



## ENTRADAS

### PARA INICIAR EL CHAPETON RECOMIENDA

#### Black Ravioli // \$32.000

Raviolis negros crocantes con tinta de calamar, rellenos de cangrejo, cremoso costeño y alioli.

#### Orzo del Cabildo // \$36.000

Orzo en crema de setas finalizado con trufa laminada.

#### Burrata de San Felipe // \$34.000

Burrata sobre láminas de papayuela caramelizadas en panela y rúgula selvática.

#### Santamaría Coliflor // \$23.000

Coliflor rostizada al horno, chicharrón de arroz, perfume de trufa negra y ceniza de romero.

#### Los Palmitos del Virrey // \$31.000

Palmitos confitados en mantequilla avellanada rellenos de queso paipa y pesto de kale.

#### El Guayabo del Brie // \$36.000

Queso tipo brie artesanal horneado, presentado sobre un espejo de guayaba y pimienta dulce.

#### Del Mar al Aljibe // \$41.000

Pulpo cocinado al vacío servido en gratin de papas y salsa de morrones.

#### Lomo Tartar // \$30.000

Clásico tartar de res, acompañado con arepitas de maíz y alcaparras crocantes.

#### Ensalada de la Plaza // \$26.000

Corazones de alcachofas, portobello, mix de lechugas, acompañadas de crocantes de la casa.

#### Vieiras al Gratín // \$39.000

Scallops gratinados con quesrmeo pasano.

## TAPAS DEL BAR

#### Olivas Monarcas // \$17.000

Selección premium de aceitunas.

#### Bravas Nativas // \$19.000

Papa acompañada de salsa brava y cremoso costeño.

#### Del Maíz para Villavicencio // \$27.000

Desgranado de mazorca con suprema de pollo ahumada, servida en tosta de maíz

#### La Independencia // \$19.000

Láminas de zucchini a la parrilla con queso feta y polvo de plátano.

#### Lesamburguesa // \$25.000

Sliders en brioche de remolacha, con mezcla de carnes maduradas, queso cheddar y encurtidos de la casa.

#### Las Croquetas del Fraile // \$32.000

Mezcla crocante de jaiba, furikake y especias.

#### Tortillas del Rubio // \$27.000

Tacos de pollo en salsa pastor. Tacos de tinga de res.

#### Los Agravios del Salmón // \$27.000

Curado y ahumado en casa sobre láminas de arepa, encurtido artesanal y perfume de limón.

#### Joaquin Carpaccio // \$28.000

Finas láminas de res, queso grana padano y alcaparras.

#### El Quinto Entre Pan // \$32.000

Láminas de lomo marinadas a la parrilla, entre sourdough y queso provolone.

## FUERTES

### PARA COMERSE TODO EL CALDERO

carne // pollo // pescado

#### Pesca del Mercado

\$45.000

Pesca con salsa de maíz dulce, espárragos parrillados y mix asiático.

#### El Nuevo Reino del Bife

\$42.000

Bife ancho madurado, acompañado con vegetales de temporada y reducción de vino tinto.

#### Pollo Marroquin

\$35.000

Suprema de pollo al sous vide con curry de uchuva y arroz crocante de cilantro.

#### Lomo Tucupí

\$39.000

Lomo de res a la parrilla sobre puré de yuca y cremoso de tucupí.

#### Libertador

\$36.000

Pork belly confitado 24hr, sobre hummus de garbanzo con hierbabuena y chicharrón de plaza.

#### Mariscos al Caldo Rojo

\$45.000

Langostinos, pesca y mejillones sobre arroz caldoso y edamame.

#### José Langostinos Llorente

\$60.000

Langostinos parrillados con papas ahumadas en salsa de grana padano.

### 7 TIEMPOS DEL CHEF

Con maridaje // \$180.000

Sin maridaje // \$140.000

## POSTRES

### LA DULCE REYERTA

#### Moca Chapetona // \$17.000

Mousse de chocolate Moca y toffee con crumble de nueces.

#### Florero de Llorente // \$18.000

Oasis de pistacho y haba tonka, mermelada rústica de feijoa con merengue de limón y flores.

#### Milhojas de Camacho // \$17.000

Capas de masa philo con crema de frutos rojos y arándanos.

#### De Baudilia para el Pueblo // \$18.000

Paleta de guanabana con centro de mora, bizcocho de naranja, crocantes de fresa y hierbabuena.

Por las características de instalación, manipulación y elaboración del establecimiento, todos nuestros productos son susceptibles de contener de manera directa o a través de contaminación cruzada algún tipo de alérgeno.

ADVERTENCIA PROPINA: se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina correspondiente al 10% del valor de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado 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 100% a nuestros empleados. En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con a línea exclusiva dispuesta en Bogotá para atender las inquietudes sobre el tema: 6-51-32-40 o a la línea de atención de la superintendencia de industria y comercio: 5-92-04-00 en Bogotá o para el resto del país línea gratuita nacional: 018000-91-01-6

VISITE NUESTROS RESTAURANTES

*Leon*

MOZZARELLA

Calle 80 # 8-30  
El Nogal  
Bogotá D.C.  
645 5808 // 7162835

[www.leonmozzarella.com](http://www.leonmozzarella.com)

*Vitto*

PLATOS  
COPAS  
&  
AMIGOS

Calle 69 # 4-97  
Zona G  
Bogotá D.C.  
744 8569

[www.restaurantevitto.com](http://www.restaurantevitto.com)

LLORENTE  
*LLORENTE*

Carrera 9 # 69 - 07  
Quinta Camacho  
Bogotá D.C.  
300 3630 / 311 892 9355

[www.llorente-bar.com](http://www.llorente-bar.com)



**La Toscana**  
trattoria

Carrera 15 # 87 - 94  
Parque El Virrey  
Bogotá D.C.  
257 8431

[www.restaurantelatoscana.com](http://www.restaurantelatoscana.com)