



BOGOTÁ / LIMA / MANAGUA / SAN JOSÉ / SAN PEDRO SULA / TEGUCIGALPA



ENTRADAS FRÍAS

CARPACCIO DE LANGOSTA DEL PACÍFICO	\$ 75.000
Cola de langosta del Pacífico en costra de pimentón de la vera, aceite de naranja, cebolla roja fresca y eneldo.	
CARPACCIO DE RES	\$ 65.000
Láminas de lomo fino de res revestido de pimientas locales, mayonesa cítrica, mezclum, mostaza Dijon y aceite de oliva.	
TIRADITO DE PESCADOS	\$ 70.000
Leche de tigre al estilo peruano con ají amarillo y suero costeño, salmón, pescado blanco curado con ralladura de naranja, atún fresco, aromatizados con aceite de albahaca.	
CÓCTEL DE LANGOSTINOS DEL CARIBE	\$ 85.000
Salsa clásica del cóctel del Caribe Colombiano, acompañado de papel de plátano verde.	
STEAK TARTAR CLÁSICO FRANCÉS	\$ 80.000
Corte clásico de lomo fino, pepinillos, alcaparras, cebolla roja, yema de huevo curada, acompañado de pan de masa madre o papas fritas a la francesa.	
JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA	\$ 150.000
Tomate rallado con albahaca, aceite de oliva extra virgen, acompañado de pan de masa madre.	

ENTRADAS CALIENTES

TENTÁCULO DE PULPO AL JOSPER	\$ 65.000
Pulpo al Josper con espuma de papa, tapioca de chicharrón con aromas de col morada, alioli de aceitunas verdes y aceite de achiote infundado con langosta.	
TRILOGÍA DE MORCILLAS AL CARBÓN	\$ 45.000
Trilogía de morcillas de diferentes orígenes con pimentones morrones, marinados en aceite ahumado al grill.	
MEJILLONES DE LA CASA	\$ 65.000
Mejillones salteados en mantequilla, puerro asado, vino blanco, perejil y papas fritas a la francesa	
LANGOSTINO CRISPY	\$ 70.000
Langostino del Pacífico Colombiano envuelto en pasta filo, acompañado con salsa de chile dulce de la casa.	
BERENJENA RELLENA	\$ 70.000
Rellena de carne de res y pulpa de berenjena con tomate gratinado, parmesano y panko.	



SOPAS

SOPA DE CEBOLLA A LA FRANCESA	\$ 60.000
Corte de cebollas en julianas, acompañados de queso gruyere, queso Grana Padano y tocineta, recubierta con masa de hojaldre.	
SOPA DE ALMEJAS BLANCAS	\$ 75.000
Salteado de almejas blancas, cebolla y puerro, acompañado de tostada de pan focaccia.	
CAZUELA DE MARISCOS	\$ 140.000
Bisque de mariscos con cola de langosta, mejillones verdes, vieiras y langostinos de Caribe Colombiano.	

ENSALADAS

ENSALADA BURRATA	\$ 50.000
Acompañada de gelatina de tomate, salsa pesto de albahaca y tomate cereza tricolor.	
WEDGE SALAD	\$ 45.000
Lechuga iceberg, tocino, cebollín y aderezo de queso azul.	
ENSALADA CÉSAR	\$ 40.000
Cogollos de romana, parmesano, crutones y salsa cremosa de anchoa (al estilo New York)	
ENSALADA GRIEGA	\$ 40.000
Ensalada con queso feta, durazno asado, mézclum, gel de naranja y aderezo de toronja.	
ENSALADA FACTORY	\$ 35.000
Lechuga romana, zanahoria, pepino, palmito, tomate, cebolla encurtida y aguacate.	



PARRILLA AL JOSPER

Baby beef	\$ 70.000
Lomo fino al trapo	\$ 140.000
Colita de cuadril de argentina	\$ 95.000
Costillas de cerdo: cocción lenta de 12 horas a 65° con una salsa de bbq de lulo	\$ 160.000
Ossobuco de cerdo: Cocción lenta de 36 horas a 70°	\$ 70.000
Vacío de res de argentina	\$ 95.000
Costilla de res angús (recomendado para dos personas): cocción lenta de 24 horas a 65°	\$ 210.000
Cola de langosta con mantequilla de ajo dorado	\$ 140.000
Corte madurado (precio según mercado)*	
1/2 Pollo marinado	\$ 95.000

Cortes hechos al Jospers marinados con aceite de humo, sales variadas,
acompañado de una guarnición y una salsa de la casa a su elección

CORTES IMPORTADOS PREMIUM

Entraña	\$ 175.000
Rib eye	\$ 185.000
Striploin	\$ 230.000
Cowboy USDA prime "recomendado para dos personas"	\$ 230.000

cortes importados y premium con sales marinadas y aceite de romero y tomillo,
terminados al Jospers acompañados de una guarnición y una salsa de la casa a su
elección.

SALSAS

-Salsa de pimientas locales y reducción de jugos de carne.	\$ 10.000
-Salsa de mezcla de setas silvestres y jugos de carne.	\$ 10.000
-Salsa de mostaza antigua y reducción de vino blanco.	\$ 10.000
-Salsa bearnesa a base de mantequilla clarificada con estragón.	\$ 10.000
-Chimichurri rojo, ahumado y tomillo fresco.	\$ 10.000



HAMBURGUESAS

HAMBURGUESA FACTORY

\$ 75.000

Pan brioche casero, 200 gr de Angus certificado, champiñones, queso provolone ahumado, cebolla crocante y pasta de trufa.

Acompañamiento: papa nativa en mantequilla de salvia o papas fritas a la francesa.

HAMBURGUESA DE WAGYU

\$ 80.000

Pan brioche casero, 200 gr de carne Wagyu certificada, mermelada de tocineta, mayonesa de chipotle, queso cheddar, queso suizo e hinojo fresco crujiente.

Acompañamiento: papa nativa en mantequilla de salvia o papas fritas a la francesa.

PLATOS PRINCIPALES DE PESCADO

MAR Y TIERRA

\$ 220.000

Lomo de res, cola de langosta del Pacífico aliñada con aceite, acompañado de maltesa emulsionada.

ATÚN ROJO

\$ 190.000

Atún rojo del Pacífico en costra de sésamo blanco y negro con pesto de brócoli y aceite de oliva extra virgen.

PARGO DEL PACÍFICO

\$ 250.000

Pargo del Pacífico Colombiano marinado con sal, pimienta negra, aceite de oliva extra virgen y limón amarillo cocinado en el Jospier. (recomendado para dos personas)

GAMBAS AL AJILLO

\$ 140.000

Gambas salteadas con ajo laminado, rocoto, aceite de oliva extra virgen y perejil flameado con brandy.



GUARNICIONES

Coles de Bruselas con tocineta y miel.	\$ 25.000
Risotto Funghi.	\$ 35.000
Pure de papas casero.	\$ 25.000
Espárragos verdes al Jospier.	\$ 35.000
Mazorca de maíz con mantequilla de cilantro.	\$ 25.000
Papa casera con parmesano y trufa.	\$ 25.000
Espuma de queso con tierra de morcilla.	\$ 30.000
Kale con aderezo de mango, manzana encurtida, garrapiñado y quinoa frita.	\$ 25.000
Ensalada mediterránea: mézclum, remolacha, duraznos al Jospier, queso feta, aderezo de toronja y gel de naranja.	\$ 30.000
Ensalada criolla: tomate cherry, cebolla chalota, aguacate, chalaquita y cilantro.	\$ 25.000

POSTRES

CACHACO	\$ 32.000
Base de merengue, salsa de guanábana, duraznos confitados en maracuyá, fresa y mango fresco con helado de canelazo.	
COSTEÑO	\$ 32.000
Bollo limpio de coco y queso costeño, dulce de ñame, crema de tamarindo y helado de corozo.	
CHEESECAKE AL ESTILO NEW YORK	\$ 32.000
Cheesecake tradicional.	
VOLCÁN DE CHOCOLATE	\$ 32.000
Clásico francés con centro líquido de chocolate caliente y helado de vainilla.	
HELADOS Y SORBETES	\$ 32.000
Variedad de sabores.	

The first part of the paper discusses the importance of the research and the objectives of the study. It then presents a literature review of the existing research on the topic. The second part of the paper describes the methodology used in the study, including the data collection and analysis techniques. The third part of the paper presents the results of the study, and the fourth part discusses the conclusions and implications of the findings.

The research was conducted using a quantitative approach, and the data was collected from a sample of participants. The results of the study show that there is a significant relationship between the variables being studied. The findings have important implications for the field of research, and they provide a basis for further research in this area.

In conclusion, the study has shown that the research objectives have been achieved, and the findings are consistent with the hypotheses. The results of the study provide a clear understanding of the relationship between the variables, and they have important implications for the field of research.

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, indíquelo a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indíquelo 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