LE PANORAMIC
RESTAURANT

ENTRÉES

Pan de bono VÉGÉTARIEN — 13
Houmous de courge, pickles maison, pipián rojo, achiote
Pan de bono : pain au fromage / pipián rojo : sauce aux piments rouges et graines de courge / achiote : graine d'Amérique du Sud

Ceviche de bar — 15
Échalote, aguachile de tamarillo, maïs chulpi, jalapeño et coriandre
Aguachile de tamarillo : préparation acidulé à base de piment et fruit tropical / maïs chulpi : maïs grillé

Butifarra antioqueña maison et arepa — 15
Crème d'avocat, pickles de graines de moutarde, herbes
Butifarra antioqueña : petite saucisse de veau / arepa : pain de maïs

Poulpe grillé — 16
Poulpe, chorizo ibérique, duo de ajis, chips de plantain vert
Duo de ajis : sauces à base de piments doux

PLATS

Paleron de bœuf Cartagenera — 24
Suero costeño, patacón, hogao, féta, mesclun
Suero costeño : produit laitier fermenté / patacón : galette de plantain vert / hogao : sauce à base de tomates, oignons, ail et coriandre

Suprême de pintade — 23
Gratin de céleri-rave, marrons, pommes, jus corsé, échalotes et herbes

Burger maison — 22
Steak haché 150g, bacon, cheddar, mâche, tomates, pickles, ketchup maison, moutarde au miel et frites maison

Côtelette d'agneau 280g — 28
Chuyaco de corossol, poireaux et panais
Chuyaco de corossol : préparation fruitée

Faux-filet maturé 250g — 35
Pommes de terre grenaille, jus corsé

Pavé de merlu blanc en feuille de banane — 24
Manioc, banane plantain mûre, ají encurtido
Ají encurtido : sauce à base de piment

Aiglefin encocado tumaqueño — 22
Mousseline de patates douces, chou rouge et amandes
Encocado : sauce à base de lait de coco

Salade tiède de butternut VÉGÉTARIEN — 22
Butternut, graines de tournesol, pousses d'épinards, chèvre, concombre, pickles

ACCOMPAGNEMENTS

Frites et mayonnaise maison — 5
Salade maison du moment — 5
Mousseline de patates douces — 5

FROMAGE & DESSERTS

Duo de fromages affinés du moment — 13
Chutney maison

Cholao — 13
Salpicon de fruits exotiques, granite lulo et lait concentré
Salpicon : mélange de fruits / lulo : fruit exotique

Chocoflan — 14
Dulce de frijol et potiron
Dulce de frijol : préparation sucrée à base de haricots

Riz au lait — 12
Melao de figues et sorbet
Melao de figues : figue au sirop

Masato de myrtilles — 12
Sorbet myrtille et pistaches
Masato de myrtilles : boisson fermentée à base de myrtilles

Café gourmand / Champagne gourmand — 12 / 17
Assortiment de mini desserts maison

Nos plats sont faits maison

Prix en €

Nous restons à votre disposition pour vous fournir l'origine des viandes et la liste des allergènes.