



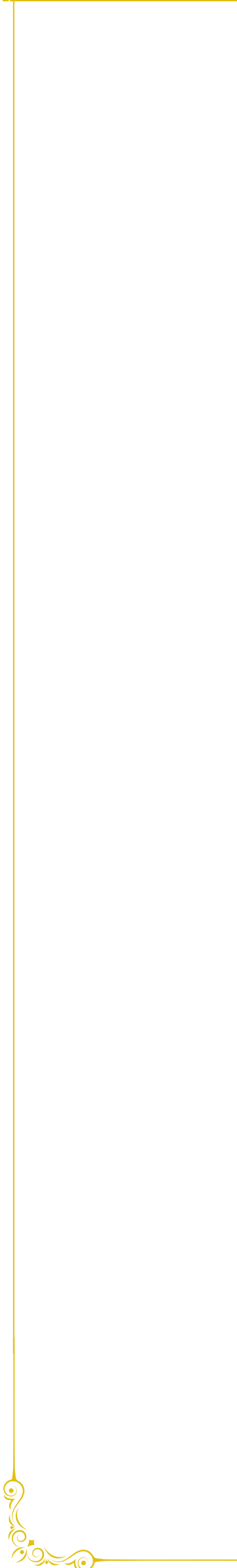
MENÚ

○ 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

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

Ensaladas

Ensalada de Camarón Camarones marinados crocantes, sobre base de vegetales frescos bañada en salsa oriental con maíz crocante.	\$48.000
Ensalada de Cobb Tradicional ensalada americana con queso azul.	\$48.000
Ensalada de Salmón 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
Ensalada Mediterránea Ensalada a base de variedad de lechugas, queso feta, trigo americano, tomate cherry, garbanzos, pepino y aceituna, acompañada con pan pita.	\$48.000
Ensalada de Queso Brie Variedad de lechugas, queso brie, pera, arándanos y reducción de balsámico.	\$48.000

Carnes & Aves

Rabo de Toro al Vino Cocción lenta de rabo de res con vino tinto y especias, acompañado de un cremoso de papa y arverjas guisadas.	\$75.000
Matambre de Pizza 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

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

Arroces

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

Sandwiches

Wrap Vegetariano	\$39.000
Wrap de corazones de alcachofa, espárragos, mazorcas baby y champiñón, acompañado de ensaladilla de la casa y papa francesa.	
🌱 Vegetariano	
Hamburguesa Pampera 1622	\$32.000
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.	
Panini de la Casa	\$38.000
Pan integral con jamón de pavo y variedad de quesos, aromatizado con hierbas. Acompañado de papa a la francesa	
Sandwich de Jamón Serrano	\$38.000
Armado en pan artesanal, jamón serrano con pesto fresco, tomates confitados, queso bocconcini, aguacate y lechugas asiáticas.	

Para Compartir

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

Menú Infantil

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

Postres

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

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

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

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



De Nuestra Terraza Italiana

Risotti

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

Primi

Lomo al funghi e tartufo	\$78.000
Lomo de res jugoso acompañado de salsa de hongos y trufa, servido con fettuccini fresco.	
Salmón alfredo	\$75.000
Salmón a la parrilla, bañado en una suave salsa Alfredo, acompañado de spaghetti al dente.	
Milanesa di pollo	\$67.000
Pechuga de pollo apanada, cubierta con salsa napolitana, acompañada de pappardelle en mantequilla.	
Pollo relleno de dátiles	\$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.	
Experiencia Tomahawk	\$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. Ideal para compartir entre 2 personas.	

Dolci

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

Bebidas

	BOTELLA	TRAGO
Whisky & Maltas		
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	
Ginebra		
Hendrick's	\$ 655.000	\$ 60.000
Tanqueray	\$ 415.000	
Gordon's	\$ 269.000	
Vodka		
Absolut	\$ 309.000	
Smirnoff Red	\$ 294.000	
Smirnoff Ice - Personal	\$ 25.000	
Ron		
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	
Tequila		
Don Julio Reposado	\$ 689.000	\$ 85.000
Jose Cuervo Especial	\$ 342.000	\$ 35.000
Cazador Reposado / Blanco	\$ 294.000	
Digestivos		
Baileys	\$ 280.000	\$ 29.000
Jerez Elegante Amontillado	\$ 220.000	\$ 22.000
Disaronno	\$ 290.000	\$ 35.000
Cervezas		
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

