



BRUNCH

De 9 a 11 am

Ahuevados + Arepa. \$20mil

Arroz con (huevo en tortilla). Elige un topping:
chicharrón, pollo, mechada de res.

Omelette + Arepa. \$16mil

Maicitos, Tocineta, Champiñón.

Calentado \$14mil

Fríjoles, Arroz, Huevos + Arepa. Adiciones:

Chicharrón **\$11mil** Mechada **\$13mil**

Caldo de Costilla \$18mil

Arroz + Arepa. (20 min).

Frutas \$8mil

Caldo de Pescado \$18mil

Platanitos, Arroz, Crispetas,
Cebolla y Cilantro.

Huevos al tomate:

Y chicharrón \$20mil

Y camarón \$28mil

Queso, Cebolla y Cilantro + Arepa.

Pericos + Arepa \$10mil

Huevos + Arepa \$9mil

Cacerola ó Revueltos.

Cambia: \$3mil

Arepa x 2 patacones + crema agria.

ADICIONALES

Chicharrón x 80 gr \$11mil

Galletas de árbol \$9mil

Patacones + criolla + aguacate pisa'ó.

Queso cuajada \$3mil

Arepa con mantequilla \$3mil

Arepas fritas x 6 triángulos. \$4mil

Arroz coco \$9mil

Titoté y almendras.

Arroz Blanco \$3mil

Sopa Mariscos y pescados \$7mil

CAFETERÍA

Chocolate \$4mil

Chocoleche \$5mil

Café \$4mil

Caféleche \$5mil

Jugo Naranja \$7mil

Aromática \$4mil

Jugos \$8mil

(Maracupiña, Maracumango, Piña
hierbabuena).



¡BIENVENIDOS!

Somos el restaurante de una sola estrella: ¡USTED!

Elige **alimentos** de diferentes zonas geográficas de Colombia, platillos para compartir, sabrosos e inspirados en las cocinas **nativas**; servidos de una forma contemporánea sin olvidar las técnicas ancestrales. El **sabor** genuino es nuestro enfoque.

Comuniqué sus **alergias** a los meseros. Servimos mariscos, si es alérgico consuma alimentos bajo su responsabilidad.

La **propina** libre sugerida del 10% no está incluida en nuestros precios, En caso de aceptarla comuníquela al cajero. Aplica Ley 1935 de 2018.

@latinomiguelangeltrujillo - Av. Belalcazar nro 19 - 28, PEI
Info y reservas cel. +573113774180



ENTRADAS

Ceviche de Chicharrón - Fusión.

Todo un clásico. Panza curada en zumo de tomate cítrico. Aguacate, mango, platanitos.

Ceviche de Camarón - Caribe.

En base cítrica de tomates de Altagracia, naranjas de cerritos y los limoncitos de mi tía. Aguacate, mango, galletas.

Chicharrón Tosta'o

7 días de curación, bridado, confitado, horneado y frito.

Patacones de Birria - Fusión.

4 patacones, mechada de res con sazón mesoamericana.

Camarón Cartagenero

Aguacate relleno, salsa golf del caribe.

Empanadas de Iglesia - Barrio Jardín.

Carne, queso, pollo o Mixtas

Arroz de coco El mejor del mundo mundial.

\$28mil

\$28mil

\$22mil

\$26mil

\$22mil

\$16mil

\$9mil

Doña Dominga - Chile - Vino de la casa - 6 Copas **\$69mil**

Carmenere

Rojo púrpura intenso y brillante. Aromas a ciruelas y grosellas negras, rosas, clavo de olor y chocolate bitter. En el paladar es de acidez media-alta, taninos sedosos y bien integrados, es de fruta negra fresca y especiada en su final en boca.

Copa

Blanco o Tinto.

\$19mil

Chardonnay

Amarillo dorado con ribetes verdosos. Aromas a damascos, duraznos, piña madura y zeste de naranja. En boca es de textura untuosa, acidez bien marcada, es floral, frutoso y de final balanceado.

JARRAS

4 vasos - personas.

Sangría

Ron, brandy, triple sec, vino tinto, zumo + frutas.

Sangría hawaiana

Ron, brandy, triple sec, vino blanco, zumo + frutas.

Bull de cerveza

Ron, ginebra y triple sec, cervezas doradas + frutas.

Refajo mestizo **Vaso \$11mil**

Ron, 3 cervezas (roja, negra y dorada) y tamarindo.

Jarra 7 Hierbas **Vaso \$8mil**

Tres cítricos, panela, frutas, jengibre, chía.

Jarra de jugos mixtos **\$33mil**

Maracupiña, maracumango, maracunabana
Piña hierbabuena, Mango biche, frutos rojos.

\$60mil

\$60mil

\$50mil

\$40mil

\$30mil



Tángara Multicolor

ESPECIALES



Chicharrón de Pescado - Amazonas.

Filete de Tilapia rebosada, salsa de ajillo y ensalada de encurtidos.

\$46mil

Posta Negra - Caribe.

Solomo de res en Salsa Caribe de tamarindo, cacao y panela.

\$49mil

Encocado de Pescado - Pacífico.

Pesca blanca, a 2 técnicas, camarón y conchas, leche de coco.

\$60mil

Salmón Panela - Fusión.

Salmón bañado en soya de panela. Ensalada de encurtidos.

\$60mil

Trucha de Mistrató - Risaralda.

Marinera **\$53mil**

Al Ajillo **\$48mil**

Dorada **\$46mil**

Arroz Coco - Caribe - Titoté y almendras.

\$9mil

Fríjoles pereiranos - Pié de monte.

7 variedades de fríjoles diferentes, leche de coco y chicharrón tosta'ó.
¡7 días de curación!

\$36mil

Resasada - Pié de monte.

Solomo de res en salsa de cáscaras de café. Ensalada fresca.

\$46mil

Manjar de Obispo - Cocina embera chamí.

Mojarra frita, servida con frutas.

\$46mil

Arroz Arrecho - Pacífico.

Mariscos, chicharrón, cábano y queso. ¡Úsese para el catre!

\$47mil

Atún - Pacífico.

Sellado por un solo lado, y lo mejor: el otro continúa fresco.

¡Buen limón! Plato frío. Otra versión: **Encostrado** en semillas.

\$55mil

Fríjoles Chocoanos - Pacífico.

7 variedades de fríjoles diferentes, leche de coco y camarones.
Fusión de Pacífico y Arriería.

\$50mil

Sobrebarriga Criolla - Cafetero.

Acompañada de Puré de papa, Ensalada, Patacón verde.

\$36mil



CAZUELAS

1° PASO

Elija el sabor de su cazuela.

Sopa Pirata

Cazuela en fondo de tomate.
Sabores isleños del *Caribe*.

Atollado

Arroz caldoso, sabores del
Valle del Cauca.

Chontadurazo

Crema de chontaduro, el
Amazonas hecho sabor.

Encocado

Guiso en leche de coco y
hierbas de azotea: sabor afro del
Pacífico.

Combinar

2° PASO

Elija la proteína de su cazuela.

Sólo camarones.

\$50mil

Mixto.

Mariscos y pescados.

\$60mil

Sólo vegetales

Champiñones, zucchini,
brócoli y queso.

\$30mil

Cazuela de Monte

Pollo, tocineta, champiñón
y maíz. Elija encocado
o chontadurazo. *Club Rialto*.

\$40mil

Arroz Coco - Caribe.

Titoté y almendras.

\$9mil

COCKTAILS

Margarita

\$22mil

Mojito

\$22mil

Gin Tonic

\$24mil

Vino de verano (copa).

\$17mil

Tinto ó Hawaiana (vino blanco).

Pringao - Nariño.

\$15mil

Hervido de 7 Hierbas + ron, frío.

Rum Punch - Caribe.

\$20mil

Zumos de frutas tropical + ron.

CERVEZAS

Este es el maridaje perfecto para nuestro
menú de cocina colombiana.

Delirium

\$30mil

Erdinger

\$22mil

Artesanal - La montaña.

\$15mil

Corona

\$12mil

Nacionales

\$9mil

Michelada

\$3mil

Shot de limón

\$2mil

VINOS

Protos - España.

\$97mil

Ribera Duero Roble (Tinto).

Perdriel - Argentina.

\$94mil

Merlot.

Marqués de riscal

\$97mil

España. Verdejo (blanco).

Lambrusco - Rosato.

\$85mil

Morandé - Chile.

\$67mil

Visionario - Carmenere.

Vino de la casa (copa).

\$19mil

Tinto o blanco.



INFANTILES

Pescadito	\$22mil
Carnita asada	\$20mil
Pollito	\$18mil
Chicharroncito	\$20mil
Camaroncitos Apanados	\$24mil

Acompañados con crema de mariscos y pescados, arroz blanco y papas fritas.

SODAS

Soda saborizada tropical	\$10mil
Todo un carnaval de frutas del <i>caribe</i> .	
Agua mineral o Gas	\$7mil
Gaseosas	\$8mil
Michelada	\$3mil
Shot limón 30 ml	\$2mil

ADICIONALES

Aguacate	\$3mil
Arroz Coco 200gr	\$9mil
Ají	\$11mil
Chontaduro ó Tomate de Árbol.	
Papas Francesas	\$5mil
Porción de Frijoles	\$9mil
Criolla + Aguacate	\$4mil
Plátano en Tentación x 4	\$3mil

SOPA - CREMA

Mariscos y pescado	\$7mil
Tomate	\$7mil
Chontaduro	\$9mil



JUGOS

Mango Biche ó Dulce	
Frutos Rojos	
Maracumango	
Piña Hierbabuena	
Guanábana	
Maracupiña	
Limonada Natural	\$8mil
Limonada de Coco	\$10mil
Limonada cherry	\$10mil
Punch (sin licor)	\$9mil
Mocktail frutal.	

POSTRES

Enyucado	
Arroz con leche	
Brevas	
Solterita y helado	
Dulce de Ahuyama	\$16mil

SHOT - COPA

60 ml - 2 oz - ó en las rocas.

Old parr	\$20mil
Brandy	\$13mil
Tequila	\$20mil
Antioqueño	\$14mil
Aguardiente Amarillo	\$14mil
Vino de la casa (copa)	\$18mil
Copa - Tinto o Blanco.	

