



¡Feliz día a mi papá, este hombre valiente con corazón!

LA IDEA DE ABRIR EL PRIMER RESTAURANTE FASHION FOOD DE LA CAPITAL COLOMBIANA SURGE DE LA ASOCIACIÓN DE UNA TALENTOSA DISEÑADORA DE MODA Y ASESORA DE IMAGEN - ANA MARIA PARRA, GRADUADA DEL PRESTIGIOSO INSTITUTO DE MODA MARANGONI DE MILÁN - Y DE UN EQUIPO DE COCINA ALTAMENTE CAPACITADO, CON EL FIN DE OFRECER UNA CARTA QUE UNE SUTILMENTE LA MODA A LA GASTRONOMÍA. GOURMET FASHION FOOD ES COCINA INNOVADORA, CREATIVA, FRESCA Y SANA QUE MARCA TENDENCIA.

ENTRADAS

- Sopa de Tomates Frescos** con Láminas de Parmesano Sabor a Curry / \$11.000
- Carpaccio de Res al Estilo Japonés** con Wasabi, Salsa de Limón, Sake y Aceite de Oliva / \$12.000
- Degustación De 5 Ceviches De Temporada** Ideal Para Compartir / \$26.000
- Berenjena Cremosa A La Parmesana** con Auténtica Mozzarella Di Buffalo y Salsa de Tomates Frescos / \$18.000
- Camarones Tigre Apanados** con Salsa Agridulce / \$21.500
- Dumplings De Cerdo Al Vapor** con Salsa De Leche De Coco y Naranja, o De Soya / \$12.000

PLATOS FUERTES

- Medallón De Res En Salsa Cremosa De Queso Azul** Champiñones Salteados, Polenta Tostada a la Parilla / \$43.000
- Salmón Grillado Sobre Cama De Risotto De Coco** Servido con Vegetales Salteados en Pesto de Albahaca / \$32.000
- Ossobuco A La Milanese** Estofado en Salsa de Tomate y Verduras, Servido con Risotto al Curry / \$29.000
- Cazuela De Mariscos Frescos** en un Caldo Espeso de Pescado, Servido con Arroz de Coco / \$32.000
- Atún Sellado Y Encostrado En Ajonjolí** acompañado de Makis de Ensalada Mixta en Salsa Japonesa / \$32.000
- Pollo Grillado En Salsa De Naranja** sobre Arroz Silvestre Negro, acompañado de Espárragos / \$20.000
- Costillas de Cerdo Confitadas en Almíbar** de ají de rocoto en salsa dulce picante / \$34.000
- Arroz Cremoso Caribeño** con Camarones Salteados en Vino Blanco y Fondo de Pescado / \$24.000

PARA LOS NIÑOS

- Pollo Apanado En Panko** acompañado de Papas a La Francesa / \$16.000

POSTRES

- Tiramisu de Café Árabe Colombiano** con galletas crocantes de chocolate / \$13.000
- Selección De Helados De Temporada** Mora, Coco y Vainilla / \$3.000
- Torta Húmeda De Chocolate Oscuro** con cobertura de Chocolate Derretido \$9.000
- Crème brûlée con caramelo crujiente** aromatizado con jengibre \$8.500
- Affogato Al Caffè** Café Expreso Doble servido sobre una Bola de Helado de Vainilla \$5.000