

# 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<sup>®</sup>

## 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:

BOLOGNESA  
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 &amp; TONIC MEDITERRANEO

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

\$32

## GIN &amp; 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