ANOMALÍA

Investigación de las raíces culinarias de las regiones de Colombia.

Celebramos por temporadas las tradiciones gastronómicas de la inmensa variedad y biodiversidad de productos e ingredientes de cada región.

Honramos a comunidades indígenas y campesinas de nuestra identidad culinaria.

En esta temporada nuestras regiones protagonistas son el Pacífico, Caribe y Andina, bajo la creatividad e investigación innata de nuestro Chef Oscar González. Un trabajo de colaboración, conservación e investigación para rescatar y conservar nuestras raíces.

Departamentos honrados en este menú: Nariño, Sucre y Santader.

ANOMALÍA

INSPIRACIÓN

REGIÓN PACÍFICO

DEPARTAMENTO: Nariño

PUEBLO: Cumbal

COMUNIDAD INDÍGENA: Pastos

ASOCIACIÓN: Red de Chagreros

FAMILIA: Chinguad

PROVEEDORES DE: Papa Nativa , Tubérculos Andinos, Pescados

CULTIVO: Chagras

REGIÓN CARIBE

DEPARTAMENTOS: Sucre y Córdoba

PUEBLO: Tolú (Montes de María)

COMUNIDAD INDÍGENA: Zenú

ASOCIACIÓN: Asocoman

FAMILIA: Berthel

PROVEEDORES DE: Frutas, Vegetales, Frijoles, Arroz, Maíz, Pescado

CULTIVO: Patio

INTERMEDIARIO: Miguel Durango

REGIÓN ANDINA

DEPARTAMENTO: Santander

COMUNIDADES CAMPESINAS: Velez - Puenta Nacional - San Gil

PRODUCTORES INDEPENDIENTES

PROVEEDORES DE: Quesos, Hormigas Culonas, Arepas, Maíz

CULTIVO: Fincas

ANOMALÍA

INICIO

LA BOLSA DE CUMBAL

Mazorca. Ostra. Papa Nativa. Tubérculos andinos. Encurtidos - 42 mil

FINZENÚ

Calamar. Ceviche de Frijol. Plátano Manzano. Queso Costeño. Tamarindo. Clitoria - 45 mil

TRES REGIONES

Arepa. Cremoso de papa. Carantanta - 36 mil

TEXTURA DE PATILLA

Cebada perlada. Lentejas. Acelga. Leche de tigre - 36 mil

TRES TRIBUS

Corazón de Res. Huevo. Guayaba. Cuajada. Arroz soplado. cúrcuma - 45 mil

ANOMALÍA

FUERTE

CHAGRA

Cordero en jus. Mole chocolate blanco. Coliflor. Arveja. Quinoa. Maíz Crocante - 65 mil

CULTIVO

Arroz meloso de hongos. Pollo. Papa nativa. Cucayo de arroz salvaje - 79 mil

VUELTIAO

Capelletis rellenos de posta cartagenera. Salsa tres quesos. Titoté - 69 mil

PESCA

Pesca del día. Miel cítrica. Curry de Huacatay. Habichuela. Yuca - 79 mil

RES

Chuletón de res de 1kg. Glace. Papa nativa. Uchuva - 240 mil

ANOMALÍA

DELEITE

NONA

Torta de Queso de Hoja. Jalea bocadillo. Flor de Jamaica. Trinitaria. Yogur casero. Hoja de piedra garrapiñada - 35 mil

FLORA DEL PÁRAMO

Crema de Miso. Bizcocho de papa nativa. Tierra de Chocolate. Ricota de Ceniza de Amero. Espuma de Chocolate. Granita de Uchuva - 38 mil

CUCA SANTANDEREANA

Galleta cuca en polvo. Queso Costeño. Cremoso de leche con Orejero. Pepino Melón con Lillet Blanc - 35 mil

FINCA LA PALESTINA

Churros. Crema de Feijoa y limón negro. Espuma de chocolate. Aceite de Limonaria - 35 mil

TRICOLOR

Mango viche. Mango maduro. Chachafruto. Granita de coco. Apio. Clorofila de albahaca. Aceite de Cúrcuma - 37 mil

DE AUTOR

CHICATANA

Tequila Patrón reposado. Licor de Maíz. Crusta de Hormiga Culona - 40 mil

CHAQUIÑÁN

Ginebra Selva. Uchuva. Espuma de Papa Nativa - 40 mil

CHIBCHA

Aguardiente Desquite. Vermut de cacao. Amaro de Pipilongo. Cubierta de Oro - 40 mil

CHUENSUCA

Aguardiente Desquite. Licor de Arándonos. Semillas de Coriandro. Asawa Iguaraya - 40 mil

COORDENADAS

Viche Monte Manglar. Mango. Aire de Coco. Cilantro - 40 mil

ANOMALÍA

DE AUTOR

EQUILIBRIO

Ron Bacardí Carta Blanca. Macerado de pieles de banano. Fernet Branca. Durazno. Toronjil - 40 mil

PANZENÚ

Aguardiente Desquite. Grosellas. Agua gasificada de limonaria - 40 mil

UAQUE

Mezcal Unión. Licor Ancho Reyes (ligeramente picante). Hierbas de Azotea. Tierra de Habas - 40 mil

FINCA EL CALVARIO

Ron Flor de Caña 12 años. Licor de Café artesanal. Banano Bocadillo. Cold Brew - 40 mil

MONA BLANCA

Vodka. Clitoria. Syrup de Yuca. Cordial de Yuca con Hierbabuena. Limón - 40 mil

ANÓMALÍA

MOCKTAILS

AZOTEA Y COCO

Cordial de Citronela y Oreganón. Zumo de Naranja. Brotes de Acedera - 15 mil

MULA SIN LAZO

Cordial especiado. Soda. Flor de Belén - 15 mil

GUANDOLO

Agua de panela. Soda. Brotes de Limonaria - 10 mil

KOMBUCHA

De temporada - 9 mil

AGUAS

Acqua Panna - 15 mil
San Pellegrino - 15 mil

ANOMALÍA

CLÁSICOS

MANHATTAN

Bourbon Woodford Reserve. Vermut Rojo. Angostura Biter - 40 mil

RUSTY NAIL

Monkey Shoulder Blended Malt. Drambuie - 37 mil

FRENCH SEVENTY FIVE

Ginebra Bombay Sapphire. Limón. Sirope. Espumoso - 35 mil

ROSITA

Tequila Patrón Reposado. Vermut Rojo. Vermut Dry. Campari - 43 mil

HEMINGWAY SPECIAL DAIQUIRI

Ron Sailor Jerry. Maraschino. Toronja - 40 mil

OLD FASHION

Bourbon Woodford Reserve. Sirope. Angostura Bitters - 40 mil

DRY MARTINI

Ginebra Bombay Sapphire. Vermut Dry. Aceitunas - 37 mil

DARK & STORMY

Ron Sailor Jerry. Juniper Ginger Beer. Angostura Bitter - 40 mil

SBAGLIATO

Vino Espumoso. Campari. Vermut Rojo - 30 mil

ANOMALÍA

DIGESTIVOS

Absente 55 - 23mil

Amaretto Disaronno Ancho - 25 mil

Reyes Cointreau Drambuie - 20 mil

Lillet Blanc Luxardo - 20 mil

INFUSIÓN DE LA CASA - 5mil

ANOMALÍA

CAFÉ DE ORIGEN

Origen: Piéndamo, Cáuca

Altura: 5,515 pies sobre el nivel de mar

Notas: Caramelo. Naranja. Chocolate

PREPARACIONES

Prensa Francesa

1 taza - 8 mil

2 tazas - 16 mil

3 tazas - 24 mil

4 tazas - 32 mil

Pelador

1 taza - 8 mil

2 tazas - 16 mil

COLD BREW

1 vaso de 6 oz - 14 mil