

RESTAURANTE

DANIEL

PARA COMPARTIR

BRIE AL GRATIN 27

Arándano Rojo, Miel, y Pecanas, Pan Rustico

TABLA QUESOS ARTESANALES 27

Cabra Fresco, Chabis, Manchego, Brie, Pecanas Mascarpone al Espelette, Crostinis, Albaricoque

TABLA RUSTICA CHARCUTERIA 26

Salami Natural y París, Serrano, Salchicha Ajo Paté, Cornishons, Uvas, Peras, Almendras

PICADA CARNES MIXTAS 32

Chorizos Argentino, Español, Italiano, y Francés Pinchos de Res Teriyaki, Dijon, Mayo Picante

ALCACHOFAS & PALMITOS al GRILL 18

Al Grill con Portobello y Tomate, Yogurt al Limón y Ajo

MARISCOS APANADOS 22

Calamar, Mejillones, Pulpo, Marinara Picante y Tártara

AGUACATE RELLENO DE CANGREJO 25

Cangrejo en Cítricos, Ají Panca, Alioli, Totopos

ENTRADAS

CREMA ZUCCHINI & PUERROS 14

Zucchini, Tomate, y Puerros Fritos

SOPA THAI MARISCOS 19

Pollo y Mariscos, Coco, Limonaria, Jengibre, Limón

REMOLACHA & CABRA 17

Remolacha Rostizada, Queso Cabra Fresco Almendras, Lechugas Verdes, Vinagreta Mostaza

ENSALADA VERDE 12

Cogollos, Manzana, Pepino, Pistachos, Hierbas

CAPRESE di BUFALA 19

Tomate, Mozzarella, Manzana Balsámica, Pesto

SAMOSAS DE RES 16

Con Comino y Arvejas, Raita de Hierbabuena

CEVICHE AMARILLO 17

Pescado Blanco, Cítricos con Ají Amarillo, Aguacate

TIRADITO DE PULPO 19

Causa de Cangrejo, Ajo, Jengibre, Limon

CARPACCIO DE RES 15

Res Sellado, Aceite Limonaria, Kalamatas

TARTAR DE ATÚN 23

Aceite de Oliva, Massago, Ajonjolí, Pepino, Aguacate

TARTAR DE RES 20

Cornishons, Cebolla Roja, Mostaza Antigua, Crostinis

—ESPECIALIDADES COCCIÓN LARGA—

CORDERO AL VINO 46

Cebolla Caramelizada, Chips de Ajo Fetuccini al Burro

POLLO "TANDOORI" 32

A Fuego Alto con Yogurt al Curry Ragú de Tomate y Berenjena Arroz Jazmín con Almendras

RES AMERICANO BBQ 49

Salsa BBQ Ahumada, Judías al Grill Cascos de Papa Fritas con Hierbas

PULPO AL GRILL 39

Salsa Verde, Cascos de Papa Limón, Chorizo Español Perejil Frito

CODILLO DE CERDO 39

Paprika Ahumada Dulce, Salsa de Agraz Cama de Hinojo y Naranja, Papas Criollas

OSSOBUCO & HONGOS 37

De Ternera con Hongos Salvajes Risotto Cremoso de Remolacha Esencia de Naranja

COCHINILLO CONFITADO 47

Piel Crocante, Zanahoria y Arveja Glaseadas Gratin de Papa Dauphinois

CONFIT DE PATO 44

"Gastrique" de Arándanos Rojos Florets Coliflor y Escarola Tocineta, Avellanas

—OTROS FUERTES

ATÚN 5 ESPECIAS CHINAS 37

Sésamo Negro, Bok Choy, Hongos Dulces en Soya

PUNTA DE ANCA DE CERDO 29

Marinada en Hoisin y Soya, Palmitos, Ensalada Sésamo

TILAPIA PICCATA 26

Horneada en Panko, Salsa Alcaparra-Limón

MARISCOS & CHORIZO ROJO 48

Salteado de Mariscos, Chorizo, Romero-Ajo, Alubias

FETUCCINE NEGRO di SALMON 36

Guisantes, Salsa Cremosa de Salmón Ahumado

RADIATORI TARTUFO BLANCO 28

Pasta Corta en Salsa Cremosa de Serrano y Parmesano

LANGOSTINOS & RISOTTO 35

Langostinos al Ajillo sobre Risotto de Tomate Ahumado

SALMON DIJON-MIEL-ESTRAGON 39

Papas Richi, Aguacate, Cebolla, Tomate

CHURRASCO 37

Mantequilla de Chimichurri, Cascos de Papa

BOURBON STEAK 46

Chuletón con Hueso, Gratinado con Queso Azul

LOMO DE RES TRUFADO 39

Demi-Glace de Trufa Negra, Zucchini Frito, Puré

RES & LANGOSTINOS AL AJILLO 57

Gratin de Papa Dauphinois

PECHUGA DE PATO "CRISPY" 42

Bayas de Sichuan, Ensalada Cremosa de Col China

POLLO TORTILLA 26

Apanado en Tortilla de Maíz, Mayo de Chipotle

HAMBURGUESA DE RES 27

Tocineta, Opción de Sabana o Azul

PAD THAI 35

Tallarines de Arroz Salteados con Pollo y Langostinos

—VEGETARIANOS Risotto Hongos 27 | Pasta Provenzale 28 | Hamburguesa Portobello 27

—ACOMPAÑANTES

Proteínas: Tilapia Tempura 20 • Atún 25 • Salmón al Cedro 28 • Pollo 16

Papas: Criollas, Cascos, Puré Criollo 7 • Con Aceite de Trufa o Bravas 9 • en Gratin 12 Arroz Jazmín 8 • Fetuccini al Burro 10 • Ensalada 7 • Vegetales 7 • Legumbres 9

—POSTRES—

CREME BRÛLÉE LAVANDA 15

Biscotti, Chantilly, Arandanos Azules

DECADENCIA de CHOCOLATE 16

Frutos, Helado de Maracuyá, Tuile Cítrica

MILHOJA DE AREQUIPE 15

Mascarpone, Frutos Rojos Frescos

PERA POCHE EN OPORTO 14

Financier, Crema de Pistacho

BAKED ALASKA 16

Helado de Limón, Merengue Flambé

SUNDAE 13

Vainilla, Frutos Rojos, Salsas, Maní

PRECIOS EN MILES DE PESOS, INCLUYEN EL IMPUESTO, SERVICIO SUGERIDO VOLUNTARIO DEL 10% NO ESTA INCLUIDO

JUGOS	
Freijoa-Cereza	8
Maracuyá-Jamaica	8
Mango-Fresa	8
Guanabana-Agraz	8
Mandarina	9
Mandarina-Lychee-Fresa	11
Fresa-Agraz-Arándanos	12
LIMONADAS	
Natural o Hierbabuena	7
Cereza o Fresa	8
Lychee	10
Coco	11

JUGOS CON GAS	
Agraz-Hierbabuena	9
Tamarindo-Jengibre	10
Jamaica-Lychee	11
FUZE TEA	
Limón, Durazno, Manzana	7
GASEOSAS	
Coca Cola, Sprite, Ginger	6
Fever Tree Tónica, Ginger	8
AGUAS	
Manantial (600mL)	6
VCH Catalan (500mL)	9

APERITIVOS

Dubonet	14
Calvados	23
Bailey's	14
Campari	15
Cointreau	19
Pastis Ricard	15
Pama	19
Amaretto	19
Hipnotik	16
Tio Pepe (3oz)	15
Manzanilla (3oz)	16
Amontillado (3oz)	13

VINOS POR COPA

Más Selecciones por Botella en la Carta de Vinos

ESPUMANTES 6oz	
BRUT Valdivieso, Chile, Valle Central	15
BRUT ROSÉ Codorníu, Cava, España	19
BLANCOS 5oz	
<i>Listados de Ligeros a Cremosos</i>	
TORRONTÉS Norton, Argentina, Mendoza	14
GRÜNER-VELTLINER Hiedler, Austria, Kamptal	19
ALBARIÑO Martin Codax, España, Rias Baixas	20
VERMENTINO Cecchi, Maremma, Italia	17
CHARDONNAY Mandolin, California, Monterrey	23
ROSADOS 5oz	
ROSÉ D'ANJOU Calvet, Francia, Loire	13
ROSÉ TEMPRANILLO Lealtanza, España, Rioja	18
TINTOS 5oz	
<i>Listados de Suaves a Robustos</i>	
MONTEPULCIANO Pascua, Italia, Abruzzo	15
MERLOT Valdivieso, Chile, Valle Rapel	17
TANNAT Don Pascual, Uruguay, Juanicó	18
SHIRAZ-VIOGNIER McGuigan, Australia, Longhorne	19
PETITE SIRAH Foppiano, USA, Russian River	21
MALBEC Séptima, Argentina, Mendoza	25
VUELOS 3oz c/u	
TINTOS 3 vinos	39
4 vinos	45
BLANCOS Y ROSÉ 3 vinos	37
4 vinos	40
SANGRÍA Jarra: 1 ½	
TRADICIONAL Naranja, Manzana, Brandy	69 39
ROSE ESPUMANTE Fresa, Lychee, Rosas	79 49

CAFÉS de BEZZERA

Espresso	4
Machiato	4
Doppio	5
Americano	4
Doppio	5
Capuchino	6
Doppio	7
OTRAS CALIENTES	
Aromática Frutos Rojos	5
Agua de Panela Orgánica	6
Latte	8
Mocha	9
Chocolate	8
ADICIONES	
Sabores Monin 3	
<i>Vainilla, Amaretto, Macadamia</i>	
<i>Chocolate Blanco o Suizo</i>	
Shot de 0.75oz 7	
<i>Amaretto di Saronno, Grappa</i>	
<i>Frangelico, Sambuca</i>	

TÉS del TALLER DE TÉ 7

Buenos Vientos Chai	
Té negro, Especias, y Vainilla	
Levitante Té Negro	
Té Negro con Lavanda y Flores de Jasmín	
English Breakfast Té Negro	
Té negro del Valle del Cauca	
Tenue Resplandor Té Blanco	
Manzana Verde, Caléndula, y Mango	
Silente Armonía Té Verde	
Té verde, Lulo, Piña, Manzanilla, y Yacón	
INFUSIONES (sin cafeína)	
Enamora Frutos Rojos, Canela y Albahaca	
Rooibos Melange Frutas, Canela, y Vainilla	

CERVEZAS

BLANCAS	
Apóstol Weizen Colombia 5.3°	10
La Trappe Witte Holanda 5.5°	13
Duvel Bélgica 8.5°	19
DORADAS CON CUERPO	
1906 Reserva Especial España 6.5°	13
La Trappe Blonde Bélgica 6.5°	14
Maredsous Blonde Bélgica 6.0°	18
St. Idesbald Bélgica 6.5°	17
Fuller's IPA (500mL) Inglaterra 4.8°	22
Maredsous Tripel Holanda 8.0°	20
Delirium Tremens Bélgica 8.5°	22
NEGRAS	
Zenaida Oatmeal Stout Col 5.0°	11
Club Negra Colombia 4.7°	7
Apóstol Bock Colombia 6.0°	10
Maredsous Brune Bélgica 8.0°	19
Fuller's Porter (500mL) Ing 5.4°	21
Delirium Nocturnum Bélgica 8.5°	22
Paulaner Dunkel (500ml) Alem 5.3°	22

LIGERAS REFRESCANTES	
Pamela Summer Ale Colombia 5.0°	11
Aguila Light Colombia 3.4°	7
Club Dorada Colombia 4.7°	7
Peroni Italia 5.1°	11
Corona Extra Mexico 4.6°	12
Estrella Galicia España 4.7°	14
Grolsch (450mL) Holanda 5.0°	14
Fuller's London Pride (500mL) Inglaterra 4.7°	21
Paulaner (500ml) Alemania 5.5°	22
Hofbrau (500ml) Alemania 5.1°	22
ROJAS & MORENAS	
Raquel Pale Ale Colombia 5.0°	11
Apóstol Märzen Colombia 5.3°	10
Club Roja Colombia 4.7°	7
Carmela Brown Ale Colombia 5.0°	11
La Trappe Dubbel Holanda 7.0°	14
LIGERAS CON FRUTOS	
Liefmans Fruitesse (220ml) Bélgica 4.2°	16
Floris Maracuya (220ml) Bélgica 3.6°	18
Floris Frambuesa (220ml) Bélgica 3.6°	18

COCKTAILS ARTESANALES

BOLA DE FUEGO 17		
Whiskey Infusión de Canela		
MARTINI SUAVE DE ROSAS 24		
Bombay, Vermouth Blanco, Rosas de Liana		
MARGARITA MOLE 19		
Tequila Infusion de Chocolate y Chipotle		
Escarcha de Mole y Chocolate		
SOUR FRUTOS AZULES 19		
Absolut Kurant, Arándanos, Agraz		
Albumina, Limón, Canela Quemada		
MOJO TROPICAL 16		
Limonaria, Piña, y Limón Majados		
Ron Malibú, Pastis Ricard, Ginger Ale		
CHAI NEGRONI 18		
Ginebra Gordon's Infusion de Chai y Frutos		
Campari, Vermouth Rosso, Frambuesas		

COCKTAILS CLÁSICOS

Vino Caliente	17	Lychee Martini	18	Dry Martini	24
Mojito	17	Daiquiri Fresa	18	Pisco Sour	19
Margarita	19	Piña Colada	18	Caipirinha	17
Manhattan	21	Cosmopolitan	23	Bloody Mary	19

ASPALL DRAUGHT CYDER 5.5° 330ml 22 500ml 30
STOWFORD PRESS 4.5° 330ml 18 500ml 25

CIDRA INGLESA