



**ca•po•te**

---

*La rica y fértil capa superior del suelo, manta de la tierra, amante de la raíz. Tejido y compuesto de la regeneración de la vida anterior que da vitalidad a todo lo que crece.*

## DESAYUNOS

### PANQUEQUES CON FRUTAS — \$27,000

Nuestros suaves y esponjosos panqueques acompañado de una ensalada de frutas

**ADICIONA:** ARANDANOS — \$4,000  
BANANAS — \$4,000  
CHOCOLATE — \$4,000

### OMELETTE — \$29,160

Cebolla, tomate, queso mozzarella, acompañado de nuestro esponjoso omelette

### DESAYUNO AMERICANO — \$28,080

Suaves y esponjosos panqueques acompañado de huevos a su elección, tocineta crujiente y tomate confitados

### HUEVOS BENEDICTOS — \$31,320

Muffin inglés, sellado en mantequilla, albahaca, tocineta, huevo pochado, bañados con nuestra salsa holandesa

### HUEVOS NAPOLITANOS — \$29,160

Cama de tomate y albahaca, huevos cocidos a la perfección y queso mozzarella forman esta deliciosa cacerola

EL 8% DEL IMPOCONSUMO YA ESTA INCLUIDO EN LA TARIFA

## ENTRADAS

### CEVICHE DE PESCADO — \$42,120

Cortes de pescado blanco bañado en deliciosa leche de tigre peruana con aromas asiáticos, acompañado de camote glaseado y chips de plátano verde

### POUTINE — \$28,080

Papas a la francesa, coronadas con deliciosa salsa de carnes y queso canadiense:

### HIJO DE POUTINE — \$35,620

Salchipapas canadienses vuelto paisa con tocineta ahumada y un toque picante

### VLADIMIR POUTINE — \$44,000

Nuestro famoso poutine con un "shashlik" - un chuzo de panceta a la parilla

### SUMMER ROLLS DE VERDURAS — \$38,880

Vegetales fresco y solomillo salteado envueltos en papel de arroz acompañados de una exótica salsa hoisin y mantequilla de mani

### CEVICHE DE CHICHARRON — \$39,960

Crujiente chicharron, curtido con una salsa en base de tomate, jengibre y cilantro

### BOMBONES DE LOMO — \$45,360

Cortes finos de solomillo relleno de mozzarella, acompañado de papa criolla salteada con tocineta y salsa de la casa

EL 8% DEL IMPOCONSUMO YA ESTA INCLUIDO EN LA TARIFA

## CLÁSICOS

### HAMBURGUESA CLASICA ————— \$42,360

Hamburguesas a tu elección:

<b>CHESSE BURGUER</b>	<b>LA AMALIA</b>	<b>BLUE BURGUER</b>	<b>CERRO TUSA</b>
Queso americano y tocineta	Queso suizo y gravy de champiñones	Queso azul y tocineta	Queso gouda y tocineta

### HAMBURGUESA DE POLLO ————— \$30,240

Jugosa pechuga a la parilla con nuestro pan brioche, vegetales y papas crujientes

### ALITAS AHUMADAS ————— \$31,320

Ahumadas en leñas frutales sazonadas con root de la casa bañadas en salsa de su preferencia (BBQ o Mango Habanero)

### BOSS BAGUETTE ————— \$33,720

Pollo a la parilla, fundido con queso gouda y tocineta crujiente, en baguette brioche. Acompañada de vegetales frescos y papas crujientes

### ACOMPAÑANTES

PAPAS A LA FRANCESA

PAPAS CHIPS

PAPAS RUSTICAS

PAPAS AL VAPOR

ENSALADA CLASICA

### ADICIONES

ENSALADA CAPRESSA ————— \$10.800

ENSALADA GRIEGA ————— \$10.800

RODAJAS DE PAN ————— \$4.320

PAPAS POUTINE ————— \$10.800

TOSTADAS ————— \$ 5.400

CHORIZO ————— \$10.800

QUESO ————— \$4.320

TOCINETA ————— \$ 7.560

CARNE ————— \$10.800

EL 8% DEL IMPOCONSUMO YA ESTA INCLUIDO EN LA TARIFA

# GRILL & SMOKED

## FILET MIGNON ————— \$59,400

Corte tierno envuelto en tocineta artesanal con una salsa de setas silvestres

## COSTILLAS BBQ ————— \$59,400

Suave y tierno costillar San Luis ahumado en leñas frutales cubierta de nuestra salsa BBQ artesanal de frutos rojos y whisky Jack Daniels

## PUNTA DE ANCA ————— \$62,640

Una deliciosa capa de grasa cubre y humecta los bordes del corte, (Termino, sugerido, medio)

## TOMAHAWK ————— \$260,000

Corte exclusivo de costilla de res madurado por 30 días en nuestro cava. 600g de perfeccion marinado en salmuera ahumada y bautizado en fuego de carbon al grill

## BABY BEEF ————— \$61,560

Este corte nos ofrece una maxima ternura

### ADICIONES

DERRETIDA DE QUESO AZUL Y ————— \$19,500

TOCINETA

SALSA DE CARNES DE ————— \$14,400

CHAMPIÑONES SILVESTRES

SALSA MARISQUERA CON ————— \$44,000

CAMARONES Y CALAMAR EN UN

BISQUE DE MARISCOS PICANTE

CHORIZO ————— \$10.800

QUESO ————— \$4.320

TOCINETA ————— \$ 7.560

CARNE ————— \$10.800

### PICADA PARA DOS O CUATRO PERSONAS

Chicharron, costillas, chorizo, lomo, pollo a la parrilla conforman esta deliciosa picada pues pedirla para 2 o 4 personas

**2 PERSONAS ————— \$76,680    4 PERSONAS ————— \$150,120**

EL 8% DEL IMPOCONSUMO YA ESTA INCLUIDO EN LA TARIFA

# CERRO TUSA SPRINGS

## PLATOS FUERTES

### SHORT RIBS — \$66,960

Tiernas costillas de res braseadas en vino merlot acompañadas de cremoso pure de papa, un tierno abrazo al paladar

### VOLCÁN SELVÁTICO — \$73,440

Corte de solomillo de 300gr de solomillo sobre una cama de vegetales salteados, reducción de vino tinto y tomates confitados, un festival de sabores inigualables

### SOLOMILLO A LA CERVEZA — \$61,560

Medallones de solomillo a la parrilla sobre una cama de pure cremoso de espinaca bañados en miel de cerveza negra

### POLLO EN SALSA DE SETAS — \$51,840

Jugosa pechuga de pollo a la parrilla bañada en salsa de setas con vino tinto, acompañada de papas crujientes y ensalada de la huerta

### BISQUE DE MARISCOS — \$57,140

una cremosa y suave sopa de mariscos con sabores intensos del mar, acompañada de arroz y un toque picante de salsa habanera que realza cada bocado.

### CORDON BLEU — \$42,120

Rollo crujiente de pollo y panko japones, relleno de queso y jamón acompañado de vegetales salteados y salsa de queso azul

## VEGETARIANO

### **CEVICHE VEGANO** ————— \$38,880

Champiñones escalfados cubiertos de salsa acevichada a base de ají peruano y cilantro

### **CURRY THAI** ————— \$42,120

Base de curry rojo tailandés con vegetales salteados y cremosa leche de coco (picante a su elección), topping de maní

### **SETAS AL AJILLO** ————— \$34,560

Mixtura de setas, base de ajo olio de oliva y escabeche acompañado de rebanadas de pan y parmesano

### **ENSALADA GRIEGA** ————— \$31,320

Tómate, queso en cubos, cebolla y aceitunas

### **ENSALADA DE LA HUERTA** ————— \$24,840

Cebolla, tomate, lechuga y topping mediterraneo

EL 8% DEL IMPOCONSUMO YA ESTA INCLUIDO EN LA TARIFA

# PASTAS

Fettuccini, penne o spaghetti

**PASTA PESTO** ————— \$37,800

Deliciosa salsa a base de albahaca de nuestra huerta, aceite de oliva y queso parmesano

**PASTA ALFREDO** ————— \$37,800

Mantequilla, parmesano y crema de leche conforman esta cremosa y deliciosa salsa

**PASTA CARBONARA** ——— \$37,800

Cremosa salsa a base de yema de huevo, queso parmesano, pimienta recién molida con tocineta crocante

**PASTA SETAS** ————— \$37,800

Salsa formada por mixtura de setas salteadas con vino tinto, crema de leche y parmesano



## ADICIONES

Pollo — \$10,000

Solomillo — \$18,000



EL 8% DEL IMPOCONSUMO YA ESTA INCLUIDO EN LA TARIFA



## POSTRES

### NEW YORK CHEESECAKE ————— \$29,160

Suave y cremoso cheesecake con cobertura de maracuyá, dulzura y acidez en cada bocado.

### BROWNIE CON HELADO ————— \$29,160

Receta original de brownie con helado de vainilla y salsa de chocolate

### ENSALADA DE FRUTAS ————— \$16,200

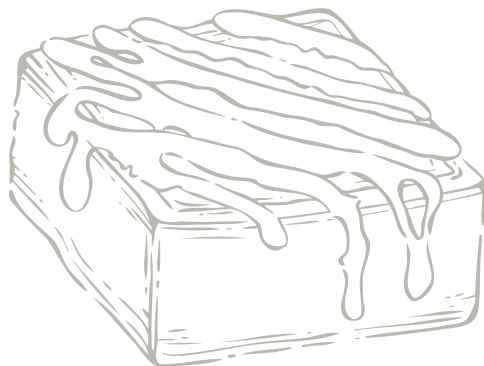
Diversas frutas seleccionadas de nuestra huerta

### CRUMBLE DE BANANO ————— \$25,200

Crujiente crumble hecho con bananos producidos en casa un postre con alma hogareña

### ENSALADA DE FRUTAS CON HELADOS ————— \$24,840

Durazno, fresas, bananos producidos en casa y frutas de temporada acompañado de una bola de helado



EL 8% DEL IMPOCONSUMO YA ESTA INCLUIDO EN LA TARIFA

# CÓCTELES

## CLÁSICOS

**CUBA LIBRE** ————— \$39,960

Ron, Coca Cola y limón

**MOJITO** ————— \$39,960

Compuesto de ron, limón, azúcar, menta o hierbabuena y soda

**TINTO DE VERANO** — \$39,960

Vino, sprite y limón

**MANHATTAN** ————— \$39,960

Un cóctel clásico a base de whiskey y vermut rojo

**MARGARITA** ————— \$39,960

Hecho a base de tequila y limón y triple sec

**NEGRONI** ————— \$39,960

Cóctel de origen italiano preparado a base de Gin, Campari, Vermut rojo

**APEROL SPIRIT** ————— \$39,960

Cóctel de origen italiano, Campari y soda

**OLD FASHIONED** — \$39,960

Bulleit Bourbon, azúcar, nativo bitter y naranja

**MOJITO DE MANGO** — \$39,960

Ron blanco, menta de la huerta y mango

**GIN TONIC** ————— \$34,560

Compuesto de ginebra y agua tónica servida en hielo

**PISCO SOUR** ————— \$39,960

Cóctel peruano preparado con pisco y zumo de limón

**BLOODY MARY** ————— \$39,960

Vodka, jugo de tomate y otras especias y aromas, salsa inglesa, salsas picantes, ajo y hierbas

**DRY MARTINI** ————— \$39,960

Compuesto de ginebra con una porcion de vermut, adornado con una aceituna cruzada

**CAIPIRINHA** ————— \$39,960

Cachaca, limón sutil una o dos puntas de dedo de lalo, azúcar y hielo

**MOSCOW MULE** ————— \$39,960

Una variación del cóctel clásico Moscow Mule, con las notas dulces del vodka y jengibre

**COSMOPOLITAN** — \$39,960

Cóctel de martini rojo con cierto matiz a fruta acida



EL 8% DEL IMPOCONSUMO YA ESTA INCLUIDO EN LA TARIFA

# CÓCTELES DE AUTOR

## **SPICED PINA COLADA**

Ron infusionado con canela - jengibre - crema de coco - limon - piña

## **APOCALYPSIS**

Ron de alta graduacion - ron oscuro - maracuya - piña - limon - canela

## **CONSENTIDA**

Ron blanco - maracuya - coco - naranja - vainilla

## **STARBURST**

Vodka - carambolo - guayaba - limon - romero

## **SPRING ELIXER**

Ginebra - moras - limon - lemon grass

## **HONEYBEE'S POTION**

Bulleit bourbon - jack Daniels honey - jengibre - miel - limon - piña

## **SANDIA SMASH**

Infusión vodka sandia - limón - syrup frutos rojos

## **AYSHA**

Tequila - miel de Jamaica - limón - jengibre

## **VIDA TROPICAL**

Tequila o ginebra - limón - frutos amarillos - toronja

# BEBIDAS SIN ALCOHOL

**JUGOS NATURALES — \$8,640**

**MANGO**

**FRESA**

**MORA**

**MARACUYA**

**PIÑA**

**NARANJA**

**SANDIA**

**SABORIZADAS — \$10,800**

**FRUTOS ROJOS**

**FRUTOS AMARILLOS**

**MORA**

**MANGO**

**MARACUYA**

**DURAZNO**

## LIMONADAS

**LIMONADA MALBEC — \$12,960**

**LIMONADA NATURAL — \$8,640**

**LIMONADA DE COCO — \$12,960**

**LIMONADA DE MANGO — \$12,960**

**LIMONADA HIERBABUENA — \$12,960**

EL 8% DEL IMPOCONSUMO YA ESTA INCLUIDO EN LA TARIFA

# CERVEZAS

## CERVEZAS NACIONALES

PILSEN	_____	\$6,480
AGUILA	_____	\$6,480
AGUILA LITE	_____	\$6,480
COSTEÑITA	_____	\$6,480
CLUB COLOMBIA ROJA	_____	\$6,480
CLUB COLOMBIA DORADA	_____	\$6,480
CLUB COLOMBIA NEGRA	_____	\$6,480

## CERVEZAS IMPORTADAS

HEINEKEN	_____	\$6,480
CORONA	_____	\$10,800
CORONITA	_____	\$6,480
STELLA ARTOIS	_____	\$10,800
SMIRNOFF MANZANA	_____	\$10,800
SMIRNOFF MANZANA VERDE	_____	\$10,800

## ESPECIALES

MICHELADA TRADICIONAL	_____	\$8,480
MICHELADA CLAMATO	_____	\$17,640
JAGGER BEER	_____	\$26,760
SUBMARINO	_____	\$26,760

EL 8% DEL IMPOCONSUMO YA ESTA INCLUIDO EN LA TARIFA