



• RESTAURANTE •
LA VENTANA

LA VENTANA

En La Ventana se vive una experiencia gastronómica única, llena de colores, aromas y texturas que constituyen un viaje sensitivo por los más exquisitos platos de la cocina típica colombiana y lo mejor de la gastronomía internacional. Con productos frescos, de temporada y en su mayoría orgánicos, la carta de La Ventana representa una apuesta sostenible que resalta los sabores locales derivados del trabajo de artesanos de la tierra y comunidades comprometidas con el respeto por las tradiciones culinarias de nuestros ancestros.

LA VENTANA

Discover in La Ventana a unique experience, full of colors, aromas and textures, recreating a sensitive journey through the most exquisite dishes of typical Colombian cuisine and the best of international gastronomy. With fresh, seasonal and mostly organic products, La Ventana menu represents our sustainable values highlighting the local flavors derived from the work of local artisans and communities committed to respect the culinary traditions of our ancestors.

Para comenzar... / **Appetizers...**

Ajiaco \$ 32

Plato más representativo de la gastronomía colombiana, a base de la receta de la abuela, con variedad de papas, pollo, mazorca, guasca, acompañado de aguacate, crema de leche, alcaparras y arroz.

The emblem of Colombian Cuisine, based on grandma recipe, including a variety of potatoes, chicken, sweet corn, "guasca", including avocado, cream, capers and rice.

Camarones y pipián / **Shrimp and pipián \$ 38**

Salchicha de camarón de Tumaco puesto al grill, acompañado de palmito a la brasa, salsa típica de maíz y maní de Popayán.

Grilled shrimp sausage from Tumaco, served with brazed palmettos, and a typical corn and peanut sauce from the Popayan region.

Pesca acevichada / **Pesca acevichada \$ 39**

Pesca del día del puerto de Buenaventura, con sabores de limón y leche de tigre, rodajas de rocoto, mazorca salteada, yuca y cebolla ocañera.

Catch of the day from the Buenaventura Port, flavored with lemon and "leche de tigre", "rocoto" slices, sautéed sweet corn, cassava and "ocañera" onions.

Pulpo con plátano de Urabá / **Octopus with plantain from the Uraba region. \$ 39**

Pulpo al grill, salsa de hogao, aguacate con buñuelos de plátano de Urabá.

Grilled octopus, "hogao" sauce, avocado and plantain fritters from the Uraba region.

Foie Gras \$ 65

Dados y mousse de foie gras, garrapiñados de nueces, dulce de leche.

Mousse and cubes of foie gras, covered with nuts and caramel milk.

Para comenzar... / **Appetizers...**

Cazuela de mariscos / **Seafood casserole \$ 39**

Calamar, langostinos, salmón, pesca del día, almeja con los sabores auténticos del pacífico colombiano, acompañada de arroz con coco.

Squid, prawns, salmon, catch of the day, and clams with the authentic flavors of the Colombian Pacific Coast, and coconut rice.

Langostinos con Ñame / **Prawns with “Ñame” (Cassava root) \$ 38**

Empanizados, sobre puré de suero costeño, pimentones macerados en guarapo.

Breaded and served over sour “coastal” whey, and mashed bell peppers in “guarapo” (fermented sugar water).

Brie de Vaca y chicharrón de la granja de Gilbert

Brie cheese and pork rind from Gilbert’s farm \$ 38

Brie de vaca artesanal horneado, acompañado de chicharrón de panceta crocante, puré de banano bocadillo, cebollas rebosadas y tuille de arroz.

Baked homemade Brie cheese, served with crispy belly pork rind.

Anticucho de ternera / **“Anticucho” Veal \$ 36**

Trozos de lomo fino, macerados en especies peruanas, sobre machacado de papas criollas y mazorca frita, mayonesa anticuchera, chips de arracacha, mojo criollo.

Fine tenderloin bits, mashed in fine Peruvian spices, over crushed “criollas” potatoes and fried corn kernels, “anticuchera” mayonnaise, “arracacha” chips, and “creole” soaked sauce.

Saludable y Orgánico... / Organic and Healthy...

Sándwich Vegano / Vegan Sandwich \$ 35

Masa de centeno, aguacate, cubios confitados, espárragos, tomates parrillados, arúgula, mayonesa anticuchera, crocante de girasol acompañado con chips de arracacha y alioli de espárragos.

Rye dough bread, avocado, candied "cubios" (a tuber), asparagus, grilled tomatoes, arúgula, "anticuchera" mayonnaise, brittle sun flower seeds served with "arracacha" chips and asparagus aioli.

Ensalada del Verjón / "Verjón" Salad \$ 32

Variedad de hojas verdes, zanahoria confite, remolacha, tomatines, espárragos, vinagreta de propóleo y uchuva, crocante de girasol, linaza, chía y almendras ralladas.

A variety of greens, candied carrots, red beets, tiny tomatoes, asparagus, propóleo and golden berry vinaigrette, sun flower brittle, linseed, chia and grated almonds.

Pizzeta Veggie \$ 39

Masa de centeno con guasca, champiñones, espárragos, tomates, tofu, arúgula, albahaca, chuguas confitadas.

Rye dough bread with "guasca" leaves, mushrooms, asparagus, tomatoes, tofu, arúgula, basil and candied "chuguas".

Hongos silvestres / Wild Mushrooms \$ 36

Shitake, eryngii, parís y orellana rosa a las brasas, con aceite de olivas guarnecido con crema silvestre y finalizado en sus propios jugos, con almendra rayada.

Shitake, eryngii, paris and rose orellana over flames, with olive oil and bathed in a wild cream and in its own juice served with grated almonds.

Saludable y Orgánico... / Organic and Healthy...

Risotto de cebada con queso de soya con hierbas andinas

Barley risotto with soy cheese and fine herbs \$ 34

Cebada cocida en hierbas andinas, mazorca salteada con comino, tomates cherry, guisantes, espirales de zucchini y berenjena, queso de soya a la brasa.

Barley prepared in Andean herbs, lightly fried corn kernels with cumin, cherry tomatoes, snap peas, zucchini and eggplant spirals with grilled soy cheese.

Ensalada de Quinoa / Quinoa Salad \$ 30

Quinoa orgánica, pepinillos parrillados, hierbabuena, alcachofines con rábanos y aceite de coco con kiwicha pop.

Organic Quinoa, grilled pickles, spear mint, artichokes with radishes in coconut oil with “kiwicha pop” (Andean cereal).

Fuertes... /Main Courses...

Pechuga de pollo / Chicken breast \$ 46

Pechuga de pollo rostada, con salsa de chorreado,
laca de lulo y tubérculos sofritos.

Roasted chicken breast, with a “chorreado” sauce, “lulo”
(a tangy tropical fruit) glaze and refried tubers.

Corvina del Pacífico / Sea Bass from the Pacific Ocean \$ 64

Filete de corvina a la plancha, salsa bísquet, papines reventados,
pulpo, langostino, almeja y esparrago.

Grilled sea bass fillet, bisque sauce, crushed small potatoes,
octopus, prawns, clams and asparagus.

Lomito de res / Beef loin \$ 68

Raza bovina Brangus, 300 g, con vegetales de la huerta a la parrilla.

Brangus beef, 10.5 oz, with grilled vegetables from our garden.

Costeleta Bife angosto / Top loin <steak \$ 99

Raza bovina Angus negro, certificado USDA, 500 g con papa chorreada.

Black Angus beef, USDA certified, 17.6 oz with potatoes sunken in tomato and cheese
sauce.

Costeleta Bife ancho / Cowboy Steak \$ 99

Raza bovina Angus negro, certificado USDA, 500 g con papas nativas horneadas.

Black Angus beef, USDA certified, 17.6 oz, with our own baked potatoes.

T- Bone / Porterhouse Steak \$ 143

Raza bovina Angus negro, certificado USDA, 1 kg con puré de tubérculos andinos.

Black Angus beef, USDA certified, 35.2 oz with Andean tuber puree.

Tomahawk / Tomahawk Steak \$ 164

Raza bovina angus negro certificado USDA 750 g con mazorcada en comino y limón.

Black Angus beef USDA certified, 26.4 oz and corn kernels in cumin and lemon.

Fuertes... /Main Courses...

T-bone / T-bone steak \$ 90

Raza bovina Angus negro, certificado USDA, 500 g con puré de tubérculos andinos.

Black Angus beef, USDA certified, 17.6 oz, with a Highland Andean tuber puree.

Rack de Cordero sudado Boyacense

Mutton rack boiled “Boyacense” (a región in Colombia) style \$ 69

Estofado en sous vide 12 horas con aderezos criollos sobre tubérculos andinos rosteados a la brasa.

Stew 12 hour in sous vide, with “criollos” dressings on flame roasted Andean tubers.

Salmón rosado / Pink salmon \$ 61

Cocido en horno con salvia y limón, polenta guisada y vegetales de nuestra huerta.

Oven baked with sage and lemon, cooked polenta and vegetables from our garden.

Costillar de cerdo / Pork rib \$ 55

Costilla de cerdo braseado con aromas tolimenses realizando la tradicional lechona. Guarnecido de insulso de maíz y panela.

Braised pork rib with “tolimense” (a region in Colombia)

“lechona” recreating the original recipe. Served with corn and “panela”.

Cola de Buey Braseada / Oxtail Stew \$ 65

Estofada lentamente en olla de barro con chicha de maíz y hierbas de la abuela acompañada de arvejas reventadas con arroz campesino.

Corn beverage slowly stewed in a clay pot with, grandma’s herbs, garnished with green peas and countryside rice.

Pastas & Risotto... / Pasta & Risotto...

Pastas / Pasta \$ 39

Pasta Boloñesa / Pasta al Pesto / Pasta Alfredo

A su elección: espagueti, penne, papardelle, Fusilli, fettuccine.

Bolognese, Pesto and Alfredo Pasta

Your choice of: Spaghetti, penne, pappardelle, fusilli or fettuccine.

Risotto de mariscos / Seafood Risotto \$ 48

Risotto servido con camarón, pulpo, mejillones, langostino, cocidos en salsa de cazuela del pacífico con queso parmesano.

Risotto served with shrimp, octopus, clams and prawns, cooked in a pacific bisque sauce with grated parmesan cheese.

Ravioles de conejo / Rabbit Ravioli \$ 48

Guisados en sus propios jugos, rellenos con queso de cabra, romero, estragón y pecanas.

Stewed in its own juice, stuffed with goat cheese, rosemary, tarragon and pecans.

Risotto al Gusto / Risotto as you like it \$ 46

Pídelo con lo que más te provoque (azafrán, hongos silvestres, tomates cherry, espárragos, aceitunas, alcaparras, berenjena, zucchini, albahaca, romero pollo o pulpo) con mantequilla, aceite de oliva y queso parmesano.

Order it as you wish (saffron, wild mushrooms, cherry tomatoes, asparagus, olives, capers, eggplant, zucchini, basil, rosemary, chicken or octopus) sautéed in butter, olive oil and grated parmesan cheese.

Ravioles de Ahuyama / Pumpkin Ravioli \$ 42

Masa artesanal rellena de ahuyama, queso parmesano, nuez moscada con salsa fungi.

Artisanal dough stuffed with pumpkin, grated parmesan cheese, nutmeg with fungi sauce.

Saúl el Dulce... / As Sweet As Saul...

Cubo / Cube \$ 25

Bizcocho de red velvet, almibar de jerez, fresa de la ilusión, panna cotta de yogurt artesanal y gel de frutos rojos con crema de limón.

Red velvet cake, with sherry syrup, magical strawberries, artisanal yogurt panna cotta and red fruit gel along with lemon cream.

Macondo \$ 28

Experiencias a las orillas de río Magdalena con Cacao 71 % DO.

Bizcocho con texturas de chocolate, crema de macadamia del eje Cafetero y crocante helado de chocolate.

From the shore of the Magdalena River with 71% Cocoa PDO. A cake with chocolate textures, macadamia cream from the Colombian coffee growing region and a crunchy chocolate ice cream.

Coco Reventado / Coconut Explotion \$ 26

Desde Providencia hasta La Ventana, su mejor esencia y aroma para deleitarse con su espuma de coco, cacao de Santander, banano criollo, rocas de mentas y sorbete de piña estofada.

From the Island of Providencia all the way to La Ventana, it brings its best essence and aroma. To enjoy this coconut foam, we bring cocoa from Santander (a region in Colombia), "criolla" bananas, mint rocks and a stewed pineapple sorbet.

Guavata \$ 27

Guayaba en jalea rellena de cremoso de queso de Ubate con helado de manjarblanco y arroz con leche con moras de la sabana.

Guava paste filled creamy Ubate (a locality in the Colombian highlands) cheese with "manjarblanco" and rice pudding served with highlands black berries.

Tolima \$ 26

Diversidad de aromas y experiencia de nuestra linda cordillera, endulzan nuestros Mangos de temporada, cremoso de mango, esponjoso de tres leches, helado de banano bocadillo.

This is a dessert with a diversity of aromas and the experience of our beautiful mountain ranges, our in season Mangoes are sweetened with creamy mango, Tres Leches sponge cake and "bocadillo" banana baby ice cream.

Bosque Amazónico / Amazon Jungle \$ 52

Vive la experiencia de una obra de arte colombiana creada en su mesa, musgo de menta, troncos de chocolate al 64% de Tumaco, arenoso de pistacho y almendra, rocas de cacao, húmedo de yogurt, miel de limón, niebla de aroma de eucalipto.

Experience a Colombian artwork created at your table, peppermint moss, Tumaco (a Colombian port in the pacific) chocolate logs at 64%, pistachio and almonds sandy cake, cocoa rocks, moistened with yogurt, lemon syrup, and eucalyptus aroma due.

Degustación de Helado de temporada

Sampling Ice cream of the season \$ 24

3 variedades de explosión de sabores de nuestra mejor despensa nacional de temporada (pregunta por nuestros sabores artesanales).

3 explosive varieties of ice cream flavors from our season pantry (ask for our artisanal flavors).