

RESTAURANTE

DANIEL

TIENDA DE VINOS

DOMICILIOS & PARA LLEVAR

 321 226 9930

Fijo 2493404



www.daniel.com.co

ENTRADAS

HUMMUS

Puré de Garbanzo con Pasta de Sésamo
Tradicional, Ajo Rostizado, o Paprika \$12

TARTAR DE RES

Con su Aderezo Tradicional \$16

CANGREJO AGUACATE

Ceviche de Cangrejo Cremoso \$22

BRIE AL GRATÍN

Arándanos, Pecanas, Miel, Pan \$25

CAPRESE DI BÚFALA

Reducción de Balsámico, Pesto \$12

BURRATA DI BÚFALA

Mermelada de Uchuva, Almendras,
Pan de Arándanos \$17

SERRANO Y EMMENTAL

Olivas Marinadas, Pan Crocante \$24

IBÉRICO DE BELLOTA

Olivas Marinadas, Pan Crocante \$44

CEVICHE DE PESCADO

Maíz Chulpi Crocante y Aguacate
Tradicional, Amarillo, o Rojo \$15

CHORIZO ARGENTINO

Al Limón, Papitas Criollas \$9

MORCILLITAS COCTEL

4 Unidades, Salsa Uchuva \$7

SALCHICHA SUIZA

Choucrout, Mostaza \$15

EMPANADAS

3 Unidades, Pico de Gallo y Limón
Carne o Queso \$9

QUESADILLA

Con Pico de Gallo y Crema Aguacate \$14

ENSALADA GRIEGA

Tomate, Pepino, Olivas,
Palmitos, Queso Feta \$14

CALAMARES APANADOS

Salsa Tártara \$11

SOPAS

ZAPALLO

Semillas de Calabaza y
Parmesano \$12

TOMATE

Ciliegini de Búfala y
Albahaca \$12

CAZUELA DE

MARISCOS

Langostino, Mejillón,
Almeja, Pulpo \$22

HAMBURGUESAS

Pan Artesanal Tipo Brioche, Papas Fritas Rusticas

DE RES 150gr \$16

POLLO TORTILLA \$16

DE ATÚN (Filete de 120gr) \$19

ADICIONES

Tocineta \$2

Queso Azul \$3

Queso Sabana \$2

Cebolla Caramelizada \$1.5

RISOTTOS

NEGRO CON CALAMAR

Ají Amarillo y Almejas \$24

LANGOSTINOS TOMATE

Tomate Ahumado y Paprika \$29

PASTAS

Corta (Ochi di Luppo) | Larga (Spaghetti) | Fresca Larga (Tagliatelle)

CARBONARA

Tocineta, Crema, Romero, Parmesano \$18

BOLOÑESA

Tomate, Albahaca, Parmesano \$22

ALBÓNDIGAS

Tradicionales de Res y Cerdo
Pomodoro, Champiñones, o Carbonara \$26

PAPPADELLE CORDERO

Con Dátiles, Piñones, Espinaca \$31

FRUTOS DEL MAR

Langostino, Mejillón, Almeja, Pulpo,
Cangrejo, Calamar, Base de Tomate \$32

PAD THAI

Fideos de Arroz, Vegetales, y Salsa Pad Thai
Res \$24 | Pollo \$22 | Langostinos \$29

CARNES

Escoja Acompañamiento:

Puré Criollo, Arroz Jazmín, Papas Fritas Rusticas, Ensalada

LOMO DE RES

Medallones de Lomo Fino 250gr \$34

CONFIT DE PATO

Arándanos y Nueces, Alcachofa \$38

ASADO DE TIRA

Con Chimichurri \$38

BONDIOLA DE CERDO

Corte Jugoso con Salsa de Uchuva \$32

PATO A LA NARANJA

Con Piel Crocante \$42

BIFE DE VACÍO

A la Parrilla con Chimichurri \$34

Salsas para los Cortes de Res y Albóndigas:

Encebollado, Champiñones, Pimienta, Pimienta Verde, Roquefort, Chimichurri

PESCADOS

Escoja Acompañamiento:

Puré Criollo, Arroz Jazmín, Papas Fritas Rusticas, Ensalada

SALMÓN

Filete de 200gr a la Plancha \$34

TILAPIA FINAS HIERBAS

Mantequilla, Miga de Pan Crocante \$27

ATÚN ENCOSTRADO

En Ajonjolí Negro, Salsa Soya-Mirín \$34

LANGOSTINOS AL AJILLO

6 Unidades en Mantequilla con Ajo \$39

PARRILLADA DE MAR

Langostino, Calamar, Mejillón, Salmón \$44

FISH & CHIPS

Salsa Tártara y Limón \$27

ESPECIALIDAD ESTOFADOS COCCIÓN LENTA

Escoja Acompañamiento:

Puré Criollo, Arroz Jazmín, Papas Fritas Rusticas, Ensalada

OSSO BUCO DE TERNERA

Salsa de Porcini, Pasta Fresca \$36

CORDERO LECHAL

Salsa de Vino y Especies Marroquíes \$39

COLA DE TORO

En Sala de Pimentones Rojos Asados \$35

COSTILLAS DE CERDO

En Salsa BBQ Asiático con Sésamo \$33

ADICIONES \$6

Puré Criollo
Ensalada Mixta
Arroz Jazmín
Papas Fritas Rusticas

Vegetales Salteados
Papitas Criollas
Fetuccine al Burro
Aguacate - Tomate

POSTRES

CREME BRÛLÉE

De Lavanda \$11

MILHOJA DE AREQUIPE

Mousse de Arequipe y Mascarpone \$12

PANNA COTTA

Vainilla, Frutos Rojos, Pistacho \$11

DECADENCIA CHOCOLATE

Frutos Rojos, Galleta y Maní \$11

BEBIDAS

GASEOSAS \$5

Agua Manantial | Con, Sin Gas
Coca Cola | Regular, Light, Zero
Sprite, Ginger, Soda
300ml

CERVEZA \$6

Club Dorada, Roja, Negra
Aguila Light, Zero

FUZE TEA \$5

Manzana, Limón, Durazno

JUGOS NATURALES \$9

Fresa, Mango, Maracuyá
Guanábana, Piña, Feijoa

LIMONADAS

Natural, Hierbabuena \$6
Cerezada \$8 Coco \$12

Pregunta por Nuestra Selección de
Cervezas Importadas y Botellas de Vino