



3 ORÍGENES

RESTAURANTE



ENTRADAS / STARTERS

Ceviche de camarón con lulo Shrimp ceviche with lulo \$20.900

Ceviche de camarón aromatizado con lulo y plátano verde.
Shrimp ceviche with lulo flavoring and green plantain.

Croquetas de queso Cheese croquettes \$16.900

Croquetas de queso paipa y guiso criollo acompañadas de mayonesa de ají amarillo.
Paipa cheese croquettes and creole stew with yellow pepper mayonnaise.

Tiradito de salmón "Tiradito" of salmon \$23.900

Finas lonjas de salmón con ají amarillo, puré de aguacate y habas fritas.
Thinly sliced salmon with yellow pepper, smashed avocado and fried beans.

Lomos de pollo crocante Crispy chicken loin \$19.400

Lomos de pollo apanados acompañados con salsa de ají de gallina y chips de papa.
Breaded chicken loin served with spiced chicken stew and potato chips.

Si es alérgico a algún alimento, por favor mencionarlo al personal de servicio. Precios incluyen impuesto al consumo
If you are allergic to any food, please mention it to the service staff, Prices include consumption tax.

ENSALADAS / SALADS

Ensalada César con pollo crispy Caesar salad with chicken crispy \$23.900

Ensalada César con pollo crispy, cogollos de lechuga aderezados con salsa César, tiras de pollo apanadas, tostadas de pan baguette y galletas de queso.

Caesar salad with crispy chicken, lettuce hearts, seasoned with Caesar dressing, breaded chicken strips, baguette bread toasts and cheese crackers.

Ensalada de palmitos Palm heart salad \$20.900

Ensalada con palmitos, mango, remolacha crocante, puré de aguacate, tomates confitados, lechuga asiática y vinagreta de panela.
Salad with palm hearts, mango, crispy beets, mashed avocado, candied tomatoes, asian lettuce, and sugar cane vinaigrette.

Tomates confitados Candied tomato \$20.900

Tomates confitados con crema de queso fresco, aceite de albahaca, germinados de rúgula y puré de aceitunas negras.
Candied tomatoes with fresh cream cheese, basil oil, arugula sprouts and mashed black olives.

Tartar de quinuas Quinoa tartar \$19.600

Mezcla de quinua roja, negra y blanca con tomate, pepino, aguacate, alfalfa y vinagreta de hierbabuena.
Blend of red, black and white quinoa with tomato, cucumber, avocado, alfalfa and mint dressing.

Mixtura de hojas Leaves mixture \$18.800

Ensalada de mix de hojas de lechugas verdes, galletas de queso, nueces caramelizadas y vinagreta de tomate.
Salad with a mixture of green lettuces, cheese crackers, caramelized nuts and tomato dressing.

SOPAS / SOUPS

Sopa de tomates
Tomato soup **\$16.500**

Sopa de tomates asados acompañada de aguacate y crema agria.
Roasted tomato soup with avocado and sour cream.

Sopa campesina
Peasant soup **\$17.500**

Sopa de vegetales con pollo
Chicken vegetable soup

Sopa de choclo
Sweet corn soup **\$16.300**

Crema de maíz dulce con queso costeño frito y aceite de cilantro cimarrón.
Sweet corn cream with fried "costeño" cheese and long coriander.

CARNES / MEATS

Lomo de res al estilo saltado
Stir fry beef tenderloin **\$33.900**

Posta de lomo sellada en plancha con salsa soya, cebolla roja y tomate, acompañado de cascotes de papa fritos y hojas de cilantro.
Beef tenderloin seared with soy sauce, red onion, and tomato, accompanied by fried potato hulls and coriander leaves.

Lomo ancho en salsa negra
Wide tenderloin in black sauce **\$36.900**

Posta de lomo ancho de res cocida a baja temperatura en salsa cartagenera acompañado de arroz con coco, chips de plátano y puré de aguacate.
Wide beef tenderloin cooked at low temperature in a Cartagena-style sauce accompanied by coconut rice, banana chips, and mashed avocado.

CARNES / MEATS

Lomo de cerdo en mojo de poleo
Pork loin in pennyroyal mojo **\$34.700**

Medallón de lomo de cerdo marinado con poleo sellado en la plancha y terminado al horno, acompañado de puré de papa criolla y vegetales asados.
Pork loin medallion marinated with pennyroyal, grill-seared and subsequently baked, served with mashed yellow potato and grilled vegetables.

Lomo de res encebollado
Onion beef tenderloin **\$36.800**

Medallón de lomo de res sellado a la plancha y terminado en el horno, acompañado de cebolla frita con cilantro cimarrón, estofado de papa y tomate cherry.
Grill-seared and subsequently baked beef tenderloin served with fried onions and long coriander, potato stew and cherry tomatoes.

New York steak **\$38.600**

New York steak sellado en la pancha y cocido a baja temperatura, acompañado de cascotes de papa frita, pimientos marrones, chimichurri y vinagreta de tomate.
Grill-seared New York steak, cooked at low temperature, served with fried potato hulls, red pepper, chimichurri and tomato dressing.

Pallarda de lomo
Beef tenderloin paillard **\$37.700**

Fina lámina de lomo de res relleno de tomate cherry y queso provolone, acompañado de puré de papa y espárragos verdes.
Fine beef tenderloin paillard filled with cherry tomato and provolone cheese, served with smashed potato and green asparagus.

Si es alérgico a algún alimento, por favor mencionarlo al personal de servicio. Precios incluyen impuesto al consumo
If you are allergic to any food, please mention it to the service staff, Prices include consumption tax.

COMIDAS RÁPIDAS / FAST FOOD

Hamburguesa de carne de res 200gr Beef burger - 200gr **\$28.900**

Hamburguesa de carne de res, pan de tomate, vegetales grillados, queso paipa y mermelada de pimentón acompañada, de cascos de papa rústicos.

Beef burger, tomato bread, grilled vegetables, paipa cheese and paprika jam accompanied by home-style potato hulls.

AVES / POULTRY

Medallones de pavo Turkey medallions **\$34.600**

Medallones de pavo con tocineta sellados en la plancha, caramelizados con panela y cítricos, acompañado de tabule de cebada.

Grill-seared turkey and bacon medallions, caramelized with sugar cane and citrus, served with tabbouleh.

Pollo al estilo criollo Chicken Creole-style **\$29.900**

Pechuga de pollo sellada en la plancha y estofada con papas richi, maíz y hojas de cilantro.

Grill-seared chicken breast stewed with richi potatoes, corn, and coriander leaves.

Pollo caramelizado Caramelized chicken **\$32.800**

Pechuga de pollo al horno con salsa soya y panela, acompañado de cascos de papa criolla y puré de aguacate.

Baked chicken breast with soy sauce and sugar cane, served with yellow potato and smashed avocado.

PESCADOS / FISH

Filete de pargo titoté Titote snapper fillet **\$43.200**

Filete de pargo confitado con aceite de albahaca, acompañado de arroz cremoso con coco, ensaladilla de tomate y aguacate.

Candied snapper fillet with basil oil, served with creamy coconut rice, and tomato and avocado salad.

Salmón con alioli de cilantro Salmon with coriander alioli **\$44.700**

Filete de salmón cocido en la plancha acompañado de puré cremoso de zapallo, chips de remolacha y alioli de cilantro.

Grilled salmon fillet served with creamy smashed squash, beet chips and coriander alioli.

Filete de róbalo al grill Grilled sea bass fillet **\$41.800**

Filete de róbalo cocido a la plancha con estofado de quinua y guisantes, acompañado de tomates cherry asados y mermelada de pimentón.

Grilled sea bass fillet with quinoa and peas stew, served with roasted cherry tomatoes and paprika jam.

Dúo de salmón y róbalo Salmon and sea bass platter **\$44.800**

Filete de salmón y filete de róbalo cocidos a la plancha con risotto de cilantro y salsa de cítricos.

Grilled salmon and sea bass fillets with coriander risotto and citrus sauce.

*Si es alérgico a algún alimento, por favor mencionarlo al personal de servicio. Precios incluyen impuesto al consumo
If you are allergic to any food, please mention it to the service staff, Prices include consumption tax.*

ARROCES / RICE

Arroz meloso con coco y langostino / Creamy rice with coconut and prawns **\$44.300**

Arroz cremoso con langostinos, aromatizado con coco y albahaca.

Creamy rice with prawns, scented with coconut and basil.

Arroz caldoso de pollo y costilla de cerdo / Rice broth with chicken and pork ribs **\$34.900**

Arroz con vegetales, costilla de cerdo y pollo aromatizado con cilantro.

Rice with vegetables, pork rib and chicken flavored with coriander.

Risotto frutos del mar / Seafood risotto **\$40.700**

Arroz cremoso con frutos del mar, tinta de calamar, guisantes y finas hierbas.

Creamy rice with seafood, squid ink, peas and fine herbs.

*Si es alérgico a algún alimento, por favor mencionarlo al personal de servicio. Precios incluyen impuesto al consumo
If you are allergic to any food, please mention it to the service staff, Prices include consumption tax.*

PASTAS / PASTA

Raviolis de choclo y queso / Sweet corn and cheese ravioli **\$29.800**

Raviolis rellenos de puré de maíz dulce y queso costeño, salteados con mantequilla avellanada y menta.

Ravioli filled with smashed sweet corn and "costeño" cheese, stir-fried with hazelnut and mint butter.

Fetuccini con langostinos / Prawn fettuccine **\$42.800**

Fetuccini salteado con aceitunas, tomate, alcaparra y langostinos.

Fettuccine, stir-fried with olives, tomato, caper and prawns.

POSTRES / DESSERTS

Mousse de queso y guayaba / Cheese and guava mousse **\$12.900**

Cremoso de queso campesino con jalea de guayaba, bizcochuelo frito de menta y confitura de uchuvas.

Peasant cheese cream with guava jelly, fried mint angel cake and cape gooseberry jam.

Canolis de chocolate y café / Chocolate and coffee canoli **\$12.900**

Canutillos de mousse de chocolate, cremoso de café, helado de vainilla y salsa de frutos rojos.

Chocolate mousse horns, coffee cream, vanilla ice cream and red fruit syrup.

POSTRES / DESSERTS

Tarta tatin
Tatin cake **\$12.900**

Crema de manzanas caramelizadas con salsa de limón, chips de manzanas y crumble de nueces.
Caramelized apple cream with lemon syrup, apple chips and nut crumble.

Merengón
Meringue **\$12.900**

Merengue relleno de frutos rojos, crema de limón y helado de vainilla.
Meringue filled with red fruits, lemon cream and vanilla ice cream.

Mousse de chocolate
Chocolate mousse **\$12.900**

Mousse de chocolate amargo, y crema de chocolate blanco con frambuesas y menta.
Dark chocolate mousse and white chocolate cream with raspberry and mint.

Helados
Ice cream **\$11.900**

Vainilla, fresa y chocolate, acompañados de salsa de frutos rojos, chocolate y barquillos.
Vanilla, strawberry, chocolate with red fruits and chocolate syrup and waffles.

JUGOS Y FRUTAS / JUICES AND FRUITS

Jugos y frutas
Juices and fruits **\$6.500**

Piña, naranja, mango, papaya, mora, lulo, maracuyá, fresa, guanábana, limonada natural.
Pineapple, orange, mango, papaya, blackberry, lulo, passion fruit, strawberry, soursop, lemonade.

Jugo de mandarina
Tangerine juice **\$8.900**

Porción de fruta mixta
Mixed fruit portion **\$9.900**

OTRAS BEBIDAS / OTHER BEVERAGES

Café, té, aromática o chocolate
Coffee, tea, herbal teas or chocolate **\$5.400**

Agua mineral
Mineral water **\$6.500**

Gaseosa
Soft drink **\$7.000**

Cerveza nacional
Local beer **\$8.900**

Cerveza importada
Imported beer **\$11.900**

Si es alérgico a algún alimento, por favor mencionarlo al personal de servicio. Precios incluyen impuesto al consumo
If you are allergic to any food, please mention it to the service staff, Prices include consumption tax.



Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio les sugiere 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 este establecimiento de comercio los dineros recogidos por concepto de propina se destinan el 100% entre los empleados del área de servicio. En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la línea exclusiva dispuesta en Bogotá para atender las inquietudes sobre el tema: 6513240 o a la línea de atención al ciudadano de la Superintendencia de Industria y Comercio: 5920400 en Bogotá o para el resto del país línea gratuita nacional 018000-910165, para que radique su queja. Prohíbese la venta de bebidas alcohólicas a menores de edad. Ley 124 de 1.994. El Exceso de alcohol es perjudicial para la salud. Ley 30 de 1.986. Impuesto al consumo incluido.

Consumers are advised that this commercial establishment suggests consumers a 10% tip on the bill value, which may be accepted, rejected or modified by you, based on the value assigned to the service rendered. When requesting the bill, please indicate the waiter if you want such value to be included or excluded in the bill or indicate the amount you want to give as a tip. Tip monies collected in this establishment are 100% distributed among the service area employees. Should you have any inconveniences with the tip cost, please contact the exclusive line in Bogotá where all concerns on this matter will be addressed: 6513240 or the citizen attention line of the Superintendence of Industry and Trade: 5920400 in Bogotá or you can also contact the national toll-free line for the rest of the country: 018000-910165 to report your complaint. Alcohol beverages cannot be sold to underage individuals. Act. 124 of 1994. The excess of alcohol is harmful to health. Act 30 of 1986. excise tax included.



3 ORIGENES
RESTAURANT