Calle de Ayos, Cra. 4
#34-37, Cartagena.

El Bodegón del Escribano

COCTELES DE AUTOR

EL VEREDICTO — $ 55.000
Aguardiente antioqueño, aranciata de toronja, Monín de agave, romero, soda de toronja y espuma de lulo.

TINTO DEL CARIBE — $ 55.000
Gin macerado con clitoria ternatea, vermut blanco, cordial de piña asada y agua de azahar, terminado con tónica.

LA APELACIÓN — $ 55.000
Tequila blanco, mango biche macerado con vainilla y romero, zumo de limón mandarino, soda de hierbabuena y hojas de menta.

DECLARACIÓN DE VERANO — $ 55.000
Vino tinto, vermut rojo, cordial de guayaba rosada clarificada, limón y ginger ale.

FIRMA DEL ESCRIBANO — $ 55.000
Ron añejo colombiano, cordial de gulupa y Jerez fino seco, extracto de plátano tostado, solución salina y bitter de cacao.

¡QUÉ NOTA! — $ 55.000
Mezcal, maracuyá y lulo, Pelletier de flor de saúco y coñac, triple sec y zumo de limón.

COCTELES

CAIPIRIÑA	$ 40.000
CAIPIRÍSIMA	$ 38.000
CAIPIROSKA	$ 40.000
CUBA LIBRE	$ 40.000
DAIQUIRI	$ 40.000
GIN & TONIC	$ 42.000
LONG ISLAND ICED TEA	$ 48.000
MAI TAI	$ 48.000
MARGARITA	$ 42.000
MEZCALITA	$ 48.000
MOSCOW MULE	$ 45.000
MOJITO	$ 40.000
OAXACA MARGARITA	$ 48.000
PALOMA	$ 45.000
PIÑA COLADA	$ 42.000
TEQUILA SUNRISE	$ 38.000
TOM COLLINS	$ 40.000

SOURS Y CÍTRICOS CLÁSICOS

AMARETTO SOUR	$ 42.000
BLOODY MARY	$ 42.000
COSMOPOLITAN	$ 42.000
FRENCH 75	$ 42.000
PISCO SOUR	$ 42.000
SIDECAR	$ 45.000
WHISKEY SOUR	$ 45.000

DESTILADOS INTENSOS Y CLÁSICOS

BOULEVARDIER	$ 45.000
DRY MARTINI	$ 45.000
MANHATTAN	$ 45.000
NEGRONI	$ 45.000
OAXACA OLD FASHIONED	$ 48.000
RUM OLD FASHIONED	$ 42.000
OLD FASHIONED	$ 45.000

CAFÉ Y SOBREMESA

CARAJILLO	$ 42.000
ESPRESSO	$ 45.000

BEBIDAS SIN LICOR

AGUA MANANTIAL CON GAS PET	$ 14.000
AGUA MANANTIAL SIN GAS PET	$ 12.000
AGUA PH	$ 12.000
COCA COLA PET	$ 12.000
COCA COLA ZERO PET	$ 12.000
GINGER	$ 14.000
SODA BRETAÑA	$ 12.000
SODA SABORIZADAS	$ 20.000
TONICA H1875	$ 12.000

Calle de Ayos, Cra. 4
#34-37, Cartagena.

El Bodegón del Escribano

ENTRADAS

1. LA DECLARACIÓN DEL MAIZ — $40.000
(TORTILLAS NIXTAMALIZADAS)

3 unidades por porción, proteína a su elección.
Puedes elegir el tipo de tortilla: blandas o crocantes

- **NEGRA HEROICA**
Jugosa posta cartagenera, cremoso de plátano en tentación, pico de gallo, suero ahumado, crujiente de tierra de titoté y cilantro.
- **TESORO DE INDIAS**
Pescado crujiente en costra de coco, aguacate, encocado, pico de gallo y cilantro.
- **POLLO A LA HOGUERA**
Pollo a la brasa, frijol refrito, aderezo de tamarindo con ajonjolí, pico de gallo y cilantro.
- **LA RESERVA DEL ESCRIBANO**
Bondiola de cerdo desmechada, cerveza negra y reducción de panela, aguacate, cebollas encurtidas y cilantro.
- **EL SOBORNO**
Carnitas de cerdo confitadas y ahumadas, cubos de plátano maduro, aguacate, pico de gallo, suero ahumado y cilantro.
- **LA PRUEBA PROHIBIDA**
Vibrante combinación vegetal basada en un kimchi criollo artesanal (repollo morado, zanahoria y cebollín chino con toques picantes) sobre frijoles refritos y aguacate. Acompañado de tierra de queso, esferas de sandía fresca, hilos de salsa de maracuyá y suero costeño.

2. TARTAR DE ATÚN — $48.000
Atún, mayonesa spice, plátano tentación, aguacate, casabe y cilantro.

3. CHICKEN FINGER — $28.000
Deditos de pollo apanado y papas.

4. CRIOLLITO DE CHICHARRON Y CHORIZO — $38.000
Chicharrón, chorizo, aguacate, suero y tortilla de maíz.

PLATOS FUERTES

CHURRASCO — $ 80.000
Punta de anca (300 gr), papas y ensalada.

COSTILLA DE RES — $ 55.000
Costilla de res en cocción lenta con cerveza negra, ensalada y papa.

PESCA CARIBE — $ 68.000
Pesca del día, aderezo encocado con mariscos, arroz de coco.

HAMBURGUESA LA ESCRIBANA — $ 45.000
Carne de res y cerdo, cebolla caramelizada, tocineta, pan Brioche y papas.

BOWL CARIBEÑO — $ 60.000
Arroz de coco, pescado, mariscos, suero costeño.

POSTRES

BIZCOCHO DE CHOCOLATE MONTEMARIANO — $ 24.000
Bizcocho de chocolate, arequipe de búfala, helado de leche asada.

TORTA DEL DÍA — $ 22.000
Sugerencia especial del chef.