

NUESTRA
CARTA
una experiencia



ENTRADAS PARA PICAR

una experiencia

BRUSQUETAS

\$9.000

Pan baguette aromatizado, acompañado de queso criollo, tomates cherry marinados y pesto.

TENDERS DE POLLO

\$12.000

Tiras de pollo apanadas con hojuelas de maiz y queso, acompañadas de papas rústicas y salsa de la casa.

CEVICHE RUSTICO

\$10.000

Ceviche de mango acompañado de chips de plátano.

PLATOS FUERTES

una experiencia

COSTILLA BBQ GRATINADA

\$30.000

Costillas tipo San Luis bañadas en bbq de la casa gratinadas con queso mozzarella acompañadas de ensalada mediterránea y papas rústicas

SUPREMA DE POLLO

\$22.000

Pasta penne en salsa blanca de la casa con filete de pollo a las finas hierbas acompañada de ensalada mediterránea

LOMO A LAS PIMIENTAS

\$28.000

Lomo de cerdo a las pimientos bañado en salsa blanca de la casa acompañado de ensalada mediterránea y papas rústicas

POLLO A LA PIZZA

\$18.000

Pollo marinado con salsa napolitana, aceitunas y champiñones, aromatizado con romero, acompañado de pan al ajo y ensalada mediterránea

SALMÓN AHUMADO

\$59.000

Experiencia en boca de salmón ahumado acompañado de pasta penne al pesto y ensalada mediterránea



**PLATOS
FUERTES**
una experiencia

CHULETON AL CHAMPIÑON

\$22.000

Chuletón de cerdo con champiñones frescos bañados en salsa blanca, acompañado de puré de papa aromatizado y ensalada mediterránea

ENSALADA DE TEMPORADA

\$16.000

Mix de lechugas, maíz tostado, queso parmesano, ajonjolí, piña calada, aceitunas, croutones, tomates marinados, bañada en vinagre balsámico y proteína de elección (Tenders de pollo ó Filete de pollo asado)

CLÁSICOS AMARENA

una experiencia

HAMBURGUESA MACARENA

\$18.000

Pan de orégano y carne artesanal con tocineta, chips de plátano, ensalada macarena, queso, tomate y lechuga acompañada de papa rustica y bqq de la casa

HAMBURGUESA VEGETARIANA

\$18.000

Pan artesanal, proteína vegetal chips de plátano, ensalada macarena, queso, tomate y lechuga acompañada de papa rustica y bqq de la casa

HAMBURGUESA MÉXICANA

\$20.000

Pan y carne artesanal con pico de gallo, láminas de aguacate, jalapeños acompañada de nachos y guacamole de la casa

SANDWICH RÚSTICO

\$18.000

Pan artesanal de orégano, proteína de elección ensalada macarena, tomate, lechuga y salsa de ajo de la casa acompañado de chips de plátanos.

CHULETA DE POLLO DE LA CASA POLLO AGRIDULCE

ALITAS DE LA CASA

\$18.000

6 piezas de pollo freidas acompañadas de papas rusticas con salsa de la casa

BBQ DE MARACUYA - AJO ESPECIAL - RED HOT - MIEL MOSTAZA

PIZZAS
AMARENA
una experiencia

CARLOTTA

\$12.000

Pollo, chorizo, madurito, queso, pimienta y oregano

VIRGINIA

\$10.000

Pimentones, champiñones, cebolla y tomate

ELIZABETH

\$12.000

Tocineta ahumada, tomates y pesto

**NUESTRA MASA MADURADA HACE CADA BOCADO UNA
EXPERIENCIA EN BOCA DE SABOR ESPECIAL**

VIRGENES
COCTELES
& *cervezas*



VIRGENES
SIN LICOR
una experiencia

SODAS ITALIANAS

\$10.000

Sirope artesanal de la casa con base frutal y herbal,
zumo de limón y soda

MANGONELA

MORANTA

CLAVO E' LULO

MARACUMERO

FRESAHACA

JAMAICA

SMOOTHIES

\$12.000

Batido de fruta cremoso con sirope de la casa crema
chantilly y canela.

CATARINAS DE FRUTA

\$12.000

Shrup de fruta, hierbabuena, zumo de limón y té

SILVESTRE

Moras, menta y té negro

PASSION

Maracuya, romero y té verde

CLÁSICOS
VERSIÓN
AMARENA
una experiencia

MARGARITA FRUTAL

\$18.000

Tequila y triple sec

MOJITO DE FRUTA

\$15.000

Ron blanco, hierbabuena y soda

GIN AND TONIC

\$16.000

Ginebra, tónica y botánicos

CÓCTELES DE AUTOR

una experiencia

CLANDESTINA

\$15.000

Ron, vermut rojo, sirope simple de la casa, fresas y limón con ahumado de romero.

EFIMERA

\$12.000

Vodka, sirope de mango y canela, limón y soda

GOLDEN CREAM

\$18.000

Cremoso de la casa a base de crema de whisky, vodka y horchata de mani de la casa con crema chantilly

LULÚ

\$15.000

Ginebra, sirope simple de la casa con shrup de lulo

ARREBOLES

\$17.000

Vodka, ron, curacao, zumo de limón y cerezas.

QUEEN ISABELLA

\$20.000

Experiencia de ahumado en mesa con botánicos especiales, tequila, cordial de mango hot, té verde y crusta de tajín.



SHOT'S
DE LA CASA
una experiencia

WHITE LADY

\$10.000

Trago corto flameado de vodka, triple sec y limón

ESTEMAN

\$8.000

Trago corto de tequila ahumado hot

CHARLIE BROWN

\$8.000

Trago corto de crema de whisky, licor de café y tequila

CERVEZAS

una experiencia

NACIONALES

\$5.000

Poker, Aguila Ligh, Club Colombia, Budweiser

IMPORTADAS

Corona

\$ 8.000

Stella Artois

\$10.000

REFAJO MACARENA

\$18.000

Shrup de mora, menta y ginebra

Cordial de mango hot y ron

MICHELADA AMARENA

Cerveza, zumo de limón, sal especial,
sirope de la casa

Cerveza nacional

\$10.000

Cerveza importada

\$15.000

Soda Bretaña

\$2.500

Botella de agua

\$2.500

CAFÉ
FRIO & CALIENTE
acompañantes



BEBIDAS

CALIENTE
una experiencia

ESPRESSO	\$2.500
ESPRESSO DOBLE	\$3.000
ESPRESSO CREMOSO	\$6.000
ESPRESSO AMARETTO	\$7.000
AMERICANO	\$3.000
CAPUCCINO	\$4.500
CAPUCCINO IRLANDES	\$8.000
CAPUCCINO VIENÉS	\$7.000
CAPUCCINO AMARETTO	\$8.000
LATTE	\$5.000
MOCACCINO	\$6.000
CHOCOLATE ESPUMOSO	\$6.000
CHOCOLATE	\$4.000
CHAI	\$7.000

CAFÉ
FRIO
una experiencia

ICED COFFE

\$7.500

ICED LATTE

\$8.000

CARAJILLO 43

\$12.000

Café, licor 43 y ralladura de limón

SODA ANANÁ COFFEE

\$10.000

Majado de piña, café y soda

AFOGATTO AMARENA

\$10.000

Helado de vainilla o chocolate, espresso y shot de amaretto

ESPRESSION DE COCO

\$14.000

Malteada de café y super coco

PARA
ACOMPañAR
una experiencia

PALITOS DE QUESO

\$2.000

WAFFLE DE PANDEBONO

\$8.000

Waffle acompañado de mermelada de guayaba

BIZCOCHO

Bizcocho suave bañado en mermelada de **\$5.000**
temporada

POSTRE DE TEMPORADA



**NUESTRA
SEMAMA**
una experiencia

**PRO
MOS**

MARTES

3 X 2 EN SANDWICH RÚSTICO

MIÉRCOLES

3 X 2 EN HAMBURGUESA MACARENA

JUEVES

2 X 1 EN MARGARITA TRADICIONAL FROZEN

VIERNES

2 X 1 EN MOJITO TRADICIONAL

SÁBADO

COMBO MACARENA PIZZA DEL DÍA + VIRGEN / POLA

**AMARENA
MACARENA**
BISTRO BAR