

Tropical foliage including a large green leaf and a cluster of small white flowers in the top right corner.

SALVAJE

SABOR & RITMO



ENTRADAS

CEVICHE DEL RAYA AHUMADA

leche de tigre granizado, chips de
plátano

\$ 42.000 cop

CEVICHE DE PESCA BLANCA

leche de tigre granizado, chips de
plátano

\$ 42.000 cop

CARPACCIO DE LANGOSTINOS

maracuya, limón,
cilantro

\$ 30.000 cop

CÓCTEL DE CAMARÓN UMAMI

salsa agridulce, salsa soja,
chips de plátano, aguacate, cebolla roja

\$ 32.000 cop

CROQUETA DE BORONIA AHUMADA

corazon queso mozzarella, espero
dulce de guyaba agria y suero costeño

\$ 28.000 cop

CROQUETAS DE PANCETA

panceta de cerdo, yuca,
mayonesa Salvaje

\$ 34.000 cop

TARTAR DE RES

yema de huevo curada,
pave de papas crujiente

\$ 36.000 cop

ALBONDIGAS DE CHIVO

nido de cebolla puerro,
tzatziki

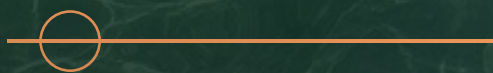
\$ 36.000 cop

TRIO DE HAMBURGUESAS

res angus y cheddar, jaiba
y mayonesa salvaje, cordero y suero costeño

\$ 38.000 cop





MARISCOS

CAZUELA DE MARISCOS

\$ 62.000 cop

aguardiente, bisque de langostinos, chorizo, reducción de chontaduro, arroz y patacón

PASTA TAGLIATELLE CON MARISCOS

\$ 59.000 cop

bisque de langostinos, tomates rostizados, pulpo, calamares, camarones, mejillones, langostinos

MARISCOS EN CALDO DASHI

\$ 65.000 cop

maki de arroz de coco blanco, platano maduro y alga nori, ensalada wakame

PULPO ASADO

\$ 65.000 cop

puré de camote, salsa virgen citrica, chips de camote



PESCADOS

PARGO ROJO EN CABRITO

\$ 65.000 cop

relleno pimienta y ají topito, caponata, salsa

PESCA DE TEMPORADA

\$ 55.000 cop

puré de papas amarillas y brócoli, salsa cilantro, salsa curry

TATAKI DE ATUN

\$ 62.000 cop

tempuras de vegetales, ensalada wakame

PAUPIETTE DE TRUCHA

\$ 52.000 cop

chicharrón de piel, arroz caldoso de curry, queso ricotta





DE LA TIERRA



STEAK Y SALSA PIMIENTA

\$ 55.000 cop

lomito de res, salsa pimienta, puré de papas amarillas, champiñones, chips de ajo

JARRETE DE CERDO

\$ 54.000 cop

salsa BBQ de corozo y whisky, puré de ñame, ensalada

POLLO CARAMEL Y COCO

\$ 48.000 cop

pierna de perril, salsa caramel y coco, arroz blanco, papas al casco



PARRILLA

con papas a la francesa, ensalada, mayonesa salvaje y chimichurri

RES

CHURRASCO 300g

\$ 65.000 cop

lomo ancho de res

PUNTA DE ANCA 300g

\$ 75.000 cop

punta gorda de res

ENTRAÑITA ANGUS (certified angus beef) 300g

\$ 125.000 cop

corte de res tierno al interior de las costillas

TOMAHAWK 700g

\$ 135.000 cop

chuletón de rib eye de res con hueso

POLLO

SUPREMA DE POLLO 300g

\$ 40.000 cop

pechuga de pollo

CERDO

LOMO DE CERDO 300g

\$ 45.000 cop

lomo de cerdo asado

PANCETA DE CERDO CRUJIENTE 300g

\$ 49.000 cop

tocino barrigero de cerdo

COSTILLAS DE CERDO JACK DANIEL'S 500g

\$ 65.000 cop

rack de costillas de cerdo ahumadas a baja temperatura



DEL BOSQUE

RISOTTO TRUFA, HONGOS Y CAFE

espárragos, champiñones, queso parmesano

\$ 55.000 cop

BUÑUELOS BAHJI DE CEBOLLA

hummus de aguacate, garbanzos, salsa yogurt, ensalada fresca

\$ 42.000 cop

PAD THAÏ DE VEGETALES

pasta de arroz, berenjena, calabacín, coliflor, brocolí, soja

\$ 40.000 cop

INFANTIL

NUGGETS DE POLLO

papas a la francesa, mayonesa

\$ 28.000 cop

SPAGHETTIS

pechuga de pollo, pasta de tomate

\$ 29.000 cop

POSTRES

TORTA VASCA

flan de queso cremoso

\$ 24.000 cop

TARTELETA LULADA

lulo, relleno de tarta cremoso

\$ 25.000 cop

TORTA BRUCE

pastel de chocolate de la Sierra Nevada

\$ 26.000 cop





CREACIONES SALVAJES

TIGRILLO

Mezcal, sirupe de piña ahumado,
tamarindo, zumo de limón
\$ 42.000 cop

ALMA ROJA

Whisky, zumo de limón, jarabe de
miel, infusión de flor de jamaica
\$ 39.000 cop

BUGAMBILIA SOUR

Ginebra, bugambilia,
zumo de limon
\$ 36.000 cop

TUCAN DE FUEGO

Vodka, maracuya, ginger beer,
corozo
\$ 38.000 cop

GARZA AGAMI

Ron, aguardiente amarillo y
sampui, piña, lulo, hierbabuena
\$ 38.000 COP

NATURAL MYSTIC

Ron banano, costeñita, miel jengibre,
infusion de flor de jamaica
\$ 40.000 cop

MAR CARIBE

Viche, vodka, curacao,
zumo de limón, zumo de piña
\$ 38.000 cop

VÓLCAN BÓTANICO

Ginebra, zumo de limón,
albahaca, merengue
\$ 42.000 cop



SIN ALCOHOL

agua manantial	\$ 7.000 cop
agua con gas	\$ 9.000 cop
soda saborizadas	\$ 12.000 cop
corozo, piña , maracuyá y mas	
limonada hierbabuena	\$ 12.000 cop
limonada coco	\$ 18.000 cop
limonada Natural	\$ 10.000 cop

JUGOS CASEROS

piña	\$ 15.000 cop
maracuya	\$ 16.000 cop
corozo	\$ 15.000 cop
tamarindo	\$ 14.000 cop
lulo	\$ 16.000 cop
jamaica y piña	\$ 16.000 cop
lulo y leche de coco	\$ 16.000 cop
corozo y uva	\$ 16.000 cop

CÓCTELES CLÁSICOS

Mojito	\$ 32.000 cop
Margarita	\$ 32.000 cop
clásica, piña o maracuyá	
Gin tonic	\$ 34.000 cop
Moscow Mule	\$ 33.000 cop
Negroni	\$ 40.000 cop

CERVEZAS

costeñita	\$ 7.000 cop
aguila	\$ 10.000 cop
club colombia	\$ 12.000 cop
stella artois	\$ 13.000 cop

CALIENTE

café	\$ 7.000 cop
té	\$ 8.000 cop
irish coffee	\$ 45.000 cop

LICORES

RON

	TRAGO	BOTELLA
Havana añejo especial	\$ 18.000 cop	\$ 160.000 cop
Quimbaya	\$ 16.000 cop	\$ 150.000 cop
Coloma 8 Años	\$ 35.000 cop	\$ 340.000 cop
Parce brothers blend	\$ 25.000 cop	\$ 250.000 cop
Parce 12 Años	\$ 50.000 cop	\$ 520.000 cop
Botran solera 12 Años	\$ 25.000 cop	\$ 250.000 cop
La Hechicera	\$ 38.000 cop	\$ 380.000 cop

WHISKEY

King of queens	\$ 13.000 cop	\$ 130.000 cop
Buchanan's 12 Años	\$ 30.000 cop	\$ 290.000 cop
Old Parr 12 Años	\$ 28.000cop	\$ 270.000 cop
Talisker 10 Años	\$ 48.000cop	\$ 490.000 cop

VODKA

Smirnoff	\$ 10.000 cop	\$ 100.000 cop
Absolut	\$ 22.000 cop	\$ 210.000 cop
Grey Goose	\$ 45.000 cop	\$ 450.000 cop

GINEBRA

Gordon's	\$ 16.000 cop	\$ 160.000 cop
Bombay	\$ 25.000 cop	\$ 250.000 cop
Hendrick's	\$ 45.000 cop	\$ 460.000 cop

TEQUILA

Jarama	\$ 15.000 cop	\$ 140.000 cop
Mayorazgo	\$ 30.000 cop	\$ 330.000 cop
Patron reposado	\$ 50.000cop	\$ 520.000 cop

OTRO

Aguardiente amarillo	\$ 15.000 cop	\$ 150.000 cop
Aguardiente Sampui	\$ 12.000 cop	\$ 120.000 cop
Martini blanco	\$ 24.000 cop	\$ 240.000 cop
Martini Rosso	\$ 24.000 cop	\$ 240.000 cop
Campari	\$ 30.000 cop	\$ 290.000 cop
Mezcal Union	\$ 38.000 cop	\$ 380.000 cop

VINOS

TINTO

COPA

BOTELLA

Marqués de la Colina, Malbec - Mendoza, Argentina	\$ 25.000 cop	\$ 110.000 cop
Salento Talò IGP, Negroamaro - Puglie, Italia	\$ 30.000 cop	\$ 165.000 cop
Rouquet, Cabernet Sauvignon - Languedoc, France	\$ 36.000 cop	\$ 180.000 cop
Marqués de Riscal Reserva, Tempranillo – Rioja, España	-	\$ 350.000 cop
Château de l'Hurbe, Cabernet/Merlot - Bordeaux, France	-	\$ 320.000 cop

BLANCO

Norton Cosecha Tardía, Chardonnay- Mendoza, Argentina	\$ 26.000 cop	\$ 115.000 cop
Blue Rhin, Riesling – Rheinhessen, Deutschland	\$ 25.000 cop	\$ 105.000 cop
Rouquet, Viognier - Languedoc, France	\$ 36.000 cop	\$ 180.000 cop
Zonin, Pinot Grigio delle Venezie – Veneto, Italia	-	\$ 200.000 cop
Fin Del Mundo Reserva, Chardonnay - Mendoza, Argentina	-	\$ 220.000 cop

ROSADO

Rouquet, Cinsault - Languedoc, France	\$ 28.000 cop	\$ 145.000 cop
Sierra de Mugron, Garnacha - Almansa, Espana	\$ 31.000 cop	\$ 175.000 cop

ESPUMOSO

Pol Remy, Airen - Bourgogne, France	\$ 28.000 cop	\$ 120.000 cop
Pol Remy Rosado, Merlot/Tempranillo - Bourgogne, France	\$ 28.000 cop	\$ 125.000 cop