



• MENÚ •



**Grattia**

Déjalo en nuestras manos





ENTRADAS FRÍAS

---

ENTRADAS CALIENTES

---

ENTRADAS PARA COMPARTIR

---

FUERTES

---

PASABOCAS

---

SALIENTES

---

JÓVENES

---

BEBIDAS

# Entradas frías



COCTEL AMURALLADO

# Entradas frías

## CEVICHE DE CAMARONES

### CEVICHE DE MAR

Cocción fría en leche de tigre con plumas de cebolla roja, maíz cancha, cilantro, julianas de mango pintón, limón mandarina, crocante de puerro, plumas de rocoto y láminas de yuca tostada.

Camarones	\$26.100
Palmitos de cangrejo	\$24.500
Tilapia	\$21.700

### CARPACCIO PRIMAVERA (VEGANO) \$17.900

Vegetales mediterráneos en láminas (zucchini, calabacín, tomates cherry, pepino y manzana verde) en aceite de oliva y jugos cítricos, zumo de hojas verdes, supremas de naranja, coronado con puerro crocante.

### COCTEL AMURALLADO \$34.500

Coctel de camarón cartagenero con fetas de plátano crocante y brotes de cilantro.



### BURRATA DE STRACCIATELLA \$29.600

Burrata mozzarella de búfala sobre cama de tomates cherry, espejo de pesto genovés con cintas de jamón serrano, acompañado de pan focaccia de orégano.

## TIRADITO DE ATÚN

\$40.000

Filete de atún cortado en láminas, emulsión de mostaza de Dijon y leche de tigre.

## DECONSTRUCCIÓN CAPRESE

\$27.900

Ciliegine de búfala (5 un.) sobre espejo de pesto de albahaca, tomate cherry deshidratado y vinagre balsámico reducido, acompañado de pan focaccia.

## SUSHI ROLLS

10 bocados acompañados de salsa soya, teriyaki, wasabi y gary.

### Crab tempura roll:

\$28.900

palmitos dinamita, plátano maduro, zanahoria tempura y queso crema.

### Veggie roll:

\$25.100

zanahoria tempura, zucchini tempura, calabacín y pepino.

### Crispy shrimp salmon roll:

\$40.700

langostinos tempura, julianas de mango, queso crema, láminas de salmón y caviar.

### California roll:

\$38.200

salmón fresco, aguacate, queso crema de ajonjolí y caviar.

### Cucumber tuna roll:

\$40.300

zanahoria, pepino, atún fresco, queso crema y ajonjolí negro.

CRISPY SHRIMP  
SALMÓN ROLL



# Entradas calientes



ROLLS

# Entradas calientes

## ROLLS

Rollito de tela de harina de trigo relleno de diferentes opciones:

Primavera (vegetales) con teriyaki tradicional	\$16.700
Camarones con teriyaki de coco	\$22.200
Langosta con salsa termidor	\$28.400

## LANGOSTINO ENCOCADO \$44.200

Langostinos U15 (3 un.) apanado con coco sobre espejo de titoté, bañados en reducción de vino tinto y maracuyá, brotes de cilantro.



LANGOSTINO ENCOCADO

## DADOS MUZZARE (VEGETARIANO) \$19.800

Cubos de queso mozzarella apanado con panko, servido con coulis de frutos rojos.

## CEVICHE DE PANCETTA \$27.200

Tocino encurtido en leche de tigre, plumas de cebolla roja, granos de maíz tostado y puerro crocante, sobre cama de guacamole y láminas crocantes de ñame.



## POPCORN DE LANGOSTA

\$35.800

Trozos de cola de langosta apanados en panko y ajonjolí negro, sobre espejo de tártara, cubiertos de reducción de vino tinto y maracuyá.

## SOPAS

Preparadas sin crema de leche, 100% naturales y deliciosas.

### Zuppa di pomodoro:

\$21.000

Sopa de tomates rostizados, boconccinis aromatizados, grissinis de hojaldre.

### Calabaza al horno:

\$18.500

Sopa de calabaza cocida al horno con mantequilla, hinojo, pan focaccia.

### Chócolo dulce:

\$18.500

Sopa de maíz dulce, cubitos de queso costeño rebozado, pan brioche.

### ZUPPA DI POMODORO



# Entradas para compartir



MIX ORIENTAL

# Entradas para compartir

## MIX ORIENTAL \$96.800

Roll de sushi a elección, spring rolls x5, wonton x5

## MADERA DE MADURADOS \$90.400

Variedad de quesos (holandés, manchego, ciliegini), carnes maduradas y curadas (salami, chorizo español, jamón serrano) acompañado de aceitunas y pan baguette con tomates secos.

## DIP VERDE \$21.100

Dip cremoso de espinaca rostizada, acompañado de tostadas y focaccia de parmesano.

## HUMMUS \$22.600

Dip de garbanzo y ajonjolí, servido con pan pita y tomates cherry.

## CANASTA DE PANES \$30.400

Variedad de panes (grissinis de hojaldre, focaccia de orégano, croissant de mantequilla) acompañado de aceite de oliva y balsámico.

## TAGLIERE \$57.500

### NAPOLITANA (TABLA ITALIANA)

Arancinis de búfala y prosciutto x5, mini pizza margarita, muzzare napolitano x5, dip pesto e pomodoro.

## DIP AMARILLO \$23.300

Dip de pimentón amarillo escalibado, acompañado con tostadas y grissinis.

## BABAGANOUSH \$21.200

Dip cremoso de berenjenas ahumadas, acompañado con tostadas de pan pita y aceitunas.

## NACHOS \$43.400

Totopos, chicharrón crocante, guacamole, pico de gallo, sour cream, queso parmesano y picante de la casa.

# Ensaladas frescas

## ENSALADA CESAR

Julianas de suprema de pollo, mix de lechugas (romana y cogollo europeo), crotones, crocante de panza de cerdo, espárragos salteados y clásico aderezo cesar topada con galleta de parmesano

Entrada	\$17.300
Fuerte	\$33.000

## ENSALADA ARÁBIGA (VEGETARIANA)

Mini falafel sobre mix de lechugas, tomates cherry, pepino, julianas de cebollas roja, yerbabuena, cous cous, quínoa y vinagreta de yogurt.

Entrada	\$16.400
Fuerte	\$26.700

## SALATA CAPRESSE

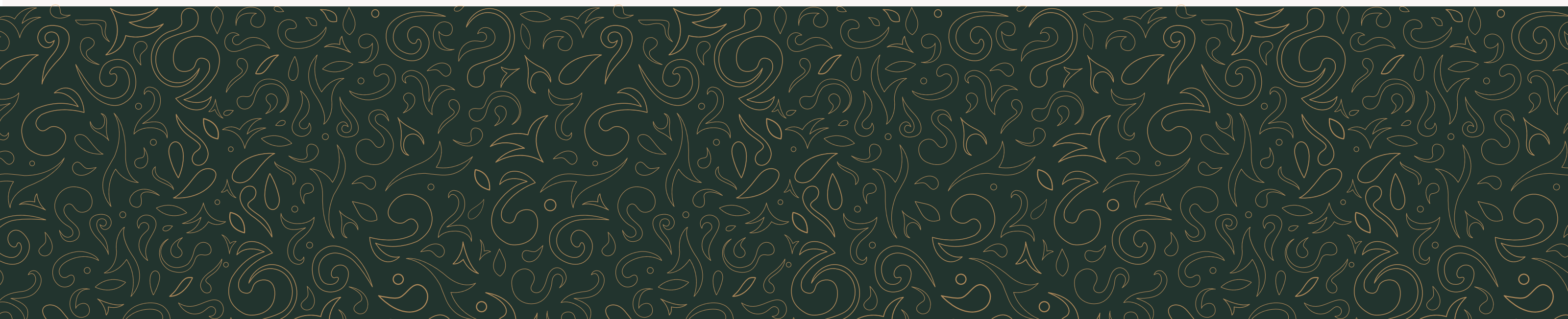
Mozzarella de búfala, mixturas de tomates (chutney de tomate, tomate escalfado, tomate confitado), rúgula con baño de pesto de albahaca y salpicado con gotas de vinagre balsámico de Modena.

Entrada	\$15.200
Fuerte	\$28.400

## ENSALADA WALDORF

Trozos de suprema de pollo horneada con pimentón dulce y especias sobre una mezcla de cogollo europeo y hojas tiernas, manzana en julianas, bastones de apio fresco, nueces, aderezada con vinagreta de yogurt e hinojo y crocante de quínoa.

Entrada	\$16.100
Fuerte	\$31.700



Fuertes



CODILLO MULATO

# Fuertes

## BALOTINE DE POLLO

\$47.900

Suprema de pollo albardada en tocino rellena con tomate secos, hojas de albahaca y queso mozzarella; risotto de queso parmesano madurado; zanahorias baby; ensalada de mix de hojas, tomate cherry y croutones con vinagreta de pesto.



## POLLO IBÉRICO

\$44.000

Suprema de pollo bañada en salsa ibérica con crocantes de jamón serrano; puré de zanahoria y papa nevada; láminas de portobello texturizadas; ensalada de mix de lechugas con vinagreta de pesto, polvo de pan, aceitunas moradas y cintas de queso manchego.

## SUPREMA FIORENZA

\$42.700

Suprema de pollo rellena de acelgas, quínoa, zucchini y queso mozzarella de búfala, bañada en salsa amatriciana; risoni con champiñones crimini al burro; ensalada de rúgula, sandía y queso feta con vinagreta de balsámico.

## PANCETTA DELLA PASSIONE

\$52.900

Corte grueso de panza de cerdo glaseada con almíbar de panela, gulupa y maracuyá; crocante de chicharrón; gnocchi de ñame en mantequilla y queso parmesano; ensalada de mix de hojas, brocolini y calabacín con aderezo de mostaza de Dijon.

## PANCETTA DELLA PASSIONE



## BONDIOLA BRASEADA

\$39.800

Corte grueso de bondiola de cerdo a la parrilla marinada en jugos de frutas cítricas; champiñones crimini salteados en aceite de oliva y ajo rellenos de queso tilsit; rodaja de piña confitada y hojas baby.

## CARRÉ DE CERDO

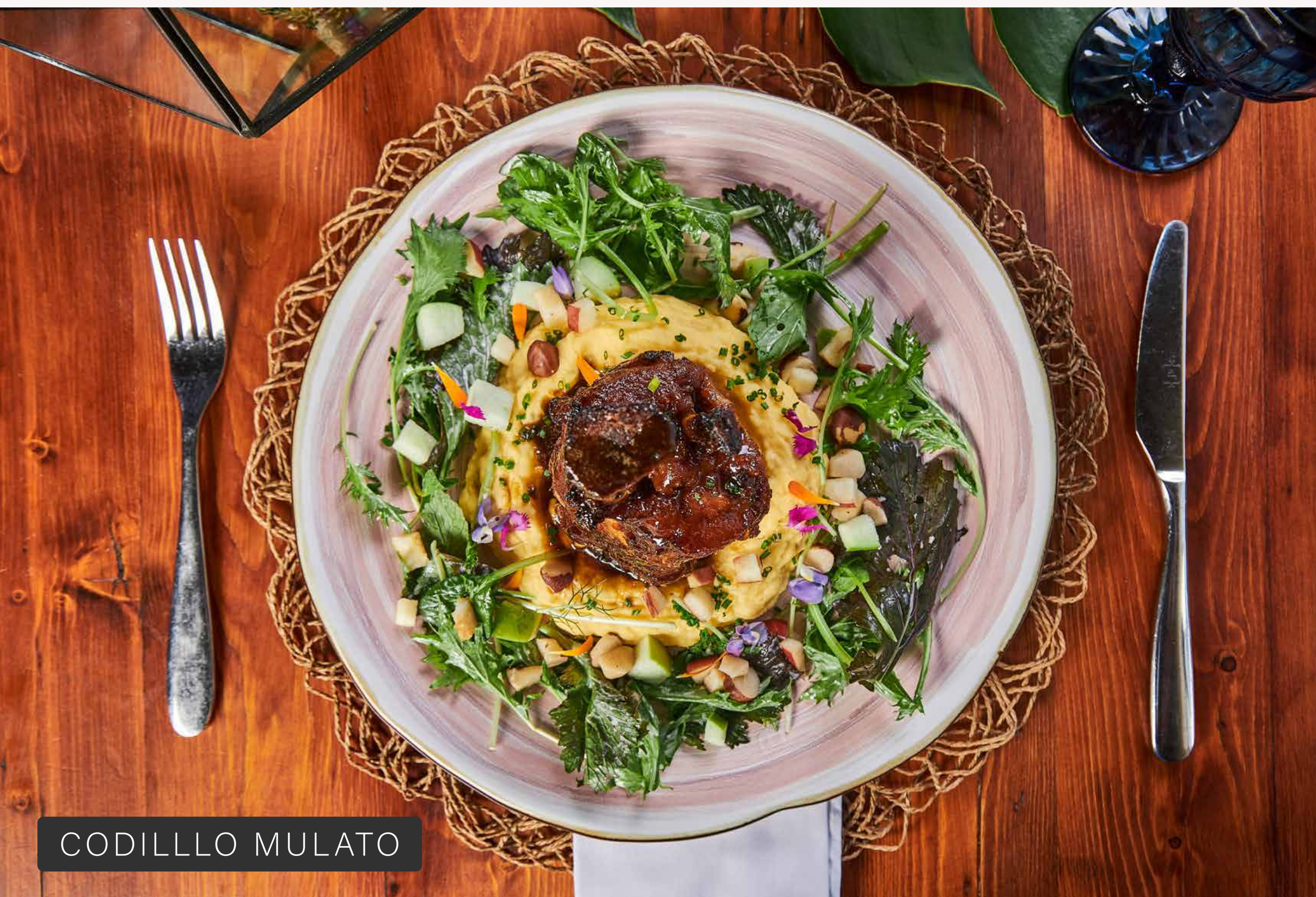
\$42.300

Chuletón de cerdo bañado con demi-glace de romero; papas criollas horneadas al limón con queso brie; vegetales de temporada salteados en oliva y tomillo.

## CODILLO MULATO

\$56.200

Codillo de cerdo al horno bañado en una reducción de cerveza negra artesanal y especias; puré de papa criolla con mantequilla avellanada y cebollín; ensalada de hojas tiernas, manzanas y nueces con vinagreta de la casa.



CODILLO MULATO

## COSTILLAR CAFÉ

\$50.600

Rack de costilla de cerdo al estilo St. Louis (300gr) en salsa BBQ de Jack Daniels; cascos de batata dulce con sal y paprika; ensalada de mix de lechugas, tomate cherry, crocante de kale y maíz dulce.

## SOLOMITO ROQUEFORT

\$63.700

Medallón de solomito de res bañado en salsa de queso roquefort; pasta fetuccini salteada en mantequilla avellanada y queso parmesano; espárragos asados en aceite de finas hierbas.

## FILET MIGNON



## FILET MIGNON

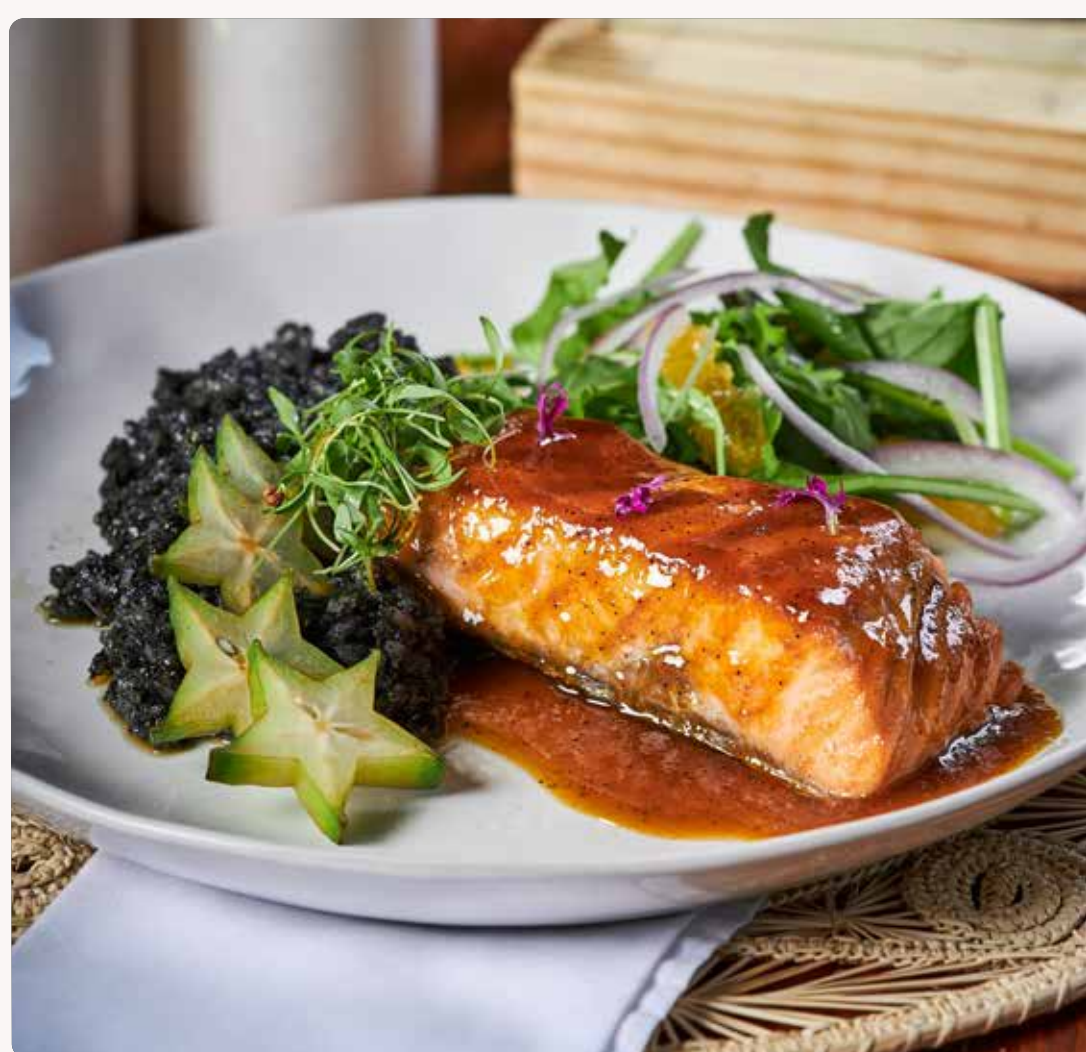
\$61.400

Medallón de solomito de res albardado en tocino bañado en salsa de Duxelles y vino tinto; puré de plátano dulce con queso parmesano madurado; láminas de kale, arándanos frescos y nueces del Brasil.

## PUNTA DE PICANHA

\$75.200

Corte grueso de punta de anca angus 100% certified sellada a la parrilla con mantequilla de finas hierbas; papas estrelladas con ajo y romero; ensalada de cogollo europeo, cascos de tomate, cebolla encurtida y maíz crocante con vinagreta de la casa.



## SALMÓN LAQUEADO

\$62.400

Filete de salmón sellado a la plancha pintado con glasé de cítricos; risotto con tinta de calamar y leche de coco; cubos de queso costeño crocante; mix de hojas tiernas, cilantro, plumas de cebolla roja, carambolo y supremas de naranja con vinagreta de maracuyá.



## ATÚN COSTRA NEGRA

\$58.400

Filete de atún fresco encostrado con semillas de sésamo negro y amapola sobre espejo de gel de fresas y ajo; triángulos de polenta negra; rodajas de carambolo y brotes de mostaza.

### ATÚN COSTRA NEGRA



## COUS COUS MEDITERRANEO (VEGANO)

\$35.000

Cous cous marroquí cocido al vapor sobre lecho de taboule; falafel libanés; vegetales a la parrilla; pan pita.

## PROTEÍNAS ALTERNATIVAS

### Vegana

\$11.000

Croquetas de berenjena confitada en aceite de finas hierbas, apanada con harina de garbanzo y panko.

### Vegetariana

\$12.000

Champiñón portobello horneado con crema de queso azul y vino blanco.

# Pasabocas



CEVICHES

# Pasabocas



## MINI CEVICHE

Versión mini de nuestros ceviches y cocteles:

Ceviche de camarones	\$7.100
Ceviche de palmitos de cangrejo	\$6.500
Ceviche de tilapia	\$5.800
Ceviche primavera	\$4.800
Ceviche de panceta	\$7.200
Coctel amurallado	\$9.100

## SHOT DE SABOR

Versión mini de nuestras sopas:

Zuppa di pomodoro	\$4.900
Calabaza al horno	\$4.600
Chócolo dulce	\$4.300

## KOFTA \$5.800

Albóndiga de res especiada con chutney de mango.



## WONTON

Masa fina de harina rellena con diferentes opciones:

Palmitos de cangrejo, queso crema y cebollín	\$5.900
Carne de res con queso cheddar y cilantro	\$6.100
Vegetales salteados	\$5.300
Pollo al curry	\$6.100

## SPRING ROLLS

Rollito de tela de harina de trigo relleno de diferentes opciones:

Langosta	\$9.600
Camarón	\$7.400
Vegetales	\$5.800

## DECOSTRUCCIÓN \$5.300 CAPRESE

Brocheta de ciliegine, hojas de albahaca fresca y tomate cherry con oliva de finas hierbas y reducción de balsámico.



## ARANCINIS \$8.200

Esferas de risotto apanadas en panko rellenas de queso de búfala y prosciutto sobre passata napolitana.

## QUICHE PROVENZAL \$6.100

Canasta de arroz arbóreo con espinaca y tomates provenzales.

## SALMON RULADE \$7.000

Rollito de salmón crudo relleno de crème fraîche con cebollín sobre miel de teriyaki.

## ATÚN TARTAR \$7.800

Filete de atún cortado brunoise emulsionado en mostaza de Dijon con crocante de pistacho sobre base de aguacate.



## LANGOSTA CRISPY \$9.800

Bocado de carne de langosta apanada en panko y ajonjolí negro sobre espejo de tártara.

## CARIMAÑOLA

Croqueta de yuca sobre suero costeño rellena de diferentes opciones:

Pernil de pollo \$7.300

Queso mozzarella \$7.100

## MARRANITA

Croqueta de plátano comino sobre suero costeño rellena de diferentes opciones:

Tocino crocante \$6.000

Queso costeño \$5.200



## MUZZARE NAPOLITANO \$7.200

Bastón de queso mozzarella apanado en panko y sumergido en pesto.



## GUACAMOLE DE PLÁTANO

Canastilla crocante de plátano rellena de guacamole y diferentes opciones:

Camarones \$8.100

Tocino \$8.000



**LANGOSTINO TAMARINDO** \$13.500

Langostino U15 apanado con coco sobre gel de tamarindo.



**SUSHI PIZZA** \$7.400

Base de arroz shari con palmitos de cangrejo en salsa dinamita, masago y cebollín.

**TORTILLA ESPAÑOLA** \$5.300

Papas sazonadas con azafrán y jerez con trozos de chorizo.

**KIBBE** \$7.400

Croqueta de res y trigo americano con especias sobre cremoso de garbanzo.

**CROQUETA LAKS** \$8.000

Croqueta de salmón, ajo, cebolla e hinojo con mermelada de arándanos y pimentón.

**BROCHETA ORO** \$6.200

Brocheta de pollo apanada en panko bañada con miel de rocoto.



**MONTADITO**

Pan danés tostado montadito con diferentes opciones:

- Costilla de cerdo en salsa BBQ de café \$5.800
- Camarones al ajillo y cilantro \$8.000
- Carpaccio de res con alcaparra \$6.700

**BOCADO GAUCHO** \$8.700

Trozo de picanha 100% angus certified con toque de chimichurri argentino.

**MINI BURGER** \$9.200

Pan brioche, carne 100% angus certified 50gr, queso cheddar, tocineta y BBQ de Jack Daniels.

**CHORIPÁN** \$8.200

Chorizo premium, pan artesano, chimichurri, queso parmesano y salsa de la casa.

**BASTONES DE BERENJENA** \$5.200

Bastones de berenjena apanados en panko sobre alioli de ajo.

**CROQUETA DE CHORIZO** \$7.300

Carne de chorizo premium con hinojo albardado en tocino cocido al horno sobre espejo de sour cream.

# Salientes



# Salientes

## PICADA COLOMBIANA \$45.900 (5 PAX)

Empanadas, chicharrón, chorizo, morcilla y arepitas, acompañado de limón y hogao.

## CONSOME DE POLLO \$4.400

Caldo de pollo y papa especial para suavizar la resaca.

## GAZPACHO ANDALUZ \$5.400

Shot de sopa fría de tomate.

## PICADA GRATTIA \$113.800 (5 PAX)

Julianas de pechuga pollo, pancetta de cerdo glaseada, picanha 100% angus certified, costilla de cerdo al estilo St. Louis en BBQ de Jack Daniels, chorizo antioqueño ahumado, papa criolla, empanaditas de carne, acompañado de cascos de tomate, cogollo, chimichurri, hogao y cascos de limón.

## CALDO DE COSTILLA DE RES \$4.900

Caldo de costilla y papa especial para bajar la prenda.

### BARRA STREET FOOD

Barra caliente con ripio de papa, queso rayado y salsas:

Mini perros \$10.000

Mini hamburguesas \$19.500

# Jóvenes



HAMBURGUESA CIELO ALTO



# Jóvenes

## CORDON BLUE

\$39.100

Suprema de pollo apanada (120gr) rellena de jamón y queso, acompañado de puré de papa cremoso con chispas de queso y tocineta.

## SOLOMITO GRATINADO

\$38.000

Filete de solomito de res (120gr) horneado y gratinado con queso cheddar y parmesano madurado, acompañado de papas a la francesa.

## CUBOS DE POLLO

\$21.400

Crispetas de pollo (120gr) acompañadas de papas en cascos o a la francesa.

## ALITAS BBQ

\$27.900

Alitas de pollo x6 con salsa BBQ, acompañadas de bastones de zanahoria y apio con sour cream de alioli y papas criollas al horno.

## HAMBURGUESA GRATTIA

\$37.000

Carne 100% angus certified (150gr), queso cheddar, tocineta ahumada, tomate larga vida, cebolla morada y cogollo europeo, acompañada de papas waffle.

## CHORIPAN

\$32.600

Chorizo argentino premium, pan artesano, chimichurri, queso parmesano y salsa tártara, acompañado de papas estrelladas.



## HOT DOG GRATTIA

\$33.100

Salchicha súper perro, tocineta, pan artesano, queso mozzarella, pico de gallo, papa ripio, queso cheddar, salsa de piña, tártara y salsa de tomate, acompañado de papas waffle.

# Bebidas



CORONITAS

# Bebidas

## MEZCLADORES

\$18.500

Mezcladores en presentación personal (ilimitado): Gaseosa, soda, agua, zumo de limón, Hatsu te, Hatsu soda, hielo.

## ESTACIÓN DE BEBIDAS

\$246.400

Café y té con azúcar, endulzante e instacrem; 2 opciones de aguas frutales.

## SODAS ITALIANAS

\$9.300

Refrescantes sodas saborizadas con siropes de frutas

### Frutos rojos:

Coulis de agraz y moras, fresas dulces y cerezas.

### Lychee:

Lychees, romero y sirope.

### De la pasión:

Gulupa, hojas de yerbabuena maceradas y almíbar de maracuyá.

### Michelada de mango:

Sirope de mango biche, sal picante y mango.

## SANGRÍA

\$11.100

Bebida refrescante a base de vino tinto/blanco/rosé con frutas de temporada acompañada de paleta de frutas.

## CORONITAS

\$5.100

Corona Extra en presentación mini con limón.

## BRINDIS

\$11.800

Copa de Lambrusco italiano blanco o rosé.

Trabajamos de la mano de los mejores  
para entregarte la mejor calidad

---



Implementos



**KitchenAid**



---

# Grattia

Déjalo en nuestras manos

---

