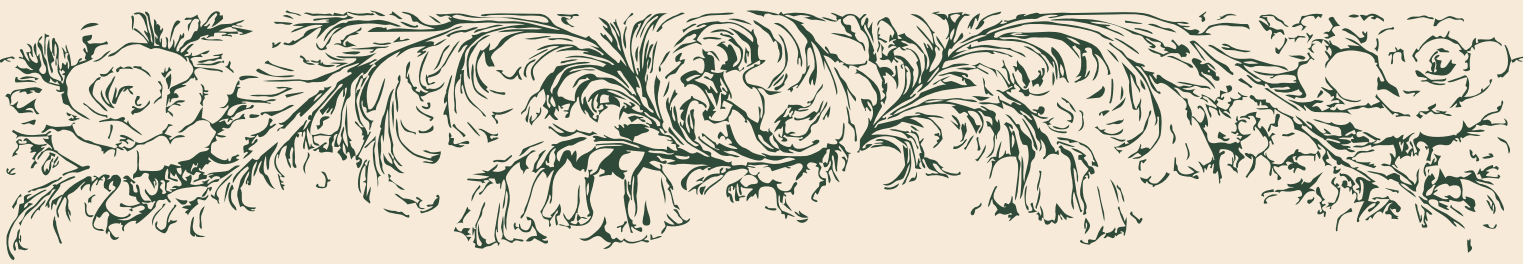


Primavera celebra el origen, la biodiversidad
y el respeto profundo por el ingrediente.

Cada plato parte de un producto, elegido por su calidad y carácter.
La cocina no lo transforma para ocultarlo: lo acompaña y lo eleva.

*La tierra ofrece.
El chef interpreta.*





Nuestros Buffets

*Una experiencia pensada para servirse sin prisa:
preparaciones frescas, variedad generosa y el placer de volver a elegir.*

BUFFET DE DESAYUNO | \$ 76.500

Variedad de frutas, panes, cereales, yogurts, quesos, jamones, huevos y delicias colombianas. Acompañado de bebidas calientes y jugos a su elección.

BUFFET DE ALMUERZO | \$ 76.500

Una experiencia que cambia cada día, de lunes a viernes.

Nuestro buffet de almuerzo se renueva a través de propuestas temáticas, pensadas para ofrecer variedad, sabor y una experiencia siempre distinta.

Cada jornada invita a recorrer nuevas cocinas, ingredientes y preparaciones, manteniendo el sello generoso y cuidado de nuestra mesa.

Lunes · Green & Vitality

Una propuesta fresca y equilibrada, centrada en ingredientes naturales, preparaciones ligeras y sabores que nutren el cuerpo sin perder el placer de comer bien.

Martes · Sabores del Mundo

Una propuesta que recorre distintas cocinas del mundo, renovándose cada semana con nuevos sabores e inspiraciones.

Miércoles · Callejeros del Mundo

Sabores intensos y preparaciones inspiradas en la comida callejera internacional, donde cada plato evoca el carácter y la energía de distintas culturas.

Jueves · Asia Fusión

Una combinación de técnicas y sabores orientales, con toques contemporáneos: especias, texturas y contrastes que despiertan los sentidos.

Viernes · Raíces Colombianas

Un homenaje a nuestra cocina tradicional, con recetas que rescatan los sabores del territorio, ingredientes locales y preparaciones llenas de identidad.



Primer Ecosistema

TRUCHA CURADA | \$ 28.800

En tiradito con chips de yuca, emulsión de guayaba agria y pepinillos agridulces.

CARPACCIO DE HONGOS | \$ 33.000 🌱

Portobello y hongos ostra con vinagreta de tomate de árbol, ensaladilla de hojas y tierra de achira.

ENSALADA DE TUBERCULOS ANDINOS | \$ 27.300 🌱

Tubérculos andinos lacto fermentados y papa criolla con vinagreta de kéfir de Ubaté y tostadas de arepa de maíz pelado.

AGUACATE TATEMADO | \$ 28.800 🌱

Con mézclum de lechugas asiáticas, semillas de calabaza, habas fritas y vinagreta tibia de eucalipto.

CEVICHE DE CAMARÓN ESTILO CARTAGENERO | \$34.500

Con tostones de patacón.

CREMA DE ARRACACHA | \$ 28.100

Con longaniza de Sutamarchán crocante y aguacate.

AREPITAS DE SANTANDER A LA PARRILLA | \$ 28.700

con queso de cabra de Ubaté y mermelada de uchucas al romero.

EMPANADITAS MIXTAS | \$29.900

De carne, pollo y queso servidas sobre hoja de bijao y con ají de maní, de lulo y cascotes de limón.

🌱 Vegetariano

🌱 Vegano



Fuego y Raíces



LOMO DE RES | \$ 73.600

En mantequilla meunière de cebolla ocañera y poleo, con puré de plátano maduro parrillado, espárragos y chips de yuca.

SOBREBARRIGA | \$ 54.900

Cocida en sous vide 72 horas, glaseada en panela y cerveza negra, con papa al sartén en mantequilla y perejil y zanahorias baby grillé.

CACHETE DE RES | \$52.500

En cocción lenta con salsa de vino tinto y romero, puré cremoso de papa criolla, habas y arvejas confitadas en mantequilla de ajo.

COSTILLA DE CERDO | \$ 66.900

En salsa BBQ de tomate de arbol, grillada y cocida a baja temperatura con puré de maíz tatemado, papa y espárragos al sartén.

PANCETA DE CERDO | \$ 60.600

En chimichurri de pimienta morrón, con papa criolla al limón y ensalada de aguacate.

OSSOBUCO | \$ 58.800

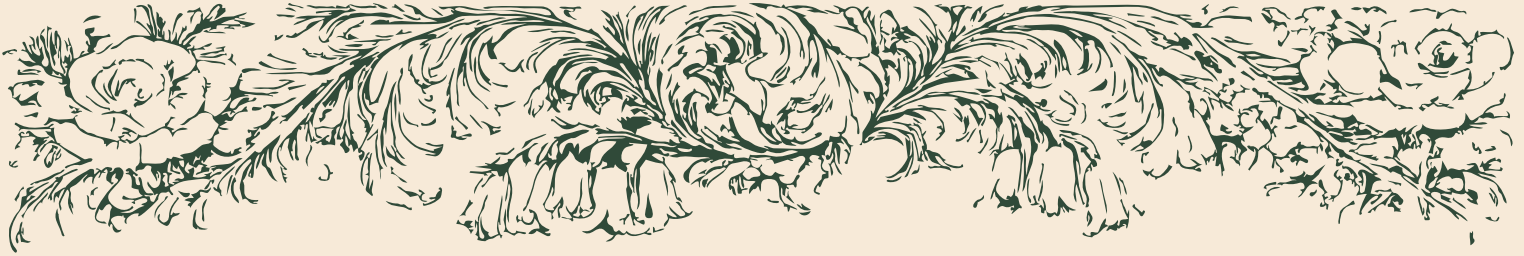
Braseado con salsa criolla y hierbas de azotea, con quinoto y vegetales a la parrilla.

ROLLO DE POLLO | \$ 45.000

Al horno en salsa de mango picante, con champiñones salteados en mantequilla y puré cremoso de yuca.

SUPREMA DE POLLO | \$45.000

En salsa de cerveza y hogao especiado al comino, con cremoso de papa y espárragos grillé.



Fuego y Raíces



ARROZ NEGRO MELOSO CON MARISCOS | \$ 72.200

Con aroma de coco ahumado y cebolla frita.

LANGOSTINOS CON CREMOSO DE CHONTADURO | \$ 74.000

Puré de arracacha y marañón y ensalada de aguacate.

ENCOCADO DE MARISCOS | \$ 82.000

Con cilantro, arroz al vapor y patacones.

PESCA BLANCA DEL DÍA | \$ 36.200

En salsa agridulce de coco, con papa criolla y ensalada de aguacate.

PASTA CON SALSA CREMOSA DE HIERBAS DE AZOTEA Y POLLO | \$ 40.400

Larga o corta, salsa cremosa con hierbas de azotea y pechuga de pollo a la parrilla.

QUINOTO DE HONGOS | \$ 44.500

Salteados con cebolla frita y queso feta Ubaté.

RAICES DEL BOSQUE | \$ 34.000

Tubérculos andinos cocidos en sous vide, aceite de oliva, caldo oscuro de soya y cebolla larga con hongos parrillados.

 Vegetariano

 Vegano



Dulce Colombia



MOUSE DE AREQUIPE | \$ 14.400

Con espuma de queso y tuile de limón mandarino.

HELADO DE COCO | \$ 25.300

Con crema de limón, tierra de chocolate y praliné de panela

SEMIFRÍO DE MARACUYÁ | \$ 16.000

Con gelatina de chocolate y caramelo salado

PIÑA CARAMELIZADA | \$ 12.900

Con cremoso de ron viejo de caldas 5 años, tulipán de palomitas de maíz

HELADO DE TEMPORADA | \$ 22.200

Pregunte a nuestros meseros por el helado disponible

PORCIÓN DE FRUTA | \$ 9.000

A elección de nuestro chef

TORTA DE CHOCOLATE Y CAFÉ | \$ 17.000

Pionono de chocolate y crema de café

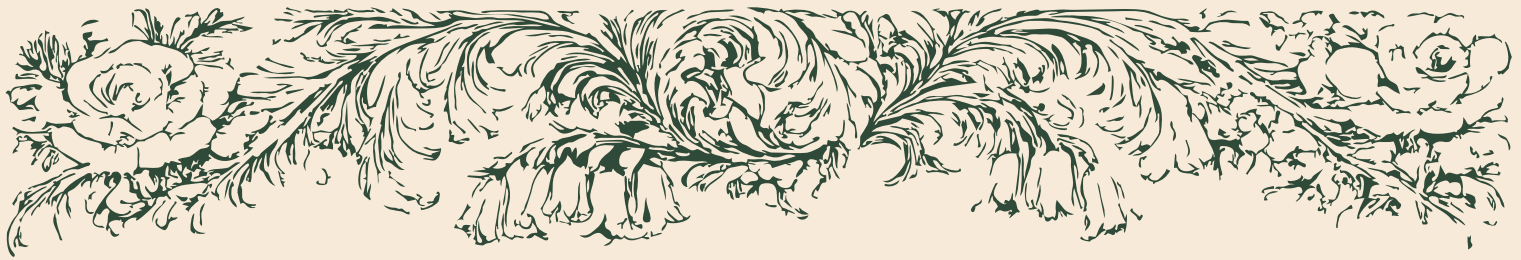
Aviso de alérgenos: Nuestros platos pueden contener o estar en contacto con ingredientes que causan alergias o intolerancias alimentarias, como gluten, lácteos, huevo, soya, frutos secos, maní, pescado, mariscos y otros. Si presenta alguna alergia o restricción alimentaria, por favor infórmelo a nuestro equipo antes de realizar su pedido

Propinas: Informamos a nuestros clientes que este restaurante sugiere una propina voluntaria del 10% sobre el valor total de la cuenta. Esta propina puede ser aceptada, modificada o rechazada según su apreciación del servicio recibido. Al solicitar su cuenta, por favor informe al mesero si desea incluir el porcentaje sugerido, un valor diferente o no incluir propina. En este establecimiento, el valor total de las propinas se distribuye entre el personal de servicio y cocina.

Si tiene alguna inquietud relacionada con el proceso de propina, puede comunicarse con la Superintendencia de Industria y Comercio a los siguientes números: Bogotá: (601) 651 3240 Resto del país (línea gratuita): 01 8000 910 165

Impuestos: Todos los precios incluyen los impuestos aplicables y están expresados en pesos colombianos (COP).

Aviso Legal: Prohibida la venta de bebidas alcohólicas a menores de edad. – Ley 124 de 1994.



Bebidas



Cocteles de autor:

*Territorio, fresca y memoria líquida.
Nuestra coctelería interpreta ingredientes
colombianos y clásicos universales desde una
mirada limpia, precisa y contemporánea.*

Biche con viche | \$47.500

Viche Monte Manglar, mango biche y cítricos. Fresco, vibrante y profundamente pacífico.

Lulo y Guaro | \$43.900

Aguardiente Mil Demonios, lulo y cítricos. Tipo sour. Aromático y directo.

Ron de Uchuva | \$40.500

Ron Flor de Caña, uchuva, cítricos y hierbabuena. Equilibrado y refrescante

Cocteles Clásicos:

Cuba Libre | \$37.900

Ron Flor de Caña, cola y limón.

Boulevardier | \$61.600

Whiskey Tennessee, vermut y bitter.

Vodka Martini | \$40.300

Seco, limpio y preciso.

Tequila Sunrise | \$39.100

Tequila, naranja y extracto de granada.

Long Island Iced Tea | \$45.300

Gin, tequila, ron, vodka, licor de naranja amarga, cítricos y cola.

Mezcalita | \$51.400

Mezcal, jalapeño y cítricos.

Caipirinha | \$32.000

Cachaça y limón.

Café y Té:

Espresso | \$5.900

Espresso Doble | \$7.700

Macchiato | \$7.600

Latte | \$8.800

Capuccino | \$9.400

Americano | \$7.600

Chocolate Caliente | \$8.800

Aromática | \$7.600

Té Caliente | \$9.400

Té Chai | \$9.400

Bebidas Refrescantes:

Gaseosa | \$11.800

Agua con Gas | \$11.800

Agua sin Gas | \$11.800

Jugo Natural | \$11.800

Jugo de Mandarina | \$15.300

Limonada Natural | \$11.800

Limonada de Coco | \$13.500

Limonada de Hierbabuena | \$13.500

Limonada Cerezada | \$13.500

Sodas y aguas artesanales:

Soda de Uchuva | \$14.600

Uchuva, limón y burbujas.

Fresco de Lulo | \$14.600

Lulo, limón y soda.

Panelada de Mandarina | \$14.600

Agua de panela y cítricos.