



# MENU

## THE TOPS

### SMOKED BEEF SHORT RIB

Slow-Cooked Smoked Short Rib - Organic National Pepper Demi-Glaze - Seasonal Bean Guachito from El Copé - Avocado Emulsion - Sweet Plantain in Syrup - Crispy Rice Crackling

\$53 ⌚ 25 - 30 MIN

### RIB EYE COWBOY OVER EMBERS

22 oz Prime - Roasted Volcanic Potatoes Mix - Heirloom Tomato Salad - Watercress - Goat Cheese

\$97 🌿 ⌚ 25 - 30 MIN

## TO START

### SMOKED KANPACHI 🌿

\$15

Kanpachi - Lime - Trompito Chili - Red Onion - Fresh Cilantro

### FRESH FISH AND GREEN PAPAYA 🌿

\$12

Tree Tomato - Passion Fruit - Green Papaya - Chipilin Biscuit - Toasted Cashew Nuts with a Hint of Spice and Ginger

### PATACÓN SALAD 🌿

\$12

Mixed Greens - Cilantro - Chives - Dill - Artisan Goat Yogurt - Crispy Pulled Pork Belly - Asian Glaze  
\*Vegetarian Version Available

### LA COLORADA 🌿

\$14

Roasted Beetroot - Goat Yogurt - Local Goat Cheese - Mandarin Lime - Basil Oil - Dill - Hydroponic Basil from Tierras Altas  
\*Vegan Version Available

## THE PERFECT MIDWAY

### CLAMS, ¡PAPA! 🌿

\$19

Smoked Potato Sauce - Parsley - Fresh Cilantro - Bonito Flakes - Pickled Watermelon Rind - Black Pepper - Fennel - Local Fried Potato

### ZAPATO DE LANGOSTA 🌿

\$22

Atlantic Lobster - Creole Rice - Coconut Curry - Green Plantain Rub - Annatto Oil - Dried Pigeon Peas - Coconut Oil

## MAINS

### CRISPY PORK SHANK 🌿

\$35

Kimchee - Lettuce - Naam and Napkin

⌚ 25 - 30 MIN

### LANGOSTINO EMPOLLERADO 🌿

\$28

Charcoal-Grilled Atlantic Prawns - Chiricano Avocado Mayonnaise - Spicy Aji Chombo Oil - Creole Emulsion - Toasted Rice Bun - Sweet Plantain in Syrup with Pineapple Marmalade from La Chorrera  
\*Vegan Version Available

### SKIRT STEAK AND RECAO 🌿

\$38

8 oz - Angus Cut - Fresh Recao Chimichurri with Trompito Pepper - Truffle Kiss - Baby Potatoes - Tomato Salad

### CARIBBEAN CURRY 🌿

\$28

Catch of the Day - Smoked Tomato Curry - Coconut Rice

### TAMARIND PORK

\$27

Slow-Cooked Pork Chop - Char-Grilled - Tamarind Glaze - Mixed Vegetables

## OUR FAVORITES

### PORK BELLY POPS

Kimchee - Grapefruit Cevichito - Kombu & Raspadura Glaze

\$15 🌿

### LAMB KOFTAS

Uncle Franklin Tzatziki - Naam Bread - Pickled Thai Chillies (It Contains Pistachios)

\$15

### SEAFOOD CASSEROLE

Octopus - Prawns - Clams - Mussel - Scallop - Sofrito Emulsion

\$35 🌿

## SIDES

### PATACÓN

\$6

### HEIRLOOM TOMATO AND WATERCRESS 🌿

\$6

### COCONUT RICE 🌿

\$6

## DESSERTS

### CORN TRILOGY

\$10

Fresh Corn Foam - White Corn Cake - Purple Corn Dust

### BUSCANDO GUAYABA

\$11

Guava Sticky Toffee Pudding - Cashew Nut Ice Cream - Salted Caramel - Goat Yogurt - Cocoa Rum - Cashew Nut Crumble



SPICY



VEGETARIAN



GLUTEN FREE

K A A N D E L A

TIP AND TAXES NOT INCLUDED



## MENÚ

### IMPERDIBLES

#### BEEF SHORT RIB AHUMADO

Cocción a Baja Temperatura - Demi Glase de Pimienta Orgánica Nacional - Guachito de Frijol de Temporada del Copé - Emulsión de Aguacate - Plátano en Tentación - Chicharrón de Arroz

\$ 53 🕒 25 - 30 MIN

#### RIB EYE COWBOY A LA BRASA

22 oz Prime - Mix de Papas Volcánicas Braseadas - Ensaladilla de Tomate Heirloom - Berro - Queso Cabra

\$ 97 🌿 🕒 25 - 30 MIN

### PARA EMPEZAR

#### KANPACHI AHUMADO 🌿

\$ 15

Kanpachi - Lima - Aji Trompito - Cebolla Morada - Cilantro Fresco.

#### CRUDITO DE PESCADO Y PAPAYA 🌿

\$ 12

Tomate de Árbol - Maracuyá - Papaya Verde - Galleta de Chipilín - Pepita de Marañón Tostada con un Toque de Picante y Jengibre

#### ENSALADA DE PATACÓN 🌿

\$ 12

Mezclum de Lechugas - Cilantro - Cebollina - Eneldo - Yogurt de Cabra Artesanal - Crispy Pulled Pork Belly - Glaseado Asiático  
\*Versión Vegana Disponible

#### LA COLORADA 🌿

\$ 14

Remolacha Rostizada - Yogurt de Cabra - Queso de Cabra Local - Limón Mandarina - Aceite de Albahaca - Eneldo - Albahacas Hidropónicas de Tierras Altas  
\*Versión Vegetariana Disponible

### EL INTERMEDIO PERFECTO

#### CLAMS, ¡PAPA! 🌿

\$ 19

Salsa Ahumada de Papas - Perejil - Cilantro Fresco - Bonito Flakes - Encurtido de Cáscara de Sandía - Pimienta Negra - Hinojo - Papacones

#### ZAPATO DE LANGOSTA 🌿

\$ 22

Arroz Criollo - Curry de Coco - Langosta del Atlántico - Rub de Plátano Verde - Aceite de Achiote - Frijolitos de Guandú Seco - Aceite de coco

### PLATOS FUERTES

#### CRISPY PORK SHANK 🌿

\$ 35

Pan Naan - Arroz de Jazmín - Kimchee - Salsa Dulce y Picante  
🕒 25 - 30 MIN

#### LANGOSTINO EMPOLLERADO 🌿

\$ 28

Langostinos del Atlántico al Carbón - Mayonesa de Aguacate Chiricano - Aceite de Aji Chombo - Emulsión Criolla - Bollo de Arroz Tostado y Plátano en Tentación con Mermelada de Piña Chorrerana  
\*Versión Vegana Disponible

#### ENTRAÑA Y RECAO 🌿

\$ 38

8 oz - Corte Angus - Chimichurri de Recao Fresco con Aji Trompito - Besito de Trufa - Papines - Ensaladilla

#### CURRY DEL CARIBE 🌿

\$ 28

Pesca del Día - Curry de Tomates Ahumados - Arroz con Coco

#### PUERQUITO AL TAMARINDO

\$ 27

Chuletón de Cerdo - Asado a Baja Temperatura - Braseado en Parrilla - Glase de Tamarindo - Mezclum de Hortalizas

### NUESTROS FAVORITOS

#### PORK BELLY POPS

Kimchee - Cevichito de Toronja - Glaseado de Raspadura y Kombu

\$ 15 🌿

#### KOFTAS DE CORDERO

Tzatziki del Tío Franklin - Mermelada de Tomates Umami - Chiles Thai Encurtidos (Contiene Pistachos)

\$ 15

#### CAZUELA DE MARISCOS

Pulpo - Langostino - Conchuela - Almejas - Mejillones en un Brodo de Sofrito Emulsionado

\$ 35 🌿

### ACOMPAÑAMIENTOS

#### PATACÓN

\$ 6

#### TOMATE HEIRLOOM Y BERRO 🌿

\$ 6

#### ARROZ CON COCO 🌿

\$ 6

### POSTRES

#### TRILOGÍA DE MAÍZ

\$ 10

Espuma de Maíz Nuevo - Bizcocho de Maíz Blanco - Polvo de Maíz Morado

#### BUSCANDO GUAYABA

\$ 11

Sticky Toffee Pudding de Guayaba - Helado de Pepita de Marañón - Caramelo Salado - Yogurt de Cabra - Ron de Cacao - Crumble de Marañón



PICANTE



VEGETARIANO



GLUTEN FREE

K A A N D E L A

PROPINA E IMPUESTOS NO INCLUIDOS