

fecha: Septiembre 2026
menu no.: 01

APERITIVOS

ENSALADA VERDE [12]

hojas verdes + aguacate + tomates cherries +
arañitas + vinagreta suelo

ATÚN FRESCO [16]

atún yellowfin + plátano verde + escabeche de
habichuelas blancas

TERRINA DE VEGETALES [14]

tubérculos y verduras a la brasa + gastrique de
calabaza + queso del país

CREMA DE YUCA [12]

yuca serrallés + chorizo alcor + miel trufada

TEXTURAS DE PASTEL [13]

pastel en olla y frito + panza ahumada + glaseado
de caña y ají dulce + morcilla deshidratada

FRITURITAS DE PANA [13]

masa rellena de pana y bacalao + mousse de
aguacate

CHULETITAS DE TERNERA 2[1]

ternera lechal empanadas + mojo agridulce de
tomate seco

PULPO ESTILO SUELO 2[3]

pulpo a la leña + romesco de cubanelle + arepas

PLATOS PRINCIPALES

POLLO A LA LEÑA 2[4]

pechuga de pollo local a la leña + puré batata canol + pesto de recaó

MELOSO DE CONEJO 2[8]

arroz meloso de conejo local + tostones

MADURITOS CON CORNED BEEF 2[7]

ñoquis de maduros rellenos de corned beef + tomates cherries confitados

CACHETES DE CERDO [32]

cachetes de cerdo la ceba + monfonguito de yuca

RIB EYE AL CARBÓN [5]9

rib eye grass fed 16 oz al carbón y encebollado + mamposteo

RAVIOLLO DE CARNE MECHADA [32]

raviolo hecho en la finca relleno de carne mechada en su guiso + bok choy

CABRITO A LA BRASA [3]8

chuletas de cabrito local a la brasa + salsa fricasé + almojábanas de arroz con tocino

PESCA DEL DÍA M|P

pesca del día en beurre blanc + buronía apio + tinta calamar

POSTRES

DULCE DE LA FINCA [12]

fruta de temporada en almibar + croqueta de
queso de cabra

FUNCHE DE MAÍZ [13]

coco + jengibre + pan de maíz + helado de maíz +
popcorn

TIERRITA DE CHOCOLATE [13]

HELADO DE GALLETITAS CUCAS [12]