

PIANTA

BY COCINA BOTÁNICA

ENTRADAS

PIANTA

Movidos por el respeto a los animales.

SOPA DE TOMATE

Sopa de tomates asados que se transforman en un elegante cuadro de sabor, acentuado con pesto y croutons.

\$19

SOPA MINISTRONE

Un tributo la tradicion italiana que se mezcla con los sabores del pacífico colombiano.

\$26

ARANCINI

\$36

4 bolitas doradas de risotto, rellenas de “queso mozzarella“ fundido, sobre una cama de salsa de tomate y con un toque de pesto fresco y pan de la casa.

PIZZA FRITTA

\$30

Experimenta la diversidad en cada bocado con las versiones fritas de tus pizzas favoritas: Di zucca, napolitana, fungi y “pepperoni”.

HONGOS RELLENOS

\$30

4 champiñones asados rellenos con pateé de hongos, sobre un lecho de suave “queso crema”. Acompañados de pan de la casa.

TABLA DE “QUESOS”

\$52

Variedad de “quesos“ artesanales, acompañados por irresistibles “carnes” a base de plantas. Junto a un pan de la casa recién horneado.

TARTARE DE SANDÍA

\$28

4 bocados de finos cortes de sandía y orellanas con “queso crema” que se unen en un cono de plátano.

BERENJENA PARMIGGIANA

\$32

Berenjenas bañadas en pomodoro y gratinadas con “queso mozzarella” y “parmesano”.

CROQUETAS DE PAPA

\$32

Croquetas de papa criolla sobre un espejo de “salsa cacío e pepe” con puntos de reducción balsámica.

ADICIONES

PAN DE LA CASA

\$8

PAPAS CRIOLLAS AL ROMERO

\$10

ENSALADA DE LA CASA

\$12

TOFU PARRILLADO

\$14

ENSALADAS

CESAR

\$34

Ensalada de lechuga romana, con proteína de no pollo o tofu, croutones, vinagreta de la casa y “parmesano”.

VARESE

\$36

Ensalada de lechugas, rúcula, salmón de tofu apanado, “queso ricotta”, y vinagreta de mostaza.

PORTOBELLO CAPRESE

\$35

Portobello horneado y relleno de “mozzarella”, tomates san marzano. Acompañado por ensalada de lechugas y rúcula con marañones.

*PRECIOS EN MILES DE PESOS COLOMBIANOS

*SI TIENES ALGUNA ALERGIA O RESTRICCIÓN ALIMENTARIA, COMUNICALO A TU MESER

RISOTTO DE HONGOS

Arroz cremoso con un mix de hongos salteados con romero y espárragos.

\$42

RISOTTO DEL PACIFICO

Arroz cremoso con sabores del pacífico colombiano, acompañado con “calamares” apanados que añaden un toque crujiente.

\$42

RISOTTO DE AJO NEGRO

Arroz cremoso con babaganoush de ajo negro, acompañado con zanahorias glaseadas en miso.

\$42

LASAGNA DE PLATANO \$38

Lasaña de plátano maduro, ragú de soya, berenjena, zucchini, “bechamel” y “queso” gratinado.

FAGOTTINI DE RICOTTA Y HONGOS \$42

Pasta rellena hecha en casa, tradicional de la region Emilia-Romagna, rellena con “ricotta” y hongos sobre salsa aurora.

RAVIOLI DE “SALMON” \$43

Raviolis hechos en casa, rellenos de salmon de tofu sobre una cama de salsa de “queso cheddar”, acompañados con hongos eringy parrillados .

PAPPARDELLA DE AJO NEGRO \$38

Pasta hecha en casa en forma de espiral, rellena de delicioso babaganoush de ajo negro y almendras sobre una base de “queso crema”.

CANNELLONI BOLOGNESE \$38

Canelones rellenos de ragu de soya gratinados con “salsa bechamel”, “queso mozzarella” y “parmesano”.

GNOCCHI EN SALSA DE COLIFLOR AHUMADO \$39

Delicados bocados de gnocchi, sobre una salsa de coliflor ahumado, una experiencia inesperada y deliciosa

CAZUELA DE GNOCCHI AL GRATIN \$43

Gnocchis al pesto con no pollo gratinados con “queso mozzarella” y “parmesano”.

SELECCION DE PASTA

SPAGHETTI
TAGLIATELLE
PENNE

SALSAS:

BOLOGNESE
PUTTANESCA
ARRABIATTA CON
CHORIZO
*STROGANOFF
CARBONARA
PESTO CON NO POLLO

\$36

SALMÓN CON MIX DE TUBÉRCULOS \$42

“Salmón” de tofu con salsa de uchuva, acompañado de un mix de tubérculos de nuestra tierra y chips de kalé.

MILANESA DE NO POLLO \$40

Milanesa de no pollo, bañada con pomodoro y gratinada al estilo napolitano, acompañada de papas criollas al romero y ensalada de la casa.

MILANESA DE BERENJENA \$36

Milanesa de berenjena, bañada con pomodoro y gratinada al estilo napolitano, acompañada de papas criollas al romero y ensalada de la casa.

PIANTA

Una invitación a explorar
nuevos sabores.

ARRABBIATA CON
TOMATES CONFITADO

\$36

Pizza en masa madurada con salsa arrabiatta, un toque picante que se conjuga con el dulzor de los tomates confitados y “queso mozzarella”.

BOLOGNESE

\$38

Pizza en masa madurada con salsa bolognesa, maiz dulce y “queso mozzarella”

CHORIZO

\$38

Pizza en masa madurada con salsa napolitana, “chorizo”, “chicharrón”, plátano y “queso mozzarella”.

FUNGHI

\$38

Pizza en masa madurada con portobello, orellanas y shiitake coronada con una cremosa salsa de “queso” y “queso mozzarella”.

4 FORMAGGI

\$48

Pizza en masa madurada con nuestra selección de “quesos” hechos en casa: cheddar, mozzarella, feta y ricotta a base de plantas.

NAPOLITANA

\$36

Pizza en masa madurada con salsa napolitana, tomates san marzano y “burratta”.

PUTTANESCA

\$36

Pizza en masa madurada con salsa napolitana, cebolla morada, alcaparras, aceitunas y pepperoncino.

POLLO BBQ

\$36

Pizza en masa madurada con “Pollo BBQ” de orellanas y salsa BBQ de moras, con “tocineta” y “queso mozzarella”.

PEPPERONI

\$38

Pizza en masa madurada con salsa napolitana, “pepperoni” hecho en casa y “queso mozzarella”.

DI ZUCCA

\$36

Pizza de masa madurada pure de ahuyama, cebolla caramelizada, “queso mozzarella”, kale fresco y un toque de pesto.

POSTRES

HELADO DE CHOCOLATE

Helado cremoso de chocolate y nibs de cacao.

\$ 8

HELADO DE VAINILLA

Clasico helado de vainilla vegano.

\$ 8

CHEESECAKE DE FRUTOS ROJOS O AMARILLOS

\$17

CANNOLLI DE PISTACHO

\$18

TORTA DE CHOCOLATE

\$20

TIRAMISÚ

\$21

VOLCÁN DE CHOCOLATE

\$18

PIANTA

Una propuesta local
diferente

JUGOS

\$10

Mango
Fresa
Maracuya
Mora
Piña y albahaca
Limonada
Limonada de coco

BATIDOS

\$14

Mango - fresa - banano
Frutos rojos
Banano- cocoa en leche vegetal

SODAS ARTESANALES

\$ 12

Fresa jamaica
Naranja piña y zanahoria
Mora, uva y agraz
Remolacha y jengibre

KOMBUCHAS

\$14

Fresa hierbabuena
Flor de jamaica
Lulo
Jengibre
Café caramelo
Maracuyá

CHOCOLATE

Elige entre agua o leche
vegetal

\$8

CAFÉ

Filtrado en prensa
francesa

\$6

CAPUCCINO

Cremado en leche de
marañón

\$8

INFUSIÓN

Pregunta por nuestra
selección de infusiones

\$6

COCTELERÍA

APEROL SPRITZ

Clásico aperitivo veneciano.

\$35

GIN & TONIC MEDITERRANEO

Gin & Tonic con notas de romero, manzana verde y pimienta.

\$32

GIN & TONIC DE TORONJA

Clásico Gin and Tonic con tonos florales y cítricos,

\$32

GIN SPRITZ

Con tonos de maracuyá, durazno y canela.

\$32

LULADA DE VICHE

Lulada con Viche Monte Manglar.

\$33

VICHE Y TAMARINDO

Preparación de la casa con viche y tamarindo.

\$32

VINOS

VAGABUNDO

Cabernet Sauvignon

Merlot

Pinot Noir

Copa

\$25

Botella

\$125

HACIENDA EL HARO

Rioja Blanco

Rioja Rosé

Copa

\$35

Botella

\$150

CERVEZAS

MOONSHINE

WITBIER

Se caracteriza por su frescura, sensación ligera
en el paladar con un aroma dulce similar a la
vainilla.

\$14

TUMACO BROWN ALE

Cerveza oscura, hecha con nibs de cacao. Esta
balanceada entre lo dulce y amargo como un
chocolate oscuro.

\$14

STATUA ROTA

LYMANTRIA

Cerveza blanca, con notas cítricas provenientes
de la adición de lulos frescos, semillas de
coriandro y cáscaras de toronja rosa.

\$19

CERVEZA DE TEMPORADA

Pregunta a tu meser@ por nuestra cerveza Statua
Rota de temporada.

\$19