



MEDELLIN

• AlambiQue •

LABORATORIO, COCINA & BAR



NUESTRA COCINA **ES LENTA**,
SIN AFÁN, RESULTADO DE PROCESOS QUE,
ADEMÁS DE TRANSMITIR SABOR, INVITAN A
CONVERSAR, COMPARTIR, BRINDAR Y **DISFRUTAR**
DE UN ESPACIO CÁLIDO.

CREMA DE TOMATE POR UN LADO Y AGUACATE POR EL OTRO

Contraste de sabor, textura y temperatura, con picadillo de pepino y mango con cilantro cimarrón y limón

\$21.000

MEXICOREA

Tacos negros con camarones doraditos apandos en tostacos, salsita de cilantro y kimchi morado. (3 uds.)

\$30.000

CANASTICAS DE BUÑUELO

Rellenas de coctel de camarones. Con shot de limonada coco y ron.

\$28.000

PANDEBONO DEL PETRONIO

Rellenos de cazuela de mariscos, con un toque de aguacate, limón y mucho sabor.

\$26.000

PASTEL DE CARIMAÑOLA

Posta cartagenera, cubierta de yuca con suero al horno, Acompañada de queso costeño biche, apinado en Tostacos y confitura de ochuvas

\$23.000

MOTE DE QUESO LLANERO

(de Guamal Meta)

Acompañado de encocado de pescado y camarones con aji de berenjena

\$36.000



NUESTROS PLATOS ESTÁN HECHOS PARA COMPARTIR

I ♥ LOVE VEGGIE

Alcachofas y espárragos fundidos en queso de almendras, setas apanadas sobre babaganush de berenjena y pan al sartén con kale tostado (vegano)

\$30.000

QUINOTO VEGGIE

Portobello relleno de quinua al pesto de cilantro, sobre pan de masa madre , acompañado de crocantes de remolacha!

\$30.000

ENSALADA CAMPESINA

De sabor fresco con encurtido de berenjena, tomates confiados sin piel, queso de cabra, frijoles en conserva, pepinos encurtidos, lechuga cressa y vinagreta de hiervas de azotea!

\$30.000

ENSALADA ALAMBIQUE

Pollo salteado en reducción de vinagre de plátano maduro y coriandro, queso asado, lechuga romana, aguacate, tomate confitado, piña crocante y vinagreta de chontaduro, ¡con tejas de parmesano!

\$30.000

BRISKET

Corte del pecho de la res en cocción lenta de 10 horas y terminado al carbón, servido con tomates San Marzano, sobre papas criollas fritas y queso llanero con Grana Padano

\$48.000





AGUACATES PERFECTOS

Rellenos de queso Monster y Roquefort, envueltos en carne y tocineta horneada; acompañados de mezclum con ají de maracuyá.

\$40.000

ALBÓNDIGAS DE RES Y CERDO CON ALMENDRAS

Envueltas en hojaldre, rellenas de queso sabana.
Sobre una reducción de albahaca y ajonjolí.

\$35.000

CEVICHE DE CHICHARRÓN

800 gr. de chicharrón asado a fuego lento, bañado en leche de tigre, con maíz cancha y aguacate.

\$60.000

CAZUELA DE PESCA'O Y MARISCOS

Con camarones, calamar, pulpo, mejillones, sierra, bagre, leche de coco, ñame, hierbas de azotea, tumbacatre, potenciada con vinagre de chontaduro, plátano cala'o en Vinete y todos los sabores y saberes del pacífico, para aliviar sustos, desbalances y fríos, encimita lleva ripio de patacón, cilantro cimarrón y limón!

\$58.000

CAZUELA DE SOBREBARRIGA

Fundida en salsa de queso costeño y momposino, maíz tierno parrillado con tajín, guacate e hilos de cidra (guatila /chayote) con nachos de maíz capio y arracacha.

\$46.000

CALENTAO DE URSULA

El más famoso de Macondo, arroz de coco salteado con camarones, pulpo, cubitos de plátano maduro, maní, ajonjolí, cilantro cimarrón, acompañado de patacón, aguacate y suero con limón.

\$38.000

CHICHARRÓN CON COSTILLA

Corte donde se conserva el chicharrón unido a la costilla, al hornearse a fuego lento se mantiene la forma por estar unido al hueso la jugosidad por la grasa y se obtienen diferentes texturas. con parisienne de papa y rollos de calabacín sobre salsa romesco de ahuyama asada.

\$38.000

TORTA DE CHOCOLO Y TRES CERDOS

Base de chócolo al horno, con chicharrón caramelizado, roast pig y costillas desmechadas. Con mix de quesos (jack, azul, mozzarella).

\$53.000



POSTRES

BUDIN DE BUÑUELO Y ALMOJÁBANA

Con dulce de guayaba, bañado con un Melao cremoso de panela y ralladura de naranja.

\$12.000

HÚMEDA CREMOSA Y DELICIOSA TORTA DE ZANAHORIA

y frutos secos! acompañada con helado de la casa.

\$12.000

GALLETA DE MANÍ

Horneada en cacerola de hierro con helado del día.

\$12.000

COLA DE RATÓN

Helado de Gulupa con cola de ratón (tomate de árbol confitado con panela y vino), merengue de coco

\$12.000



NUESTROS PLATOS ESTÁN HECHOS PARA COMPARTIR




Calle 10 # 43A-30

Tel: 310 587 0362

alambiquerestaurantebar@gmail.com

www.alambiquemedellin.com

 [alambiquemedellin](https://www.instagram.com/alambiquemedellin)