



Con Tradición
By Sergio Botero

PLATOS FUERTES

CHIVO GUAJIRO

Chivo de la guajira braseado con berenjenas, acompañado de arroz de coco titote y frijol guajiro. **\$69.000**

COSTILLA DE CERDO

Costilla de cerdo en corte grueso cocido al vacío, con puré de caraoatas negras de la sierra nevada y salsa de za'atar. **\$68.000**

CODILLO DE CERDO

Codillo cocido al vacío, puré de arracacha, polvo de pipi-longo y salsa de reducción de sus propios jugos con duraznos criollos. **\$68.000**

MORRILLO DE RES PULLADO

Morillo cocinado a baja temperatura en salsa a base de tamarindo acompañado de arroz apastelado con encocado del caribe, maíz y almendras. **\$68.000**

SOBREBARRIGA

Sobrebarriga cocida a baja temperatura con aliño tradicional del interior del país, acompañado de papa confitada con salsa chorreada **\$68.000**

CASADO DE MORCILLA

Arepa de mote rellena de morcilla envigadeña **\$16.000**

ABORRAJADOS

Plátano guayabo relleno de queso sietecueros **\$16.000**

EMPANADAS DE LECHONA

Empanadas de maíz cariacó (Maíz morado) rellenas de lechona. **\$16.000**

POSTRES

NUBE NEGRA

Espanjado de chocolate al 70% cacao y gulupa, ripo de galletas de chocolate y nube de azúcar hilada. **\$21.000**

JALEA DE TAMARINDO

Jalea de tamarindo, crema de suero costeño, crocante de alegrías de palenque. **\$18.000**

MIGUELUCHO

Miguelucho, torta de almojábana y helado de guanábana. **\$18.000**

AMAZONAS

Bizcochuelo de mambe, helado de copoazu tierra de macambo y espuma de granadilla. **\$22.000**

HELADO DE KOLA ROMAN

Helado de kola román, enyucado con añis criollo, crocante de macadamia **\$20.000**

AMASIJOS

QUIBBE VEGANO

Quibbe de trigo y lentejas. **\$16.000**

MARRANITAS DE LANGOSTA

plátano pintón relleno de carne de langosta con mayonesa de gambas **\$20.000**



LOS PRECIOS SUGERIDOS EN CARTA NO INCLUYEN IMPUESTO AL CONSUMO DEL 8%



Con Tradición
By Sergio Botero

ENTRADAS

PAPA NATIVA

Papa en dos cocciones, con huevo poche salsa de suero costeño y sal de trufa del Amazonas

\$25.000

MOTE DE QUESO

Tradicional sopa de queso costeño, ñame, yuca y berenjena

\$26.000

CRUDO DE ARAWANA

Arawana (pescado del Amazonas) marinado en chontaduro, limón, cebolla y crocante de casabe

\$29.000

TAMAL DE LANGOSTINO

Masa de plátano verde con leche de coco rellena de langostinos del pacífico guisado

\$29.000

CHICHARRON DE CERDO

Barrigüero cocido al vacío con cebollas ocañeras encurtidas, acompañado de repollo morado, salsa de plátano maduro y vainilla del Valle del Cauca

\$27.000

PLATOS FUERTES

POLLO PIPIÁN

Pollo braseado, salsa de ají de maní y cremoso de papa criolla

\$45.000

CONEJO CHICHARO

Conejo guisado en leche de chícharo (coco de la palma de tamaca en la guajira) pimienta dulce y ají dulce, acompañado de pure de yuca y suero costeño

\$52.000

PESCADO DE TEMPORADA

Pescado blanco de temporada con arroz de coco, caldo de cocción de pollo cordobés y encurtido de cebolla ocañera

\$65.000

TRUCHA

Filete de trucha asada acompañada de puré de boronía cordobesa, salsa de suero costeño y hiervas de pacífico

\$60.000

ARROZ DE GAMBAS

Gambas de recolección del pacífico colombiano parrilladas, acompañado de arroz apastalelado de tomates, leche de coco, camarones y jaiba

\$64.000



www.contradicionrestaurante.com

LOS PRECIOS SUGERIDOS EN CARTA NO INCLUYEN IMPUESTO AL CONSUMO DEL 8%