

la mesa
del **buenvivir**®



Entradas

- ◆ **Crema de Jaiba**
Toques ligeros de vino blanco acompañada de tostada, camarones y jaibas frescas salteadas.
\$43.900
- ◆ **Canastas de Wonton con Langostinos Gratinados**
Rellenas de langostinos, salsa cremosa, vino blanco, cebolla puerro y gratinadas con parmesano.
\$45.900
- ◆ **Ceviche Peruano**
Pesca blanca del Pacífico Colombiano marinada al estilo Peruano con crujientes de patacón.
\$45.900
- ◆ **Burrata**
Mozzarella de Búfala rellena de queso cremoso sobre tomates asados y bañada con pesto de albahaca.
\$45.900
- ◆ **Champiñones Roquefort**
Salteados en mantequilla y cubiertos con queso azul.
\$45.900
- ◆ **Tartare de Salmón en dos texturas**
Tradicional mezcla de fresco y ahumado con perejil, cebolla y alcaparras.
\$49.900
- ◆ **Tartare de Atún y Mango**
Fina mezcla de atún fresco y mango aderezado con mayonesa japonesa.
\$49.900

Nota: Si al cancelar usted necesita factura electrónica, solicitar al personal de servicio el formato correspondiente a diligenciar.

◆ **Patacón con Mix de Mariscos**
Crujientes con salsa criolla al estilo buenvivir.
\$43.900

◆ **Camembert Fundido**
Acompañado de salsa de frutos rojos.
\$42.900

◆ **Carpaccio de Trucha**
Ligeramente ahumada con alcaparras.
\$49.900

Para Compartir

◆ **Albondigas Endiabladas** 🍴
Bañadas en salsa criolla al estilo buenvivir
\$42.900

◆ **Picada buenvivir**
Rib eye, Costillas de cerdo, Chorizo y Morzilla.
Acompañado de papas en casco a las finas hierbas.
\$138.000

◆ **Mix Iberico**
Chorizo, lomo, Salami y jamón. Acompañado de pan y
una mezcla de aceite de oliva, tomate y ajo
\$149.900

◆ **Mix Iberico 5J**
Acompañado de pan y una mezcla de
aceite de oliva, tomate y ajo
\$109.900

◆ **Tabla de quesos**
Queso azul, queso holandés, queso tilsit ahumado
y queso Camembert.
\$65.900

Sobre la propina: La mesa del buenvivir sugiere a los consumidores de este establecimiento una propina correspondientes del 10% del valor total de la cuenta



Ensaladas y Arroces

- ◆ **Ensalada de la Huerta**
Mix de lechuga asiática y pollo encostrado en ajonjolí.
\$41.900
- ◆ **Ensalada de la Casa**
Variedad de lechugas con queso Tilsit, salmón ahumado y vinagreta.
\$42.900
- ◆ **Ensalada Vegetariana**
Variedad de lechugas, Orellanas encurtidas, Tofú y toques de miel orgánica.
\$34.900
- ◆ **Ensalada de Pasta Corta**
Acompañada de trozos de salmón marinado y lechugas.
\$41.900
- ◆ **Ensalada Ibérica**
Ibérico de bellota, bocconcini, lechuga romana, aceitunas verdes, tomate chonto y aceite de oliva.
\$45.900
- ◆ **Arroz Caldoso buenvivir**
Clásico arroz caldoso en su punto, acompañado de langostinos y mejillones
\$57.900
- ◆ **Arroz buenvivir**
Frutos del mar, res, cerdo y pollo.
\$57.900
- ◆ **Arroz Jambalaya** 🍴
Camarón, jamón y tocineta, aderezado con páprika.
\$57.900

Carnes

- ◆ **Lomo de Res Tres Pimientas** 🍴
Bañado en una salsa cremosa de tres pimientos.
\$58.900
- ◆ **Lomo de Res a la Mostza Antigua con Aji Amarillo** 🍴
Ligeramente picante con guarniciones de su elección.
\$58.900
- ◆ **Lomo de Res al Estilo Arriero**
A la parrilla sobre una cama de salsa criolla y jalapeños.
\$58.900
- ◆ **Lomo de Res en Salsa de Carmenere y Tocineta**
Bañado en salsa de vino tinto Carmenere.
\$58.900
- ◆ **Lomo Pradilla**
Dorado en aceite de oliva, acompañado en ensalada César y Spaghetti Alfredo.
\$58.900
- ◆ **Filet Mignon**
Clásico corte de lomo albardado en tocineta, bañado en salsa de vino tinto y champiñones
\$58.900
- ◆ **Steak a Caballo al Estilo buenvivir**
Lomo fino bañado en salsa criolla
\$58.900
- ◆ **Lomo de Cerdo**
Al horno sobre una cama de puré de papa, salsa agri dulce y vegetales asados.
\$58.900
- ◆ **Costillas de Cerdo Confitadas BBQ**
Cocción lenta durante 8 horas, acompañadas de salsa BBQ al estilo buenvivir.
\$58.900
- ◆ **Chuletón con Mantequilla Tres Pimientas** 🍴
(Roja, verde y negra)
\$78.900



Pescados & Mariscos

◆ Salmón a la Plancha

Fresco, sellado a la plancha acompañado de salsa cremosa

\$58.900

◆ Pesca Blanca al Curry 🐟

Directamente del Pacífico Colombiano. A la parrilla con vegetales salteados y salsa cremosa de curry rojo.

\$57.900

◆ Pesca Blanca en Mantequilla de Hierbas y Jerez

Directamente del Pacífico Colombiano. A la parrilla bañada en salsa de mantequilla, hierbas provenzales y jerez.

\$57.900

◆ Zarzuela de Mariscos

Estofado de mariscos salteados en salsa criolla y vino blanco

\$64.900

◆ Cola de Langosta Gratinada

A la parrilla, bañada en salsa de queso azul y gratinada lentamente al horno, acompañada de un puré cremoso de papa nativa.

\$90.900

◆ Salmón buenvivir

Con salsa criolla de la casa.

\$60.900

Nota: Si al cancelar usted necesita factura electrónica, solicitar al personal de servicio el formato correspondiente a diligenciar.

◆ Salmón Errázuriz

Suave salsa de tocineta y Chardonnay.

\$60.900

◆ Atún Encostrado con Tres Pimientas

🌀 *(Roja, verde y negra)*

\$60.900

◆ Jaiba Gratinada al Estilo buenvivir

Salteada en mantequilla y crema de leche

\$60.900

◆ Langostinos Dijón

Suave salsa de mostaza dijón, miel, vino y un toque de ajo.

\$64.900

Aves & Pastas

◆ Medallón de Pollo Chile Chipotle 🌀

Pechuga de pollo sellada a la parrilla, acompañada de una salsa de Chipotle suave y balanceada.

\$53.900

◆ Pechuga de Pollo Rellena de Frutos Secos y Albahaca.

Medallón de pollo relleno de frutos deshidratados en casa, envuelto en tocineta y bañado con salsa de queso azul.

\$58.900

◆ Fetuccini con Salsa de Almejas y Queso Azul

\$49.900

◆ Fetuccini al Pesto de Albahaca

\$42.900

◆ Spaguetti Pesto de Tomate y Aceitunas

\$42.900

◆ Spaguetti Bolognesa

\$49.900



Postres

◆ **Fresas Flambeadas**

Con un toque de brandy & acompañadas de helado de vainilla

\$ 22.900

◆ **Mangos buenvivir**

Salteados en salsa de maracuyá y brandy acompañados de helado de vainilla.

\$22.900

◆ **Flan de Caramelo**

Suave y cremoso al estilo buenvivir.

\$19.900

◆ **Cheesecake de Brownie con Helado de Romero**

Preparado en casa, acompañado de helado artesanal de vainilla y romero.

\$19.900

◆ **Copa de Helado buenvivir**

Dos bolas de helado artesanal (vainilla, chocolate)

\$13.900

Sobre la propina: La mesa del buenvivir sugiere a los consumidores de este establecimiento una propina correspondientes del 10% del valor total de la cuenta

la mesa
del **buenvivir**®

Argentina

- ◆ **Anubis Malbec**

Botella \$94.900 - Copa \$23.900

- ◆ **BenMarco Malbec**

Botella \$241.900

- ◆ **BenMarco Cabernet Franc**

Botella \$241.900

- ◆ **BenMarco Cabernet Sauvignon**

Botella \$241.900

- ◆ **Familia Gascón Rosé**

Botella \$94.900 - Copa \$23.900

- ◆ **Familia Gascón Torrontes**

Botella \$94.900 - Copa \$23.900

- ◆ **Familia Gascón Tempranillo**

Botella \$94.900 - Copa \$23.900

- ◆ **Escorihuela Gascón Malbec**

Botella \$129.900 - Copa \$32.900

- ◆ **Escorihuela Gascón Viognier**

Botella \$129.900 - Copa \$32.900

- ◆ **Escorihuela Gascón Syrah**

Botella \$129.900 - Copa \$32.900

- ◆ **Escorihuela Gascón Pinot Noir**

Botella \$129.900 - Copa \$32.900

- ◆ Escorihuela Pequeñas Producciones Syrah
Botella \$389.900
- ◆ Escorihuela Pequeñas Producciones Malbec
Botella \$389.900
- ◆ Escorihuela Pequeñas Producciones Cabernet Sauvignon
Botella \$389.900
- ◆ Escorihuela Gascón Extra Brut
Botella \$141.900
- ◆ Escorihuela Don
Botella \$519.900
- ◆ Miguel Escorihuela Gascón
Botella \$436.900
- ◆ Joffré e Hijas Premium Malbec
Botella \$330.900
- ◆ Joffré e Hijas Premium Merlot
Botella \$330.900
- ◆ Joffré e Hijas Gran Malbec
Botella \$141.900
- ◆ Joffré e Hijas Gran Bonarda
Botella \$141.900
- ◆ Joffré e Hijas Gran Cabernet Sauvignon
Botella \$141.900
- ◆ Joffre e Hijas Pasion 4
Botella \$94.900 - Copa \$23.900
Cepas: *Bonarda - Malbec*
Chardonnay - Chenin



Chile 

◆ Vicus Orbis /Varietal/ \$79.900

Cepas: Cabernet Sauvignon - Merlot - Carmenere
Sauvignon Blanc - Chardonnay

◆ Vicus Orbis /Reserva/ \$119.900

Cepas: Cabernet Sauvignon - Merlot
Carmenere - Syrah

◆ Vicus Orbis /Gran Reserva/ \$179.900

Cepas: Cabernet Sauvignon - Carmenere

◆ CU4TRO ANDARES /Reserva / \$84.900

Cepas: Merlot - Pinot Noir
Carmenere - Syrah - Chardonnay

◆ CU4TRO ANDARES / Varietal / \$67.900

Cepas: Cabernet Sauvignon - Syrah
Carmenere - Chardonnay - Pinot Noir



HQ

HIGH QUALITY

CU4TRO ANDARES

Italia 

◆ Ricasoli Brolio Chianti Classico DOCG

Botella \$176.900

◆ Ricasoli Castello Di Brolio Chianti
Classico DOCG

Botella \$530.900

◆ Ricasoli Casalferro Toscana IGT

Botella \$707.900



buenvivir

España 

- ◆ **Torre Albeniz**
Botella \$439.900
- ◆ **Torremilanos Reserva**
Botella \$319.900
- ◆ **Torremilanos Crianza**
Botella \$234.900
- ◆ **Vega Lara**
Botella \$189.900
- ◆ **Matarromera Prestigio**
Botella \$649.900
- ◆ **Matarromera Reserva**
Botella \$469.900
- ◆ **Matarromera Crianza**
Botella \$379.900
- ◆ **Melior Tempranillo**
Botella \$124.900
- ◆ **Melior Verdejo**
Botella \$124.900
- ◆ **Hacienda Zorita Magister**
Botella \$469.900
- ◆ **Hacienda Zorita Crianza**
Botella \$119.900
- ◆ **Marqués de la Concordia Vendimia**
Botella \$469.900
- ◆ **Marqués de la Concordia Crianza**
Botella \$144.900
- ◆ **Marqués de la Concordia Segundo Año**
Botella \$109.900

Licores

- ◆ Whisky Buchanan's 12 años
Botella \$349.900 - Copa \$34.900
- ◆ Whisky Buchanan's Master
Botella \$389.900 - Copa \$38.900
- ◆ Whisky Buchanan's 18 años
Botella \$579.900 - Copa \$49.900
- ◆ Whisky Old Parr 12 años
Botella \$349.900 - Copa \$34.900
- ◆ Whisky Glenfiddich 18 años
Botella \$579.900 - Copa \$49.900
- ◆ Whisky Glenlivet Founders
Botella \$349.900 - Copa \$34.900
- ◆ Whisky Jonnie Walker Double Black
Botella \$349.900 - Copa \$34.900
- ◆ Ginebra Tanqueray
Botella \$349.900 - Copa \$34.900
- ◆ Ginebra Beefeater
Botella \$349.900 - Copa \$34.900
- ◆ Tequila Herradura
Botella \$480.900 - Copa \$48.900
- ◆ Ron La Hechicera
Botella \$349.900 - Copa \$34.900
- ◆ Vodka Absolut
Botella \$259.900 - Copa \$25.900

Otras bebidas

Bretaña	\$7.900
Coca Cola	\$7.900
Agua botella	\$7.900
Ginger	\$7.900
Tónica Tradicional	\$7.900
Tea Sachet	\$8.900
Tónica Fever Tree	\$9.900
Agua Perrier	\$12.900
Cerveza Club Colombia	\$9.900
Cerveza Aguila	\$9.900
Cerveza Tres Cordilleras	\$14.900
Cerveza Stella Artois	\$14.900
Cerveza Heineken	\$14.900
Café americano	\$8.500
Aromática	\$8.500
Café Espresso	\$10.500
Capuccino	\$12.500

Estos precios ya incluyen imptoconsumo, no incluyen servicio

