

Restaurante
Café
e las letras

ME NÚ

ENTRADAS

• • • •

**CREMA DE ALCACHOFAS Y ESPÁRRAGOS
CON QUESO AZUL**  \$16.900

CREMA DE CAMARÓN \$19.900

Sutil crema con camarones, queso parmesano,
ají dulce y vino blanco.

CEVICHE DE PESCA FRESCA \$18.400

Inspirado en el Pacífico. Tilapia fresca macerada en limón,
cilantro cimarrón y leche de coco con ají dulce, cebolla morada,
nuez de marañón y trozos de madurito frito.

**CÓCTEL DE CAMARÓN CARTAGENERO
CON LANGOSTINOS** \$20.900

Camarones y langostinos macerados en naranja y limón, con
salsa tomatada, brandy, vino, cilantro, cebolla morada, pimentón
rojo y un toque de ají.

CAYEYE CON CHICHARRÓN \$16.500

Puré de guineo con suero y queso costeño, chicharrón
y guiso criollo.

ZETAS EN FONDUE DE QUESOS  \$19.900

Hongos crimini y champiñones salteados en vino
y quesos, con peras al vino y frutos secos.

QUESO BRIE CROCANTE  \$14.900

Queso cremoso rebozado y frito, acompañado de mermelada
de tomates.

CROQUETAS DE MORCILLA \$17.900

Morcilla crocante acompañada de mayonesa de cilantro.





FUERTES

• • • •

AVES

POLLO FLORENTINA*

\$28.900

Pierna pernil deshuesada y asada, terminada en una salsa de crema, espinaca baby, tocineta, vino blanco y mozzarella de búfala.

POLLO A LA MILANESA*

\$29.900

Pierna pernil deshuesada y asada, apanada con salsa de tres tomates, prosciutto y mozzarella.

CARNES

BIFE DE COLITA*

\$39.900

Corte del cuarto trasero de res de 250g. acompañado de chimichurri con ajos confitados.

NEW YORK STEAK*

\$39.900

Corte de res de 250g. de la parte media/baja del lomo acompañado de chimichurri con ajos confitados.

PANCETA DE CERDO CROCANTE*

\$43.200

Cerdo de 450g. en cocción lenta y acompañado de salsa de whisky.

COSTILLA DE CERDO AL ESTILO SAN LOUIS*

\$42.200

Corte longitudinal del centro del costillar de 350g. en cocción lenta y terminado a la parrilla con barbacoa de cerveza negra.

KOFTA DE CORDERO

\$36.900

Cordero de 250g. Albóndigas especiadas y a la parrilla acompañadas de humus de garbanzos, pan pita y salsa de yogurt.

COSTILLAS DE CORDERO*

\$43.200

Cordero de 200g. Costillitas marinadas en especias y llevadas a la parrilla sobre pure cremoso de criolla y queso paipa, terminamos con una salsa cremosa de romero.

*ACOMPAÑAMIENTOS

Elige dos acompañamientos: ensalada orgánica, porción de aguacate, verdura salteada, pasta alfredo. puré cremoso de criolla y queso paipa, papa francesa, arroz blanco, patacones de biche.

FUERTES

• • • •

PESCADOS Y MARISCOS

TILAPIA FRESCA*

\$39.900

Tilapia fresca de 300g. marinada y asada.

TILAPIA EN LECHE DE COCO*

\$43.600

Tilapia fresca de 300g. asada y bañada en salsa de leche de coco, curry, cilantro y tomates.

SALMÓN EN MANTEQUILLA DE LIMA Y ENELDO*

\$44.200

Salmón de 200g. asado y terminado en una reducción de mantequilla y vino blanco aromatizada con eneldo y lima.

CALDERETA DE MARISCOS

\$44.200

Inspirada en el pacífico colombiano, caldo de mariscos con ají dulce, cilantro cimarrón y leche de coco. Acompañada de arroz blanco y patacón.

MARISCOS CROCANTES

\$44.500

Camarones, pescado blanco, pulpo baby, calamares, langostino marinado y rebozado, acompañado de mayonesa de siracha y limón.

ARROZ MELOSO DE MARISCOS

\$43.900

Nuestro arroz es untuoso, lo cocinamos en fondo de pescado y mix de mariscos, tiene toques de coco y ají dulce.

*ACOMPAÑAMIENTOS

Elige dos acompañamientos: ensalada orgánica, porción de aguacate, verdura salteada, pasta alfredo. puré cremoso de criolla y queso paipa, papa francesa, arroz blanco, patacones de biche.



ENSALADAS



Todas nuestras hortalizas son orgánicas libres de químicos, cultivadas por productores en municipios aledaños a Bogotá.

DE LA HUERTA 🌱

Nuestra nueva versión de esta ensalada lleva mitzuna verde y morada, pak choi, escarola, quinoa, tomates cherry, semillas de chía, aguacate, cascos de naranja, zanahoria baby y vinagreta de gulupa.

\$18.600

NUESTRA MEDITERRÁNEA 🌱

Kale rizado, espinaca baby, pak choi, hojas de mostaza, mozzarella de búfala, tomates secos, marañones, pistachos, aceitunas negras, pepino, salsa pesto y vinagreta de cítricos.

\$19.900

ADICIÓN

POLLO A LA PARRILLA

\$6.900

TILAPIA ASADA

\$9.900



🌱 Opciones vegetarianas 🌱



PASTAS



Elige entre pasta larga o pasta corta.

AL TELÉFONO 📞

En salsa de tres tomates y salsa blanca con mozzarella de búfala y albahaca.

\$24.000

CARBONARA

Tradicional preparación con tocineta ahumada, huevo y parmesano.

\$31.100

CUATRO QUESOS 🌱

Queso azul, parmesano, mozzarella y cremoso en vino blanco.

\$30.900

HONGOS 🌱

Champiñones y hongos criminis salteados en crema y vino blanco.

\$29.900



🌱 Opciones vegetarianas 🌱

POSTRES

• • • •

TRES LECHES

\$10.800

Bizcocho remojado en 3 leches con arándanos, merengue, fresas y salsa de frutos rojos.

VOLCÁN DE DULCE DE LECHE

\$10.800

Torta húmeda de chocolate rellena de arequipe, acompañada de helado de vainilla silvestre de Bahía Solano - Chocó.

MOUSSE DE CACAO COLOMBIANO

\$10.800

Con cacao de Arauca y Tumaco, combinamos un chocolate semi amargo con trozos de naranja y quinoa crocante de chocolate.

TORTA DE QUESO DE GULUPA

\$8.900

Preparamos una torta de queso tradicional y la saborizamos con gulupa dando unas notas cítricas muy interesantes, acompañamos con un macarrón de arequipe.

TORTA DE ALMOJÁBANA

\$10.700



MENÚ INFANTIL

• • • •

PASTA BOLOÑESA

En tradicional guiso de carne atomatada acompañada de pan y queso parmesano.

\$15.500

HAMBURGUESA CON PAPAS A LA FRANCESA

100% carne de res hecha en casa con pan brioche y queso mozzarella.

\$18.900

POLLO A LA PARRILLA CON TOCINETA Y FRANCESA

\$19.200



JUGOS



Nuestros jugos contienen frutas 100% colombianas, algunas no muy comunes con sello de sostenibilidad y sentido social gracias a productores de diferentes regiones del país.

GUAYABA AGRIA

\$5.900

Cultivada en el Eje Cafetero y la Costa norte de Colombia, es un jugo con notas cítricas muy nutritivo.

COROZO

\$7.600

Cultivada en Sincelejo Sucre, es una fruta que permite una bebida muy refrescante con notas a mora y limón.

ARAZÁ

\$7.600

Cultivada en la región amazónica con muy buenas propiedades nutricionales, su sabor es agridulce co notas de piña y mango.

BEBIDAS FRÍAS



Zanahoria - naranja

\$7.200

Jugo de sábila

\$8.200

Mandarina - papaya

\$9.500

Jugo natural en agua

\$4.900

Limonada natural

\$4.600

Jugos natural en leche

\$6.900

Limonada de coco

\$7.600

Gaseosa

\$4.900

Limonada de mango biche

\$7.600

Tónica

\$4.900

Limonada de hierbabuena

\$5.300

Agua en botella

\$4.900

Jugo de mandarina

\$9.500

Té frío

\$5.300



BATIDOS



ROJO

\$7.600

Remolacha, zanahoria y manzana.

VERDE

\$9.000

Pepino, apio, manzana, espinaca, hierba buena, limón y chía.

JUNIOR

\$12.500

Fresa, coco y leche de almendras.

SODAS SABORIZADAS



FRUTOS AMARILLOS

\$10.400

Arazá y guayaba agria.

FRUTOS ROJOS

\$10.400

Gulupa y corozo.

BEBIDAS CALIENTES



Café americano

\$3.800

Chocolate

\$4.600

Café latte

\$4.600

Té en leche

\$5.600

Espresso

\$3.800

Té chai

\$6.600

Capuccino

\$5.700

Té en agua

\$4.600

Capuccino amaretto

\$8.100

Aromática de frutas deshidratadas

\$5.500

Capuccino leche de almendras

\$6.800



COCTELES

• • • • •

Gin tonic	\$19.000
Gin tonic pink	\$19.000
Manhattan	\$17.000
Margarita	\$20.000
Margarita blue	\$20.000
Margarita pink	\$20.000
Mojito de corozo y mora	\$17.000
Mojito cubano	\$17.000
Mojito de gulupa	\$17.000
Negroni	\$18.000
Caipiroska kiwi	\$19.000
Dry martini	\$19.000
Vino caliente	\$17.000

APERITIVOS

• • • • •

	TRAGO	BOTELLA
Jerez Tío Pepe	\$13.000	\$112.000
Dubonnet	\$13.000	\$112.000
Campari	\$13.000	\$112.000

GINEBRAS Y VODKAS

• • • • •

	TRAGO	BOTELLA
Vodka Absolut	\$14.000	\$145.000
Vodka Smirnoff	\$11.000	\$118.000
Ginebra Tanqueray	\$16.000	\$263.000

WHISKY

• • • • •

	TRAGO	BOTELLA
Whisky Buchanans 12 años	\$18.000	\$216.000
Whisky Buchanans 18 años		\$448.000
Whisky Old Parr	\$18.000	\$216.000
Whisky Sello Rojo	\$13.000	\$130.000
Whisky Sello Negro	\$18.000	\$216.000
Bailey's	\$13.000	\$133.000

AGUARDIENTES Y RONES

• • • • •

	BOTELLA
Ron SantaFe	\$87.000
Ron Bacardí carta blanca	\$110.000
Aguardiente Néctar (azul, verde)	\$64.000

VINOS BLANCOS

• • • • •

	COPA	BOTELLA
Marqués de Riscal Rueda		\$120.000
Norton Torrontes		\$90.000
Finca Las Moras chardonnay		\$90.000
Vino de La Casa Leyenda	\$13.000	\$70.000

VINOS TINTOS

• • • • •

	COPA	BOTELLA
Marqués del Riscal Rioja		\$120.000
Ramón Bilbao Rioja		\$130.000
Norton malbec		\$90.000
Finca Las Moras malbec		\$90.000
Vino de La Casa Leyenda	\$13.000	\$70.000

CERVEZAS

• • • • •

Nacional	\$7.000
Corona	\$9.400

