



Grattia

Déjalo en
nuestras manos



❁ Toda la magia ❁
Para tu paladar



Despierta tus sentidos con
nuestros pasabocas

🔥 Picante suave

🔥🔥 Picante medio

🔥🔥🔥 Picante fuerte

🌿 Vegetariano

🌿 Vegano

🌾 Libre de gluten

MINI CEVICHE

El clásico ceviche acompañado de deliciosos chips crocantes.

Róbalo: Cocción fría en leche de tigre de tamarindo con plumas de cebolla roja, ají amarillo, mango, maíz tostado, cilantro, puerro y chips de plátano.

\$ 10.200 🍷🍷

Camarón: Cocción fría en leche de tigre de maracuyá con plumas de cebolla morada, ají rocoto, aguacate, maíz dulce, cilantro, puerro y chips de yuca.

\$ 9.500 🍷🍷🌿

Coctel de mariscos: Mix de calamar, langostino, palmitos y pulpo con leche de tigre, salsa roja con ron, plumas de cebolla morada, cilantro, mango pintón y chips de batata.

\$ 9.300

Primavera: Mix de zucchini, calabacín y berenjena en zumo de limón y naranja con cilantro, crocante de garbanzo, tomate cherry y chips de ñame morado.

\$ 5.800 🍷🌿

Pancetta: Tocino encurtido en zumo de limón y ajo con plumas de cebolla roja, granos de maíz tostado y puerro crocante sobre cama de guacamole y chips de ñame.

\$ 8.200

WONTÓNS

Masa fina de harina rellena de sabor acompañada de una salsa especial.

Palmitos: Palmitos de cangrejo, queso crema y cebollín con salsa de chile dulce.

\$ 8.300 🍷

Res: Carne de res con queso cheddar y cilantro con salsa de finas hierbas de la casa.

\$ 7.200 🍷

Primavera: Zanahoria, pimentón, apio, cebolla morada y ajonjolí negro con salsa soya.

\$ 6.100 🍷🍷

Pollo: Pollo al curry con salsa de finas hierbas de la casa.

\$ 6.900 🍷

SPRING ROLLS

Tela de harina de trigo rellena de sabor acompañada de una salsa especial.

Res: Carne de res y vegetales al wok con salsa de chile dulce.

\$ 7.100 🍷

Langostino: Langostinos con salsa termidor.

\$ 9.600

Primavera: Zanahoria, pimentón, apio, cebolla morada y ajonjolí negro con salsa soya.

\$ 6.000 🍷



MINI CEVICHE

ARANCINIS



ARANCINIS

Esfera de arroz apanada en panko rellena de sabor.

Milanés: Arroz arborio (risotto) con queso de búfala y prosciutto sobre passata napolitana.

\$ 7.300

Al tartufo: Arroz arborio (risotto) con setas en finas hierbas y esparrago a la parrilla.

\$ 7.700 🍄

Kani: Arroz de sushi cremado con kani y queso philadelphia sobre salsa dinamita.

\$ 9.200 🍷🍷

Black Arancini: Arroz de sushi cremado con tinta de calamar con trozos de calamar salteados en salsa de ostras sobre salsa hoisin.

\$ 6.900



CARIMAÑOLAS

Croqueta de yuca rellena de sabor sobre suero costeño.

Pollo: Pollo desmechado con hogao y achiote.

\$ 6.400

Queso: Queso mozzarella.

\$ 5.400 🍄

Carne: Carne molida de res con hogao y achiote.

\$ 6.500

DECONSTRUCCIÓN CAPRESSE

Tostada con pesto de albahaca, tomate cherry al horno, ciliegine de búfala, aceite de trufa y reducción de balsámico.

\$ 7.100 🍄

MARRANITAS

Croqueta de plátano rellena de sabor.

Pancetta: Tocino crocante sobre chimichurri.

\$ 6.800

Queso: Queso costeño sobre cama de hogao.

\$ 5.800 🍃

Colombiana: Bocado y queso sobre suero costeño.

\$ 6.000 🍃

SUSHI PIZZAS

Base de arroz de sushi crocante topada con una explosión de sabor.

Palmitos con salsa dinamita.

\$ 8.200 🔥🔥🔥

Langostinos con salsa termidor.

\$ 8.700

CANASTAS DE PLÁTANO

Canasta crocante de plátano rellena de sabor y topada con diferentes opciones.

Camarones: Camarones y guacamole.

\$ 9.100 🌿

Tocino: Tocino crocante y guacamole.

\$ 8.700 🌿

Ropa vieja: Carne de res desmechada y hogao.

\$ 7.500 🌿

Veggie: Guacamole y hogao coronado con cubo de queso costeño frito.

\$ 6.900

MUZZARE

Bastón de queso mozzarella apanado en panko sumergido en coulis de frutos rojos.

\$ 7.300 🍃

LANGOSTINO TAMARINDO

Langostino U15 apanado en coco sobre gel de tamarindo.

\$ 12.000



CANASTA ROPA VIEJA



TARTAR

Cubos de pescado fresco sobre crocante de tortilla.

Atún: Atún con cebolla morada, tomate concasse, mostaza, salsa de finas hierbas de la casa y limón.

\$ 9.000

Salmón Spicy: Salmón con cilantro, cebolla morada, limón y salsa dinamita.

\$ 9.500 🔥🔥🔥

BOCADO GAUCHO

Trozo de picanha 100% angus USDA Prime con toque de chimichurri argentino.

\$ 10.800

MONTADITOS

Rodaja de pan baguette topado con diferentes ingredientes.

Costilla: Costilla de cerdo en salsa BBQ con reducción de café espresso y queso cheddar.

\$ 7.200

Veggie: Queso brie, tomates secos y rúgula.

\$ 7.700 🌱

Ibérico: Jamón serrano, tomates cherry al horno y albahaca crocante.

\$ 8.400

Cerdo: Lomo de cerdo, reducción de vino tinto y huevo de codorniz.

\$ 7.200

BROCHETAS

Pincho con mix de sabores.

Pollo Oro: Cubos de pechuga de pollo apanados en panko con lámina de papa y miel de cúrcuma.

\$ 6.900

Mignon: Medallón de solomito de res albardado en tocineta bañado en salsa de tres quesos.

\$ 9.600

Tocino: Cubos de chicharrón caramelizado en miel de romero y papa criolla.

\$ 7.200 🌿

Criollo: Chorizo, morcilla y bolita de arepa con hogao.

\$ 6.500

Vegana: Champiñón, zucchini, calabacín y cebolla asados a la parrilla con chimichurri.

\$ 5.700 🌿

Shish Taouk: Cubos de pechuga de pollo marinados al estilo árabe asados a la parrilla con cebolla, berenjena y salsa tzatziki.

\$ 8.500

TACO 1 UND

Tradicional receta mexicana con tortilla 100% de maiz.

De asada: Chata de res asada a la parrilla, acompañado de cebollas, cilantro y queso asado.

\$ 8.300

Al pastor: Pierna y bondiola de cerdo con achiote, chiles, naranja y especias acompañado de piña, cebolla y cilantro.

\$ 8.000

De mar: Langostinos asados a la parrilla con achiote, cilantro, mango, limón y cebolla.

\$ 11.400

Veggie: Croqueta de lenteja con piña asada, cebolla y aguacate.

\$ 6.100 🌿



BROCHETASHISH TAOUK

GYOZAS



MINI BURGER

Pan brioche, 50 gr de carne de res, queso cheddar, tocineta, cogollo europeo, tomate larga vida, cebolla morada y BBQ de la casa.

\$ 15.100

GYOZAS

Masa fina de harina al vapor rellena de diferentes sabores.

Morcilla: Morcilla con salsa mae ploy.

\$ 5.900 🔥🔥

Veggie: Queso azul, pera y frutos secos sobre salsa bechamel.

\$ 6.500 🌱

Camarones: Camarones a la crema y albahaca.

\$ 7.600

Cerdo: Carne de cerdo agri dulce, cebollas y cilantro.

\$ 6.300

MINI PIZZAS

Base de pizza con salsa pomodoro y queso mozzarella.

Ibérica: Jamón serrano y tres quesos.

\$ 7.600

Pepperoni.

\$ 7.200

Margarita: Tomate, parmesano y albahaca fresca.

\$ 6.000

CHORIPÁN

Chorizo premium, pan focaccia, chimichurri, queso parmesano y salsa de finas hierbas de la casa.

\$ 7.100

MINI SÁNDWICHS

Pan brioche y ensalada cole slaw con diferentes sabores.

Pulled Pork: Costilla de cerdo desmechada en salsa BBQ.

\$ 9.500

Cangrejo: Carne de cangrejo apanado en panko con mayonesa japonesa.

\$ 14.900

Pollo: Pechuga de pollo apanada en cornflakes y panko con salsa de finas hierbas de la casa.

\$ 9.400



MINI SÁNDWICH PULLED PORK

MINI BAOS DE POLLO



CAUSAS CRISPY

Esferas de puré de papa criolla apanadas en panko y rellenas de sabor.

Pulpo: Pulpo salteado en ajo acompañado de suero costeño y limón.

\$ 8.500

Chorizo: Chorizo salteado con hogao y achiote acompañado de suero costeño y limón.

\$ 7.200

BETABEL ROULADE

Remolacha cocida al vapor cortada en finas láminas rellena de queso de cabra, frutos secos y rúgula con miel de finas hierbas.

\$ 5.900 🍷

MINI BAOS

Pan esponjoso hecho al vapor relleno de sabor.

Tocino: Tocino caramelizado en miel con salsa hoisin, cilantro, pepino y rábano encurtido.

\$ 8.700

Pollo: Pollo frito al estilo coreano, salsa de chile dulce, repollo y cebollas encurtidas.

\$ 9.600 🔥🔥

Solomito: Solomito salteado con cebolla, champiñón y cogollo.

\$ 9.900

Camarón: Camarones apanados en panko, salsa de ostras, pepino encurtido, cilantro y cebollas encurtidas.

\$ 9.800

MINI PANE COOKS

Bolita de pan horneada rellena de sabor.

Al Ajillo: Pan relleno de calamares y camarones al ajillo.

\$ 9.300

Res: Pan relleno de res en salsa de champiñones y vino tinto.

\$ 9.400

Pollo: Pan relleno de pollo al curry.

\$ 8.700

MINI AREPAS

Tradicional arepa 100% de maíz rellena de sabor.

Reina Pepiada: Pechuga desmechada, aguacate y salsa de finas hierbas de la casa.

\$ 6.300

Posta: Posta cartagenera y queso.

\$ 7.000

Criolla: Chorizo, hogao y queso.

\$ 5.400



MINI PANE COOKS



Date gusto con
nuestras entradas

🔥 Picante suave

🔥🔥 Picante medio

🔥🔥🔥 Picante fuerte

🌿 Vegetariano

🌿 Vegano

🌾 Libre de gluten



TARTAR DE LANGOSTINOS

ENTRADAS *frias*

CEVICHE DE RÓBALO

Cubos de filete de róbalo fresco en cocción fría en leche de tigre de tamarindo con plumas de cebolla roja, ají amarillo, mango, maíz tostado, cilantro, puerro y chips de plátano.

\$ 29.000 🍷

CEVICHE DE CAMARÓN

Camarones frescos en cocción fría en leche de tigre de maracuyá con plumas de cebolla morada, ají rocoto, aguacate, maíz dulce, cilantro, puerro y chips de yuca.

\$ 33.500 🍷 🌿

COCTEL DE MARISCOS

Mix de calamar, langostino, palmitos y pulpo con leche de tigre, salsa roja con ron, plumas de cebolla morada, cilantro, mango pintón y chips de batata.

\$ 42.300

CEVICHE PRIMAVERA

Mix de zucchini, calabacín y berenjena en zumo de limón y naranja con cilantro, crocante de garbanzo, tomate cherry y chips de ñame morado.

\$ 15.000 🌿

CARPACCIO DE RES

Finas láminas de solomito de res * 40 gr con queso italiano grana padano, rúgula, mayonesa japonesa, reducción de vinagre balsámico, alcaparras crocantes y cascos de limón.

\$ 36.900 🌿

BURRATA DE STRACCIATELLA

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

\$ 40.200 🌿

TARTAR DE LANGOSTINOS

Base de aguacate, langostinos salteados en ajo y mantequilla con salsa dinamita, pico de gallo de pepino, cebolla morada, cilantro y tomate, acompañado de crocantes de tortilla.

\$ 37.100 🍷

CARPACCIO BETABEL

Remolacha cocida y caramelizada en miel de finas hierbas, acompañado de queso de cabra, frutos secos tostados con azúcar y rúgula.

\$ 21.600 🌿

SUSHI ROLLS

5 bocados acompañados de salsa soya, teriyaki, wasabi y gari.

California Maki: Aguacate, palmitos de cangrejo y pepino. plátano.

\$ 34.500

Alaskan Maki: Salmón fresco, aguacate, queso crema, pepino y ajonjolí.

\$ 43.300

Spicy Tuna Maki: Tartar de atún en salsa dinamita, aguacate y queso crema.

\$ 46.800

Maki Tempura: Langostino tempura, anguila, plátano maduro y queso crema.

\$ 39.300

Veggie Maki: Zanahoria y cebollas en tempura, aguacate y pepino.

\$ 28.600 🌱



SUSHI ROLLS

ENTRADAS *calientes*

DECONSTRUCCIÓN CAPRESSE

Tostada de pan focaccia sobre espejo de pesto topado con ciliegines de búfala x3 gratinados acompañado de reducción de vinagre balsámico y mermelada de tomates y vino tinto.

\$ 28.000 🍷

SPRING ROLLS

Tela de harina de trigo o arroz; frito o al vapor, con diferentes opciones.

Primavera: Cebolla, pimentón, apio y zanahoria al wok negro con salsa de chile dulce.

\$ 25.700 🍷

Res: Carne de res y vegetales al wok con salsa teriyaki.

\$ 27.900

Langostinos: Langostinos salteados en ajo con cilantro y cebollín, acompañado con salsa hoisin.

\$ 36.300

CEVICHE DE PANCETTA

Tocino encurtido en zumo de limón y ajo con plumas de cebolla roja, granos de maíz tostado y puerro crocante sobre cama de guacamole y chips de ñame.

\$ 28.500

LANGOSTINO ENCOCADO

Langostinos U15 x3 apanados en panko, servido sobre caramelo de coco y reducción de tamarindo, acompañado de brotes de cilantro.

\$ 59.900

POPCORN DE PESCADO Y LANGOSTA

Trozos de pescado y cola de langosta apanados en corn flakes y ajonjolí negro, sobre espejo de salsa de finas hierbas de la casa acompañados de chips de batata.

\$ 49.000



DECONSTRUCCIÓN CAPRESSE



SUSHI HOT DOG

Palmitos dinamita con tartar de atún, pepino, aguacate, masago y wakame.

\$ 42.900

TACOS 2 UNDS

Tradicional receta mexicana con tortilla 100% de maíz.

De asada: Chata de res asada a la parrilla, acompañado de cebollas, cilantro y queso asado.

\$ 19.200

Al pastor: Pierna y bondiola de cerdo con achiote, chiles, naranja y especias acompañado de piña, cebolla y cilantro.

\$ 17.800

De mar: Langostinos asados a la parrilla con achiote, cilantro, mango, limón y cebolla.

\$ 22.500

Veggie: Croqueta de lenteja con piña asada, cebolla y aguacate.

\$ 13.000 🌱

PULPO A LAS BRASAS

Tentáculos de pulpo sobre salsa de tomates asados con aceite de trufa y aros de cebolla.

\$ 40.700

BAO

Pan esponjoso hecho al vapor relleno de sabor.

Tocino: Tocino caramelizado en miel con salsa hoisin, cilantro, pepino y rábano encurtido.

\$ 20.600

Pollo: Pollo frito al estilo coreano, salsa de chile dulce, repollo y cebollas encurtidas.

\$ 22.200 🔥🔥

Solomito: Solomito salteado con cebolla, champiñón y cogollo.

\$ 28.100

Camarón: Camarones apanados en panko, salsa de ostras, pepino encurtido, cilantro y cebollas encurtidas.

\$ 24.100



CHÓCOLO DULCE

SOPAS

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

Zuppa di pomodoro: Sopa de tomates rostizados, boconccinis aromatizados y grissinis de hojaldre.

\$ 26.100 🍀

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

\$ 23.400 🍀

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

\$ 25.100 🍀

ENTRADAS PARA *compartir*

Nuestras entradas para compartir
están diseñadas para 5 personas.

TAGLIERE NAPOLITANA (TABLA ITALIANA)

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

\$ 139.600

MADERA DE MADURADOS

Variedad de quesos (tilsit ahumado, grana padano, ciliegini y queso azul), carnes maduradas y curadas (cacciatorini, chorizo ibérico, jamón serrano) acompañado de aceitunas, frutos secos y pan baguette con mermelada de tomate.

\$ 110.600

DIP AMARILLO

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

\$ 27.100 🌿

DIP VERDE

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

\$ 27.800

NACHOS

Totopos, costilla de cerdo desmechada, guacamole, pico de gallo, sour cream, queso parmesano, salsa de queso cheddar y picante de la casa.

\$ 47.000 🌿 opcional

CANASTA DE PANES

Variedad de panes (2 grissinis de hojaldre, 2 croissant de mantequilla, 2 Croissant de almendras, 3 tostadas de pan focaccia) acompañado de aceite de oliva y balsámico.

\$ 25.500 🌿

CARPACCIO DE RES

Finas láminas de solomito de res (120gr) con queso grana padano, mayonesa japonesa, rúgula, reducción de vinagre balsámico, alcaparras crocantes y cascos de limón.

\$ 98.500 🌿



CARPACCIO DE RES

BURRATA DE STRACCIATELLA



BURRATA DE STRACCIATELLA

Burrata mozzarella de búfala X 2 sobre cama de tomates cherry, espejo de pesto genovés con cintas de jamón serrano, acompañado de pan focaccia con mantequilla de ajo.

\$ 72.900 🍷

PICADA COLOMBIANA (5 PAX)

5 unidades de empanadas de carne, 200 gr de chicharrón, 120 gr de chorizo, 120 gr de morcilla y 5 unidades de arepitas, acompañado de limón y hogao.

\$ 51.600

PICADA GRATTIA (5 PAX)

150gr de Julianas de pechuga pollo, 150gr de pancetta de cerdo glaseada, 150gr de picanha 100% angus USDA Prime, 300 gr de costilla de cerdo en BBQ de café, 120gr de chorizo antioqueño ahumado, 5 unidades de empanadas de carne, papa criolla, acompañado de cascos de tomate, cogollo, chimichurri, hogao y cascos de limón.

\$ 123.500

PROVOLONE AL HORNO

Queso provolone fundido con sofrito de tomates, aceite de trufas y orégano, acompañado de tostadas de pan brioche.

\$ 53.600 🍷

ENSALADAS *frescas*

Ensalada César Grattia: 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 \$16.400

🍴Fuerte \$31.400

Ensalada Arábiga: Mini falafel sobre mix de lechugas, tomates cherry, pepino, julianas de cebollas roja, yerbabuena, cous cous, quinua y vinagreta de yogurt.

🍴Entrada \$9.800

🍴Fuerte \$19.600

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 Módena.

🍴Entrada \$13.100

🍴Fuerte \$24.800

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 \$14.200

🍴Fuerte \$27.800





Las delicias *que esperabas*


 Picante suave

 Picante medio

 Picante fuerte

 Vegetariano

 Vegano

 Libre de gluten

BALOTINE DE POLLO



POLLO IBÉRICO

Suprema de pollo gratinada con salsa velouté, queso manchego, crocante de jamón serrano; puré de papa nevada y zanahoria; espárragos asados, mézclum de lechugas, vinagreta catalana, pimentones asados y quinoa crispy.

\$ 46.900

HOJALDRE DE POLLO

Suprema de pollo rellena de jamón de cerdo, queso mozzarella y espinacas, albardada en hojaldre crocante sobre salsa amatriciana; risoni al pesto; rúgula, sandía, queso feta y vinagreta de balsámico.

\$ 52.000

BALOTINE DE POLLO

Suprema de pollo albardada en tocineta, rellena de tomates secos, albahaca, pesto y queso Philadelphia; risotto de hongos; mix de hojas, tomates cherry asados, crocante de parmesano y vinagreta de pesto.

\$ 52.400

PIG WINGS

Alitas de cerdo cocidas en sous vide con especias y ajo asadas a la parrilla y bañadas en salsa de tamarindo y vino tinto; papas criollas con cebollín; ratatouille.

\$ 53.700 

BONDIOLA BRASEADA

Corte grueso de bondiola de cerdo sellada a la parrilla, glaseada con mantequilla de finas hierbas; papas a la crema; cogollo asado y champiñones rellenos de queso tilsit ahumado con aceite de trufas.

\$ 42.300

PANCETTA DELLA PASSIONE

Corte grueso de panza de cerdo glaseada con almíbar de panela, gulupa y maracuyá topada con crocante de chicharrón; gnocchi gratinado en crema y mantequilla con queso parmesano; mix de hojas, broncolini y calabacín salteados en aceite de finas hierbas con aderezo de mostaza de Dijón.

\$ 62.100

CODILLO MULATO

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

\$ 69.700

COSTILLAR CAFÉ

Rack de costilla de cerdo St. Louis (300gr) en salsa BBQ con reducción de café espresso; cascos de batata dulce con sal y paprika; mix de lechugas, tomate cherry, crocante de kale, maíz dulce y vinagreta de la casa.

\$ 51.900 🍷

LOMO A LA CRIOLLA

Solomito de cerdo asado a la parrilla con salsa criolla con cerveza y chorizo; papa pastusa en rodajas asadas; mix de lechugas, echalotes y vinagreta cítrica.

\$ 42.200

SOLOMITO ROQUEFORT

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

\$ 66.200

FILETO ROULADE

Solomito de res relleno de jamón serrano, queso Philadelphia y espárragos; milhoja de papas con crema de ajo y mantequilla; mix de hojas frescas, fresas confitadas y quinua crocante con vinagreta de balsámico.

\$ 72.800

FILET MIGNON

Medallón de solomito de res albardado en tocineta, bañado en reducción vino tinto y champiñones; puré de plátano dulce con queso parmesano madurado; arándanos frescos, mix de hojas y nueces del Brasil con vinagreta de la casa.

\$ 74.500

PUNTA DE PICANHA

Corte grueso de picanha 100% angus USDA Prime sellada a la parrilla con chimichurri; puré cremoso de yuca y vegetales asados.

\$ 89.800

RIB EYE STEAK

Corte grueso de rib eye 100% angus USDA Prime, con mantequilla de ajo y tomillo; pure cremoso de camote; ensalada de pico de gallo y cogollo.

\$ 121.500



FILETO ROULADE

LUBINA DE GOLFO



POSTA NEGRA

Chata de res asada y finalizada en salsa negra de panela; arroz con titoté de coco; mix de hojas, tomate perla, cebolla encurtida, aguacate y vinagreta cítrica.

\$ 53.900

SALMÓN LAQUEADO

Steak de salmón sellado a la parrilla glaseado con salsa de naranjas y uchuvas; risotto cocido en fumet con tinta de calamar; mix de hojas tiernas, queso asado, supremas de naranja, cebolla encurtida y vinagreta de maracuya.

\$ 75.500

LUBINA DEL GOLFO

Filete de robalo sellado a la plancha en mantequilla con echalotes, albahaca, orégano y limón; risotto de calabaza y queso feta; mix de lechugas, rábano, cebolla y vinagreta de yogurt.

\$ 57.200

COUS COUS MEDITERRANEO (VEGANO)

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

\$ 34.300

PROTEÍNAS *alternativas*

Vegana

Albóndigas de lentejas con salsa napolitana.

Mix de hongos salteados con vino blanco, aceite de trufas y cilantro.

Vegetariana

Falafel de garbanzo en salsa blanca.

Berenjena al horno con queso de búfala, mozzarella y salsa napolitana.



Otros antojos salientes

🔥 Picante suave

🔥🔥 Picante medio

🔥🔥🔥 Picante fuerte

🌿 Vegetariano

🌿 Vegano

🌾 Libre de gluten

PICADA COLOMBIANA (5 PAX)

5 unidades de empanadas de carne, 200 gr de chicharrón, 120 gr de chorizo, 120 gr de morcilla y 5 unidades de arepitas, acompañado de limón y hogao.

\$ 51.600

PICADA GRATTIA (5 PAX)

150gr de Julianas de pechuga pollo, 150gr de pancetta de cerdo glaseada, 150gr de picanha 100% angus USDA Prime, 300 gr de costilla de cerdo en BBQ de café, 120gr de chorizo antioqueño ahumado, 5 unidades de empanadas de carne, papa criolla, acompañado de cascós de tomate, cogollo, chimichurri, hogao y cascós de limón.

\$ 123.500

CONSOMÉ DE POLLO

Caldo de pollo y papa especial para suavizar la resaca.

\$ 3.100

CALDO DE COSTILLA DE RES

Caldo de costilla y papa especial para bajar la prenda.

\$ 5.300

BARRA STREET FOOD

Barra caliente con ripio de papa, queso rallado y salsas.

Mini perros

\$ 9.000

Mini hamburguesas

\$ 12.000

PERROS

Pan Perro acompañado con salchicha, puerro, guacamole, queso rallado, ripio de papa, pico de gallo, choucroutte, tocineta y salsas.

\$ 14.900

CHEESE BURGER BAR

Pan brioche, carne angus, queso cheddar, tocineta, rodajas de tomate, rodajas de cebolla, cogollo, pepinillos, cebolla caramelizada, papa ripio y salsas.

\$17.900



PICADA COLOMBIANA



Para los más *jóvenes*

🔥 Picante suave

🔥🔥 Picante medio

🔥🔥🔥 Picante fuerte

🌿 Vegetariano

🌿 Vegano

🌾 Libre de gluten

HAMBURGUESA GRATTIA



CORDON BLUE

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

\$ 35.800

SOLOMITO GRATINADO

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

\$ 68.800

CUBOS DE POLLO

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

\$ 29.500

HAMBURGUESA GRATTIA

Carne 100% angus certified (150gr), queso cheddar, tocineta ahumada, tomate larga vida, cebolla morada y cogollo europeo, acompañada de papas casco o a la francesa y salsas especiales.

\$ 44.300

HAMBURGUESA DE POLLO

Filete de pechuga de pollo apanada en corn flakes y panko, tocineta, queso cheddar y ensalada de repollo, con papas casco o a la francesa.

\$ 31.500







HOT DOG GRATTIA

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 casco o a la francesa.

\$ 31.500

A woven basket filled with several bottles of Corona beer, some labeled 'Corona Extra'. The basket is surrounded by fresh produce, including cherry tomatoes and large green leaves. The background is a warm, golden-brown color with a subtle pattern.

Potencia y refresca *cada sabor*

 Picante suave  Picante medio  Picante fuerte  Vegetariano  Vegano  Libre de gluten

Bebidas

MEZCLADORES

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

\$ 18.500

SODAS ITALIANAS

Refreshantes 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.

\$ 10.300

ESTACIÓN DE BEBIDAS

Café, capuccino, latte, chocolate, chocolate con leche,
aromática y aguas frescas.

\$ 495.000

SANGRÍA

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

\$ 12.300

CORONITAS

Corona extra en presentación mini con limón.

\$ 5.900

BRINDIS

Copa de Lambrusco italiano blanco o rosé.

\$ 13.000



Vive esta
experiencia

🔥 Picante suave

🔥🔥 Picante medio

🔥🔥🔥 Picante fuerte

🌿 Vegetariano

🌿 Vegano

🌾 Libre de gluten



❖ De nuestras manos ❖
a tu paladar



Grattia

Déjalo en nuestras manos

