



GREENLAND
(DENMARK)

SVALBARD
(NORWAY)

ICELAND

SWEDEN

FINLAND

NORWAY

FAROE ISLANDS

DENMARK

UNITED KINGDOM

GERMANY

POLAND

UKRAINE

FRANCE

ROMANIA

ITALY

TURKEY

AZORES ISLANDS
(PORTUGAL)

PORTUGAL

MADEIRA ISLANDS
(PORTUGAL)

CANARY ISLANDS
(PORTUGAL)

ALGERIA

LIBYA

EGYPT

IRAQ

SAUDI ARABIA

CAPE VERDE

WESTERN SARAH

MOROCCO

MALI

NIGER

CHAD

SUDAN

ERITREA

YEMEN

THE GAMBIA

GUINEA

SIERRA LEONE

COTE D'IVOIRE

LIBERIA

NIGERIA

ETHIOPIA

CAMEROON

CENTRAL AFRICAN REPUBLIC

SOUTH SUDAN

UGANDA

SOMALIA

DEMOCRATIC REPUBLIC OF THE CONGO

KENYA

TANZANIA

ANGOLA

ZAMBIA

MOZAMBIQUE

NAMIBIA

ZIMBABWE

BOTSWANA

SOUTH AFRICA

FALKLAND ISLANDS (UK)

SOUTH GEORGIA (UK)

SOUTHERN OCEAN

LA RUTA DE LA GARZA NEGRA

THE BLACK HERON ROUTE

Sabores que viajan del Caribe al Levante

A journey of flavors from the Caribbean to the Levant

*La garza negra emprende vuelo entre dos orillas del mar.
En su travesía recoge historias, especias y tradiciones.
Esta mesa es un encuentro de caminos: el Caribe colombiano y
el Levante mediterráneo.*

Dos cocinas con alma propia que comparten la misma ruta.

The Black Heron soars between two seas.

*On its journey, it gathers stories, spices, and traditions.
This table is a meeting of paths: the Colombian Caribbean and
the Eastern Mediterranean. Two kitchens with distinct souls,
united on the same journey*

ORILLAS DEL LEVANTE MEDITERRÁNEO.

Along the levant Mediterranean Shores

Sabores del Levante donde el trigo, el aceite de oliva y las especias hablan de mercados, bazares y hospitalidad.

Flavors of the Levant, where wheat, olive oil, and spices tell tales of markets, bazaars, and hospitality.

Tabbouleh Tabbouleh

\$65.000

Perejil, tomate, trigo bulgur, pepino y cebolla. Aderezo de hierbabuena, aceite de oliva, sal, pimienta.

Parsley, tomato, bulgur wheat, cucumber and onion salad. Dressed with spearmint, olive oil, salt and pepper.

Kafta Kafta

\$70.000
(2 unidades)

Lomo molido, perejil, cebolla y especias árabes. Hummus y pan pita.

Ground beef tenderloin with parsley, onion and middle eastern spices. Hummus and Pita Bread.



Baba Ganoush

Baba Ganoush

\$65.000

Berenjena asada al fuego, tahini, limón, ajo y aceite de oliva. Aceite de oliva y pan pita.
Fire-roasted eggplant, tahini, lemon, garlic and olive oil. Olive Oil and pita bread.



Hummus

Hummus

\$65.000


Garbanzos, tahini, limón, ajo y aceite de oliva extra virgen.
Chickpeas, tahini, lemon, garlic and extra virgin olive oil.

Hummus con lomo Fino

Beef Tenderloin Hummus

\$80.000

Garbanzos, tahini, limón fresco, ajo, aceite de oliva extra virgen, lomo fino salteado y especias árabes.
Chickpeas blended with tahini, fresh lemon, garlic and extra virgin olive oil, beef tenderloin, middle eastern spices.




Ensalada de pollo

Chicken Salad

\$75.000

Pollo tapiche, mix de lechugas asiaticas, hummus, sandia osmotizada, tomate Cherry y cebolla encurtida
Tapiche chicken, Asian greens mix, hummus, osmotic watermelon, cherry tomatoes and pickled onion.



Kibbeh

Kibbeh

\$75.000
(5 unidades)

Trigo bulgur, carne molida, cebolla, especias árabes
Bulgur wheat, ground beef, onion, middle eastern spices.

Hojas de parra - Dolmas

Grape Leaves - Dolmas

\$74.000

Hojas de parra, labneh con pepino (tzatziki).
Grape leaves, labneh, cucumber.




Falafel

Falafel

\$74.000
(5 unidades)

Croquetas de garbanzo con perejil, cilantro, cebolla y especias, babaganoush, mix asiático.
Chickpea croquettes with parsley, cilantro, onion and spices, babaganoush, Asian spring mix.

 **Burrata con mizunas y almendras** \$90.000
Burrata with Mizuna and Almonds

Mix de mizunas, tomate Cherry, almendras, burrata, vinagreta balsámica.
Mizuna greens, cherry tomatoes, almonds, burrata cheese, balsamic vinaigrette.

 **Fattoush** \$75.000
Fattoush

Mix mizunas y flores, pepino en syrup de limon, rábanos, tomates en conserva, hummus, sumac y vinagreta.
Mizuna greens, edible flowers, lemon syrup cucumber, radishes, preserved tomatoes, hummus, sumac and vinaigrette.

Labneh \$65.000
Labneh

Yogurt artesanal colado, za'atar, pan pita, aceite de oliva.
Strained yogurt, za'atar, pita bread, olive oil.




ORILLAS DEL CARIBE COLOMBIANO.
Along the Colombian Caribbean Shores



Sabores del caribe colombiano donde el coco, el maíz y el mar cuentan historias de costa, río y tradición.
Flavors of the Colombian Caribbean, where coconut, corn, and the sea tell stories of coast, river, and tradition.

Crudo caribeño de Mango \$70.000
Mango Caribbean crude

Corvina, reducción de mango, uchuva, aji dulce, cebolla y leche de tigre.
Corvina, mango reduction, golden berries, sweet chili, onion and leche de tigre.

Crudo caribeño de Corozo  \$70.000
Corozo Caribbean crude

Corvina, reducción de corozo, uchuva, aji dulce, cebolla y leche de tigre.
Corvina filet, corozo reduction, golden berries, sweet chili, onion and leche de tigre.



Tartar de atún

Tuna Tartare

Atún, aguacate, pure de plátano en tentación, salsa spice

Tuna with avocado, temptation plantains purée, spicy sauce.

\$70.000

LA MESA DE LA RUTA

The Route's Table



Una sección pensada para compartir, donde se pueden pedir platos de ambas cocinas juntos.

Como en los antiguos puertos, la mesa reúne viajeros de distintos mundos.

Aquí no hay fusión, solo convivencia

A space crafted for sharing, where dishes from both kitchens come together on the same table.

Like in the old ports, the table brings together travelers from different worlds. Here, there is no fusion—only coexistence.

Arroz de lentejas - Mujaddara

Lentils rice - Mujaddara

Arroz y lentejas sazonadas, cebolla caramelizada.

Seasoned lentils and rice, caramelized onions.

\$60.000

Arroz de almendras - Roz bil loz

Almonds Rice - Roz bil loz

Arroz, almendras tostadas, pollo, especias suaves.

Rice, toasted almonds, chicken, mild spices.

\$70.000

Filete árabe

Arabic stile fish filet

Pesca del día apanada, hummus, escabeche de berenjenas, tabuleh y labneh.

Breaded catch of the day, hummus, eggplant escabeche, tabbouleh and labneh.

\$120.000

Pernil Arabe


Arabic stile chicken

Pollo, mix de mizunas, pepino, rabano, pan pita

Chicken, mizuna greens, cucumber, radish and pita bread.

\$90.000





Caldereta para dos

\$280.000

Caldereta for Two

Arroz meloso, bisque, calamar, langostino, pulpo, mejillones, camarones, chicharrón, plátano maduro, pimentón verde, pimentón rojo, habichuela, berenjena, perejil, aceite de oliva.

Creamy rice, bisque, squid, prawns, octopus, mussels, shrimp, pork belly, ripe plantain, green pepper, red pepper, green beans and eggplant, parsley and olive oil.


Mezze Árabe para Compartir – 2 personas

\$180.000

Middle Eastern Mezze Platter – 2 pax

Arroz de almendras, dolmas (hojas de parra), falafel, kafta, kibbeh, tabouille, hummus, baba ganoush, pan pita.

Almond rice, dolmas (grape leaves), falafel, kafta, kibbeh, tabbouleh, hummus, baba ganoush, pita bread.




Cazuela de Mariscos

\$120.000

Seafood Casserole

Camarón, pulpo, caracol, mejillones, bisque, crema de leche, pimentón. Arroz de coco y patacones.

Shrimp, octopus, conch and mussels cooked in bisque with cream and red peppers. Coconut rice and fried plantains




Pesca del Día con Mariscos en Bisque

\$120.000

Catch of the Day with Seafood in Creamy Bisque

Pesca del día, bisque, camarón, caracol, pulpo, crema de leche, crema de coco, picadillo. Arroz de coco, patacones fritos.

Catch of the day, bisque, shrimp, conch, octopus, cream, coconut cream, picadillo. Coconut rice and fried green plantains.




Lomo Duxelle

\$120.000

Beef Tenderloin with Duxelles

Arroz arboreo, champiñón portobello, champiñón blanco y lomo fino.

Arborio rice, portobello and white mushrooms, beef tenderloin.



Posta Cartagenera

\$120.000

Cartagenera tenderloin

Medallones de res, mix especias y panela, arroz de coco, patacones.
Beef medallions, spices and panela mix, coconut rice, fried plantains.

No es mezclar, es poner a conversar dos tradiciones que el mar unió desde hace siglos, a través del comercio, la migración y el encuentro.

Sabores que hoy se sientan a la misma mesa para continuar una historia que nunca ha sido ajena

This is not about blending, but about letting traditions speak.

Two culinary worlds long connected by the sea—through trade, migration, and encounter.

Flavors that gather at the same table to continue a story that has never been apart.

EL ULTIMO PUERTO

Last Harbor

Al final del viaje, los sabores se encuentran. Un abrazo de texturas y aromas que hablan de tierras distantes, donde lo cálido y lo crujiente conviven en perfecta armonía. Un cierre que une mundos sin perder la esencia de cada uno.

At the end of the journey, flavors meet. A mix of textures and aromas from distant lands, where warmth and crispness coexist in perfect harmony. A finale that unites worlds without ever losing the essence of each

Baklava

\$40.000

Baklava

Masa filo, pistachos, nueces, sweet sirup.
Phyllo pastry, pistachios, walnuts, syrup.

Brownie con Helado de leche asada

\$40.000

Chocolate Brownie with Baked Milk Ice Cream

Brownie con helado de leche asada.
Chocolate brownie, baked milk ice cream.

Advertencia propina: Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina correspondiente al 10% del valor de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por Usted, de acuerdo con su valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta, indíquelo a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indíquelo el valor que quiere dar como propina. En este establecimiento de comercio los dineros recogidos por concepto de propina se destinan en un 100% a todo el personal involucrado en la cadena de las diferentes áreas de servicio de la compañía. En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la línea exclusiva dispuesta en Bogotá para atender las inquietudes sobre el tema: 651 3240 o en la línea de atención al ciudadano de la Superintendencia de Industria y Comercio: 592 0400 en Bogotá o para el resto del país línea gratuita nacional: 018000 - 910165, para que radique su queja.

Reservas: (57) 3246683291

Correo: reservaciones@lagarza.com