

CAVA BOMBÓN

RACIONES

Pan Hecho en Casa	10.000	Queso Manchego	26.800
Jamón Serrano Duroc	40.000	Queso Parmigiano	26.800
Jamón de Bellota	104.000	Queso Camembert Crocante	54.000
Prosciutto Di Parma	45.000	Croquetas de Jamón Serrano	36.000
Chorizo Vela Picante	28.000	Tortilla de Patatas	28.000
Salame Pimientas	28.000	Patatas Bravas Criollas	28.800

ENTRADAS

Lomo Sellado  	40.800	Morcilla de Burgos 	38.800
Lomo de res atemperado en cortes delgados montado sobre hummus, con puntos de tabule y tzatziki.		Montada sobre hilos de patatas bravas con alioli.	
Mini Croissant de Short Ribs  	54.800	Tostadas de Rabo de Toro  	40.800
En 4 mini croissants con short ribs sobre mayo verde, salsa picante y queso manchego.		Hechas en 4 trozos de pan de masa madre con tumaca y confitura de rabo de toro, queso manchego y alioli.	
Tostadas de Berenjena  	28.500	Gyros de Camarón  	48.800
Puré rústico de berenjenas, picadillo de tomates secos y alcaparras fritas con queso parmesano sobre pan de masa madre.		Camarones a la brasa con mayonesa picante, cebolla y tomate parrillado, rugula fresca en pan árabe especiado.	
Pulpo a La Parrilla  	68.500	Dumplings de Remolacha  	28.500
Pulpo al carbón, chips de papa nativa sobre labneh de kalamata y chorizo.		Laminas de remolacha asadas, rellenas de crema de queso y nueces, sobre labne de remolacha con reducción de cítricos y rugula.	

FUERTES

Lomo al Carbón  	72.500	Paella Bombón [para dos]  	140.000
250gr de lomo de res madurado, sellado a la parrilla acompañado de salsa de la casa y papas a la francesa.		La de nuestra casa hecha con arroz redondo, sofrito, pescado, pollo, camarón, langostino y chorizo vela. [tiempo de preparación 50 minutos]	
Pesca al Caldillo	78.500	Ravioli de Panceta  	68.800
Pesca del día a la parrilla, caldo clarificado de tomates, aceite de hierbas y crocante de tapioca.		Pasta fresca rellena con panceta y parmigiano, salsa de puerro y setas con tartufata.	
Sparrit de Cerdo	78.800	Paillard de Lomo 	72.500
Costilla de cerdo cocida en cerveza, acompañada de papa nativa, ají dulce y piel crocante de tapioca ahumada.		Lomo de res terminado al carbón con salsa de mostaza y papas a la francesa	



Nueces o mani



Lácteos



Gluten



Mariscos y crustáceos

Si usted requiere personalizar su factura electrónica, solicítela al momento de pedir su cuenta, ya que una vez emitida la factura no se puede cambiar la información del documento.

Entrecôte importado 300g

Hecho al carbón, acompañado de zanahorias baby asadas con mantequilla de miel y papas a la francesa.

98.000**Fideuá de Short Ribs [para dos]**

Hecho con un sofrito con chorizo sarta con trozos de short ribs, espárragos y puntos de alioli.

128.000**Arroz Caldoso de Camarones**

Meloso de camarones, confitura de rabo de toro y guisantes.

74.800**Pesca Meunière**

Pesca del día cocida en mantequilla y piel de limón, acompañada de ensalada fresca.

74.800**Hamburguesa de Ribeye**

Hecha con ribeye madurado y parrillado al carbón, queso camembert, tomatina y mermelada de tocino.

52.800**Milanesa de Berenjena**

Berenjena rellena de crema de manchego y dátiles con ezme sobre labne de harissa.

46.000**Pollo Mediterraneo**

1/2 pollo al horno con salsa romesco, pesto de cilantro y papas nativas.

62.800**Tagliatelle de Chistorra**

Pasta fresca, salsa de chistorra, parmigiano, ensaladilla de verdes y chistorra crocante

54.800**ENSALADAS****Francesa**

Hecha de cogollos frescos, nueces caramelizadas, pera confitada y queso camembert.

42.800**Italiana**

Cogollos frescos, pollo parrillado, crutones, queso parmigiano y salsa cesar.

39.800**Hinojo**

Hinojo laminado, aceitunas sicilianas, parmigiano, dátiles y vinagreta de limón.

38.500**Mediterránea**

Con camarones al ajillo, cogollos frescos, aguacate, cebollas encurtidas, panuria, tomates cherry y vinagreta de la casa.

42.800**POSTRES****Torta de Chocolate**

Bizcocho esponjoso de chocolate con arequipe.

20.000**Tarta de Queso Vasca**

Con centro cremoso con base de galleta.

24.800**Crepe Suzette**

Crepe relleno de arequipe de naranja con reducción de limón mandarino y helado

24.800**Torrijas**

Pan brioche caramelizado con helado artesanal.

22.800**Tarta de Arequipe**

Tarta cremosa de queso y dulce de leche sobre una base crocante.

24.800**Tres leches de Zanahoria**

Torta melcochuda de zanahoria bañada en tres leches.

22.500**BEBIDAS****FRÍAS**

Agua con o sin gas	8.000
Agua mineral San Pellegrino	16.800
Gaseosa	8.800
Limonada	8.000
Soda artesanal frutos rojos	12.800

CALIENTES

Affogato	12.800	Espresso doble	8.800
Americano	6.800	Capuccino	7.800
Mocaccino	7.800	Latte	7.800
Espresso	6.800	Infusión	6.800

IPOCONSUMO DEL 8% INCLUIDO

"De acuerdo con la ley 1935 de 2018, informamos que este establecimiento sugiere a sus consumidores una propina equivalente al 10% del valor de la cuenta, el cual podrá ser aceptada, rechazada o modificada de acuerdo con la valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar su cuenta, indique si desea que dicho valor sea o no incluido en la factura o comunique el monto que va a pagar como propina. En caso de que tenga algún inconveniente en el pago de la propina comuníquese con la Línea de Atención de la Superintendencia de Industria y Comercio a los teléfonos en Bogotá (601) 651 3240 y el resto del país 01 8000 910165"

GRUPO**LA GRANDE**
Café - Ceviche*La Giubietta*
CAFFÈ TRATTORIA**Sottovoce.**
Trattoria - Wine Bar - Caffè**FATIMA**
COMIDA ÁRABE**LA REVOLTOSA**
COCINA ESPAÑOLA**CAVA BOMBÓN****MERKATO**
vino, café y pan**club del vino****atumesa.co**