



MENÚ

BLACKBEAR.COM.CO - 6447766



RAW BAR

Ceviche cremoso de pesca del día en leche de tigre emulsionada & chalaquita | **\$26.9**

Ceviche de pesca fresca, en leche de tigre de ají amarillo, maíz crocante, camote glaseado & salsa criolla | **\$26.9**

Cóctel de mariscos en salsa de tomates tatemados & tortillas crocantes | **\$32.9**

Tiradito de pesca fresca al bloody mary, pepino, rábanos, maíz crocante & aguacate | **\$26.9**

Tiradito de langostinos y pesca fresca al chipotle con chalaquita, aguacate tatemado & rábanos | **\$28.9**

Tostada de cangrejo & camaron, con pico de gallo, crema de aguacate, sriracha y rabanos encurtidos | **\$24.9**

Poke de kanikama & cangrejo, rábano, cebolla, tomate y manzana, mayo de sriracha, aguacate & pepino | **\$36.9**

Salmón sobre arroz de sushi, con crema de wasabi y ponzu cítrico | **\$29.9**



ENSALADAS

ESCOJA SU PREPARACIÓN:

Ensalada Griega

Mezcla de lechugas, queso feta, aceitunas negras, pepino, tomates, cebolla morada, uvas, alcaparras y vinagreta | **\$31.9**

Ensalada Black

Mezcla de lechugas, rábano sandía, huevo mollet, zanahoria, mazorquita, semillas de girasol, tomates, brocoli & remolacha laminada y vinagreta de mostaza | **\$27.9**

ESCOJA SU PROTEÍNA:

- Pollo parrillado | **\$8.9**
- Jamón hecho en casa | **\$8.9**
- Roastbeef casero | **\$11.9**
- Mozzarella di bufala | **\$9.9**
- Huevo mollet | **\$4.9**



PLATOS PEQUEÑOS

Setas con fondue de queso brie, peras al vino reducción de balsámico y trufa, servido con nueces garrapiñadas | **\$29.9**

Straciatella fresca, marinada y tomate orgánico. Acompañada de pan de campo & miel del vichada | **\$29.9**

Remolachas al horno y zanahorias glaseadas en miel de naranja, crema de queso de cabra y almendras | **\$29.9**

Tacos de res cocidos en mole rojo, acompañados de ensalada de col y cebollas encurtidas (*para compartir*) | **\$48.9**

Langostinos crujientes con ensalada de mango biche & naranja | **\$34.9**

Nachos de cordero estofado en mole de chile morita & chocolate, con pico de gallo | **\$38.9**

Frito de mar, servido con papitas y crema de ají amarillo | **\$34.9**

Fish and chips & tártara casera | **\$28.9**



PLATOS GRANDES

Sándwich de roastbeef wayu, mayo de gravy, tártara, tomate marinado y cogollos | **\$28.9**

Sándwich de jamón de pierna hecho en casa, mayo de chile chipotle, tomates asados y aguacate | **\$26.9**

Sándwich de prosciutto italiano, queso mozzarella, tomates frescos y acompañado de crocantes de berenjena | **\$28.8**

Ravioli al sartén rellenos de cuatro quesos, con salsa de tomates rostizados | **\$33.9**

Asado de tira braseado, cremoso de papa blanca, hongos salteados & picadillo de tomates | **\$42.9**

Arroz de camarón con guisantes, espuma de tomates & chipotle | **\$36.9**

Pollito rostizado, mole verde acompañado de choclo tostado & pico de gallo | **\$34.9**

Curry thai de cerdo braseado, guisantes, tomates cereza & arroz frito | **\$38.9**

Lomo de res rostizado con salsa macha de maní & chipotle, acompañado de papitas criollas, tomates rostizadas y cebollas | **\$41**

Tikka-massala de pollo, mango, ensalada fresca & arroz frito con frutos secos | **\$36.9**

Caldereta de pesca del día estofada, acompañado de arroz blanco | **\$48.9**

PARA NIÑOS:

Tenders de pollo apanados & papitas fritas, miel mostaza, crema de aguacate | **\$22.9**

Fish and chips con salsa tártara casera & ensalada | **\$28.9**

Chaufita de pollo, tortilla de huevo & verduras | **\$18.9**



DE DULCE

Copa de frutos rojos con merengón, frutos rojos macerados, crema de queso, merenguitos, guanábana fresca & galleta de avena | **\$16.9**

Copa de choco arequipe con crema de arequipe, galleta de coco & fudge de chocolate y banano | **\$16.9**

Torta de chocolate amelcochado servida con helado de vainilla | **\$18.9**



CÓCTELES DE LA CASA

LIFE AQUATIC | \$26

Ginebra Beefeater, toronja, feijoa, limón

NUESTRA PALOMA | \$30

Tequila Altos, St. Germain, toronja, tónica, soda

ÚLTIMA PALABRA | \$30

Mezcal Unión, Chartreuse, limón, licor de maraschino

VILANOVA | \$30

Ginebra Beefeater, Gin Mare, prosecco, romero, tónica, aceitunas

PENICILLIN | \$28

Whisky Chivas Extra, Whisky Talisker, jengibre, miel de acacia, limón

OLD CUBAN | \$28

Ron Havana 7 Años, Ron Diplomático, hierbabuena, limón, prosecco, amargos de vainilla

REVÓLVER | \$30

Bulleit Bourbon, licor de café colombiano, amargos de tonka

COYOTE | \$26

Mezcal Siete Misterios, viche, jengibre, miel de agave, limón, hoja de coca

BB OLD FASHIONED | \$34

Bourbon Woodford Reserve, mezcal, miel de agave, cilantro, amargos de toronja

BOGOTÁ MULE | \$26

Ron Havana 7 Años, jengibre, limón, soda, Angostura

CÓCTELES EMBOTELLADOS

MARGARITA POBLANO | \$26

Altos Plata, mezcal, lulo, limón, Ancho Reyes

COROZO COSMO | \$26

Absolut, corozo, limón mandarino, licor de naranja

NEGRONI | \$26

Beefeater, vermut rojo, Campari

HIGHBALLS

La combinación clásica de una bebida gaseosa y un licor, servida en vaso alto con hielo

Tequila Altos y Corelia Flor de Jamaica/
Maracuyá con sal de chile | \$32

Monkey 47 y Tónica San Pellegrino con
mora y albahaca | \$52

Lillet Blanc y Fentiman's Connoisseur's con
fresa y albahaca | \$28

Plymouth y Fentiman's Valencia Orange Tonic
con limón mandarino | \$40

SPRITZ

French Spritz | \$26

Lillet Rosé, St. Germain, prosecco,
soda

Riohacha Spritz | \$26

Asawaa Aperitivo, Lillet Blanc, prosecco,
tónica, naranja

Sbagliato | \$26

Dubonnet, Campari, prosecco