



EST

CARVONO

2020

CON V DE VERDE





TRABAJAMOS CON INGREDIENTES
SOSTENIBLES, NATURALES Y LOCALES.
COCINAMOS CON ALIMENTOS DE
TEMPORADA PARA GARANTIZAR LA
FRESCURA Y PUREZA DE SUS SABORES.

Ofrecemos una alimentación saludable y real; esa que dejó de ser lujo para convertirse en una necesidad. Esa que impacta la biodiversidad de nuestro planeta.

Todo cuenta.
Cada alimento que escogemos,
cuenta.





ENTRADAS

Productos orgánicos provenientes de nuestra huerta y de granjas que apoyamos para impulsar la agricultura local

Sopa rústica de tomate con albahaca fresca de la huerta

COSTRA DE PARMESANO Y FLAT BREAD AL HORNO DE LEÑA
\$13,000

Coliflor al horno de leña

SALSA ROMESCO, MARAÑÓN TOSTADO Y GERMINADOS DE LA HUERTA
\$14,200

Revuelto de setas y espárragos con huevo poché

TOQUE DE FINAS HIERBAS Y ACEITE DE TRUFA
\$16,800

Patacón con hogao y queso

\$10,000

Alcachofas a la parrilla con alioli fresco

VINAGRETA DE ACEITE DE OLIVA, LIMÓN Y ORÉGANO FRESCO
\$16,200

Ensalada de tomate, aguacate, crema agria y yogurt griego

\$13,000





Nuestra huerta

Aquí todo funciona como la naturaleza: múltiples especies en asocio con otras que, juntas, contribuyen al desarrollo del ecosistema.

En el diseño de la huerta somos muy cuidadosos en cómo posicionamos las diferentes especies para generar asociaciones benéficas en lugar de alelopáticas. Hierbas aromáticas como el romero, la salvia y el tomillo, asociadas con crucíferas como el brócoli, el coliflor, el rábano y coles ofrecen un entorno de protección biológico frente a plagas que pueden ser una amenaza para las especies.

Con hierbas como la ruda alejamos las hormigas arrieras. Con hierbas aromáticas y sus aceites esenciales alejamos las mariposas y sus larvas. Con flores alrededor de la huerta como lirios y cartucho, atraemos polinizadores que son también depredadores de plagas de nuestras hortalizas.

Estas y otras asociaciones nos permiten lograr mayor producción y variedad de productos y lo mejor, libres de pesticidas y herbicidas químicos.



PLATOS FUERTES

Ingredientes con historias que nos dan conocimiento del origen y la forma en la que se producen los productos en el campo

Lomo de res con mantequilla de romero fresco y ajo

BROCOLI ASADO Y PURÉ DE CHACHAFRUTO
\$31,200

Shawarma de pollo marinado en yogurt y especias

TZATZIKI, ENSALADA FRESCA DE CUSCÚS Y PAN
\$26,200

Lasaña vegetariana

\$23,000

Boloñesa de setas con pasta penne y albahaca fresca

\$29,000

Trucha con refrito y ensalada

\$29,800





ACOMPañAMIENTOS

Preparaciones que le van muy bien a nuestros platos fuertes y que exaltan los sabores del menú

Ensalada verde

MIX DE LECHUGAS, TOMATE CHERRY Y AGUACATE
\$8,000

Vegetales calientes

DE TEMPORADA
\$8,000

Arroz almendrado

\$11,000

Puré de papa dulce

\$10,000

Tostadas de banano verde con hogao casero

\$8,000

Ensalada de tomates de nuestra huerta con aceite de oliva y hierbas frescas

\$8,000



Nuestro compromiso con la fijación de carbono



En LA PALMA & EL TUCÁN estamos comprometidos con la captura de carbono en los suelos. Por eso, apoyados en la agricultura regenerativa, hemos maximizado las dinámicas naturales para aumentar el nivel de carbono orgánico en el suelo.

En este proceso, hemos encontrado nuevas maneras de relacionarnos con la naturaleza para dejar de luchar contra ella y empezar a trabajar en equipo, como debe ser.

Al maximizar el potencial de captura y almacenamiento de carbono en las fincas cafeteras, privilegiamos la biodiversidad y logramos suelos más fértiles.

La transformación de un monocultivo cafetero hacia un cultivo agroecológico donde se encuentran más de 24 especies asociadas al café, además de permitirnos producir más y mejores productos, se convirtió en la inspiración de este menú.

Es nuestra forma de honrar el trabajo en alianza con la naturaleza y de darle visibilidad a la posibilidad que tenemos en nuestro rol de comensales de tomar decisiones de consumo que sean responsables con el planeta.

*Todo cuenta.
Cada finca cafetera,
cada restaurante,
cuenta.*





POSTRES

Los encargados de cerrar con broche de oro la experiencia gastronómica. Los sabores que mejor maridan con nuestros cafés especiales

Torta de zanahoria

\$8,000

Torta de banano y chocolate

\$7,000

Panacota con mermelada de frutos rojos

\$8,000

Brownie

\$5,000

Blondie

\$5,000

Helados

\$6,000



BEBIDAS

Sodas naturales saborizadas

HIERBABUENA Y MORA
SANDÍA Y MENTA
LIMÓN Y JENGIBRE

..... \$6,000

Happy Kombucha®

HAWAIIAN MOJITO
BERRY SPRITZ
HAPPYELLA MARGARITA

..... \$8,800

Agua

\$3,200

Agua con gas

\$3,200

Gaseosas

\$3,700

Jugo natural

\$4,500



- LIBERTARIO -



CAFÉS ESPECIALES

A BASE DE ESPRESSO

AMERICANO \$4,600

CAPUCCINO \$8,400

LATTE \$5,800

MACCHIATO \$5,400

ESPRESSO \$6,000

ADICIÓN DE LECHE
DE ALMENDRAS +\$1,600

FILTRADOS

PAZ

Balanceado y acaramelado \$7,600

LIBRE

Intenso y afrutado \$7,600

ROCK

Rebelde y exótico \$9,100

MÉTODOS DE FILTRADO



AEROPRESS



BEE HOUSE



PRENSA FRANCESA



CHEMEX

OTROS

TINTO \$4,500

CHOCOLATE \$5,700

AROMÁTICA \$3,400



RECETAS QUE EXALTAN LOS SABORES

SERVICIO NO INCLUIDO:

SE INFORMA A LOS CONSUMIDORES QUE ESTE ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO SUGIERE UNA PROPINA CORRESPONDIENTE AL 10% DEL VALOR DE LA CUENTA. TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN IMPUESTOS DE LEY.

ESTÁ PROHIBIDA LA VENTA DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS A MENORES DE EDAD.