

M E
N Ú



BUEN COMER, BUEN VIVIR.

BUEN COMER, BUEN VIVIR.

Nosotros existimos como resultado de pensar que hay que amar lo que se hace, creer en eso y sacarlo adelante sin importar que el camino sea una trocha o una autopista rápida. En este caso, este amor lo dirigimos a la comida, a esos momentos de sentarse a charlar con los amigos y la familia, conocerse y reconocerse en ese proceso.

El maridaje y el buen vivir

Somos partidarios de que el buen comer no consiste únicamente en el plato de comida bien hecho, la bebida que se escoge para acompañarlo es fundamental para que la experiencia trascienda la necesidad de comer y se convierta en el gozo de alimentar el alma. Por eso, de la mano de El Cruce de Las Rocas, presentamos nuestras sugerencias de vinos orgánicos nacionales y la preparación con la que mejor se marida cada uno de ellos:

Vino de Guayaba Coronilla:

Un vino seco y cítrico, perfecto para acompañar risottos, pescados, quesos y platos con contrastes de sabores dulces.

Vino de Jabuticaba:

Es un vino con notas de cereza y ciruela. Corto en boca y ligeramente dulce, lo hace un vino perfecto para cortes de carne jugosos, platos con picante y preparaciones ahumadas.

Vino de Tamarindo:

Puede ser un vino para toda y cualquier comida, tiene un perfil bien interesante pues hablamos de un vino joven, corto y cítrico, ligeramente dulce y de un color dorado intenso. Puede ser el maridaje perfecto para platos de mucho sabor y para contrastar limpiando el paladar, haciendo que cada bocado se sienta como el primero.

Acá no buscamos reemplazar el vino de uva, queremos abrir nuestros brazos a la inmensa variedad y riqueza que esconden nuestras montañas, páramos, valles y suelos, viajar un poco en el tiempo y recordar de dónde venimos y reconocer nuestra tradición como el primer paso para llevar nuestros comedores hacia un futuro lleno de momentos inolvidables.

Puedes ver las copas y botellas de estos y más tragos en nuestra carta de barra.

Para empezar

RAVIOLI DE LA TIERRITA

Entrada de pasta fresca hecha en casa que rellenamos de longaniza artesanal, queso Paipa y hogao, servimos sobre una cama de salsa de choclo y limón mandarino (5 ravioli por plato).

\$35.000

PATATAS BRAVAS

Cascos de patatas cocidas en horno de leña acompañadas de tocineta, salsa picante y salsa sour. (200 gr.)

\$32.000

EMPAÑADAS DE RES, LONGANIZA Y TRUCHA

Nuestras empanadas son elaboradas artesanalmente con masa de hojaldre, servimos cuatro que dividimos en dos de longaniza y carne seleccionada y dos de trucha ahumada de la región.

Acompañadas de ají de maní pastuso. (4 unidades).

\$32.000

CEVICHE DE MANGO Y CHAMPIÑONES

Es un plato fresco que mezcla los sabores tradicionales del ceviche con el mango, aguacate, tomates, champiñones, y costilla de mazorca asada.

\$32.000

Manos al centro

Pensamos que hay veces que la comida sabe mucho mejor cuando la compartimos, cuando coincidimos en un plato que a todos nos gusta y del que todos puedan tener un recuerdo en común. Por eso, dejamos nuestra selección de los platos que pensamos para el centro de la mesa, esos para comer en familia, con amigos, parejas y parejos:

DEL MES A LA MESA

Nuestra cocina trae a los comedores de La Cava un corte o pesca de agua dulce diferente cada mes, con acompañamientos y guarniciones de la casa. Este es un plato para compartir sujeto a disponibilidad.

\$180.000

HUMO Y TIEMPO

Un brisket en cocción lenta a nuestra manera: con notas de humo, leña y vino que acompañamos con ñoquis de plátano maduro y queso Paipa y como los mejores momentos son esos que se comparten, este es un plato para el centro de la mesa.

226.000 COP

Tesoros (para nada) Escondidos

Esta es la parte de nuestra carta en la que van a encontrar nuestros platos más especiales. La comida que van a ver a continuación depende de que la selección

del ganado esté lista para el desposte, la pesca sea de temporada o que los suelos nos brinden el mejor cultivo. También debemos tener en cuenta que su preparación requiere de un cariño duradero, tiempo o humo necesarios para lograr la textura perfecta. Estos son platos que requieren de ingredientes que son de temporada, así garantizamos que estos tesoros de nuestra cocina sean parte de un recuerdo imborrable de quien tenga la dicha de comerse alguno de estos platos.

CHICHARRÓN GLASEADO

Panza de cerdo crujiente y carnuda glaseada en una miel de vino de jabuticaba de El Cruce de Las Rocas, servido sobre una cama de puré de cubios tatemados, vegetales parrillados y chips de cubios.

\$135.000

Este plato incluye copa de vino.

RECOMENDADO DE LA CASA

La Cava trae a sus mesas un corte o pesca diferente cada mes, garantizando la mejor calidad posible y creaciones de autor que la acompañan.

\$145.000

Este plato incluye copa de vino.

Fuertes de tierra, mar y río

VACIO A LOS QUESOS

Un corte madurado entre la cadera y costillas de la res que pasa a la parrilla (280 gr), fileteado en puntas o triángulos, servido sobre un espejo de salsa de quesos: holandés, sabanero, mozzarella y azul. Acompañado de boronía (puré de plátano ahumado) y kale crocante.

\$95.000

BIFE DE PALETA

Corte de chata madurado (280 gr) a la parrilla, bañado en mantequilla a las finas hierbas acompañado con risotto de naranja.

\$95.000

HAMBURGUESA DE RES

Nuestra hamburguesa es hecha artesanalmente en casa, con carne de res preparada con el metodo neoyorquino “smashed burger” (250 gr) con capas de queso holandés y mozzarella, tomates asados, tocineta crocante y rúgula orgánica en pan artesanal. Acompañada de papas en casco y mermelada de tomate de árbol (que puede ser picante o sin picante)

\$72.000

RISOTTO DE AJÍ AMARILLO

Una interpretación muy de la casa de la unión de la cocina peruana y los métodos italianos de arroces cremosos; coronado con pechuga ahumada, crocante de la piel del pollo, cebollas encurtidas y maíz cancha.

\$75.000

ARROZ CALDOSO Y CHICHARRÓN DE LA CASA

Un plato inspirado en los sabores y tradición de las cocinas colombianas; un arroz cuya cocción se hace en un fondo de plátano y vegetales que coronamos con un corte jugoso de costilla de cerdo que presentamos como un chicharrón carnudo, acompañado de chutney de mango.

\$75.000

BONDIÓLA DE CERDO

Estofado en cocción lenta de la espalda del cerdo. Es un plato de notas sutiles de picante, de textura cremosa y lo acompañamos de un arroz de ajonjolí servido en hoja de plátano y coronado con aguacate.

\$75.000

TRUCHA AHUMADA

Trucha Arco Iris de la Región (400 gr.) ahumada en cocción lenta con maderas frutales y de aliso. Acompañada de ensalada orgánica de la casa o rellena de vegetales salteados. Servimos este plato con nuestros clásicos lapingachos.

\$79.000

RISOTTO DE TRUCHA AHUMADA

Una creación de la casa, en la que destacan las notas ahumadas de la trucha por la cocción del risotto, que se prepara con quesos regionales y vino blanco, coronado con chicharrón de la piel de trucha, chips de plátano verde y ensalada de espinaca y mango.

\$76.000

Adiciones:

Arepas de choclo \$16.000

Lapingachos \$10.000

Papas Nativas \$10.000

Ensalada \$9.000

Los fuertes de la huerta

(Menú vegetariano)

HAMBURGUESA VEGETARIANA

Falafel de garbanzo y lenteja con rúgula, tomates asados, champiñones, pepinillos y mermelada de tomate de árbol con picante (picante opcional).

Acompañada con papas en casco.

(280 gr. de proteína vegetal)

\$52.000

CREMA DE TOMATE

Cocción previa de tomates morroneados (ajo, aceite de oliva y sal) en horno de leña. Adornada con crostini de parmesano y acompañada de grilled cheese (sandwich de queso holandés madurado de la región y mozzarella).

\$50.000

DAHL DE LENTEJAS ROJAS

Esta es nuestra versión de un plato muy tradicional de la India, cargado de notas de curry y coco, acompañado de pan pita de queso campesino.

\$48.000

Para los más pequeños

SLIDERS DE HAMBURGUESAS

3 Mini hamburguesas de res con queso mozarella y papas en casco.
(120 gr. de proteína)
\$46.000

Los Postres

TORTA DE ALMOJABANA

Receta especial de la casa que nos ha acompañado desde el principio de nuestra aventura gastronómica. Se caracteriza por esas notas de sal dadas por el queso que contrastan perfectamente con el dulce de un sutil baño de salsa de bocadillo.

\$22.000

TORTA DE QUESO CAMPESINO

Esta preparación toma lo mejor de la sabana, utilizando queso campesino para darle notas saladas y estructura al plato. Esta torta es servida sobre un espejo de salsa de cerveza negra y chocolate coronada con fresas flameadas en brandy.

\$22.000

TORTA BORRACHA DE CHOCOLATE

El viche es el sabor que acompaña y sorprende en este clásico de la cocina, balanceando el dulce y potenciando el cacao y café presentes en este postre en el que, también, encontramos capas de arequipe y almendras. Por si fuera poco, servimos esta torta con una bola de helado de queso campesino y arequipe, “porque si vamos a pecar que sea con toda”.

\$32.000

DULCE JESÚS MÍO

Tres leches de la casa que nació en diciembre y llegó para quedarse: bizcocho de buñuelo con duraznos en almíbar entre capa y capa de torta coronado por crumble del mismo amasijo y pedazos de durazno.

\$30.000