



M E
N Ú

C

Raíces latino americanas

CASA EXTERNADISTA



El sabor latino

Una forma de ser latinoamericano se encuentra en la comida. Desde Los Algodones, en México, hasta el Cabo de Hornos en Chile, las distintas culturas de la América Latina se diferencian por sus ingredientes, a tiempo que se encuentran en tantos otros.

Herederos de una riqueza geográfica única en el planeta, el viaje sensorial de los alimentos que componen nuestra identidad da cuenta de la diversidad cultural, climática y humana de nuestra región, y conforman una tradición milenaria: alimentarse para compartir, celebrar, y transmitir de generación en generación el sabor latino.

Sopas

- **Ajiaquito deconstruido**

\$ 21.500

Una reinterpretación contemporánea del tradicional ajiaquito santafereño. Este plato deconstruido conserva la esencia de sus ingredientes originales –papa criolla, papa sabanera, papa pastusa, mazorca tierna, guasca y pollo –, pero presentados con una técnica moderna que permite apreciar cada componente en su forma más pura y expresiva.

- **Pozole**

\$ 19.000

Guiso o sopa mexicana tradicional elaborado a base de maíz y carne de cerdo, se acompaña con condimentos como cebolla, rábanos, aguacate, limón, orégano y lechuga

Su origen se remonta a las civilizaciones mesoamericanas, en particular los nahuas y los mexicas; de hecho, el nombre proviene del náhuatl pozolli, que significa “espumoso”, una referencia al aspecto que toma la sopa al cocerse el maíz.

Entradas

- **Marranitas**

\$ 17.000

Delicias tradicionales del Valle del Cauca, las marranitas son una explosión de sabor colombiano. Preparadas con plátano verde o maduro machacado y rellenas de chicharrón crocante, se fríen hasta alcanzar una textura dorada por fuera y suave por dentro. Este bocado representa la riqueza de la cocina popular valluna, combinando ingredientes locales con una preparación rústica.

- **Flautas de pollo**

\$ 25.000

Crujientes y doradas al punto perfecto, nuestras flautas están elaboradas con tortillas de maíz artesanal, rellenas con un guiso delicadamente sazonado de pechuga de pollo desmechada, cocida a fuego lento.

- **Anticuchos**

\$ 30.000

Clásico de la cocina peruana reimaginado con un enfoque contemporáneo. Nuestros anticuchos están elaborados con cortes seleccionados de res marinados durante 24 horas en una mezcla tradicional de ají panca, ajo, vinagre, comino y especias andinas, que aportan profundidad y carácter.



Platos fuertes carnes

- **Chuletón de res en salsa de tamarindo**

\$ 43.000

Un chuletón de res , con una salsa como base ácida y dulce. Servido con puré rústico, cebollitas confitadas y zanahorias baby.

- **Bife a la parmesana**

\$ 43.500

Corte jugoso de res, seleccionado por su marmoleo y ternura, empanado en panko sazonado y frito al punto justo para lograr una textura crocante por fuera y una carne jugosa en su interior.

Se sirve acompañado de un cremoso puré de papa rústico con aceite de oliva y ajo confitado, completando un plato que mezcla tradición italoamericana en los países al sur del continente.

- **Cochinita pibil**

\$ 40.000

Emblema de la cocina yucateca de México, esta preparación ancestral se elabora a partir de cerdo marinado en achiote, jugo de naranja agria y especias aromáticas, luego cocido lentamente envuelto en hojas de plátano, lo que le otorga una textura melosa y un sabor profundamente terroso y cítrico.

Aves



- **Aji de gallina**

\$ 33.500

Clásico de la cocina criolla peruana, presenta una suave y aterciopelada crema elaborada a base de ají amarillo, pan remojado en leche, nueces y queso, que envuelve delicadamente finas hebras de pechuga de gallina cocida a baja temperatura, conservando su jugosidad y sabor original.

Acompañado de papas nativas cocidas al punto perfecto, huevos de codorniz y aceitunas botija, con un toque de microverdes y aceite de ají para resaltar sus aromas y colores.

- **Pollo a la brasa peruano**

\$ 40.000

Ícono de la gastronomía peruana, el pollo a la brasa es una exquisita preparación que fusiona técnicas ancestrales de cocción al fuego con una marinada intensamente aromática.

Acompañado de papas nativas crocantes, emulsión de ají amarillo y una ensalada fresca de temporada con vinagreta de lima y huacatay.

Pescados y mariscos

- **Salmón a la parrilla con chimichurri y ajíes criollos**

\$ 42.000

Representa un maridaje entre la elegancia del salmón y la intensidad rústica de los sabores tradicionales del Cono Sur. Es una receta que captura el alma de la parrilla latinoamericana –con su espíritu de reunión y fuego abierto–, y la realza con ingredientes frescos y salsas vivas como el chimichurri o una emulsión de ajíes criollos.



- **Encocado de pescado y camarón**

\$ 40.000

Esta preparación consiste en un guiso cremoso y fragante hecho a base de leche de coco natural, donde se cocinan lentamente filetes de pescado fresco y camarones, junto con cebolla, pimiento, tomate, ajo y culantro. El toque característico lo da el achiote y el uso equilibrado de especias locales que realzan los sabores sin opacarlos.

Se sirve caliente, acompañado de arroz blanco, patacones o yuca cocida, lo que lo convierte en un plato completo, reconfortante y lleno de identidad.

- **Ropa vieja de pescado**

\$ 41.000

Inspirada en uno de los platos más representativos de la cocina cubana, la ropa vieja de pescado es una reinterpretación marina del clásico caribeño. En lugar de carne de res desmechada, este plato utiliza pescado blanco cocido y desmenuzado, que se incorpora a un sofrito criollo lleno de sabor y tradición.

La preparación se elabora con pimientos, cebolla, ajo, tomate, laurel y especias, todo cocinado lentamente hasta lograr una mezcla jugosa, ligeramente dulce y profundamente aromática.

Se sirve acompañado de arroz blanco, frijoles negros y plátanos fritos, manteniendo la estructura clásica del plato cubano, pero con un toque fresco y costero.





Ensaladas

- **Ensalada andina**

\$ 21.000

Inspirada en los sabores ancestrales de los Andes, esta ensalada es una combinación colorida, nutritiva y profundamente arraigada en la cocina tradicional peruana y boliviana.

El plato reúne quinoa tricolor cocida, papa nativa, habas tiernas, queso fresco, tomate y cebolla morada encurtida, todo sobre una base de hojas verdes como rúcula o espinaca. Se adereza con una vinagreta de limón, aceite de oliva y un toque de ají amarillo, que le aporta carácter sin perder frescura.

- **Ensalada criolla con carne**

\$ 27.000

Inspirada en los sabores intensos y tradicionales de la cocina argentina -como vacío o entraña- esta ensalada combina lo mejor del asado criollo con la frescura de las ensaladas caseras.

Está compuesta por jugosas tiras de carne asada, servidas sobre una base de lechuga fresca, tomate, cebolla morada y pimiento rojo. Se complementa con papas cocidas, huevo cocido y un toque de chimichurri suave que realzan el sabor sin opacar los ingredientes.



Veganos

- **Saltado vegano**

\$ 31.000

El lomo saltado es uno de los platos más representativos del Perú, nacido de la fusión chino-peruana (chifa), pero en su versión vegana con portobello que conserva toda la esencia del salteado tradicional: el fuego intenso, la textura crujiente y jugosa de los ingredientes, y esa irresistible mezcla de salsa de soya, vinagre y ajíes peruanos.

- **Tacos de vegetales salteados**

\$ 29.000

Calabaza y cebolla roja al horno con aceite de oliva, pimientos asados sobre tortillas de maíz con picadillo de piña y cilantro. Una opción saludable y con mucho sabor aderezada con salsa alioli y tofu rallado.

- **Crocante de tofu y papas**

\$ 30.000

Tofu crocante con algas nori y salsa tártara a base de marañón hecha en casa, chip de papa con salsa de tomate, puré de arveja y menta. Ensalada verde con almendra y aguacate.

No está ligado a una tradición autóctona, sino más bien a la influencia de la migración británica, el turismo y la globalización gastronómica adoptada, reinterpretada y adaptada por cocinas locales, especialmente en ciudades cosmopolitas latinoamericanas y zonas costeras.

Postres

- **Mousse de maracuyá con crumble de achira y salsa de chocolate blanco**

\$ 11.500

Ligera y refrescante con crujiente de achira y salsa suave con toque cítrico.

- **Milhojas de arequipe y frutas tropicales**

\$ 11.500

Capas crujientes de hojaldre con crema de arequipe y frutas tropicales frescas (mango, maracuyá, piña).

- **Suspiro limeño**

\$ 10.500

Postre tradicional peruano de dulce de leche y leche evaporada coronado con merengue y canela.

- **Torta tres leches con infusión de café y helado de vainilla al ron**

\$ 11.500

Una versión sofisticada de la clásica torta, con aroma de café, acompañada de helado artesanal con ligero toque de licor.



Bebidas

- **Sodas de autor con frutas tropicales:** \$ 12.500
Selección de cócteles creativos que utilizan frutas tropicales frescas (lulo, curuba, guanábana) y soda.
- **Infusiones frías y calientes con hierbas aromáticas colombianas**
\$ 7.000
Variedad de hierbas aromáticas del país en infusiones refrescantes o reconfortantes.



- **Jugos naturales** \$ 12.500
(mango, fresa, feijoa) en agua o leche al gusto
- **Tinto de verano** \$ 17.000
(vino tinto o vino blanco)
- **Limonada de coco, mango, yerbabuena** \$ 12.500
- **Café de origen colombiano**
\$ 5.500
- **Coca cola** 300 ml
\$ 5.000
- **Soda** Hatsu
\$ 5.500
- **Ginger Canada dry**
\$ 5.500
- **Agua natural** 300 ml Hatsu
\$ 6.000
- **Agua con gas** 300 ml Hatsu
\$ 6.000
- **Vino blanco** (copa)
\$ 19.000
- **Vino tinto** (copa)
\$ 19.000
- **Cerveza Club Colombia**
\$ 15.000
- **Cerveza Cusqueña**
\$ 16.000

ADVERTENCIA PROPINA

En este establecimiento, sugerimos un 10 % como propina por el servicio. Usted puede aceptarla, rechazarla o modificar el porcentaje de acuerdo con su valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta, indique a la persona que lo atiende si quiere dicho valor sea o no incluido en la factura o indique el valor que quiere dar como propina. El 100% de los valores recibidos por propina se destinan únicamente al reconocimiento del personal que se encuentra en operación de cocina y servicio.

