

# amaré

BAR & RESTAURANTE

## \*DESAYUNOS

Su desayuno incluye una opción de huevos, una bebida caliente y el jugo del día.

Opciones de huevos:

### Americanos

Jamón, cebolla caramelizada, salsa de queso y cebollín

### Colombianos

Chorizo de ternera, hogao, quesito y cilantro

### Napolitanos

Salsa napolitana, queso mozzarella y albahaca

### Omelette francés

Jamón, queso y cebollín

\*El costo extra de los huevos es de 20.000 COP\*

Acompañantes:

Pancakes con frutas y sirope	18.000	Torta de banano con rodajas de banano y caramelo	14.000
Pan baguette con mantequilla y mermelada	16.000	Surtido de frutas frescas	14.000
Granola con yogurt y frutas	16.000	Calentado (frijoles, arroz y hogao)	12.000
Tostadas francesas Tostadas de pan artesanal bañadas en leche, almíbar dulce y huevo, acompañadas de fresas y arándanos. Cubiertas con un delicioso sirope de miel	19.000	Tostada con crema de aguacate y huevo poché Dos huevos poché sobre tostadas de pan artesanal, con base de crema de aguacate y crocantes de tocineta.	15.000

Opciones de cafés

Café expreso	8.500	Macchiato	9.500
Café americano	8.500	Capuccino	10.500

Opciones jugos

Mango	Piña	Lulo	Guanábana
Maracuyá	Mora	Fresa	

En agua 10.000 / En leche 12.000



# amaré

BAR & RESTAURANTE

## ENTRADAS

<b>Carpaccio de pulpo</b> Carpaccio de pulpo, vinagreta Ibérica y mizuna	41.000	<b>Mejillones</b> Mejillones gratinados con mantequilla de perejil, ajo y limón	36.000
<b>Burrata</b> Burrata artesanal, rúgula, pimentones confitados y balsámico	39.000	<b>Croquetas de pepperoni</b> Croquetas de pepperoni y salsa de pimentones ahumados	36.000
<b>Crocante de plátano maduro</b> Relleno de bocadillo de guayaba y queso mozzarella, servido sobre una suave crema agria y coronado con falso wakame	25.000	<b>Carpaccio de res</b> Carpaccio de res, rúgula y aceite de oliva extra virgen, balsámico, champiñones y grana padano	49.000

## FUERTES

<b>Pollo rostizado</b> ½ pollo rostizado estilo "pil-pil", jus de cocción, papas francesa, mix de lechugas	59.000	<b>Salmón ahumado</b> Salmón ahumado con naranja, risotto de mandarina, ensalada con aceitunas, frutos secos y salsa tzatziki	80.000
<b>Cazuela de mariscos</b> Inspirado en la cocina colombiana. Cazuela en bisque de langostino, servido en una base de sofrito y crema de coco, frutos de mar, acompañado por arroz salteado con frutos secos	65.000	<b>Porchetta</b> Porchetta en cocción lenta, risotto y jus de cerdo	69.000
<b>Róbalo en escabeche</b> Corte de róbalo a la plancha, bañado en un escabeche artesanal de cebolla morada y pimentón morrón salteados en aceite de oliva, con un sutil toque de vinagre de manzana. Acompañado de mezclum de lechugas orgánicas, tomates cherry confitados, pepinos encurtidos y vinagreta de mostaza Dijon. Se sirve con patacones crujientes	70.000	<b>Lomo de cerdo</b> Ahumado al barril en cocción lenta, glaseado con una salsa BBQ de durazno. Acompañado de un risotto cremoso de zapallo, terminado con crocantes del mismo vegetal	70.000

## PASTAS ARTESANAL Y ARROCES

<b>Pastas al vodka</b> Pastas caseras al vodka, pomodoro y crema, toque picoso, guanciale y grana padano	54.000	<b>Pasta a la carbonara</b> Pastas caseras a la carbonara con guanciale, huevo, pimienta negra y queso grana padano	54.000
<b>Pastas con mejillones</b> Pastas caseras con mejillones, ajo, aceite oliva extra virgen, vino blanco, perejil y peperoncino	49.000	<b>Arroz caldoso</b> Arroz caldoso de mar, bisque de gambas y mix de futos del mar	69.000
<b>Papardele con champiñones y morrillo ahumado</b> Pasta fresca artesanal al huevo, servida en una delicada salsa a base de vino blanco, champiñones y un toque de crema. Coronada con finas lonjas de morrillo ahumado en cocción lenta	75.000	<b>Arroz caribeño servido en paella</b> Arroz ibérico con carne de res, cerdo, camarones y mejillones, servido con alioli	79.000
		Adiciones:	
		<b>Porción de pan baguette</b>	4.500
		<b>Porción de Grana Padano</b>	6.500

## PARRILLA

Baby-beef 250gr 75.000

Punta de anca 250gr 75.000

Pechuga de pollo 200gr 45.000

Chuleta de cerdo 300gr 55.000

Bife chorizo 65.000

Corte de chata de res de 350 g, madurado durante 21 días, a la parrilla.

### Acompañantes:

Nuestros cortes a la parrilla vienen con acompañante a escoger:

- Papas a la francesa
- Cremoso de papa criolla tatemado con grana padano
- Vegetales salteados al horno en pesto de perejil
- Mix de lechuga en vinagreta dijon

- Acompañado de ensalada de la casa y cascos de papa dorados.

## SNACKS

Hamburguesa clásica 49.000

Carne premium, queso mozzarella, mermelada de tocineta, cebolla caramelizada, lechuga y tomate

Hamburguesa Italiana 49.000

Carne de res premium, mozzarella, salsa cremosa al pesto y tomates confitados

Picada Vivanti (2-3 personas) 85.000

Chicharrón, chorizo, empanadas, pollo apanado, arepas, trozos de solomito, trozos de queso asado y salsas de la casa

Empanadas colombianas 18.000

Empanaditas cocteleras (carne, queso o papas) x 10

Ensalada Vivanti 32.000

Mix de lechugas, vinagreta balsámica, mango, ají dulce, aguacate, supremas de naranja y tomates confitados

Adiciones: Camarones 15.000 / Pollo 15.000

Camarones rebosados en 45.000

salsa dulce de pimentón  
camarones apanados en panko japonés, bañados en una deliciosa salsa dulce de pimentón

Papas a la francesa 13.000

Porción de papas a la francesas

Sándwich porchetta 49.000

Sanduche de porchetta, alioli, cebollas encurtidas, mizuna, grana padano y papas francesas

Ceviche de chicharrón 41.000

Trozos de chicharrón, cebolla roja, cilantro y limón

Ensalada pollo a la naranja 42.000

Mix de lechugas, vinagreta dijon, pepinos encurtidos, tomate cherry, pollo frito a la salsa de naranja y pecorino

Sándwich de morrillo 49.000

Relleno con morrillo desmechado por cocción lenta de 9 horas y queso fundido, servido con alioli de ajo negro, rúgula, cebolla encurtida y grana padano

## POSTRES

Crème brûlée 18.000

Crème brûlée de vainilla

Crumble con helado 22.000

y frutos del Bosque  
Galleta crocante servida con helado y acompañada de una deliciosa mermelada de frutos del bosque (fresa, mora, agrás y arándanos)

Fresas con crema 18.000

Crème brûlée de gulupa 18.000

Postre francés fusionado con un toque caribeños de gulupa

Pie de manzana 18.000

Manzanas caramelizadas con helado de vainilla

# amaré

BAR & RESTAURANTE

## CERVEZAS

Club Colombia Dorada	12.000	Aguila Light	12.000
Club Colombia Roja	12.000	Stella Artois	18.000
Club Colombia Negra	12.000	Corona	18.000
Aguila	12.000		

## SÓFTS

Coca Cola	8.000	Té Hatsu	8.000
Coca Cola zero	8.000	Soda Juniper Toronja	12.000
Ginger Beer	12.000	Red Bull	20.000
Mil976 (agua tónica)	12.000	Gatorade	15.000
Electrolit	15.000	Jp Chenet lata	25.000
Smirnoff	20.000		

## JUGOS\*

Mango	Piña	Limonada de coco	15.000
Maracuyá	Mora	Piña colada sin licor	25.000
Lulo	Guanábana		
Fresa			
En agua 10.000 / En leche 12.000			



# amaré

BAR & RESTAURANTE

## CÓCTELES

¡Recuerda preguntar por nuestros cócteles de temporada!

<b>Spicy Margarita maracuyá</b> 49.000 1800 Silver, zumo de limón, Cointreau y pulpa maracuyá	<b>Mojito tradicional</b> 42.000 Zumo de limón, sirup simple, ron blanco y sirup de hierbabuena
<b>Margarita Premium</b> 68.000 Tequila Don Julio de tu preferencia, Cointreau y zumo de limón	<b>Mojito de kiwi</b> 42.000 Pulpa de kiwi, zumo de limón y ron blanco
<b>Porn Star Martini</b> 42.000 Pulpa de gulupa, zumo de limón, almíbar de vainilla y vodka	<b>Gran Vivanti</b> 48.000 Ron Caldas 8 años, zumo de limón, zumo de manzana, pulpa de kiwi y Jagermeister
<b>Caipiroska de fresa</b> 42.000 Fresas, cascos de limón y vodka	<b>Mojito de maracuyá</b> 42.000 Pulpa de maracuyá, zumo de limón y ron blanco
<b>Piña colada</b> 42.000 Pulpa de piña y coco, crema de coco, leche y ron blanco	<b>Expreso Medianoche</b> 41.000 Vodka, frangelico, café expreso y licor de café
<b>Caipirinha</b> 34.000 Cachaca y limón partido en cascos	<b>Margarita tradicional</b> 48.000 1800 Silver, zumo de limón y Cointreau
<b>Dulce Pecado</b> 42.000 Jack Daniel's apple, zumo de manzana, zumo de limón, miel, canela y uvas	<b>Screaming Orgasm</b> 41.000 Baileys, amaretto, licor de café, leche y vodka
<b>Moscow Mule</b> 42.000 Vodka, zumo de limón y ginger beer	
<b>Gin tonic</b> 50.000 Ginebra y tónica de tu preferencia	



# amaré

BAR & RESTAURANTE

## MOCTELES

Vivanti Zing "refrescante" 25.000  
Pepino, albahaca, zumo de limón y  
ginger de jengibre de limón

Soda Vivanti (maracuyá) 12.000  
Pulpa de maracuyá,  
zumo de limón y bretaña

Soda Vivanti (gulupa) 12.000  
Pulpa de gulupa, zumo de limón y bretaña

Soda Vivanti (frutos rojos) 12.000  
Pulpa de frutos rojos y bretaña

Berry Mojito 25.000  
Pulpa de frutos rojos,  
sirup de hierbabuena, zumo de limón,  
hierbabuena y ginger de jengibre de limón

## SANGRÍAS

(Lambrusco tinto, rosé o vino malvasía blanco)

Botella de vino (tinto, rosé o blanco) manzanas, fresas, uvas verdes, zumo de naranja, zumo de limón,  
zumo de manzana, vodka y un toque sutil a canela

200.000

¡Pregunta por nuestros vinos de temporada!

## VINOS BLANCOS

Pieropan Soave 226.000  
Classico 2022 - Italia

Alta Alella 248.000  
Parvus 2022 - España

Pieropan 480.000  
La Rocca 2021 - Italia

Pazo Baión 365.000  
Albariño - España

Recontra Pinot Grigio 129.000  
Argentina

## VINOS ESPUMOSOS

Alta Alella Mirgin Gran 280.000  
Reserva 2018 España

Malvasia Ceci 27 Italia 125.000

Lambrusco tinto y rosé 115.000  
Ceci 27 Italia

JP Chenet Francés 190.000

Alta Alella MIRGIN OPUS 735.000  
Paratge Qualificat  
Vallcirera - España



# amaré

BAR & RESTAURANTE

## VINOS TINTOS

La Posta Malbec Argentina	175.000	El Enemigo Malbec 2019 - Argentina	390.000
Monsanto Chianti Classico - Italia	379.000	Amarone Valpolicella 2019 - Italia	830.000
Recontra Bonarda Argentina	129.000	Fossacolle Brunello di Montalcino 2017 - Italia	765.000
Nicalò Valpolicella 2020 - Italia	275.000	Ostatu Rioja Alavesa 2018 - España	285.000

## CÓPAS DE VINO

Recontra Bonarda Argentina (copa tinto)	35.000	Recontra Pinot Grigio Argentina (copa vino blanco)	35.000
--	--------	---	--------

## GINEBRA

Hendrick's	600.000	Trago doble 60 ML	55.000
Star Of Bombay botella	720.000	Trago doble 60 ML	68.000
Bombay Sapphire botella	350.000		
BullDog Gin	500.000		



# amaré

BAR & RESTAURANTE

## TEQUILA

1800 Cristal Añejo botella	750.000	Trago doble 60 ML	62.000
Don Julio Blanco botella	500.000	Trago doble 60 ML	58.000
Don Julio Añejo botella	649.000	Trago doble 60 ML	62.000
Don Julio 70 botella	840.000	Trago doble 60 ML	80.000
Jimador botella	280.000	Trago doble 60 ML	70.000
Don Julio Reposado botella	560.000		

## WHISKY

Buchanan's 12 años botella	400.000	Trago doble 60 ML	39.000
Old Parr 12 años botella	400.000	Trago doble 60 ML	39.000
Cardhu 12 años botella	500.000	Trago doble 60 ML	50.000
Glenfiddich 12 años botella	500.000	Trago doble 60 ML	50.000
Glenfiddich 15 años botella	720.000	Trago doble 60 ML	68.000
Glenfiddich 18 años botella	1.100.000	Monkey Shoulder botella	500.000

## VODKA

Absolut	240.000	Trago doble 60 ML	30.000
Ketel One	450.000	Trago doble 60 ML	42.000
Grey Goose	450.000		





# amaré

BAR & RESTAURANTE

## RON

Caldas 8 años botella	290.000	Trago doble 60 ML	33.000
Caldas 15 años botella	350.000	Trago doble 60 ML	38.000
Ron La Hechicera botella	470.000	Trago doble 60 ML	50.000
Ron Parce 8 años	500.000	Trago doble 60 ML	41.000
Ron Zacapa 23 solera	700.000	Trago doble 60 ML	56.000
Ron Parce 12 años	640.000		
Ron Parce Blend Botella	255.000		
Ron Santa Tereza Vnz botella	460.000		

## AGUARDIENTE

Aguardiente Rojo botella	180.000	Trago doble 60 ML	25.000
Aguardiente Azul botella	180.000	Trago doble 60 ML	25.000
Aguardiente Verde botella	180.000	Trago doble 60 ML	25.000
Aguardiente Real botella	216.000		

## MEZCAL

Monte Lobos	570.000	Trago doble 60 ML	48.000
Mezcal Unión	520.000		

## OTROS

Hennessy VSOP botella	840.000	Trago doble 60 ML	72.000
Baileys botella	245.000	Trago doble 60 ML	35.000

