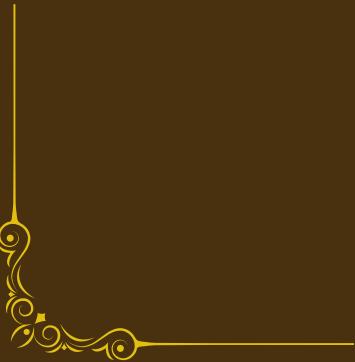




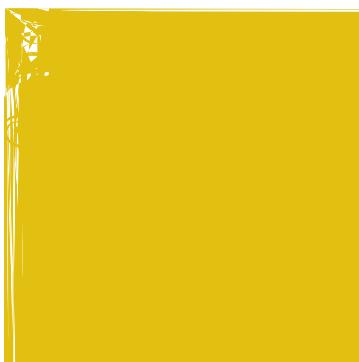
# MENÚ

○ RESTAURANTE ○  
**1622**



# ○ RESTAURANTE ○ 1622

Bucaramanga, conocida como la Ciudad Bonita y la Ciudad de los Parques, fue fundada el 22 de diciembre de 1622 en las estribaciones nororientales de la Cordillera de los Andes por los españoles Andrés Páez de Sotomayor y Miguel de Trujillo que repelieron con sus lanceros a los indios Guanes, primeros habitantes que adoraban al sol y cultivaban la tierra. Cinco grupos dominaban la región, los Guanes, los Yariguíes, los Chitareros, Lanceros y Saboyás. En un principio era una pequeña población formada por 7 viviendas, pero gracias a la fertilidad de sus tierras y al espíritu emprendedor de sus gentes progresó día a día y fue nombrada, en 1857, capital del Departamento de Santander, por ese entonces Estado Soberano de Santander. Sólo adquirió el título de ciudad hasta 1869.



## Sopas

<b>Sopa de Patacón</b> Tradicional sopa de plátano verde y carne.	\$24.000
<b>Crema de Tomate</b> Preparación de crema de tomates de la huerta.	\$25.000
<b>Crema de Ajiaco</b> Tradicional crema a base de tres papas de la región andina de Colombia.	\$25.000

## Ensaladas

<b>Ensalada de Camarón</b> Camarones marinados crocantes, sobre base de vegetales frescos bañada en salsa oriental con maíz crocante.	\$48.000
<b>Ensalada de Cobb</b> Tradicional ensalada americana con queso azul.	\$48.000
<b>Ensalada de Salmón</b> Ensalada de salmón curado con mezcla de lechugas, cebolla roja encurtida, crujiente de queso crema, alcaparras y huevo poché, aderezado con vinagreta de limón dulce.	\$44.000
<b>Ensalada Mediterránea</b> Ensalada a base de variedad de lechugas, queso feta, trigo americano, tomate cherry, garbanzos, pepino y aceituna, acompañada con pan pita.	\$48.000
<b>Ensalada de Queso Brie</b> Variedad de lechugas, queso brie, pera, arándanos y reducción de balsámico.	\$48.000

## Carnes & Aves

<b>Rabo de Toro al Vino</b> Cocción lenta de rabo de res con vino tinto y especias, acompañado de un cremoso de papa y arverjas guisadas.	\$75.000
<b>Matambre de Pizza</b> Sobrebarriga en cocción lenta gratinada con queso, vegetales y chimichurri argentino, acompañada de papas rústicas crocantes.	\$75.000

○ RESTAURANTE ○  
**1622**

**Lomo Saltado** \$63.000  
Tradicional preparación peruana de lomo fino al wok, acompañado de vegetales y papas rústicas crocantes.

**Lomo a la Antigua** \$75.000  
Solomito de res bañado en salsa de mostaza antigua, acompañado de cremoso de papa, vegetales y espárragos.

**Lomo en Salsa de Queso Azul** \$78.000  
Solomito de res bañado en salsa de queso azul, acompañado de cremoso de papa criolla y espárragos con puerro crocante.

**Baby Beef** \$79.000  
Lomo fino de res asado al punto, acompañado de papa a la francesa y ensalada fresca.

**Butter Basted Steak** \$85.000  
Corte grueso de res a la mantequilla y finas hierbas, acompañado de papas rústicas con aceite de trufa y espárragos.

**Asado de Tira** \$122.000  
Corte fino de res importado, acompañado de ensalada y papa rústicas.

**Chuleton de Cerdo** \$75.000  
Chuletón de cerdo ahumado acompañado de tomates y espárragos parrillados y papas rústicas.

**Bondiola de Cerdo** \$60.000  
Corte de cerdo a la parrilla acompañada de vegetales y cremoso de yuca con queso de hoja.

**Ossobuco Ahumado** \$75.000  
Corte de cerdo en cocción lenta a base de humo, laqueado con salsa de thailandesa, sobre ensalada americana de repollo, suero costeño y crocante de yuca.

**Costilla de Cerdo BBQ Piña** \$58.000  
Costilla de cerdo al horno bañadas en salsa BBQ y chimichurri de piña, acompañada de papas crocantes y tomates frescos.

**Cabro Braseado** \$75.000  
Cabrito de la región en salsa de vino tinto y romero, acompañado de cremoso de yuca y guiso de arvejas.

**Cordon Bleu** \$55.000  
Suprema de pollo rellena de queso y jamón ahumado, bañado en salsa de tocineta, acompañada de pasta pappardelle al burro y ensalada fresca.

**Suprema Saltada** \$54.000  
Preparación de pollo al wok con vegetales acompañado de papa a la francesa.

**Filete de Pollo al Grill** \$48.000  
Filete de pollo a la parrilla acompañado con spaguetti a la crema de mantequilla y ensalada fresca.

## Pescados

<p><b>Salmón a la Toscana</b></p> <p>Salmón al sartén en salsa de tomates, espinaca, tocineta y hongos, acompañada de tallarines al burro.</p>	\$75.000
<p><b>Trucha a la Florentina</b></p> <p>Filete de Trucha al horno con relleno de espinaca y cubierta de queso, acompañada de papas crocantes al parmesano.</p>	\$60.000
<p><b>Corvina a la Marinera</b></p> <p>Filete de corvina en salsa de mariscos, sobre una muselina de plátano maduro.</p>	\$85.000
<p><b>Róbalo al Puerro</b></p> <p>Filete de róbalo en salsa de puerro, espárragos frescos, puerro crocante y papa a la francesa.</p>	\$79.000
<p><b>Salmón Frutos de la Pasión</b></p> <p>Filete de salmón al horno, bañado con reducción de maracuyá, cebollas confitadas, vegetales asados y muselina de papa.</p>	\$75.000

## Arroces

<p><b>Caldoso de Pollo y Chorizo</b></p> <p>Arroz húmedo con pollo y chorizo al estilo colombiano con toques de salsa dulce.</p>	\$49.000
<p><b>Paella Tierra del Mar</b></p> <p>Tradicional preparación española de mariscos y pollo.</p>	\$75.000
<p><b>Titote de Mariscos</b></p> <p>Frutos del mar bañados en bisque acompañado de arroz con coco crocante.</p>	\$75.000
<p><b>Meloso de Mar</b></p> <p>Arroz cremoso con frutos del mar, coco y tinta de calamar.</p>	\$75.000
<p><b>Risotto Veggie</b></p> <p>Tradicional preparación italiana con arroz arbóreo espinaca, espárragos y hongos silvestre.</p> <p>🌱 Vegetariano</p>	\$45.000

# Sandwiches

<b>Wrap Vegetariano</b>	<b>\$39.000</b>
Wrap de corazones de alcachofa, espárragos, mazorcas baby y champiñón, acompañado de ensaladilla de la casa y papa francesa.	
🌱 Vegetariano	
<b>Hamburguesa Pampera 1622</b>	<b>\$32.000</b>
Hamburguesa de carne de res, con queso sabana y cheddar, champiñones al grill, cebolla confitada, tocineta crocante, equilibrada con vegetales y pepinillos en pan brioche.	
<b>Panini de la Casa</b>	<b>\$38.000</b>
Pan integral con jamón de pavo y variedad de quesos, aromatizado con hierbas. Acompañado de papa a la francesa	
<b>Sandwich de Jamón Serrano</b>	<b>\$38.000</b>
Armado en pan artesanal, jamón serrano con pesto fresco, tomates confitados, queso bocconcini, aguacate y lechugas asiáticas.	

# Para Compartir

<b>Picada Frutos del Mar</b>	<b>\$125.000</b>
Picada para compartir de camarón, pulpo, mejillones, palmitos, langostinos al ajillo, acompañados de patacones y ensalada americana.	
<b>Picada Santander</b>	<b>\$140.000</b>
Picada para compartir con cabrito, sobrebarriga, carne oreada, chicharron, chorizo, arepa amarilla, papa en casco y ensalada criolla.	

# Menú Infantil

<b>Nuggets &amp; Chips</b>	<b>\$25.000</b>
Trozos de pollo apanados, acompañados de papa a la francesa y salsa de la casa.	
<b>Spaguetti Pacco</b>	<b>\$25.000</b>
Spaguetti en salsa blanca y pollo.	
<b>Lasaña al Gratín</b>	<b>\$45.000</b>
Clásica lasaña en salsa boloñesa y queso mozzarella. Acompañada de tostadas.	
<b>Parrilla Hawaina</b>	<b>\$25.000</b>
Pizza con tocineta, piña y salsa BBQ de la casa.	

# Postres

<b>Genovesa</b> Torta húmeda de tres leche con sabajón y praliné de almendras.	\$17.000
<b>Bavaroise de Coco</b> Bavarioise de coco y vainilla, sobre arena de alfajor coronado con merengue suiuzo y finalizado con sabajón artesanal y piña crocante.	\$17.000
<b>Obleas</b> Obleas santandereanas para combinar con dulce de mora, queso y arequipe	\$17.000
<b>Tiramisú</b> Genoise de amaretto y café con crema de queso, espolvoreada con cocoa y chocolate blanco.	\$17.000
<b>Chessecake de Frutos Rojos</b> Cremosino de quesos sobre crocante de galleta, napado en salsa de frutos rojos.	\$17.000
<b>Torta de Chocolate</b> Receta clásica de torta negra de chocolate, rellena de arequipe, bañado con ganache y helado de vainilla.	\$17.000



# De Nuestra Terraza Italiana

## Antipasti - Entradas

<b>Carpaccio di manzo</b>	\$42.000
Carpaccio de lomo de res, cebollitas ocañeras caramelizadas, queso grana padano, aceite de oliva, sal marina y pimienta rosada.	
<b>Carpaccio di polpo</b>	\$58.000
Láminas de pulpo fresco sobre crema de aceitunas y cebollas caramelizadas.	
<b>Espárragos a la crema di gorgonzola</b>	\$40.000
Espárragos frescos a la parrilla, acompañados de una suave crema de queso gorgonzola.	
<b>Polpette di manzo</b>	\$45.000
Albóndigas artesanales de carne de res, servidas con salsa pomodoro, queso straciatella y focaccia.	
<b>Ensalada di burrata di búfala</b>	\$55.000
Tomates cherry confitados, burrata de búfala, crema balsámica, rúcula fresca y pesto genovés.	
<b>Tabla de Salumis</b>	\$128.000
Selección de prosciutto di Parma premium, salami picante, capocollo, aceitunas y focaccia. <b>Ideal para compartir entre 2 personas.</b>	

## Pasta e sugo a scelta - Pasta y salsa a elección

*Spaghetti, Penne, Rigatoni, Fettuccini, Pappardelle, Linguine*

Elige tu pasta favorita y acompáñala con la salsa de tu elección

<b>Carbonara con guanciale</b>	\$72.000
Pasta al dente con una cremosa salsa de huevo, queso pecorino, guanciale (panceta italiana) y pimienta negra.	
<b>Bolognese della Nonna</b>	\$49.000
Salsa boloñesa tradicional hecha con carne de res y tomates.	
<b>Di Mare</b>	\$75.000
Pasta acompañada de una mezcla de langostinos, pulpo, mejillones y calamares en una suave salsa rosa.	
<b>Vongole</b>	\$62.000
Pasta con almejas frescas, ajo, aceite de oliva y un toque de vino blanco.	
<b>Etrusca</b>	\$64.000
Camarones, champiñones, tocino crujiente y pesto genovés.	
<b>Scampi</b>	\$65.000
Camarones en salsa de mantequilla y limón.	



# De Nuestra Terraza Italiana

## Risotti

<b>Manzo selvatico</b>	\$79.000
Risotto cremoso con tierna carne de res y una mezcla de hongos silvestres, realzado con un toque de aceite de trufa.	
<b>Gamberi e spinaci</b>	\$88.000
Risotto cremoso con langostinos frescos y espinacas, preparado con un fondo de mariscos.	
<b>Essenza di Funghi</b>	\$79.000
Risotto cremoso preparado con champiñones, orellanas y portobello, realzado con un toque de hierbas frescas.	

## Primi

<b>Lomo al funghi e tartufo</b>	\$78.000
Lomo de res jugoso acompañado de salsa de hongos y trufa, servido con fettuccini fresco.	
<b>Salmón alfredo</b>	\$75.000
Salmón a la parrilla, bañado en una suave salsa Alfredo, acompañado de spaghetti al dente.	
<b>Milanesa di pollo</b>	\$67.000
Pechuga de pollo apanada, cubierta con salsa napolitana, acompañada de pappardelle en mantequilla.	
<b>Pollo relleno de dátiles</b>	\$60.000
Pechuga de pollo de 360 gramos cocinada a baja temperatura. Relleno de dátiles, nueces y queso de cabra. Bañada con salsa cremosa de cebollas caramelizadas.	
<b>Experiencia Tomahawk</b>	\$279.000
Corte de res Tomahawk, 800 gr, madurado en seco y asado al término de su preferencia con salsa verde italiana a base de perejil y alcaparras. Acompañado de papitas criollas al romero y cortado en mesa. <b>Ideal para compartir entre 2 personas.</b>	

## Dolci

<b>Tiramisú del chef</b>	\$18.000
Clásico italiano a base de queso crema, café, cacao y un toque de licor. <b>Presentación en mesa.</b>	
<b>Panna cotta con frutti di bosco</b>	\$18.000
Panna cotta cremosa con una deliciosa compota de frutos rojos.	
<b>Tenerina al Cioccolato</b>	\$18.000
Torta de chocolate suave y húmeda.	

# Bebidas

	<b>BOTELLA</b>	<b>TRAGO</b>
<b>Whisky &amp; Maltas</b>		
Buchanan's 18 Años	\$ 875.000	\$ 69.000
Buchanan's Master	\$ 590.000	\$ 48.000
Buchanan's 12 Años	\$ 540.000	\$ 42.000
Buchanan's Two Souls	\$ 590.000	\$ 48.000
Glenfiddich 12 Años	\$ 480.000	\$ 37.000
Old Parr	\$ 480.000	\$ 37.000
Jack Daniel's	\$ 479.000	\$ 37.000
Johnnie Walker Red	\$ 254.000	
Johnnie Walker Black	\$ 480.000	
<b>Ginebra</b>		
Hendrick's	\$ 655.000	\$ 60.000
Tanqueray	\$ 415.000	
Gordon's	\$ 269.000	
<b>Vodka</b>		
Absolut	\$ 309.000	
Smirnoff Red	\$ 294.000	
Smirnoff Ice - Personal	\$ 25.000	
<b>Ron</b>		
Zacapa 23 Años	\$ 809.000	\$ 79.000
Havana Club 7 Años	\$ 359.000	\$ 38.000
Havana 3 Años	\$ 293.000	\$ 31.000
La Hechicera	\$ 780.000	\$ 55.000
Viejo de Caldas	\$ 217.000	
Medellín	\$ 195.000	
<b>Tequila</b>		
Don Julio Reposado	\$ 689.000	\$ 85.000
Jose Cuervo Especial	\$ 342.000	\$ 35.000
Cazador Reposado / Blanco	\$ 294.000	
<b>Digestivos</b>		
Baileys	\$ 280.000	\$ 29.000
Jerez Elegante Amontillado	\$ 220.000	\$ 22.000
Disaronno	\$ 290.000	\$ 35.000
<b>Cervezas</b>		
Stella Artois		\$ 19.000
Corona		\$ 17.000
Club Colombia		\$ 14.000
Heineken		\$ 15.000
Águila Light		\$ 12.000
Águila		\$ 12.000
Artesanal		\$ 17.000
Adicional de Michelada		\$ 5.500

# Bebidas

## BOTELLA

### Vino Rosado

Santa Rita 120 Res. Esp. Rose	\$ 190.000
Viñas del Vero Pinot Noir	\$ 215.000
B&G Rose D'Anjou	\$ 210.000

### Vino Frizzante

Lambrusco Rosato Ognigiorno Emilia IGT	\$ 145.000
Lambursco Rosso Ognigiorno Emilia IGT	\$ 145.000

### Vino Espumoso

Anna Codorníu Blanc de Blancs Res. Brut	\$ 360.000
Codorníu Clásico Brut	\$ 285.000
Maria Codorníu Dulce	\$ 220.000
Champagne Veuve Clicquot	\$ 1.485.000
J.P. Chenet Sparkling Brut	\$ 223.000
J.P. Chenet Rose	\$ 223.000

### Vino Blanco

B&G Reserve Chardonnay	\$ 210.000
Santa Rita 120 Res. Esp. Sauv. Blanc	\$ 190.000
Casillero del Divalo Sauv. Blanc	\$ 190.000
Marqués de Riscal Rueda Verdejo	\$ 250.000

### Vino Tinto

Perdriel Centenario	\$ 590.000
Marqués de Riscal Reserva	\$ 489.000
Perdriel Series Malbec	\$ 370.000
Séptima Malbec	\$ 272.000
Riscal Tempranillo	\$ 245.000
Zonin Montepulciano D'Abruzzo DOC	\$ 238.000
Casillero del Diablo Malbec - Merlot	\$ 190.000
Santa Rita 120 Cabernet Sauv. - Merlot	\$ 190.000

### Sangría

Para 4 personas	\$ 138.000
Para 2 personas	\$ 78.000

### No Alcohólicas

Red Bull	\$ 19.000
Gatorade	\$ 9.500
Té Hatsu	\$ 14.500
Té Kombucha	\$ 14.500
Soda Bretaña	\$ 9.500
Gaseosa	\$ 9.500
Ginger Ale	\$ 9.500
Sodas Frutales con Bretaña	\$ 18.500
Limonadas, Frappés o Jugos de Frutas	\$ 14.000
Agua con Gas	\$ 8.000
Agua sin Gas	\$ 8.000

# Cócteles

## **Cremosos**

Alexander	\$ 39.000
Piña Colada	\$ 42.000

## **Premium**

Margarita Tomy	\$ 49.000
Negroni	\$ 49.000
Mojito Hechicera	\$ 55.000
PathFinder	\$ 39.000
Manhattan	\$ 42.000
Screwdriver	\$ 42.000

## **Tradicionales**

Gin & Tonic	\$ 42.000
Mojito Cubano	\$ 42.000
Margarita Tradicional	\$ 49.000
Tinto de Verano	\$ 36.000
Cuba Libre	\$ 36.000
Tom Collins	\$ 36.000
Caipiroska	\$ 42.000
Dry martini	\$ 42.000
Cosmopolitan	\$ 42.000

