Menú

BAHAREQUE & BAMBÚ

RESTAURANTE COLOMBOBALINÉS

MOMENTOS



Salmon
CAMPING



Salmon Camping

Salmón encostrado con sésamo al sartén

Montado sobre de un cremoso de papa , bañado en una deducción de Uchuva y tequila .

54 k


Pollo
GUAYABA



Pollo Guayaba

Suprema de pollo , colmada de guayaba orgánica de nuestra región .
Sobre un cremoso de papa , bañado en una magistral de quesos madurados

47 k


Pollo
MOMENTOS



Pollo Momentos

Suprema de pollo , colmada de zucchini amarillo , zucchini verde , ligeramente salteados , queso y tocineta .
Sobre un cremoso de guayabo, bañado en una magistral de quesos .

47 k



Costillas

TEXANA



Costillas Texana

Costilla San Louis en reducción de BBQ Texana
Método Sous -Vide . Técnica de cocina francesa al vacío que conserva la jugosidad y terneza en cada bocado .
Salsa de autor con notas acarameladas e intensas .

47 k


Costillas
DEL CARMEN



Costillas Del Carmen

Costilla San Louis en reducción de BBQ con Piña
Método Sous -Vide . Técnica de cocina francesa al vacío que conserva la jugosidad y terneza en cada bocado .
Plato que representa nuestro mas preciado tesoro , la piña .
Siendo así un plato de historia y sabores intensos .

47 k



Botana MEXICANA



Botana Mexicana

Totopos de maíz , acompañados con res finamente seleccionada y deshebrada .
Sobre un guacamole con materias primas regionales , pico de gallo y sour cream .
Una mezcla de sabores ideal para compartir

32 k



Hamburguesa

Hamburguesa Res : 34k

Hamburguesa Pollo : 34 k

Hamburguesa Mixta o Doble Carne : 44k





Picada

Picada x 2

59 k

Picada x 4

109 k

kids

MENU



25 K

Limonadas

Especial de coco, cerezada, alemana :



15 k

Limonada Natural :



12 k

Jugos naturales

(mango, mora, maracuyá, guanabana)

Jugos naturales agua: 12 k

Jugos naturales leche: 15 k

