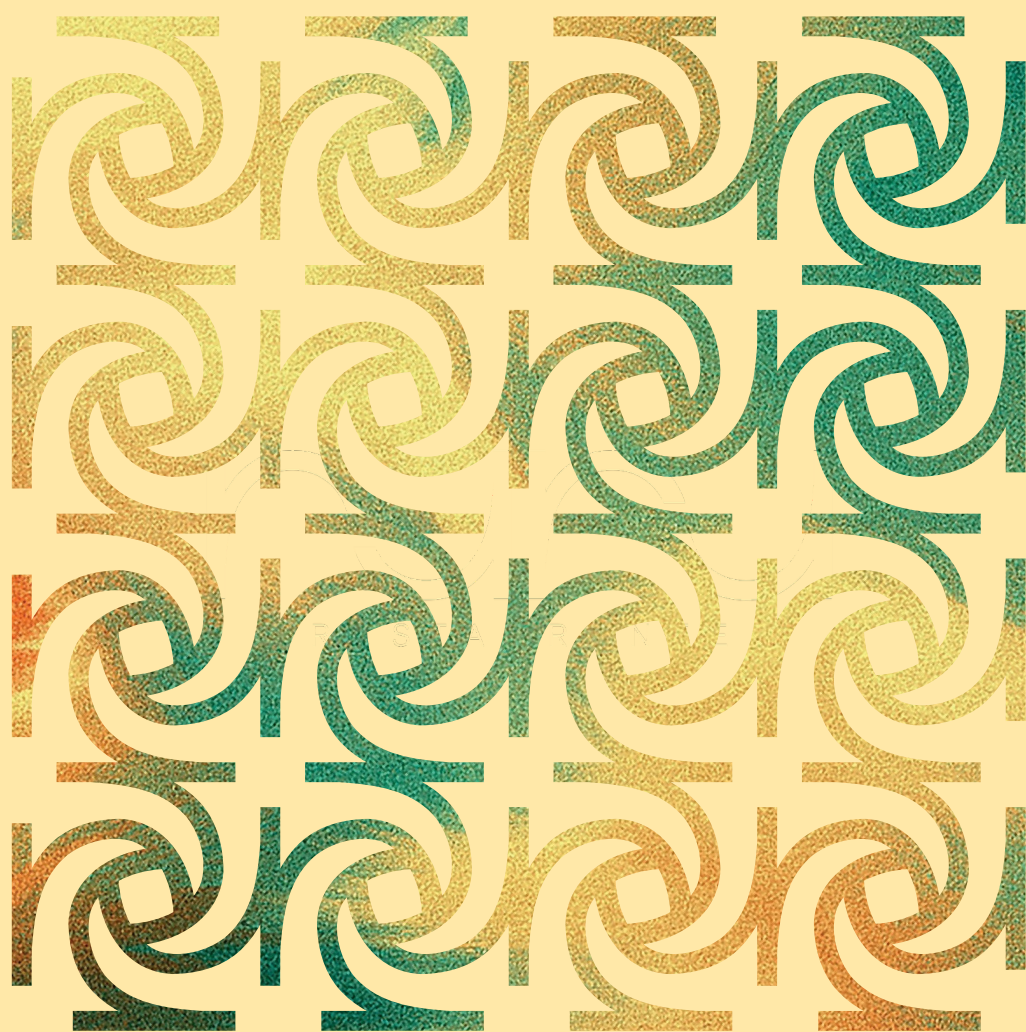


nuru

La tierra convertida



en grandes sabores



ENTRADAS

EMPANADAS ENCOCADAS:

3 pasteles de maíz de *nixtamalizado**, rellenas de *encocado** de camarón (salsa de tomate, cebolla y salsa de leche de coco).
Servidas con ají de guayaba *arazá**.

3 fried *nixtamalized** corn cakes, filled with shrimp *encocado** (cooked tomatoe, onion & coconut milk sauce), served with *arazá** chilli sauce.

\$45.000

EMPANADAS DE PIPIÁN:

3 pasteles de masa de maíz fermentado tradicionales de Popayán, rellenos de papa amarilla & maní.
Servidas con ají de guayaba *arazá**.

Traditional from Popayán, made with fermented corn dough, these are 3 delicious fried corn cakes filled with yellow potatoes & peanuts. Served with *arazá** chilli sauce.

\$35.000

CEVICHE CARIBEÑO:

Camarón y corvina con *suero costeño** artesanal, rodajas de cebolla morada, tocineta ahumada & plátano maduro. Servidas con chips de *yuca**.

CARIBBEAN CEVICHE:

Croaker white fish & shrimp made in homemade *suero costeño**, red onion slices, smoked bacon & sweet plantain. Served with *yuca** chips.

\$52.000

CEVICHE PASIÓN:

Camarón y corvina en *leche de tigre** de maracuyá, cidra encurtida, rodajas de cebolla morada. Servidas con tortilla de maíz de *nixtamalizado** & emulsión de aguacate.

PASSIONFRUIT CEVICHE:

Croaker white fish & shrimp made in passion fruit *leche de tigre**, pickled citron & red onion slices, served with *nixtamalized** corn tortilla and avocado cream.

\$52.000

AREPAS DE CHOCLO

3 tortas pequeñas de maíz dulce a la parrilla servidas con emulsión de aguacate, res mechada, cebolla encurtida, caviar de mostaza & cilantro.

CHOCLO AREPAS:

3 sweet corn grilled small cakes served with avocado cream, shredded beef, pickled onion, mustard caviar & cilantro.

\$43.000





CHORIPÁN

*Chorizo** artesanal, chimichurri ahumado de guayaba agría, alioli de berenjena ahumada & cebolla caramelizada servidas en pan baguette. Servido con chips de papa criolla & alioli de alcaparras y poleo.

CHORIPÁN:

Artisanal *chorizo**, smoked sour guava chimichurri & caramelized onion served in baguette bread, accompanied by native potato chips & caper and poleo alioli.

\$43.000

SOPAS

CREMA DE AHUYAMA:

Sopa de ahuyama servida con crema de leche, reducción de mandarina, semillas de ajonjolí tostadas & tostada de pan con mantequilla de ajo negro.

PUMPKIN CREAM SOUP:

Pumpkin soup served with milk cream, mandarin reduction, toasted sesame seeds & black garlic butter toast on the side.

\$43.000

CREMA DE HONGOS:

Sopa de champiñones servida con queso *paipa**, crema de leche, hongos rostizados, cilantro & tostada de pan con mantequilla de ajo negro.

MUSHROOM CREAM SOUP:

Mushroom soup served with *Paipa** cheese, milk cream, roasted mushrooms, cilantro & black garlic butter toast on the side.

\$49.000

CREMA DE ESPÁRRAGOS:

Sopa de espárragos servida con crema agría, semillas de sésamo negro, perejil & tostada de pan con mantequilla de ajo negro.

ASPARAGUS CREAM SOUP:

Asparagus soup served with sour cream, black sesame seeds, parsley & black garlic butter toast on the side.

\$49.000





ENSALADAS:

BURRATA KAWA:

Queso burrata sobre mezcla de hortalizas frescas, tomates cherry & duraznos asados. Servido con pesto de albahaca, vinagre balsámico, *sacha inchi** y almendras tostadas.

BURRATA KAWA:

Burrata cheese served over a mix of fresh greens, cherry tomatoes & roasted peaches. Served with basil pesto, balsamic vinegar, *sacha inchi** & roasted almonds

\$45.000

ENSALADA DEL HUERTO:

Hortalizas frescas, remolachas ahumadas y champiñones encurtidos sobre yogurt griego. Servido con reducción de balsámico de *lulo**, aceite de cebollín & semillas de *sacha inchi**.

FROM THE GARDEN:

Fresh greens, smoked beets and pickled mushrooms served over greek yogurt layer. Finished with *lulo** balsamic reduction, chive oil & *sacha inchi** seeds

\$45.000





FUERTES:

RAVIOLIS DE RES:

Pasta artesanal hecha en casa rellena de res estofada, bañada en salsa de queso ricotta, polvo de hojas de *yuca**, queso *paipa** & brotes verdes. Servido con pan tostado en mantequilla de ajo negro.

BEEF RAVIOLI:

Handcrafted pasta stuffed with braised beef, served with ricotta cheese sauce, polvo de hojas de *yuca**, *paipa** cheese & microgreens, and a toast with black garlic butter on the side.

\$69.000

LOMO DE RES:

Corte de lomo a la parrilla a término, acompañado de chimichurri ahumado de guayaba agria, *majao de choclo** y queso *paipa** flameado. Servido con mazorquitas encurtidas asadas y hortalizas.

BEEF TENDERLOIN:

Medium rare grilled steak served with smoked sour guava chimichurri, sweet corn *majao** and flambéed *paipa** cheese. Accompanied by roasted pickled baby corn and seasonal greens.

\$73.000

POLLO SELVA:

Pernil de pollo a la parrilla bañado en reducción de tucupí* y guayaba agría. Servido con papas criolla en mantequilla de romero, *suero costeño** hecho en casa y queso *paipa**.

JUNGLE CHICKEN:

Roasted chicken leg quarter served with *tucupí** reduction & sour guava. Accompanied by native potatoes in rosemary butter, *suero costeño** and *paipa** cheese.

\$73.000

TRUCHA:

Trucha a la parrilla con topping de *encocado** tumaqueño de almejas, acompañado de arroz *titoté**, champiñones encurtidos y hortalizas.

TROUT:

Grilled trout with *encocado** (tomato, onion & coconut sauce) and clams topping served with *titoté** rice, pickled mushrooms, and seasonal vegetables.

\$73.000





PESCA DE TEMPORADA:

Pesca blanca del amazonas (Pirarucú) asado a la parrilla en hoja de *bijao**, salsa de coco y jengibre crujiente. Servido con puré de plátano & piña, terminado con cebollas crujientes y brotes frescos.

SEASONAL CATCH:

Grilled Amazon white fish (Pirarucú) in a *bijao** leaf, bathed in a coconut & crunchy ginger sauce. Served with a sweet plantain & pineapple purée, finished with crispy onions and fresh sprouts.

\$89.000

VEGETARIANO:

Orellanas asadas con mantequilla de ajo negro servidas con escabeche de berenjenas, garbanzos tostados, queso ricotta y brotes verdes.

VEGETARIAN:

Grilled oyster mushrooms in black garlic butter served with eggplant escabeche, fried chickpeas, ricotta cheese and microgreens.

\$59.000

INDIOS:

Hojas de acelga rellenas de arroz y vegetales aromatizados (tomate, champiñones, perejil y hierbabuena) servidas sobre salsa de pimentón ahumado con *chachafruto**, encurtido de cidra y *viche**, *suero costeño** y brotes verdes.

STUFFED CHARD ROLLS (INDIOS):

Chard leaves stuffed with rice and vegetables (mint, tomato, parsley, mushrooms), served over smoked pepper sauce with *chachafruto**, pickled citron with *viche**, *suero costeño** and microgreens.

\$59.000





POSTRES:

CHEESECAKE DE ACHIRA:

Base de *achira** en polvo con cremoso de reducción de guayaba agria y queso crema.

*Achira** flour with sour guava reduction & cream cheese

\$32.000

TORTA DE ALMOJÁBANA

Ponqué de almojábana huilense con queso criollo, servida con crema de leche y salsa de *bocadillo veleño**.

Traditional colombian local cheese bun, served with milk cream and colombian sweet guava paste sauce

\$32.000

OBLEA

Postre tradicional hecho con un sándwich de oblea fina con una capa de dulce de leche, queso rallado blanco fresco, coulis de mora y menta e higos confitados y hierbabuena.

Traditional dessert made of a thin wafer sandwich with a layer of milk caramel spread (dulce de leche), fresh white grated cheese, blackberry and mint coulis & candied figs and spearmint.

\$30.000





**Nixtamalizado: proceso de tradición milenaria en el que el grano se transforma en una masa que potencia todos sus nutrientes.*

An ancient process in which the grain is transformed into a dough that enhances all its nutrients

**Encocado: guiso tradicional de la costa pacífica de Colombia y Ecuador.*

A traditional stew from the Pacific coast of Colombia and Ecuador

**Guayaba arazá: fruta nativa.*

A native fruit

**Suero costeño: leche fermentada de la región de la costa del Pacífico.*

Fermented milk from the Pacific coast region

**Yuca: tubérculo nativo de la región.*

A tuber native to the region

**Leche de tigre: marinado a base de cítricos que cura el pescado.*

A citrus-based marinade used to cure fish

**Chorizo: salchicha de cerdo molido artesanal.*

Artisanal ground pork sausage

**Queso paipa: queso artesanal colombiano, semimadurado.*

A semi-aged Colombian artisanal cheese

**Sacha inchi: semilla del amazonas.*

A seed from the Amazon rainforest

**Lulo: fruta típica de la región.*

A fruit typical of the region

**Majao de choclo: pasta de maiz tierno artesanal.*

Artisanal tender corn paste.

**Tucupí: salsa oscura entre ácida y dulce, levemente amarga, hecha de la pulpa de la yuca brava.*

A dark, slightly bitter, sweet and sour sauce made from the pulp of bitter cassava.

**Titoté: residuos caramelizados como resultado de la cocción de la leche de coco.*

Caramelized residues as a result of cooking coconut milk.





**Bijao: planta nativa de hoja larga.*

A native plant with long leaves

**Chachafruto: especie de frijol con alto contenido proteico.*

Type of bean with high protein content

**Viche: bebida fermentada tradicional de la región pacifico colombiana.*

Traditional fermented beverage from the Colombian Pacific region

**Achira: planta almidonada nativa de la región de los andes (Harina sin gluten).*

Starchy plant native to the Andes region (Gluten-free flour)

**Bocadillo veleño: dulce artesanal colombiano de la región de Vélez (Santander), hecho de pasta de guayaba.*

A traditional Colombian sweet from the Vélez region (Santander), made with guava paste



nuru
RESTAURANTE