

MENÚ CLAN DES FINO

ENTRADAS
SOPAS
CARNES
ARROCES
PASTAS
LASAGNAS
TACOS
POSTRES



La·ClandeTina
Social Food



Reservas: 315 367 8591

Nuestra cocina es una variedad de platillos tradicionales de diversas culturas, fusionados con ingredientes propios. Siempre habrá una calurosa bienvenida y un coctel para acompañarla. Tendremos fuego en las noches de frío y bebidas para calentar una buena conversación, en un espacio que celebra el placer de los alimentos, el goce estético, la intimidad y la libertad.

Tenemos opciones vegetarianas o veganas en buena parte de nuestros platillos.

También organizamos talleres de cocina colectiva, brindamos un espacio exclusivo para grupos de trabajo y ofrecemos servicios de catering, reservando una semana antes del evento.

Al revisar el menú para hacer su elección, tenga en cuenta que usamos insumos e ingredientes potencialmente causantes de alergias. Si usted o alguien de su grupo tiene alguna restricción alimenticia, por favor comuníquenos oportunamente e intentaremos y acordaremos un procesamiento adecuado en nuestra cocina.



Reservas: 315 367 8591



EN TRA DAS



Ceviche de pescado blanco en limón mandarino, con cebolla roja, cilantro, guatila, mango pintón, jalapeño, maíz tostado, acompañado de patacones criollos (200 gr) / **33 mil**

Ceviche de camarón tigre, con salsa casera de tomate, cebolla roja, jalapeño, cilantro, limón mandarino, maíz tostado, acompañado de patacones criollos (200 gr) / **30 mil**

Ceviche de champiñones: hongos shiitake, con guatila, cebolla roja, jalapeño, cilantro, salsa casera de tomate, limón mandarino, maíz tostado, acompañado de patacones criollos (200 gr) / **25 mil**

Antipasto de vegetales: hongos shiitake al ajillo de naranja, pepinillos, chucrut, berenjenas y pimentones, cebollas ocañeras, tomates, queso y tostadas / **28 mil**

Endiablado de chorizos, con vino y pimienta, acompañado de patacones criollos y salsa de cebollas horneadas / **26 mil**

Patacones criollos (4 unidades) con ragú de champiñones, ají criollo, suero costeño y salsa de rábanos / **20 mil**

Cayeye caribe de guineo verde y queso costeño con suero, hogao y picadillo criollo picante / **20 mil**



EN TRA DAS



Casabe del Guainía frito, acompañado de ragú de champiñones o salsa bolognesa, salsa de rábanos y salsa picante / **22 mil**

Huevo marinado en mirín, soya, sake, ajo y jengibre, acompañado de hongos shiitake en ajillo de naranja y pan especiado / **20 mil**

Tiradito de salmón curado en casa en sal marina, azucar, eneldo y vodka (50 gr), acompañado de suero costeño y pesto de rúcula, con pan especiado (Selección 4 días antes) / **35 mil**

Steak tartare de lomito de res, cebolla roja, alcaparras, mostaza dijon, salsa worcestershire, reducción de balsámico, limón mandarino, acompañado con tostadas / **35 mil**

Gazpacho de la casa de la casa de tomates, pimientos y pepino, vinagre de jerez, con picadillo de vegetales, queso parmesano y tirillas de patacón / **20 mil**



SO PAS



Sopa entomatada de mariscos, en un delicioso caldo de tomates, pescado, pimientos y especias. Acompañada de arroz especiado con hinojo y patacones criollos / **55 mil**

Sopa entomatada de hongos blancos, shiitake y crimini o portobello, según disponibilidad, en un caldo de vegetales, tomates, pimientos y especias. Acompañada de arroz especiado con hinojo y patacones criollos / **45 mil**

Miso ramen: caldo de pollo y vegetales, servido con shiitake, rúcula, algas wakame, huevo marinado, cerdo o pollo / **35 mil**

Miso ramen vegetariano / vegano, en caldo de vegetales, con shiitake, hongo crimini, rúcula, algas wakame, con o sin huevo marinado / **31 mil**



CARNES



Posta negra: (pedido mínimo 3 platillos) punta de anca marinada en vino tinto, cebolla, ajo, pimienta dulce, negra y clavos de olor. Cocinada en vegetales, soya, vinagres, tamarindo y panela. Acompañada de soufflé de papa criolla y ensalada fresca de aguacate y tomate / **62 mil x platillo**

Lomo o pescado saltado: con cebollas, tomates, perejil, cebollín, cilantro, soya, vinagre balsámico, de jerez, de arroz y de frutas. Servido con arroz blanco con hinojo, papas criollas fritas y ensalada fresca en vinagreta de la casa. Lomo / **40 mil** / Pescado / **50 mil**

Roast beef: (pedido mínimo 3 platillos) Lomo de res horneado lentamente, servido en lonchas con aderezo de aceites de oliva, naranja y ajo. Acompañado de ensalada colombo rusa de papa y arracacha con chucrut / **46 mil x platillo**

Lomo de cerdo: (pedido mínimo 3 platillos) horneado lentamente, servido en lonchas con aderezo de cebollas. Acompañado de ensalada colombo rusa de papa y arracacha con chucrut / **40 mil x platillo**

Steak a la plancha acompañado de pasta en salsa napolitana y ensalada fresca en vinagreta de la casa / **53 mil**

Ossobuco de cerdo o de ternera, en un guiso encebollado con napolitana, servido en una pasta al ajo, aceite de oliva y peperoncino y ensalada fresca / **60 mil**



ARROCES

Todos los platos
van acompañados
de ensalada fresca
con vinagreta de
la casa.



Arroz criollo con mariscos y vegetales salteados y cocinados en salsa de tomates caseros que lo dejan casi risotto / **62 mil**

Arroz criollo con hongos y vegetales salteados y cocinados en salsa de tomates caseros que lo dejan casi risotto / **48 mil**

Arroz tipo paella mixta, con verduras, pollo, cerdo, chorizo y mariscos / **62 mil**

Arroz tipo paella de carnes: con cerdo, pollo y chorizo, guisantes, arvejas, habichuelas, zanahoria / **55 mil**

Arroz tipo paella de mariscos: con camarones, caracol, calamar, mejillones, langostino y verduras / **67 mil**

Arroz tipo paella vegetariana: con guisantes, arvejas, habichuelas, zanahoria, brócoli, hongos shiitake y crimini / **48 mil**

Arroz frito tipo thailandés, con cerdo, pollo y vegetales de temporada, en aceite de ajonjoli, lechugas, huevo y maní troceado / **42 mil**

Arroz frito tipo thailandés de vegetales de temporada, en aceite de ajonjoli, lechugas, huevo y maní troceado / **36 mil**



Reservas: 315 367 8591



PAS TAS & LA SAC NAS



Pasta con salsas de base napolitana, acompañadas de pan artesanal y ensalada fresca con vinagreta de la casa.

Camarones / 46 mil

Ragú de sobrebarriga / 33 mil

Ragú con champiñones / 33 mil

Bolognesa / 33 mil

Puttanesca sin anchoas / 33 mil

Napolitana / 31 mil

Lasagna de salmón: dos pisos de salmón (200 gr) reemplazan la pasta, alcaparras y aceitunas en salsa napolitana y salsa blanca con puerro y queso azul; gratinada con queso parmesano y queso paipa. Pan artesanal y ensalada fresca en vinagreta de la casa **/65 mil**

Lasagna mixta: salsa bolognesa o ragú con sobrebarriga, puttanesca, combinada con salsa blanca con pollo y cebolla puerro, gratinada con queso parmesano y paipa. Pan artesanal y ensalada fresca en vinagreta de la casa **/ 45 mil**

Lasagna vegetariana: ragú con champiñones, puttanesca vegana, combinada con salsa blanca con cebolla puerro y queso azul; gratinada con queso parmesano y paipa. Pan artesanal y ensalada fresca en vinagreta de la casa **/ 41 mil**



TACOS



**Mix de tacos en cinco pasos,
seleccionados entre:**

Cochinita: bondiola en cocina lenta en una mezcla de naranja agria, cebolla puerro, achiote, vinagre y especias.

Birria: pecho de res sellado, cocinado en salsa de cinco chiles (chipotle, chile ancho, morita, árbol y guajillo), con tomates y cebollas tatemados, ajo y especias.

Pollo munista, salteado en salsa roja de pimentón, cebolla, tomates y achiote (Taco munista).

Ragú de sobrebarriga lentamente cocinada en salsa de tomates, apio, cebolla y zanahoria.

Mostarino: pescado blanco salteado con mostaza, limón mandarino y coriandro.

Vegano: mix de vegetales salteados al wok en aceite de ajonjolí y especias / shiitake y puerros en wok.

Todos con base de frijol negro y aderezo de cebolla con jícama, guatila o tomatillo, cilantro, limón mandarino, ajíes y especias.

/ 60 mil



Reservas: 315 367 8591



POSTRES



Dulce de frutos rojos en helado de vainilla
/ 14 mil

Dulce criollo de papayuela en helado con
macadamia / 14 mil

Medallones de plátano maduro pochados en
mantequilla, canela y panela, con helado de
vainilla / 14 mil

Arroz con leche / 14 mil

RECUERDE QUE...



Para reservar es clave saber que no somos un restaurante, nuestro formato es distinto:

1. Recibimos grupos de hasta 25 personas, de domingo a domingo.
2. Es necesario agendar por lo menos 2 días antes.
3. Hay que antojarse de los menús que aquí presentamos y decidirse por uno para el grupo. Algunos menús requieren un número mínimo de comensales.
4. Hacemos una cotización y solicitamos un anticipo del 50%.
5. Con la transferencia, la reserva queda confirmada.
6. Usualmente nuestros turnos de atención son de 3 horas, pero se puede acordar una duración distinta.

Gracias