

— VINOS DE LA CASA —

		
TINTOS	\$25	\$110
BLANCOS	\$22	\$105
ROSADOS	\$22	\$105

— SANGRÍAS —

SANGRÍA TINTA \$110

Vino tinto. Brandy. Triple-Sec. Manzana. Pera

SANGRÍA BLANCA \$110

Vino blanco. Brandy. Triple-Sec. Manzana verde. Pera

— CERVEZAS —

CERVEZAS IMPORTADAS \$15

Heineken. Corona. Stella Artois

CERVEZAS NACIONALES PREMIUM \$10,5

Club Colombia Dorada, Roja o Negra



Todos nuestros precios están denominados en miles de pesos e incluyen impuestos

ADVERTENCIA PROPINA:

Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina correspondiente al 10% del valor de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted, de acuerdo con su valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta, indíquelo a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indíquelo el valor que quiere dar como propina. En caso que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la línea de atención de la Superintendencia de Industria para que radique su queja a los teléfonos: en Bogotá 5920400, para el resto del país, la línea gratuita nacional: 018000-910165

— TAPEO —

CHAMPIÑONES 3 QUESOS	\$20
PATATAS BRAVAS	\$18
Papas en cascós. Salsa samurai. Salsa aioli (Ligeramente picante)	
CALAMARES APANADOS ★ •	\$30
Salsa aioli. Salsa arrabiata	

— ENTRADAS CALIENTES —

PICADA VALLUNA • 🍷	\$38
4 marranitas. 4 aborrajados. 4 empanadas. Ají	
VEGETALES TEMPURA	\$20
Vegetales crocantes. Mayonesa de sriracha picante	
CAMARONES TEMPURA ★	\$30
Camarones y vegetales crocantes. Mayonesa de sriracha picante	
FISH AND CHIPS ⊕ 🍷	\$35
Filetes de pescado blanco crocantes. Chips surtidos. Salsa tártara	

— ENTRADAS FRÍAS —

CEVICHE PERUANO ★	\$37
Pescado blanco. Leche de tigre Peruana. Maíz crocante. Chips variados. (ligeramente picante)	
CÓCTEL DE CAMARÓN •	\$34
Camarón del Pacífico. Salsa tipo colombiana de tomate. Mango viche. Chips variados	
CARPACCIO DE RES ★	\$28
Lomo fino de res angus. Rúgula. AOEV. Queso gruyere. Cebollitas fritas. Salsa aioli	

— SÁNDWICHES —

* Acompañados con papa a la francesa

HAMBURGUESA SPIWAK	\$34
Pan brioche. 150gr carne de res. Queso americano. Aros de cebolla apanados. Salsa barbecue. Tocineta. Tomate. Lechuga	
CLUB SÁNDWICH ★	\$36
Pan ciabatta. Pechuga de pollo. Tocineta crunchy. Jamón de cerdo. Queso sabana. Huevo frito. Aguacate. Tomate. Lechuga	
SÁNDWICH DE ROAST BEEF	\$38
Pan ciabatta. Roast beef de res con champiñones. Salsa gravy. Queso suizo fundido. Cebolla caramelizada	
SÁNDWICH CAPRESE 🍷	\$26
Pan ciabatta. Tomate. Queso mozzarella. Salsa Pesto. Rúgula	



👉 ADICIONES 👈

TOCINETA + \$6
DOBLE QUESO + \$3,5
DOBLE CARNE + \$12
AGUACATE + \$6

- 🍷 Para compartir
- 🍷 Plato vegetariano
- ★ Plato recomendado
- Inspiración local
- ⊕ Plato nuevo





— SOPAS Y CREMAS —

POLLO CON VEGETALES	\$14
CREMA DE CHAMPIÑONES	\$20
SOPA DEL DÍA	\$13

Elección del chef

— ENSALADAS —

ENSALADA SPIWAK	\$38
Roast beef con pesto. Tomate. Pimentones asados. Habichuelas. Huevo duro. Aceitunas Kalamata. Crocante de parmesano. Vinagreta de miel-balsámico	
ENSALADA DEL PACÍFICO ★	\$39
Mix de lechugas. Cebolla roja. Pimentón rojo. Mango maduro. Camarones salteados. Maní triturado. Aderezo de chili dulce	
ENSALADA CÉSAR CON POLLO	\$34
Pollo a la parrilla. Queso parmesano. Queso gruyere. Crutones. Grissini. Aderezo César	
ENSALADA PASTA PRIMAVERA ⊕	\$28
Pasta fusilli. Pepino cohombro. Tomate cherry. Brócoli. Huevo duro. Maíz tierno. Cebolla roja. Queso feta. AOEV al romero	

-  Para compartir
-  Plato vegetariano
-  Plato recomendado
- Inspiración local
-  Plato nuevo

— PLATOS FUERTES —

-  Para compartir
-  Plato recomendado
- Inspiración local
-  Plato nuevo

PESCADOS

CAZUELA DE MARISCOS ★ • **\$74**

Receta de la portadora de tradición Afro, Maura de Caldas. Mariscos del Pacífico cocidos con sofrito chocoano y leche de coco.

Guarniciones: Arroz blanco y tostadas de plátano

PESCADO PACÍFICO • **\$62**

Pescado de temporada del Pacífico. Camarón tigre rebozado. Sofrito chocoano. Leche de coco

Guarniciones: Puré de plátano guayabo y vegetales parrilla

PESCADO MEUNIÈRE **\$54**

Pescado de temporada del Pacífico. Salsa de mantequilla, perejil, limón y ajo

Guarniciones: Papas en cascós y ensalada de tomate y aguacate

SALMÓN AL PESTO **\$55**

Filete de salmón a la parrilla. Salsa pesto cremosa

Guarniciones: Puré de papa amarilla y vegetales parrilla

SALMÓN AL CHONTADURO • **\$55**

Filete de salmón a la parrilla. Salsa de chontaduro. Reducción de balsámico

Guarniciones: Tostadas de plátano y ensalada verde

— PLATOS FUERTES —

ARROCES

 * Para compartir  Plato vegetariano

PAELLA MARINERA ★  \$115

Arroz. Azafrán. Camarones. Mejillones. Calamares. Almejas. Pescado

PAELLA MIXTA  \$120

Arroz. Azafrán. Camarones. Mejillones. Calamares. Almejas. Pollo. Chorizo de cerdo

ARROZ WOK  \$32

Vegetales. Ajo. Jengibre. Soya. Aceite de ajonjolí. Puerro y algas de nori crocante

CARNES BLANCAS

CHULETA VALLUNA • \$34

La tradicional. Apanada en panko

Guarniciones: Arroz blanco y ensalada verde

OSSOBUCO DE CERDO ★ \$48

Canilla de cerdo con hueso en cocción lenta al vacío durante 7 horas. BBQ de panela y limoncillo

Guarniciones: Puré de papa y vegetales a la parrilla

POLLO MOCHERO ⊕ \$38

Pechuga de pollo. Relleno de espinaca. Ají amarillo cremoso. Tomate concassé. Cebolla roja

Guarniciones: Arroz con choclo y papas en cascós

CARNES ROJAS

BABY BEEF \$50

250gr de lomo viche magro de ganado nacional

Guarniciones: Papas a la francesa y ensalada de tomate y aguacate

LOMO SALTADO \$46

Receta Peruana: Lomo de res angus en julianas. Tomates concassé. Cebolla roja. Salsa de soya y ostras

Guarniciones: Arroz con choclo y papas en cascós

LOMO PARISINO \$54

Lomo asado a su punto. Salsa cremosa de pimienta y de mostaza antigua

Guarniciones: Puré de papa y ensalada verde

LOMO AMATRICIANO ★ \$58

Lomo asado a su punto. Salsa pomodoro con tocineta. Queso mozzarella gratinado

Guarniciones: Papas en cascós y vegetales a la parrilla

★ Plato recomendado • Inspiración local ⊕ Plato nuevo

— PASTA —

Escoja su salsa:
• Carbonara • Boloñesa • Puttanesca
Vegetarianas:
• Pomodoro • Mediterránea • Pesto • Alfredo

PASTAS CORTAS \$32

Penne rigatte. Fusilli

PASTAS LARGAS \$35

Spaghetti. Fettuccini



ADICIONES
POLLO \$10
CAMARÓN \$18
BABY BEEF \$30
SALMÓN \$35

— POSTRES —

PANNACOTTA DE COCO Y COROSSOL ⊕★ \$18

Pannacotta de guanábana y coco rallado, acompañado con salsa de mora. Gulupa fresca.

RAVIOLIS DE CHOCOLATE \$22

Fritos con helado de vainilla

TORTA CAPRESA \$18

Pastel italiano de chocolate semi-amargo y harina de almendras. Libre de glúten

— BEBIDAS FRÍAS —

AGUA NACIMIENTO \$6

AGUA CON GAS SIERRA FRÍA \$5

GASEOSAS \$6

Colombiana. Manzana. Ginger-Ale. 7-Up. Bretaña. Canada Dry. Coca-Cola Normal, Light o Zero.

RED BULL ENERGY DRINK / SUGAR FREE ⊕ \$18

SODAS ARTESANALES \$14 ⊕

Lychee, fresa, sandía o maracuyá

— BEBIDAS CALIENTES —

Bebidas calientes elaboradas con



CAFÉ AMERICANO \$5

CAFÉ LATE ⊕ \$7

ESPRESSO \$6

ESPRESSO DOBLE \$9

CAPPUCCINO \$8

MACCHIATO \$8

TÉ HINDÚ ⊕ \$5

— JUGOS —

LIMONADA DE COCO \$14

LIMONADA NATURAL \$7

LULADA \$14

ZUMO DE MANDARINA \$14

JUGOS NATURALES \$8

Mango. Fresa. Lulo. Mora

LIMONADAS ESPECIALES \$12

Acerezada. Hierbabuena

— ALÉRGENOS —

CEREALES QUE CONTENGAN GLUTEN

Picada valluna. Fish and chips. Ensalada cesar con pollo. Ensalada pasta primavera. Hamburguesa Spiwak. Club sándwich. Sándwich de roast beef. Sándwich caprese. Pastas cortas y largas. Chuleta valluna. Pannacotta de coco y corossol. Raviolis de chocolate. Calamares apanados. Paella marinera. Paella mixta.

CRUSTÁCEOS Y SUS DERIVADOS

Coctel de camarón. Camarones tempura. Ensalada del pacífico. Paella marinera. Paella mixta. Cazuela de mariscos. Pescado Pacífico. Lomo saltado

HUEVOS Y SUS DERIVADOS

Patatas bravas. Calamares apanados. Carpaccio de res. Ensalada spiwak. Ensalada cesar con pollo. Ensalada pasta primavera. Club sándwich. Hamburguesa spiwak. Vegetales tempura. Camarones tempura. Fish and chips. Torta Capresa

PESCADO Y SUS DERIVADOS

Ceviche peruano. Fish and chips. Ensalada niçoise. Ensalada cesar con pollo. Salsa putanesca. Paella marinera. Paella mixta. Cazuela de mariscos. Pescado Pacífico. Pescado meunière. Salmón al pesto. Salmón al chontaduro.

CACAHUETES (MANÍ) Y SUS DERIVADOS

Ensalada del pacífico

SOJA Y SUS DERIVADOS

Arroz wok. Lomo saltado. Hamburguesa Spiwak. Ossobucco de cerdo

APIO Y PRODUCTOS DERIVADOS

Ceviche peruano. Paella marinera. Paella mixta. Arroz wok.

MOSTAZA Y SUS DERIVADOS

Ossobucco de cerdo. Lomo parisino

GRANOS DE SÉSAMO Y SUS DERIVADOS

Arroz wok

LECHE Y SUS DERIVADOS

Champiñones en salsa 3 quesos. Carpaccio de res. Picada valluna. Vegetales tempura. Camarones tempura. Fish and chips. Ensalada spiwak. Ensalada cesar con pollo. Ensalada pasta primavera. Crema de champiñones. Hamburguesa spiwak. Club sándwich. Sándwich de roast beef. Sándwich caprese. Salsa pesto. Salsa Alfredo. Salsa carbonara. Cazuela de mariscos. Pescado pacífico. Lomo amatriciano. Pannacotta de coco y corossol. Raviolis de chocolate. Pescado meunière. Lomo Parisino. Torta Capresa

MOLUSCOS Y SUS DERIVADOS

Calamares apanados. Paella marinera. Paella mixta. Cazuela de marisco

FRUTOS DE CÁSCARA

Ensalada spiwak. Sándwich caprese. Salsa pesto. Pannacotta de coco y corossol. Torta capresa. Pastel de almendras y azahar

CERDO Y SUS DERIVADOS

Picada valluna. Hamburguesa spiwak. Club sándwich. Salsa carbonara. Paella mixta. Chuleta valluna. Ossobucco de cerdo. Lomo amatriciano