



SAMBAL

BISTRO CARIBEÑO

MENÚ





SAMBAL

BISTRO CARIBEÑO

BIENVENIDOS / WELCOME

Nuestro menú ha sido elaborado con ingredientes locales y del caribe colombiano. **En Sambal** usamos técnicas modernas, mezclamos sabores caribeños e ingredientes frescos. Logrando así diversidad en nuestros sabores.

Queremos resaltar la labor de nuestro Market aliado (**@jaris_market**) que nos trae una amplia despensa de ingredientes en cooperación con más de **100 familias agricultoras** que trabajan en la conservación del bosque seco tropical de los **Montes de María**; apoyando así su labor social que brinda apoyo a comunidades vulnerables, víctimas del conflicto y madres cabeza de hogar.

*Our menu has been prepared with local ingredients. At **Sambal** we use modern culinary techniques, which includes mixing Caribbean flavors and fresh ingredients to achieve a diversity of flavors in our menu. We would like to highlight the work of our allied Market (**@jaris_market**).*

*They bring a wide range of ingredients by cooperating with more than **100 families or farmers** who work in the conservation of the tropical dry forest; the endemic fauna of **Montes de María**; and also perform social work activities that provide support to vulnerable communities; victims of the conflict; and Colombian mothers who are the head of households*

Disfruta la experiencia...
Enjoy the experience...





MENÚ DEGUSTACIÓN / TASTING MENU

Explora 5 Platos de nuestra biodiversidad, con la opción de 5 cocteles de licores colombianos.

Explore 5 Dishes of our biodiversity, with the option of 5 Colombian liquor cocktails.

CINCO TIEMPOS / <i>Tasting menu five courses</i>	\$250.000
MARIDAJE CON COCTELERÍA / <i>House cocktails pairing</i>	\$340.000
VEGGIE CINCO TIEMPOS / <i>Veggie five courses</i>	\$170.000
MARIDAJE CON COCTELERÍA / <i>With house cocktails pairing</i>	\$250.000

ENTRADAS / FIRST COURSES

CEVICHE CARIBE **\$51.000**

Pesca del día, leche de tigre de coco, batata rosada braseada, cebolla roja, cilantro, aceite de ajonjolí del Carmen de Bolívar, coco crispy, chips.

Line-caught fish, coconut tiger's milk, sweet potato, pickled red onion, coriander, coconut crispy, plantain chips, sesame oil.

CEVICHE LA PLAYITA **\$53.000**

Pesca del día braseada, camarón, leche de tigre de temporada, batata rosada, chip de ñame morado, yacón encurtido, cilantro.

Grilled line-caught fish, shrimp, seasonal tigers' milk, coriander, sweet potato and pickled yacon.

NACHOS DE CANGREJO **\$54.000**

Cangrejo artesanal, salsa de quesos, aguacate, cebolla encurtida, ají dulce, cilantro, limón asado.

Caribbean crab, local chesse sauce, avocado, pickled onion, sweet pepper, coriander & lemon.

CROQUETAS DE CANGREJO **\$54.000**

Cangrejo artesanal y ñame, sabayón de camarón, cubio encurtido, perlas de tapioca en tare, sambal. (8 unidades).

Caribbean crab & local yam croquette, local tuber pickled, shrimp sabayon, sambal sauce.

CERDO Y BERENJENA. **\$50.000**

Cerdo achiotado y braseado, pure ahumado de berenjena, salsa de suero y quesos, berenjena encurtida en vinagre de plátano, casabe.

Achioted and braiser pork, smoked eggplant puree, local chesse sauce, pickled eggplant with plantain vinegar and Cassava.

ENSALADA CON BURRATA **\$50.000**

Mezcla de lechugas, vinagreta cítrica & togarashi, tomate cherry confitado, uchucas encurtidas, mango, casabe crocante y ajonjolí.

Burrata salad, lettuce mix, citrus vinaigrette, cherry tomatoe confit, pickled gooseberry, mango, Caribbean cassava & sesame.

TACOS GALBI DE CERDO **\$40.000**

Cerdo achiotado, tortillas de maíces criollos, frijol refrito, salsa verde, cebolla encurtida y cilantro.

Achioted pork taco, corn tortilla, refried beans, green sauce, pickled onion, coriander.

TACOS DE CAMARÓN & KIMCHI **\$44.000**

Camarón sellados en salsa de chile dulce, tortillas de maíces criollos, kimchi costeño, aguacate y salsa sambal.

Seared shrimps taco, home sweet chili sauce, corn tortilla, caribbean kimchi, avocado, sambal sauce.





PRINCIPALES / MAIN COURSES

PESCADO COSTERO

\$75.000

Pesca fresca, arroz cremoso de coco, mango biche, salsa de lulo, verdolaga de la Fundación Granitos de Paz.

Artisanal Colombian fish, creamy coconut rice, mango biche, lulo sauce, verdolaga from Fundación Granitos de Paz.

PEZ SAMBAL

\$75.000

Pesca fresca con costra de especias, arroz con kimchi envuelto en hoja de col, salsa de ajís locales.

Artisanal Colombian fish with spices, kimchi fried rice wrapped cabbage leaf, local chili sauce.

MAR CARIBE

\$80.000

Langostino, camarón y calamar, salsa caribeña, batata, habichuela larga, col frita, cebolla, casabe.

Prawn, shrimp and squid, Caribbean sauce, sweet potato, green beans, fried local, cabbage, onion, cassava.

ARROZ MELOSO DE MARISCOS

\$80.000

Pesca del día, camarón y langostino en base de bisque y ajies locales, alioli de ajo y aguacate.

Catch of the day, shrimp and prawn based on bisque and local peppers, garlic aioli, avocado.

POLLO ACHIOTADO

\$57.000

A la brasa con salsa gochujang de ají dulce, papas selladas, pepino encurtido, salsa de suero y queso.

Grilled chicken, gochujang stile sauce, seared potatoes, caribbean crème fraiche sauce and pickled cucumber.

CHICHARRÓN

\$74.000

Cocido durante 6 horas, pure rostizado de plátano maduro y zapallo, glaze de corozo y orejero, habichuelas criollas asadas.

Crispy pork belly cooked for 6 hours, roasted mashed plantain and pumpkin, corozo and local seed glaze, roasted Creole beans.

ARROZ CON CHORIZO DE MOMPOX

\$68.000

Chorizo artesanal de cerdo, base de achiote y curry, alioli de ajo, habichuelina, yacón encurtido

Rice with Chorizo from Mompox, achiote and curry base, alioli, bean, yacón pickled.

MORRILLO BRASEADO

\$78.000

Cocido a fuego lento, jus de viande, pure de frijol blanco, cogollo rostizado, cebolla ocañera, tomate cherry encurtido.

Slow beef brisket, , roasted bud lettuce, white bean pure, baby onions, cherry tomato confit.





POSTRES / DESSERTS

COCOROZO

Namelaka de chocolate blanco, helado de coco, tierra de coco, reducción de corozo & mora.

White chocolate namelaka, coconut ice cream, coconut land, palm Berry & blackberry sauce.

\$30.000

CHOCO-AZU

Mousse de chocolate, piña caramelizada, pulpa de copoazu (fruta del amazonas), flor de Jamaica, tierra de chocolate amargo y mijo crocante.

Chocolate mousse, caramelized pineapple, copoazu (fruit from the Amazon), Jamaican flower, dark chocolate land and crispy millo.

\$30.000

GUANÁBANA Y CHEPA.

Galleta Chepacorina, mousse de guanábana, torta de queso crema, gastrique de mora y viche, flores comestibles de la Fundación Granitos de Paz.

Local cookie Chepacorina, soursop mousse, cream cheese cake, blackberry and viche gastrique, flowers from Fundación Granitos de Paz.

\$30.000

GUANA-JAMAICA

Bizcocho de batata, mermelada de flor de Jamaica, mousse de orejero, piña caramelizada, helado de guanábana

Sweet potato cake, jamaican flower jam, local seed mouse, caramelized pineapple, soursop ice cream.

\$30.000

Chefs - Jaime & Jonatan Galindo

SÍGUENOS EN NUESTRAS REDES SOCIALES / FOLLOW US.



@sambal_bistro



@jaris_market



sambalbistro.com



Sambal Bistro Caribeño



Restaurante Sambal Bistro Caribeño



Le informamos que el valor correspondiente al servicio voluntario sugerido del 10% puede ser aceptado, rechazado o modificado al momento de la cancelación de su cuenta. Teniendo en cuenta su valoración.

*Los precios incluyen el ipoconsumo del 8%

*Los precios están en miles de pesos Colombianos