



ESPAÑOL

ENGLISH

VER MENÚ

VIEW MENU

ESPAÑOL

The
MARKET



Local



Vegetariano



Vegano



Libre de gluten



Picante



NUESTROS CARPACCIOS

SALMÓN

\$62,000

Emulsión de aceite de oliva y mostaza Dijon, jugo de limón, tomate fresco, alcaparras fritas y albahaca.

LOMO ANGUS

\$62,000

Hongos marinados, pimienta quebrada, rúcula, queso parmesano y aderezo balsámico.



MOZZARELLA FLOR DE LECHE

\$56,000

Tomate fresco y deshidratado, albahaca, aceite de oliva y pesto.



HONGO PORTOBELLO

\$55,000

Gratinado con queso suizo, tomate confitado, aceitunas negras deshidratadas, albahaca y aceite de trufa.



Local



Vegetariano



Vegano



Libre de gluten



Picante

NUESTROS CEVICHES

PESCA BLANCA

\$63,000

Jugo de limón, cebolla, cilantro, aguacate, leche de coco y maíz tostado.

CAMARONES

\$65,000

Jugo de limón, cebolla, cilantro, aguacate, leche de tigre y chips de plátano.

NUESTROS COCTELES

LANGOSTINOS

\$68,000

Salsa Calipso, lechuga, tomates confitados y aguacate.



PULPO

\$65,000

Aceite de oliva, cebolla morada, alcaparras, jugo de limón y perejil.



Local



Vegetariano



Vegano



Libre de gluten



Picante

NUESTRAS ENSALADAS

CAESAR

Lechuga romana, crotones de pan brioche, queso parmesano y aderezo de anchoas.

CLÁSICA

\$49,000

CON POLLO A LA PARRILLA

\$56,000

CON LANGOSTINOS

\$65,000

KYOTO

Salmón fresco marinado, salsa teriyaki, mango, aguacate, algas y ajonjolí.

\$63,000



BRIE

Mix de lechugas, peras al vino, nueces caramelizadas, queso brie apanado y vinagreta de arándanos.

\$62,000

TOSCANA

Mini lechugas, hongos, queso parmesano, crocante de jamón Serrano, alcachofa y vinagreta de tomates deshidratados.

\$58,000



Local



Vegetariano



Vegano



Libre de gluten



Picante

NUESTRAS SOPAS



TORTILLA

\$48,000

Base de tomate, aguacate, tortilla frita, natilla, tomate confitado, maíz y queso fresco.

POLLO DE CAMPO

\$48,000

Pollo desmechado, papas nativas, maíz, cilantro. Crema de leche y alcaparras.

CALABAZA

\$48,000

Calabaza asada, cebolla caramelizada, tocineta, jengibre, queso mascarpone y praliné.



MONDONGO

\$62,000

Sopa tradicional de Colombia, callos, lomo de cerdo, papa, yuca, zanahoria, arveja y cilantro. Arroz blanco y aguacate.



Local



Vegetariano



Vegano



Libre de gluten



Picante

NUESTROS PLATOS PRINCIPALES

ESCALOPÍN DE POLLO

\$71,000

Pechuga de pollo apanada, gratinada con queso mozzarella y bocconcino. Puré de papa y aceite de albahaca.

CAZUELA DE MARISCOS

\$76,000

Camarón, langostinos, calamar, pulpo, vieira, almeja, sofrito del Pacífico, leche de coco. Arroz con coco y patacones.

BABY BEEF

\$120,000

Corte de res a la parrilla, mantequilla de París, papas francesas y ensalada de la casa.

ADOQUÍN DE SALMÓN

\$91,000

Sellado a la parrilla, espárragos al aceite de oliva, crocante de quinua, salsa beurre blanc y pimienta verde.

CORVINA A LA PARRILLA

\$91,000

Pesto de cilantro, vegetales asados y salsa de mango.

PESCA DEL DÍA

\$91,000

Puré de alcachofas, hongos y espinacas salteadas con aceite de oliva.

STEAK DE ATÚN

\$91,000

Sémola de trigo, espinaca baby, ensalada de hinojo, relish de tomate y pistachos tostados.



Local



Vegetariano



Vegano



Libre de gluten



Picante

NUESTROS PLATOS PRINCIPALES

PULPO A LA PARRILLA

\$85,000

Papas doradas con oliva y paprika, salsa romesco, aceitunas marinadas y hojas de rúcula baby.

RIB EYE

\$190,000

320 gr. Angus certificado, vegetales a la parrilla, papa provenzal y chimichurri argentino.

ENTRAÑA

\$190,000

320 gr. Angus certificado, vegetales a la parrilla, papa provenzal y chimichurri argentino.

ESPECIAL ANGUS

\$220,000

400 gr. Angus certificado, espárragos a la parrilla, papas rústicas con parmesano y aceite de trufa.



CAZUELA DE FRIJOLES

\$71,000

Plato típico colombiano a base de frijol, tocino, chorizo, plátano maduro, crocante de papa, maíz dulce, aguacate y arroz blanco.



Local



Vegetariano



Vegano



Libre de gluten



Picante

NUESTROS SANDWICHES & WRAPS GOURMET

¡Disénelo usted mismo!

\$75,000

PANES

Seleccione un tipo

- Integral
- Baguette
- Ciabatta
- Panini
- Brioche
- Libre de gluten

CARNES Y PESCADOS

Seleccione un tipo

- Tocineta
- Roast beef
- Jamón serrano
- Jamón York
- Jamón de pavo
- Atún al agua
- Salmón ahumado*
- Pechuga de pollo

QUESOS

Seleccione un tipo

- Mozzarella
- Provolone
- Suizo
- Cheddar
- Azul
- Pepper Jack
- Brie*

VEGETALES

Seleccione hasta tres tipos

- Lechuga
- Tomate
- Pepino
- Cebolla caramelizada
- Pepinillos
- Pimientos asados
- Aguacate
- Chile jalapeño

SALSAS

Seleccione hasta dos tipos

- Queso cheddar
- Mostaza miel
- Mayo chipotle
- BBQ
- Pesto
- Ali Oli de cilantro
- Hummus

WRAPS

- Tortilla blanca
- Tortilla integral

La selección del Chef

CLUB

\$75,000

Pechuga de pollo, roast beef, huevo frito, tocineta, queso mozzarella, lechuga y tomate en pan clásico.

PHILLY

\$71,000

Roast beef, pimentón asado, lechuga, relish de pepinillo, cebolla y hongos, gratinado con queso suizo en pan baguette.

TUNA MELT

\$68,000

Atún, tomate, cebolla, apio, mayonesa, pepino, jugo de limón, gratinado con queso mozzarella en pan panini.

OPEN SMOKED

\$75,000

Salmón ahumado, sour cream y aguacate en pan panini.

Todos nuestros sándwiches y wraps vienen acompañados de papas fritas, aros de cebolla o ensalada.



Local



Vegetariano



Vegano



Libre de gluten



Picante

NUESTRAS PIZZAS GOURMET

¡Diséñela usted mismo!

\$70,000

MASAS

Seleccione un tipo

- Delgada
- Libre de gluten

SALSAS

Seleccione hasta dos tipos

- Tomate
- Bechamel
- Pesto

QUESOS

Seleccione hasta cuatro tipos

- Mozzarella
- Provolone
- Parmesano
- Suizo
- Cabra *
- Azul
- Bocconcino

VEGETALES

Seleccione hasta dos tipos

- Tomate
- Albahaca
- Espinaca
- Berenjena
- Aceitunas
- Alcachofas
- Hongos
- Rúcula
- Piña
- Cebolla
- Cebolla caramelizada

TOPPINGS

Seleccione hasta tres tipos

- Jamón Serrano
- Salami
- Pepperoni
- Jamón York
- Pollo
- Salchicha italiana
- Anchoas
- Tocineta

La selección del Chef



MARGARITA

Salsa de tomate, queso mozzarella, bocconcino, tomate fresco y albahaca.

\$69,000

4 ESTACIONES

Salsa de tomate, jamón York, hongos, alcachofas, aceitunas, albahaca y queso mozzarella.

\$69,000

HAWAIANA

Salsa de tomate, piña, queso mozzarella y jamón York.

\$69,000



MEAT LOVER

Salsa de tomate, jamón, salami, pepperoni, roast beef, salchicha italiana, chile picante y queso mozzarella.

\$69,000

JAMÓN SERRANO

Salsa de tomate, jamón Serrano, rúcula, queso mozzarella, champiñón y tomate.

\$69,000



Local



Vegetariano



Vegano



Libre de gluten



Picante

NUESTRAS HAMBURGUESAS GOURMET

¡Diséñela usted mismo!

\$78,000

PANES

Seleccione un tipo

- Clásico
- Tomate
- Parmesano
- Brioche
- Libre de gluten



CARNES Y PESCADOS

Seleccione un tipo

- Angus
- Pechuga de pollo
- Pollo apanado
- Camarón
- Salmón
- Veggie



QUESOS

Seleccione un tipo

- Azul
- Suizo
- Cheddar
- Brie *
- Holandés
- Pepper Jack
- Provolone
- Mozzarella



TOPPINGS

Seleccione hasta cuatro tipos

- Lechuga
- Tomate
- Cebolla caramelizada
- Pepinillos
- Hongos salteados
- Aguacate
- Chile jalapeño



SALSAS

Seleccione hasta dos tipos

- BBQ
- Teriyaki
- Pesto
- Mayo dulce
- Ali Oli cilantro
- Raita

La selección del Chef

ANGUS CERTIFICADO

\$78,000

Carne Angus, tocineta, lechuga, tomate, queso suizo en pan clásico.

POLLO

\$69,000

Queso provolone, pimientos asados, cebolla, rúcula, relish de tomate y jamón Serrano en pan clásico.



VEGGIE

\$65,000

Falafel de quinua, garbanzos y lentejas, aguacate, zucchini asado y berenjena apanada en pan de tomate.

THE MARKET

\$78,000

Carne Angus, tocineta, cebolla caramelizada, lechuga, pepinillo, queso emmental, tomate en pan brioche.



Local



Vegetariano



Vegano



Libre de gluten



Picante

NUESTRAS PASTAS GOURMET

¡Diséñela usted mismo!

\$75,000

PASTAS

Seleccione un tipo

- Espagueti
- Penne Rigate
- Tagliatelle
- Fusilli
- Libre de gluten

SALSAS

Seleccione un tipo

- Tomate
- Bechamel
- Pesto
- Boloñesa
- Carbonara
- Al Olio

QUESOS

Seleccione hasta cuatro tipos

- Provolone
- Parmesano
- Suizo
- Cabra *
- Azul

VEGETALES

Seleccione hasta cuatro tipos

- Cebolla
- Aceitunas
- Albahaca
- Espinaca
- Hongos
- Zucchini
- Alcachofa
- Tomate

PROTEÍNAS

Seleccione hasta dos tipos

- Jamón York
- Tocineta
- Salchicha italiana
- Pechuga de pollo
- Jamón serrano
- Lomo de res
- Camarones *

La selección del Chef

TAGLIATELLE DE MARISCOS

\$75,000

Camarones, langostino, almejas, calamar, mejillones, vieiras, pulpo, salsa de tomate, ajo y peperoncino.

FARFALLE

\$67,000

Jamón Serrano, hongos, tomate cherry, ajo, aceite de oliva, espinaca, albahaca y queso gruyere.

FUSILLI

\$67,000

Lomito de res, hongos shitake, tomates secos, esencia de trufa y queso parmesano.



RAVIOLIS DE RICOTTA Y ESPINACA

\$71,000

Con salsa de tomate casera, pistachos crocantes, rúcula y tomates secos.



Local



Vegetariano



Vegano



Libre de gluten



Picante

NUESTROS POSTRES

BROWNIE DE CHOCOLATE Y PISTACHOS	\$27,000
CHEESECAKE	\$27,000
CRÈME BRÛLÉE	\$27,000
ÓPERA DE CHOCOLATE	\$27,000
TIRAMISÚ	\$27,000
HELADOS ARTESANALES	\$27,000

Pregunte por nuestra variedad de helados y gelatos.







ALERGIAS

Si usted tiene alguna inquietud referente a alergias a algún alimento, por favor alerte a su mesero antes de ordenar. Consumir carnes, aves, pescado, mariscos o huevos crudos o poco cocinados, puede incrementar su riesgo de contraer una enfermedad transmitida por alimentos.

PROPINAS

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, indíquele a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indíquele el valor que quiere dar como propina. En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la línea de atención de la Superintendencia de Industria y Comercio, para que radique su queja a los teléfonos: en Bogotá: 5920400 PBX: 5870000 Ext. 1190/1191, para el resto del país, línea gratuita nacional 018000-910165.

Todos nuestros precios incluyen impuestos

ENGLISH

The
MARKET



Local



Vegetarian



Vegan



Gluten free



Spicy



OUR CARPACCIOS

SALMON

\$62,000

Emulsion of olive oil and Dijon mustard, lemon juice, fresh tomato, fried capers and basil.

ANGUS LOIN

\$62,000

Marinated mushrooms, cracked pepper, arugula, parmesan cheese and balsamic dressing.



MOZZARELLA FLOR DE LECHE

\$56,000

Fresh and dehydrated tomato, basil, olive oil and pesto.



PORTOBELLO MUSHROOM

\$55,000

Gratinated with Swiss cheese, confit tomato, dehydrated black olives, basil and truffle oil.



Local



Vegetarian



Vegan



Gluten free



Spicy

OUR CEVICHEs

WHITE FISH

\$63,000

Lime juice, onion, cilantro, avocado, coconut milk and toasted corn.

SHRIMP

\$65,000

Lime juice, onion, cilantro, avocado, tiger's milk and plantain chips.

OUR COCKTAILS

SHRIMP

\$68,000

Calypso sauce, lettuce, confit tomatoes and avocado.



OCTOPUS

\$65,000

Olive oil, red onion, capers, lemon juice and parsley.



Local



Vegetarian



Vegan



Gluten free



Spicy

OUR SALADS

CAESAR

Romaine lettuce, brioche croutons, Parmesan cheese and anchovy dressing.

CLASSIC

\$49,000

WITH GRILLED CHICKEN

\$56,000

WITH SHRIMP

\$65,000

KYOTO

Marinated fresh salmon, teriyaki sauce, mango, avocado, seaweed and sesame seeds.

\$63,000



BRIE

Mixed lettuces, wine-poached pears, caramelized walnuts, breaded brie cheese and blueberry vinaigrette.

\$62,000

TOSCANA

Mini lettuces, mushrooms, Parmesan cheese, crispy Serrano ham, artichoke and dehydrated tomato vinaigrette.

\$58,000



Local



Vegetarian



Vegan



Gluten free



Spicy

OUR SOUPS



TORTILLA

Tomato base, avocado, fried tortilla, sour cream, confit tomato, corn and fresh cheese.

\$48,000

COUNTRY CHICKEN

Shredded chicken, native potatoes, corn, cilantro, cream and capers.

\$48,000

PUMPKIN

Roasted pumpkin, caramelized onion, bacon, ginger, mascarpone cheese and praline.

\$48,000



MONDONGO

Traditional Colombian soup with tripe, pork loin, potato, cassava, carrot, pea and cilantro. Served with white rice and avocado.

\$62,000



Local



Vegetarian



Vegan



Gluten free



Spicy

OUR MAIN COURSES

CHICKEN ESCALOPIN

\$71,000

Breaded chicken breast, gratinéed with mozzarella and bocconcini cheese. Served with mashed potatoes and basil oil.

SEAFOOD CASSEROLE

\$76,000

Shrimp, prawns, squid, octopus, scallop, clam, Pacific-style sofrito, and coconut milk. Served with coconut rice and fried plantains.

BABY BEEF

\$120,000

Grilled beef cut, Paris butter, French fries and house salad.

SALMON BLOCK

\$91,000

Grilled with olive oil asparagus, crispy quinoa, beurre blanc sauce and green pepper.

GRILLED CORVINA

\$91,000

Cilantro pesto, roasted vegetables and mango sauce.

CATCH OF THE DAY

\$91,000

Artichoke purée, mushrooms and spinach sautéed in olive oil.

TUNA STEAK

\$91,000

Semolina, baby spinach, fennel salad, tomato relish and toasted pistachios.



OUR MAIN COURSES

GRILLED OCTOPUS

\$85,000

Golden potatoes with olive oil and paprika, romesco sauce, marinated olives and baby arugula leaves.

RIB EYE

\$190,000

320g certified Angus, grilled vegetables, Provençal potatoes and Argentine chimichurri.

SKIRT STEAK

\$190,000

320g certified Angus, grilled vegetables, Provençal potatoes and Argentine chimichurri.

ANGUS SPECIAL

\$220,000

400g certified Angus, grilled asparagus, rustic potatoes with Parmesan and truffle oil.



BEAN CASSEROLE

\$71,000

Traditional Colombian dish with beans, bacon, chorizo, ripe plantain, crispy potato, sweet corn, avocado and white rice.



Local



Vegetarian



Vegan



Gluten free



Spicy

OUR SANDWICHES & WRAPS GOURMET

Build your own!

\$75,000

BREADS

Choose one

- Whole Wheat
- Baguette
- Ciabatta
- Panini
- Brioche
-  Gluten-Free

MEATS & FISH

Choose one

- Bacon
- Roast beef
- Serrano ham
- York ham
- Turkey breast
- Chicken breast
- Tuna In water
- Smoked salmon *

CHEESES

Choose one

- Blue cheese
- Swiss
- Cheddar
- Brie *
- Mozzarella
- Provolone
-  Pepper Jack

VEGETABLES

Choose up to three

- Lettuce
- Tomato
- Cucumber
- Grilled onion
- Pickles
- Roasted peppers
-  Avocado
-  Jalapeño chili

SAUCES

Choose up to two

- Cheddar cheese sauce
- Honey mustard
-  Chipotle mayo
- BBQ
- Pesto
- Cilantro aioli
- Hummus

WRAPS

- White tortilla
- Whole wheat tortilla

Chef's selection

CLUB

\$75,000

Chicken breast, roast beef, fried egg, bacon, mozzarella cheese, lettuce and tomato on classic bread.

PHILLY

\$71,000

Roast beef, roasted peppers, lettuce, pickle relish, onions and mushrooms, gratinéed with swiss cheese on baguette.

TUNA MELT

\$68,000

Tuna, tomato, onion, celery, mayonnaise, cucumber, lemon juice, gratinéed with mozzarella cheese on panini bread.

OPEN SMOKED

\$75,000

Smoked salmon, sour cream and avocado on panini bread.

All our sandwiches and wraps are served with French fries, onion rings or salad.



Local



Vegetarian



Vegan



Gluten free



Spicy

OUR GOURMET PIZZAS

Build your own!

\$70,000

DOUGH OPTIONS

Choose one

- Thin crust
- Gluten free

SAUCES

Choose up to two

- Tomato
- Bechamel
- Pesto

CHEESES

Choose up to four

- Mozzarella
- Provolone
- Parmesan
- Swiss
- Goat cheese*
- Blue cheese
- Bocconcini

VEGETABLES

Choose up to two

- Tomato
- Basil
- Spinach
- Eggplant
- Olives
- Artichokes
- Mushrooms
- Arugula
- Pineapple
- Onion
- Caramelized onion

TOPPINGS

Choose up to three

- Serrano ham
- Salami
- Pepperoni
- York ham
- Chicken
- Italian sausage
- Anchovies
- Bacon

Chef's selection



MARGHERITA

\$69,000

Tomato sauce, mozzarella cheese, bocconcini, fresh tomato and basil.

QUATTRO STAGIONI

\$69,000

Tomato sauce, York ham, mushrooms, artichokes, olives, basil and mozzarella cheese.

HAWAIIAN

\$69,000

Tomato sauce, pineapple, mozzarella cheese and York ham.



MEAT LOVER

\$69,000

Tomato sauce, ham, salami, pepperoni, roast beef, Italian sausage, chili and mozzarella cheese.

SERRANO HAM

\$69,000

Tomato sauce, serrano ham, arugula, mozzarella cheese, mushrooms and tomato.



OUR GOURMET BURGERS

Build your own!

\$78,000

BUNS

Choose one

- Classic
- Tomato
- Parmesan
- Brioche
-  Gluten free

MEATS & FISH

Choose one

- Angus
- Chicken breast
- Breaded chicken
- Shrimp
-  Salmon
- Veggie

CHEESES

Choose one

- Blue cheese
- Swiss
- Cheddar
- Brie*
- Gouda
-  Pepper Jack
- Provolone
- Mozzarella

TOPPINGS

Choose up to four

- Lettuce
- Tomato
- Caramelized onion
- Pickles
- Sautéed mushrooms
- Avocado
-  Jalapeño pepper

SAUCES

Choose up to two

- BBQ
- Teriyaki
- Pesto
- Sweet Mayo
- Cilantro Aioli
- Raita

Chef's selection

CERTIFIED ANGUS

\$78,000

Angus beef, bacon, lettuce, tomato, Swiss cheese on a classic bun.

CHICKEN

\$69,000

Provolone cheese, roasted peppers, onion, arugula, tomato relish and Serrano ham on a classic bun.



VEGGIE

\$65,000

Quinoa falafel, chickpeas and lentils, avocado, roasted zucchini and breaded eggplant on a tomato bun.

THE MARKET

\$78,000

Angus beef, bacon, caramelized onion, lettuce, pickles, emmental cheese and tomato on a brioche bun, served with French fries.



OUR GOURMET PASTA

Build your own!

\$75,000

PASTAS

Choose one

- Spaghetti
- Penne Rigate
- Tagliatelle
- Fusilli
-  Gluten free

SAUCES

Choose one

- Tomato
- Bechamel
- Pesto
- Bolognese
- Carbonara
- Olive Oil

CHEESES

Choose up to four

- Provolone
- Parmesan
- Swiss
- Goat cheese*
- Blue cheese

VEGETABLES

Choose up to four

- Onion
- Olives
- Basil
- Spinach
- Mushrooms
- Zucchini
- Artichoke
- Tomato

PROTEINS

Choose up to two

- York ham
- Bacon
- Italian sausage
- Chicken breast
- Serrano ham
- Beef tenderloin
- Shrimp*

Chef's selection

SEAFOOD TAGLIATELLE

\$75,000

Shrimp, prawn, clams, squid, mussels, scallops, octopus, tomato sauce, garlic and pepperoncino.

FARFALLE

\$67,000

Serrano ham, mushrooms, cherry tomatoes, garlic, olive oil, spinach, basil and gruyère cheese.

FUSILLI

\$67,000

Beef tenderloin, shiitake mushrooms, sun-dried tomatoes, truffle essence and Parmesan cheese.



RICOTTA & SPINACH RAVIOLI

\$71,000

With homemade tomato sauce, crunchy pistachios, arugula and sun-dried tomatoes.



Local



Vegetarian



Vegan



Gluten free



Spicy

OUR DESSERTS

CHOCOLATE & PISTACHIO BROWNIE	\$27,000
CHEESECAKE	\$27,000
CRÈME BRÛLÉE	\$27,000
CHOCOLATE OPERA CAKE	\$27,000
TIRAMISÚ	\$27,000
ARTISANAL ICE CREAMS	\$27,000

Ask about our variety of ice creams and gelatos.







ALLERGIES

If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood shellfish or eggs may increase your risk of food borne illnesses.

TIPS

Consumers are informed that this business establishment suggests its user a tip corresponding to 10% of the total check amount, with you may accept, reject or modify, according to your assessment of the service given. At the time of requesting your check, instruct your server whether you wish such value to be included on the check or point out the amount you would like to give as a tip. If you find any inconvenience with the tip charge, please contact the Helpline of the Superintendence of Industry and Trade to file your claim at the following phone number: In Bogota 5870000 Ext. 1190/1191, for the rest of the country, toll free number: 018000 910165.

All our prices include taxes

