

Menú

A la carta

“El sabor de la esencia”

ENTRADAS

Bisque de langostinos

servido a la mesa con frutos del mar, crema de eneldo, croutons y cebolla japonesa.

Tartar de salmón

en miel de ostras, esferas de uchuva, jengibre y lychee.

Rollitos primavera

de rabo de buey con especias tailandesas, compota de tomates, mango y satay de tamarindo.

Ceviche mirasol

con leche de tigre ahumada, emulsión de ají amarillo, maíz, camote y chalaquita.

Ceviche peruano

con vieiras, muelitas de jaiba, camote y maíz chulpi..

Tamalito de cerdo

estofado con maíz y plátano, mole poblano y crema fresca.

Carimañolas de cangrejo

con bechamel de coco, salmón, ají dulce, albahaca frita, suero y queso costeño.

Ensalada César

preparada por el Maitre, con lechuga romana, anchoas, queso parmesano y croutons.

Carpaccio de calabacín

con miel de limón, yogurt simbiótico, edamames, frutas verdes y macarrones de pistacho.

Pulpo

con emulsión de pimientos, croquetas de yuca, maíz y ali-oli.

Paupiette de pescado

con cangrejo en mantequilla de alcaparra y coulis de mandarina con azafrán.

Crema de tomate

Orgánicos, aromatizada con sauvignon Blanc y oliva. Servida con Wonton de búfala.

Menú

A la carta

“El sabor de la esencia”

PRINCIPALES

Salmón con acerera

acompañado de queso Brie en croute, espinacas y peras en Sauvignon blanc.

Pollito de corral

aromatizado con trufa blanca y servido con hongos shitake, papines y calabacines orgánicos.

Rotí de cerdo

con zarzamoras, guisantes ahumados y arroz especiado con damascos.

Arroz meloso

con frutos del mar, habichuelines y ali-oli de aceitunas.

Asado de tira

prensado y cocido a baja temperatura, con humita de maíz, chimichurri y cebollitas crocantes.

Papardella

de salmón, con vino blanco, espárragos y salsa arrabiata a la crema.

Steak pimienta para compartir

con milhojas de papa, espinacas a la crema y arroz cocido a la minuta.

CORTES ESPECIALES

Cojín de cochinito

con Muñaddara, crema de miso, manzana confitada y mizuna.

Lomito de cordero

con bechamel de berenjenas, paté de dátiles y cous cous.

Todo res

Bife, lomo, pernil y costilla a baja temperatura con trigo kamut, alcachofa y croqueta de hongos.

New York steak

350gr grado High Choice con demi-glacé francés, papas fritas y ensalada galenos.

PLATOS DE TEMPORADA

ENTRADAS

Mollejas de ternera

glaseadas en malta y enebro, con cereales suflados y pure de macadamia.

Turrón de langostinos

con teriyaki de arroz, bananas gratinadas, almendra, áspic y puerro.

Colita de langosta

con samosa de camarón, crema de geranios y arvejas con wasabi.

PRINCIPALES

Pesca de temporada

con rissoni de hinojo y limonaria con maranones, chicharrón y tomate orgánico.

1/2 Codorniz cocida a la Lena

con salsa Harissa, y servida sobre risotto de cebada con zanahorias.

Pato Confitado

con estofado de lentejas cítricas, puré de tubérculos y coco.

Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio les sugiere una propina correspondiente al 10% del valor de la cuenta, la cual podrá ser aceptada, rechazada o modificada 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 en un 100% al personal. En caso que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la línea de atención de la Superintendencia de Industria y Comercio para que radique su queja, en los teléfonos: 6016513240 en Bogotá, para el resto del país, línea gratuita nacional 018000-910165.

Galenos
restaurante