



ENTRADAS



"La noche estrellada" - Vincent Van Gogh

Pulpo salteado con pesto de perejil, ensalada y elección entre puré de maduro o puré de papa.

\$ 65.000

"San Cipriano" (Menú Pacífico)

Finos cortes diagonales de morcilla con cebollas caramelizadas en crema de hummus aromatizada, tomates secos y garbanzos crocantes, acompañados de pan árabe hecho en casa.

\$ 37.000

"Cita en el escondite" - Maripaz Jaramillo

Burrata de búfala con tomates confitados, pesto y salsa caliente de zapallo.

\$ 37.000

"Timbiquí" (Menú Pacífico)

Croquetas rellenas de jaiba en mezcla de queso crema, ají dulce, cebollín y apio, acompañados de mayonesa de hierbas de azotea, servidas en crema de salsa de plátano guayabo.

\$ 37.000

"El atravesado" - Andrés Caicedo

Sopa de tomate con un toque de pesto de albahaca, crotones y tomates cherry confitados.

\$ 30.000

"Mi lucha" - Beatriz González

Champiñones al ajillo rellenos de dip queso azul y mozzarella (4 unidades.)

\$ 39.000

"Pájaro romántico" - Pedro Alcántara

Tortilla española con papas asadas, cebolla, pimiento verde y rojo.

\$ 28.000

"Capurganá" (Menú Pacífico)

Panceta de cerdo crocante sobre una cama de aguacate, chimichurri tropical acompañado de chips de plátano.

\$ 47.000

"El día que me quieras" - Pablo Obelar

Langostinos crujientes, chutney de mango, con un toque de picante (5 unidades).

\$ 48.000

"Jardines prohibidos" - Lucy Tejada

Montaditos de carpaccio, finas láminas de lomo viche sobre rúgula, pan tostado parmesano y alcaparra crujiente con un toque cítrico.

\$ 54.000

"Bahía Solano" (Menú Pacífico)

Ceviche de camarón con mango viche marinado en mezcla de salsa de tomate, vino tinto, soya y cítricos, acompañado de carantanta.

\$ 45.000

"Cíclope" - Rodolfo Abularach

Bruschetta de serrano, tomates frescos, ciliegine de búfala, aceitunas negras, pesto de albahaca nueces, rúgula y vinagre balsámico.

\$ 59.000

"El Beso" - Gustav Klimt

Calamares apanados al estilo panko acompañados de salsa de la casa y tajín.

\$ 43.000

"Noche de brujas" - Daniel Zelaya

Papas rústicas servidas con yogurt griego, con garam masala y perejil fresco.

\$ 18.000



PLATOS FUERTES



"Ventana Indiscreta" - Karen Lamassonne

Salmón fresco al horno bañado en salsa de maracuyá acompañado de ensalada del cheff.

\$ 75.000

"Aquí me quedo" - Dicken Castro

Tartar de atún rojo marinado en mostaza antigua, miel de abejas, limón y cebollín, sobre una cama de aguacate fresco, coronado con crujientes de cebolla y salsa teriyaky.

\$ 50.000

"Cali Calabozo" - Andrés Caicedo

Lomo de res (200gr) en reducción de melao de panela y tocineta, acompañado de risotto de funghi.

\$ 70.000

NUEVO

"Canción de antiguos amantes" - Laura Restrepo

Lomo de res (200gr) en reducción de salsa de arándanos y mix de hongos, acompañado de pure de papa aromatizado, tocineta y zanahorias baby al horno.

\$ 61.000

NUEVO

"El olor de la guayaba" - García Márquez

Suprema de pollo rellena de veleño en salsa de quesos y vino blanco, ensalada de mix lechugas mango y fresas, papas rústicas

\$ 50.000

NUEVO

"En agosto nos vemos" - García Márquez

Fetuccini en salsa Alfredo con vino blanco y ralladura de limón, con camarones salteados en mantequilla de ajo, vino blanco y tomates cherry.

\$ 52.000

"Angelitos empantanados" - Andrés Caicedo

Fettuccini con champiñones, queso parmesano, nuez moscada y limón.

\$ 41.000

"Presagios" - Luis Fernando Roldán

Berenjenas a la parmesana con salsa napolitana y rúgula inglesa fresca.

\$ 36.000

"Mujer con sombrilla" - Claude Monet

Tartar de salmón marinado en mostaza dijon, miel de abejas, limón y alcaparras, sobre una cama de aguacate fresco.

\$ 52.000

"Uramba" (Menú Pacífico)

Risotto encocado en sofrito típico del Pacífico colombiano con mariscos, crema de coco, vino blanco y chips de plátano.

\$ 69.000

"Que viva la música" - Andrés Caicedo

Lomo de res (200gr) en reducción de vino tinto y romero, acompañado de risotto funghi.

\$ 70.000

"Asalhi" - Juan Zuluaga

NUEVO

Lomo de res (200gr) salteado en mantequilla de ajo y romero, acompañado de pasta Alfredo, tomate cherry y ensalada de la casa.

\$ 66.000

"Horizontes transparentes" - Carlos Rojas

Suprema de pollo bañada en salsa blanca con champiñones y vino blanco acompañada de ensalada de la casa y papas rústicas.

\$ 48.000

"Teresa la mujer mesa" - Hernando Tejada

Spaghetti con bolognesa artesanal al vino tinto.

\$ 36.000

"Solo me quedas tú" - David Manzur

Penne rigate con tomates confitados, aceitunas verdes, ciliegine de búfala, pesto de albahaca, almendras, queso parmesano y crocante de serrano.

\$ 52.000

Chirimia

salmón encostrado de almendra, nueces y mostaza al horno, servido sobre una base de salsa de chontaduro y viche, acompañado de papas rústicas salteadas en mantequilla de romero y paprika.

\$ 65.000



HAMBURGUESAS Y SANDWICHES



"Bocagrande" - Alicia Barney

Hamburguesa de carne magra de res y cerdo, con dip de queso azul y mozzarella, salsa BBQ, cebollas caramelizadas al vino tinto, tocineta, lechugas y tomate fresco. Acompañado de papas a la francesa o ensalada de la casa.

\$ 43.000

"Selva Tropical" - Álvaro Barrios

Ciabatta con pollo, acompañado de aguacate, sour cream, queso mozzarella, mix de lechuga y un delicioso chutney de mango acompañado de papas a la francesa o ensalada de la casa.

\$ 37.000

"Akelarre" - Mario Mendoza

NUEVO

Ciabatta con camarones bañados con nuestro sofrito del pacífico, crujientes de cebollas, tomate fresco, crocante de tocineta y una deliciosa mayonesa de chontaduro y viche. Elige para acompañarlo entre chips de plátano o ensalada de la casa.

\$ 39.000

"Me quiere o no me quiere" - Enrique Grau

Hamburguesa vegetariana de hongo portobello, rúgula inglesa, cebollas caramelizadas al vino tinto, salsa BBQ, dip de queso azul, queso mozzarella, almendra tostada y tomate fresco.

\$ 37.000

"Ropa Vieja" - Ana Velasco

NUEVO

Elección entre ciabatta y pan pita con carne estilo ropa vieja (desmechada), salteada en barbacoa ahumada, fondue de queso mozzarella, holandés y parmesano, rúgula y deliciosa mayonesa de lulo. Se puede acompañar de papas a la francesa o ensalada de la casa.

\$ 39.000

"La vegetariana" - Han Kang

NUEVO

Ciabatta con mix de hongos salteados aromatizados con reducción de vinagre balsámico, tomate fresco, cebolla caramelizada en vino tinto, queso holandés y dip de babaganush. Acompañado de papas a la francesa o ensalada de la casa.

\$ 36.000

ENSALADAS

"Mercado de flores" - Diego Rivera

"Extravaganza de tomate en tres presentaciones: aceitunas negras, rúgula y mozzarella de búfala. Acompañada de pesto de la casa, alcaparras crujientes. con salmón marinado al romero con un toque cítrico".

\$ 60.000

"Estado" - Ferrari León

Mix de lechugas acompañado de quinoa, calabaza, arándanos, perejil, aguacate y cebolla morada. Aromatizada con una deliciosa vinagreta cítrica.

\$ 30.000

"Doña Diana y sus tres maridos" - Antonio Samudio

Tradicional ensalada César con lechuga romana, tomates cherry, queso parmesano y aderezo de anchoas. Recuerda adicionar pollo o salmón.

\$ 22.000

Adición de Pollo (100gr) \$ 10.000

Adición de Salmón curado (100gr) \$ 26.000

MENÚ INFANTIL

"El trompo rojo" - Jaime Valencia

Trocitos de pechuga crujiente en salsa de miel mostaza, acompañados de papas a la francesa.

\$ 23.000

"Luna llena" - Ana Velasco

Pasta napolitana con queso parmesano.

\$ 23.000



EL PATIO
DEL MUSEO

TIENDA - LIBRERÍA - RESTAURANTE