



Spozzia

Restaurante
Cocina Evolución

ENTRADAS FRÍAS / COLD APPETIZERS

ATÚN TRUFADO / TRUFFLED TUNA

\$ 43.900 + IMPO

Tartar De Atún Cortado A La Minuta, Aderezado Con Chimichurri Japonés Trufado, Servido Sobre Ajo Blanco, Caviar De Mostaza Y Puerro Crocante
Tuna Tartare Cut A La Minuta, Seasoned with Japanese Truffled Chimichurri, Served With White Garlic, Mustard Caviar and Crispy Leek.

CARPACCIO DE LENGUA / TONGUE CARPACCIO

\$ 43.900 + IMPO

Carpaccio De Lengua, Marinado Con Aceite De Oliva, Cremoso Acevichado, Alioli De Ajo Negro, Alcaparras Crocantes, Capuchinas Y Crocante De Arroz
Tongue Carpaccio, Marinated with Olive Oil, Creamy Acevichado, Black Garlic Aioli, Crispy Capers, Nasturtiums and Crispy Rice.

CARPACCIO DE PULPO CON COGOLLO A LA CHAMPAGNE / OCTOPUS CARPACCIO WITH LETTUCE A LA CHAMPAGNE

\$79.900 + IMPO

Finas Laminas De Pulpo Marinadas Con Limón Y Aceite De Olivas, Finalizados Con Grana Padano, Cogollo Europeo, Tomates Confitados, Palmitos Asados, Beurre Blanc, Servido Con Tostadas De Wonton
Thin Slices of Octopus Marinated with Lemon and Olive Oil, Finished with Grana Padano, Lettuce, Confit Tomatoes, Roasted Hearts of Palm, Beurre Blanc, Served with Wonton Toasts.

CEVICHE DE PESCA FRESCA Y PULPO EN LECHE DE TIGRE NEGRA / FRESH FISH AND OCTOPUS CEVICHE IN BLACK TIGER MILK

\$ 79.900 + IMPO

Elaborado Con Pesca Fresca Del Día Y Pulpo Rostizado, Aderezados Con Leche De Tigre Negra de Togarashi, Rocoto Encurtido, Aguacate Y Servido Con Carantantas De Arroz
Made With Fresh Catch Of The Day and Roasted Octopus, Seasoned With Black Tiger Milk and Togarashi, Pickled Rocoto, Avocado and Served with Rice Carantantas.

ENTRADAS CALIENTES / HOT APPETIZERS

GYOSAS DE POLLO CON CALDO DE LIMONARIA / CHICKEN GYOSAS WITH LEMONGRASS BROTH

\$ 43.900 + IMPO

Gyosas De Pollo, Caldo De Limonaria, Edamames Salteados, Fideos De Arroz Frito.
Chicken Gyosas, Lemongrass Broth, Stir-Fried Green Soybeans, Fried Rice Noodles.

PROVOLONE A LA BRASA CON TRUFA NEGRA / GRILLED PROVOLONE WITH BLACK TRUFFLE

\$ 53.900 + IMPO

Elaborada Con Queso Provolone Fundidos En El Calor De La Brasa, Pesto, Tomates Confitados, Nueces Pecanas, Aceite De Trufa Negra Y Servido Con Pan De Campo
Made with Provolone Cheese Melted In The Heat Of The Grill, Pesto, Confit Tomatoes, Pecan Nuts, Black Truffle Oil and Served with Country Bread.

CHICHARRÓN AL HORNO "PARA COMPARTIR 3 PAX" / BAKED CHICHARRON "TO SHARE 3 PAX"

\$ 99.900 + IMPO

Confitado A Baja Temperatura, Finalizado Al Horno, Piel Crocante Y Servido Con Vinagreta De Palmitos Asados.
Candied At Low Temperature, Finished In The Oven, Crispy Skin And Served With Roasted Hearts Of Palm Vinaigrette.

PULPO A LAS BRASAS / GRILLED OCTOPUS

\$ 149.900 + IMPO

Pulpo Llevado A 350°C A La Brasa, Servido Con Toques De Salsa Verde Tatemada Y Papas Criollas Salteadas Con Zumo De Limón Y Alioli De Ajo Negro
Grilled Octopus at 350°C, Served with Touches of Green Tatemada Sauce and Crispy Creole Potatoes Sautéed with Lemon Juice and Black Garlic Aioli.

SOPAS / SOUPS

SOPA DE TOMATE SAN MARZANO / SAN MARZANO TOMATO SOUP

\$ 32.900 + IMPO

Sopa De Tomates San Marzano, Servido Con Crotones, Grana Padano Y Albahaca.
San Marzano Tomato Soup, Served with Croutons, Grana Padano and Basil.

SOPA DE CEBOLLA FRANCESA GRATINADA CON GRUYERE / GRATIN FRENCH ONION SOUP WITH GRUYERE CHEESE. **\$ 37.900 + IMPO**

Elaborada Con Jerez, Mezcla De Cebollas Caramelizadas Y Fondo De Vegetales, Llevada A La Brasa Con Pan De Campo Y Queso Gruyere.
Made With Sherry, A Mixture Of Caramelized Onions And Vegetables Stock, Grilled With Country Bread and Gruyere Cheese

VELOUTE DE HONGOS / MUSHROOM VELOUTE **\$ 37.900 + IMPO**

Elaborada Con Hongos Deshidratados, Servida Con Queso Grana Padano, Tomate Confitado, Hongos Salteados.
Made With Dehydrated Mushrooms, Served With Grana Padano Cheese, Confit Tomatoes, Sauteed Mushrooms.

SOPA TAILANDESA / THAI SOUP **\$ 43.900 + IMPO**

Caldo Elaborado Con Fondo De Ave Y Coco, Infusionado Con Lima Kaffir Y Especies, Servida Con Hongos Laminados, Pollo, Edamames.
Broth Made With Poultry And Coconut Stock, Infused With Kaffir Lime And Spices, Served With Laminated Mushrooms, Chicken, Green Soybeans.

ENSALADAS / SALADS

ENSALADA CESAR CON POLLO/ CESAR SALAD **\$ 53.900 + IMPO**

Con Suprema De Pollo Campesino A La Brasa, Lechugas Romanas, Aderezo Cesar, Crotones.
With Grilled Peasant Chicken Supreme, Romaine Lettuce, Caesar Dressing, Croutons.

ENSALADA WALDORF DE LA CASA CON POLLO / HOME WALDORF SALAD WITH CHICKEN **\$ 55.900 + IMPO**

Carpaccio De Manzanas Verdes Aderezadas, Queso Azul, Pecanas Garrapiñadas, Cogollitos Aderezados Con Mayonesa De La Casa
Carpaccio Of Dressed Green Apples, Blue Cheese, Candied Pecans, Baby Baby Lettuce Dressed With House Mayonnaise

ENSALADA GRIEGA CON CAMARONES / GREEK SALAD WITH SHRIMPS **\$ 64.900 + IMPO**

Pepino Europeo, Tomates Confitados, Aceitunas Kalamata, Queso Feta, Cebolla Encurtida, Camarones, Salsa Verde Y Cogollos Europeos Con Aceite de Hierbabuena
European Cucumber, Candied Tomatoes, Kalamata Olives, Feta Cheese, Pickled Onions, Shrimps, With Green Sauce And European Lettuce Sprouts With Peppermint Oil.

SUSHI / SUSHI

TUNA ROLL **\$ 53.900 + IMPO**

Atún Fresco, Jengibre, Cebollín, Queso Philadelphia, Topping De Aguacate, Ajonjolí Negro Y Camarones Crocantes.
Fresh Tuna, Ginger, Chives, Philadelphia Cheese, Avocado Topping, Black Sesame and Crispy Shrimp.

PHILADELPHIA ROLL / PHILADELPHIA ROLL **\$ 55.900 + IMPO**

Salmón, Aguacate, Queso Philadelphia.
Salmon, avocado, Philadelphia cheese.

ATÚN TRÚFADO / TRUFFED TUNA **\$ 64.900 + IMPO**

Relleno De Crema De Queso Trufada, Aguacate, Palmitos Sazonados, Laminado Con Atún Y Finalizado Con Chimichurri Japonés.
Filled With Truffle Cream Cheese, Avocado, Seasoned Palmitos, Rolled With Tuna And Finished With Japanese Chimichurri

CRISPY ROLL **\$ 64.900 + IMPO**

Relleno Con Langostino, Queso Philadelphia, Aguacate, Caramelo De Miso, Polvorón De Pistachos Y Hilos Cítricos, **Picante Nivel Medio**
*/ Stuffed with Prawn, Philadelphia Cheese, Avocado, Miso Candy, Pistachio Shortbread and Citrus Threads, **Spicy Medium Level***

ENTREPANES

SANDWICH DE POLLO PARISINO / PARISIAN CHICKEN SANDWICH **\$ 54.900 + IMPO**

Elaborado En Pan Brioche, Pollo Cremoso y Tocineta / *Made in Brioche Bread, Creamy Chicken and bacon*

HAMBURGUESA DE RES ANGUS BRANGUS / ANGUSBRANGUS BEEF BURGER **\$ 64.900 + IMPO**

Brioche, Carne De Res, Cheddar, Tocineta, Cogollo Europeo y Tomate larga vida / *Brioche, Beef, Cheddar, Bacon, lettuce and Tomato.*

PESCADOS Y MARISCOS / FISH AND SEAFOOD

PESCADO BLANCO FRESCO EN BEURRE BLANC DE CHAMPAGNE **\$ 79.900 + IMPO**
/ FRESH WHITE FISH IN BEURRE BLANC DE CHAMPAGNE

Pescado Blanco Fresco, Salsa Beurre Blanc, Salsa Bouillabaisse, Mejillones Negros, Espárragos Jumbo Rostizados Con Alioli De Ajo Negro Y Grana Padano
/ Fresh White Fish, Beurre Blanc Sauce, Bouillabaisse Sauce, Black Mussels, Roasted Jumbo Asparagus with Black Garlic Aioli and Grana Padano.

TATAKI DE ATÚN THAI / THAI TUNA TATAKI **\$ 85.900 + IMPO**

Atún Fresco, Marinado Y Sellado En Costra De Ajonjolí, Servido Con Fideos En Caldo De Limonaria Y Especies, Finalizado Con Edamames Salteados
/ Fresh Tuna, Marinated and Seared in a Sesame Crust, Served with Noodles in Lemongrass and Spice Broth, Finished with Sautéed Green Soybeans.

ARROZ CALDOSO CON GAMBAS DEL PACIFICO / SOUPY RICE WITH PACIFIC PRAWNS **\$ 95.900 + IMPO**

Gambas Del Pacifico Rostizadas, Arroz Caldoso Elaborado Con Fondo De Gambas, Finalizado Con Cebollín Y Aceite De Oliva, Espárragos A La Parrilla
/ Roasted Pacific Prawns, Soupy Rice Made with Shrimp Stock, Finished with Chives and Olive Oil, Grilled Asparagus.

SALMÓN ROSTIZADO / ROASTED SALMON **\$ 97.900 + IMPO**

Salmón Rostizado En Mantequilla, Beurre Blanc, Servido Con Arroz Caldoso En Bisque Al Coco, Carantanta De Arroz Y Mini Ensalada Griega.
Roasted Salmon in Butter, Beurre Blanc, Served with Soupy Rice in Coconut Bisque, Rice Carantanta and Mini Greek Salad

CAZUELA DE MARISCOS / SEAFOOD CASSEROLE **\$106.900 + IMPO**

Gambas, Camarón, Pescado Blanco, Mejillón Y Calamar, Salteados Con Hierbas Del Pacífico Y Leche De Coco, Acompañado De Arroz Blanco Y Aguacate
/ Prawns, Shrimp, White Fish, Mussel and Squid, Sautéed with Pacific Herbs and Coconut Milk, Accompanied by White Rice and Avocado

CARNES Y AVES / MEATS AND BIRDS

POLLO ROSTIZADO / ROASTED CHICKEN **\$ 64.900 + IMPO**

Pechuga, Muslo Y Contramuslo Rostizado Al Horno Con Pimentón De La Vera, Tortellini De Queso Ricotta Y Salsa Tres Quesos.
Oven-Roasted Breast, Drumstick and Thigh With La Vera Paprika, Ricotta Cheese Tortellini And Three Cheese Sauce.

RABO DE TORO ESTOFADO / STEWED OXTAIL **\$ 74.900 + IMPO**

Rabo De Toro Estofado En Sus Jugos, Acompañado De Arroz Basmati Y Salvaje, Cogollo Caramelizado En Saikomiso Y Ponzu.
Oxtail Braised in Its Juices, Accompanied by Basmati and Wild Rice, Caramelized Lettuce in Saikomiso and Ponzu.

COSTILLAS BABY BACK A LA BRASA / GRILLED BABY BACK RIBS **\$ 85.900 + IMPO**

Costillas Cocidas A Fuego Lento, Finalizadas A La Brasa, Papas Criollas Con Sal Maldon Y Alioli De Ajo Negro.
Slow Cooked Ribs Finished on the Grill, Creole Potatoes with Maldon Salt and Black Garlic Aioli.

NEW YORK CERTIFIED ANGUS BEEF ® **\$ 169.900 + IMPO**

Ubicado En El Cuarto Trasero, De Carácter Graso Y Marmoleo Alto
/ Located In The Rear Room, Of A Fatty Character And High Marbling.
Acompañado De Tortellini De Ricotta En Salsa Tres Quesos, Salsa Bernaise, Espárragos A La Parrilla Con Grana Padano.
Accompanied by Ricotta Tortellini in Three Cheese Sauce, Bernaise Sauce, Grilled Asparagus with Grana Padano

PICANHA CERTIFIED ANGUS BEEF ® **\$ 213.900 + IMPO**

Ubicado En El Cuarto Trasero, De Carácter Graso Y Marmoleo Alto
/ Located In The Rear Room, Of A Fatty Character And High Marbling.
Acompañado De Tortellini De Ricotta En Salsa Tres Quesos, Salsa Bernaise, Espárragos A La Parrilla Con Grana Padano.
Accompanied by Ricotta Tortellini in Three Cheese Sauce, Bernaise Sauce, Grilled Asparagus with Grana Padano.

PASTAS / PASTA

SPAGUETTI RAGÚ DE BOLOGNESA

\$ 49.900 + IMPO

Ragu Tradicional De Bolognesa, Cocido A Fuego Lento, Servida Con Grana Padano Y Pan De Corteza.
Traditional Bolognese Ragu, Slow Cooked, Served with Grana Padano and Crust Bread.

TORTELLINI DE QUESO Y ESPINACA / CHEESE AND SPINACH TORTELLINI

\$ 54.900 + IMPO

Salsa 3 Quesos, Gratinados, Nueces Del Nogal Y Perejil / *3 Cheese Sauce, Gratin, Walnuts and Parsley.*

FETUCCINE CARBONARA

\$ 57.900 + IMPO

Fettuccine, Yema De Huevo, Grana Padano, Pimienta Y Panceta Ahumada, Acompañada De Grana Padano Y Pan De Corteza.
Fettuccine, Egg Yolk, Grana Padano, Pepper and Smoked Bacon, Accompanied by Grana Padano and Crust Bread.

POSTRES / DESSERTS

EL CLÁSICO FLAN DE CARAMELO / THE CLASSIC CARAMEL FLAN

\$ 21.900 + IMPO

Tradicional Flan De Caramelo, Cremoso De Queso Y Tuile / *Traditional Caramel Flan, Creamy Cheese and Tuile*

CREME BRULEE

\$ 21.900 + IMPO

Vainilla Bourbon, Macaron De Coco, Fresas / *Bourbon Vanilla, Coconut Macaroon, Strawberries*

COPA DE HELADO / ICE CREAM CONE

\$ 21.900 + IMPO

Dos Bolas de Helado (de la casa) / *Two scoops of ice cream (on the house)*

TARTA DE LECHE CARAMELIZADA / CARAMELIZED MILK CAKE

\$ 25.900 + IMPO

Tarta De Leche Horneada, Servida Con Salsa Toffe Y Cremoso De Suero
Baked Milk Tart, Served with Toffee Sauce and Creamy Buttermilk.

CREMOSO DE AREQUIPE / CREAMY FROM AREQUIPE

\$ 25.900 + IMPO

Uchuvas, Gel De Uchuvas, Ganache Montada, Tuile / *Cape Gooseberries, Cape Gooseberry Gel, Whipped Ganache, Tuile.*

TORTA DE CHOCOLATE / CHOCOLATE CAKE

\$ 27.900 + IMPO

Ganache De Caramelo, Crujiente De Frutos Secos, Gel De Frutos Rojos / *Caramel Ganache, Nut Crunch, Red Fruit Gel.*

COCO LOCO

\$ 27.900 + IMPO

Cremoso De Coco, Gel De Vodka, Ron Y Limón, Ganache Montada, Crocante Chocolate
Coconut Cream, Vodka Gel, Rum and Lemon, Whipped Ganache, Crispy Chocolate.

MONT BLANC

\$ 27.900 + IMPO

Cake De Almendras, Cremoso De Chocolate Al 65%, Cobertura De Almendras, Cognac
Almond Cake, 65% Creamy Chocolate, Almond Topping, Cognac

“ADVERTENCIA PROPINA: Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina correspondiente al 10% del valor de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted, de acuerdo con su valoración del servicio prestado.

Al momento de solicitar la cuenta, indíquelo a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indíquelo el valor que quiere dar como propina.

En este establecimiento de comercio los dineros recogidos por concepto de propina se destinan única y exclusivamente a reconocer el trabajo de las personas que hacen parte de la cadena de servicios.

En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la línea de atención al ciudadano de la Superintendencia de Industria y Comercio:(601) 592 0400 en Bogotá o para el resto del país línea gratuita nacional: 01 8000 910165, para que radique su queja.

También puede radicarla a través del correo contactenos@sic.gov.co escribiendo en el asunto o texto del correo - Queja cobro de propina.”