

MESA FRANCA

Nuestra carta cambia constantemente según disponibilidad de productos y especiales semanales

PLATOS DE TEMPORADA

EMPANADAS 20 MIL
pirarucú horneado con cilantro, cebolla larga y hojas de plátano.

GYOZAS 28 MIL
camarón y frijol refrito, aceite de chiles y achiote, limón y cilantro.

COLIFLOR ROSTIZADA 28 MIL
salsa de auyama y cilantro cimarrón deshidratado

SEMI CURADO DE PESCA 30 MIL
tomate monterosa, papa cacho de toro, yema de huevo sous vide, furikake de hierbas de azotea y hojas de cogollos.

ESPAGUETI ACHIOTADO 30 MIL
camarón, calamar pota, tomates deshidratados y crumble de sourdough

ARROZ CALDOSO 32 MIL
conejo braseado, orellanas horneadas y vinagreta de eneldo.

PESCA DEL DIA 45 MIL
atún termino medio, cogollo al carbón, mole verde y chicharrón de maíz

COCHINILLO LECHAL 60 MIL
puré de arveja amarilla y papa nativa.

TRUCHA ENTERA 60 MIL
berenjena marinada, arroz melcochudo.

POSTRES
TARTA DE LIMÓN EN CONSERVA 15 MIL
PANACOTA DE CHOCOLATE BLANCO Y FRAMBUESA 15 MIL

MESA.FRANCA

COCTELES

MULA PACIFICA

Viche, jengibre, limón y soda.

26 MIL

RONHATTAN

Diplomático Mantuano, jerez oloroso, licor de naranja y gotas amargas.

29 MIL

WHISKY PERAS LIMONARIA

Clarificación de whisky JW sello negro, peras y limonaria.

28 MIL

CHILCANO ISABELA

Pisco Viñas de Oro, shrub de uva Isabela y romero, soda.

30 MIL

DON JALAPEÑO

Tequila Milagro reposado, shrub de pepino y jalapeño, chartreuse verde.

33 MIL

MEZCALITA DE DIVERSIÓN

Mezcal Union, toma seca de diversión, ají yuquitania y limón en conserva.

35 MIL

ESPRESSO MARTINI

Vodka Reyka, espresso, fernet branca.

28 MIL

PISCINERO

Ginebra Masters, Aperol, miel con limón negro, aceite de menta piperita.

28 MIL

COCTELES LOW ABV

APERITIVO NO2.

Cinzano infusionado con hojas de coca, prosecco, soda y aceitunas verdes.

18 MIL

FEIJOA TONIC

Licor de feijoa, huacatay y tónica 1724.

18 MIL

SUR AMERICANO

Campari infusionado con piña, cinzano rosso, soda.

18 MIL

BEBIDAS SIN ALCOHOL

GASEOSA NATURAL con shrub de frambuesa y vainilla del Chocó	8MIL
GASEOSA NATURAL con uva isabela y romero	8MIL
AGUA PANELA con especias y tamarindo	8MIL
EXTRACTO NATURAL de zanahoria, manzana y jengibre	8MIL
GINGER BEER kefir de jengibre	12MIL

CERVEZAS BOTELLA

13 pesos blonde ale / IPA	13 MIL
Club Colombia dorada	10 MIL

VINOS

BLANCOS

Ciu Ciu Merlettaie (DOCG Offida, Italia) Pecorino	C:25MIL B:125 MIL
Petites Estones (DO Terra Alta, España) Garnacha blanca	130 MIL
Pago del Vicario (La Mancha, España) Blanco de tempranillo	120 MIL
Hiedler Loss (Kamptal, Austria) Gruner veltliner	130MIL

ROSADO

Dancing Coyote Rose (Clarksburg, EEUU) Pinot noir	130 MIL
---	----------------

TINTOS

Catena Appellation La Consulta (Mendoza, Argentina) Malbec	C:25MIL B:125MIL
Damana 5 (DO Ribera del Duero, España) Tempranillo	110 MIL
Caviste Le Tallien (Burdeos, Francia) Merlot	135 MIL
Polkura Lote D (Marchigue, Chile) Syrah	145 MIL

MESA FRANCA

BRUNCH DOMINGO 10:30AM A 3PM

PAN Y TUCUPÍ

Pan de masa madre y mantequilla de tucupí

8 MIL

TOSTADA DE AGUACATE

Aguacate tatemado, cebollín y huevos pochados

18 MIL

HUEVOS HORNEADOS

pecho de res braseado y pan tostado

25 MIL

PANDEBONO

Huevos batidos cremosos, pastrami crocante y kefir achiotado

20 MIL

GRILLED CHEESE

mozzarella, gouda y cheddar, tartar de aguacate, tomates deshidratados y yemas curadas.

18 MIL

PANCAKE DE MAZORCA DULCE

Queso cremoso de kefir, miel y panza de cerdo al carbón

20 MIL

PAPAS NATIVAS

Yemas y coppa casera

22 MIL

BOWL DE FRUTA

Fruta de temporada, yogurt y semillas de chía

15 MIL

MESA.FRANCA

MESA FRANCA EN CASA – DOMICILIO O TAKE AWAY

LECHUGA CROCANTE

25 MIL

Cogollos, vinagreta de limonaria, melón encurtido, queso feta y nueces crocantes.

BURRATA

30 MIL

Emulsión de alcachofa, acelga y sourdough.

PANZA DE CERDO (PARA 2)

56 MIL

puré de maní y peras caramelizadas, rúgula selvática

ENCOCADO (PARA 2)

56 MIL

camarón, aguacate, arroz crocante, fondo de crustáceos y leche de coco.

TORTELLI DE CABRITO (PARA 2)

56 MIL

Salsa de tomates rostizados y quinua crocante.

COCTELES EN BOTELLA

MULA PACIFICA (500ML)

70 MIL

destilado de caña y jengibre

COSTERO FRESQUERO (500ML)

75 MIL

ron agrícola, guayaba agria y menta

NEGRONI ANDINO (500ML)

80 MIL

Licor de uchuva, campari, matini rosso y cacao

DESPENSA

SALSA ROJA DE TOMATES ROSTIZADOS (200 GR)

15 MIL

SALSA DE TOMATES VERDES TATEMADOS (200 GR)

12 MIL

VINAGRE DE VICHE (500ML)

15 MIL

MESA.FRANCA