

Transparente

Simple

Sencillo

amena

Honesto

Saludable

Puro

“En Amena estamos convencidos que la alimentación es un ritual de todos los días, un momento placentero y una nueva relación con nosotros mismos, prestándole atención a lo que comemos.

No es una dieta en particular, significa estar más atentos a cada detalle al momento de comer, sin dejar a un lado el placer que brinda el alimentarnos.

Promovemos una relación más sana con la comida, somos transparentes con los ingredientes y utilizamos técnicas innovadoras para reducir nuestro impacto ambiental.

Aquí vivirás una experiencia gastronómica excepcional mientras respetamos los valores de la cocina honesta”.

DESAYUNOS & BRUNCH

HUEVOS TURCOS (V) _____ \$ 38.000

Huevos fritos en crema de yogur y ajos rostizados Ensalada de mézclum, tomates encurtidos y chutney de pimientos, mantequilla especiada y pan de masa madre.

* (V) Plato vegetariano

MEXICAN TOAST _____ \$ 29.000

Pan de masa madre, huevos revueltos, puré de frijol, aguacate majado, chorizo, maíz dulce y crema picante de pimientos.

SÁNDUCHE DE HUEVO CON SALMÓN AHUMADO _____ \$ 41.000

Croissant, salmón ahumado, huevos cremosos, aguacate, mézclum y papas criollas.

* Contiene pescado

CALENTAO' AMENA _____ \$ 38.000

Variedad de frijoles calentados con arroz, chicharrón crocante, plátano maduro, aguacate, huevo frito y arepa.

TOSTADAS FRANCESAS _____ \$ 41.000

Pan brioche con huevo frito, tocineta, jamón y queso cheddar, acompañado de miel de maple y frutas frescas.

PORCIÓN DE FRUTAS _____ \$ 18.000

Plato de frutas de temporada.

PANCAKES DE TIRAMISÚ _____ \$ 33.000

Pancakes, crema de mascarpone y café, acompañados de salchichas tipo desayuno.

ADICIONES

- Arepa blanca, mantequilla y quesito _____ \$ 9.000
- Porción de tocineta _____ \$ 15.000
- Porción de salchichas _____ \$ 15.000
- Porción de aguacate _____ \$ 6.500
- Croissant _____ \$ 13.000
- Pan brioche _____ \$ 7.500
- Leche de almendras _____ \$ 9.000

"Si tienes algún tipo de alergia o llevas alguna dieta especial, déjanos saber y trataremos de acomodarnos a tus necesidades"

ENTRADAS

CEVICHE DE MARES _____ \$ 50.000

Atún fresco, camarones y pesca blanca curados en cítricos, aguachile de pepino, acompañado con tortilla de maíz.

DEDITOS DE QUESO Y POLLO _____ \$ 27.000

Combinación de deditos de pechuga de pollo y queso mozzarella apanados en harina de maíz y avena, acompañado de salsa pomodoro y salsa mostaza de la casa.

*Opcional solo queso _____ \$ 24.000

TABLA ESPAÑOLA (4 PERSONAS) _____ \$ 160.000

Selección de curados y quesos, acompañado con mermelada de estación, tostadas de mantequilla, frutas de temporada y frutos secos.

TATAKI DE ATÚN ENCOSTRADO EN SEMILLAS _____ \$ 50.000

Atún encostrado en semillas, salsa shoyu de jengibre, acompañado de ensaladilla fresca con chutney de papaya y mango.

ENSALADAS

ENSALADA DE AUTOR _____ \$ 36.000

Variedad de lechugas, chutney de pimientos y papaya, aguacate, alcachofa, zanahoria y remolacha encurtida y aderezo César.

ENSALADA CÉSAR _____ \$ 36.000

Lechuga romana y rúgula con aderezo César clásico con anchoas, queso parmesano y croutones de brioche al ajillo.

• Adición de pechuga de pollo _____ \$ 18.000

• Adición de salmón ahumado _____ \$ 25.000

BOWL DE QUINUA _____ \$ 39.000

Pollo parrillado, quinua, zapallo, mézclum, coco, almendras y miel mostaza.

* Contiene almendras

SOPAS

SOPA DE POROTOS EN CERVEZA NEGRA _____ \$ 33.000

Mezcla de frijoles en caldo borracho con cerveza negra, sofrito de tocineta y pimientos, acompañado chicharrón antioqueño y cilantro.

SOPA DE MARES _____ \$ 42.000

Crema de pimentones ahumados con gambas y langostinos, camarones y mejillones.

SOPA DE ZAPALLO Y SOLOMITO _____ \$ 42.000

Crema de zapallo con cubos de solomito avellanados.

PLATOS FUERTES

MORRILLO CONFITADO EN MELAO DE TAMARINDO Y VINO _____ \$ 67.000

Cocinado en sus jugos a baja temperatura, glaseado en panela, acompañado de puré de papa aligot y ensaladilla de la casa.

ROULADE DE POLLO EN SALSA DE MANDARINA _____ \$ 49.000

Pechuga de pollo con tocineta relleno con mousse de queso y mango en salsa de mandarina y curry, acompañado de quinua cremosa de coco con mantequilla de maní y ensaladilla de la casa.

* Contiene maní

PALETERO DE RES _____ \$ 92.000

Paleta de res de 350 gramos, papas a la francesa y ensaladilla de la casa.

SOLOMITO _____ \$ 75.000

Solomito avellanado, arroz cremoso de queso azul y hongos, acompañado de ensaladilla de la casa.

SALMÓN EN SALSA DE LA CASA _____ \$ 79.000

Puré de papa aligot, salsa de mostaza cremosa, acompañado de ensaladilla de la casa.

COSTILLAS GLASEADAS AMENA _____ \$ 78.000

Cocinadas al vacío por 12 horas, glaseadas en cerveza negra y naranja, acompañados de papas a la francesa y ensaladilla de la casa.

PASTA CASERA _____ \$ 39.000

Elige:

Pasta corta o larga.

Salsa: napolitana, pesto cremoso, salsa de queso azul al burro.

Proteína: carne molida de res o pollo

RISOTTO DE MARISCOS _____ \$ 85.000

Camarones, langostinos, anillos de calamar, mejillón, mézclum y queso parmesano.

* Contiene mariscos

RISOTTO DE VEGETALES DE TEMPORADA (V) _____ \$ 38.000

Zapallo ahumado, zanahoria encurtida, sofrito de pimientos, alcachofa, champiñón y mézclum.

* (V) Plato vegetariano

PHILLY CHEESE SANDWICH _____ \$ 49.000

Nuestra versión de philly cheese. Morrillo, mezcla de quesos, cebollas y pimientos. Acompañado de papas a la francesa.

HAPPY BURGER _____ \$ 49.000

Pan brioche, 150 gr de carne de res, mermelada de tocineta, quesos mozzarella y cheddar, lechuga, tomate y pepinillos, acompañada de papas a la francesa.

PORTOBELLO BURGER (V) \$ 49.000

Pan brioche con portobello rebosado con polvo de avena y maíz, quesos fundidos, cebollas caramelizadas, pimentón ahumado, aguacate fresco y mayonesa de ajo, acompañada de papas a la francesa.

* (V) Plato vegetariano

ADICIONES

- Papas a la francesa. \$ 11.000
- Papas en casco. \$ 11.000
- Ensalada de la casa. \$ 15.000
- Arroz estilo pilaf con mantequilla. \$ 9.500
- Tortillas de maíz. \$ 8.000

"Si tienes algún tipo de alergia o llevas alguna dieta especial, déjanos saber y trataremos de acomodarnos a tus necesidades"

POSTRES

ARTESANO \$ 22.000

Capas de galletas de chocolate y Milo, crema de mascarpone y dulce de leche, torta húmeda de chocolate, almendras tostadas, mousse de chocolate al 70% y crema de lima y vainilla terminado con tierra de cacao.

La presentación en materita es un homenaje a nuestros artesanos del Carmen de Viboral.

BROWNIE CON HELADO \$ 24.000

Brownie melcochudo de chocolate acompañado con helado de vainilla.

TORTA DE CHOCOLATE \$ 14.000

Glaseado con dulce de leche y chocolate amargo.

TORTA DE BANANO \$ 14.000

Chocolate, chía y frutos secos.

TORTA DE ZANAHORIA \$ 14.000

Cubierta de crema pastelera y crunchie carrot.

LAVA CAKE DE LIMÓN \$ 26.000

Masa Bretón ligeramente salada rellena de curd de limón, ganache de vainilla y merengue italiano, horneada al momento, acompañada de helado.

MILHOJAS DE MERENGUE Y GUANÁBANA \$ 34.000

Nuestra versión del merengón de carretera. Merengue de vainilla y cardamomo, crema de queso y yogurt griego, guanábana fresca, nueces y confitura de moras al oporto, acompañado de helado de yogurt de frutos rojos.

MENÚ INFANTIL

NUGGETS DE POLLO CON PAPAS \$ 20.000

Pollo apanado, papas a la francesa y salsa de tomate.

MINI BURGER \$ 20.000

Mini hamburguesa de res con tomate, lechuga y papas a la francesa.

ADVERTENCIA PROPINA:

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, indique a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea aceptado, modificado o no incluido en la factura. En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la línea de atención de la Superintendencia de Industria y Comercio para que indique su petición.

Línea gratuita nacional: 018000-91-0165