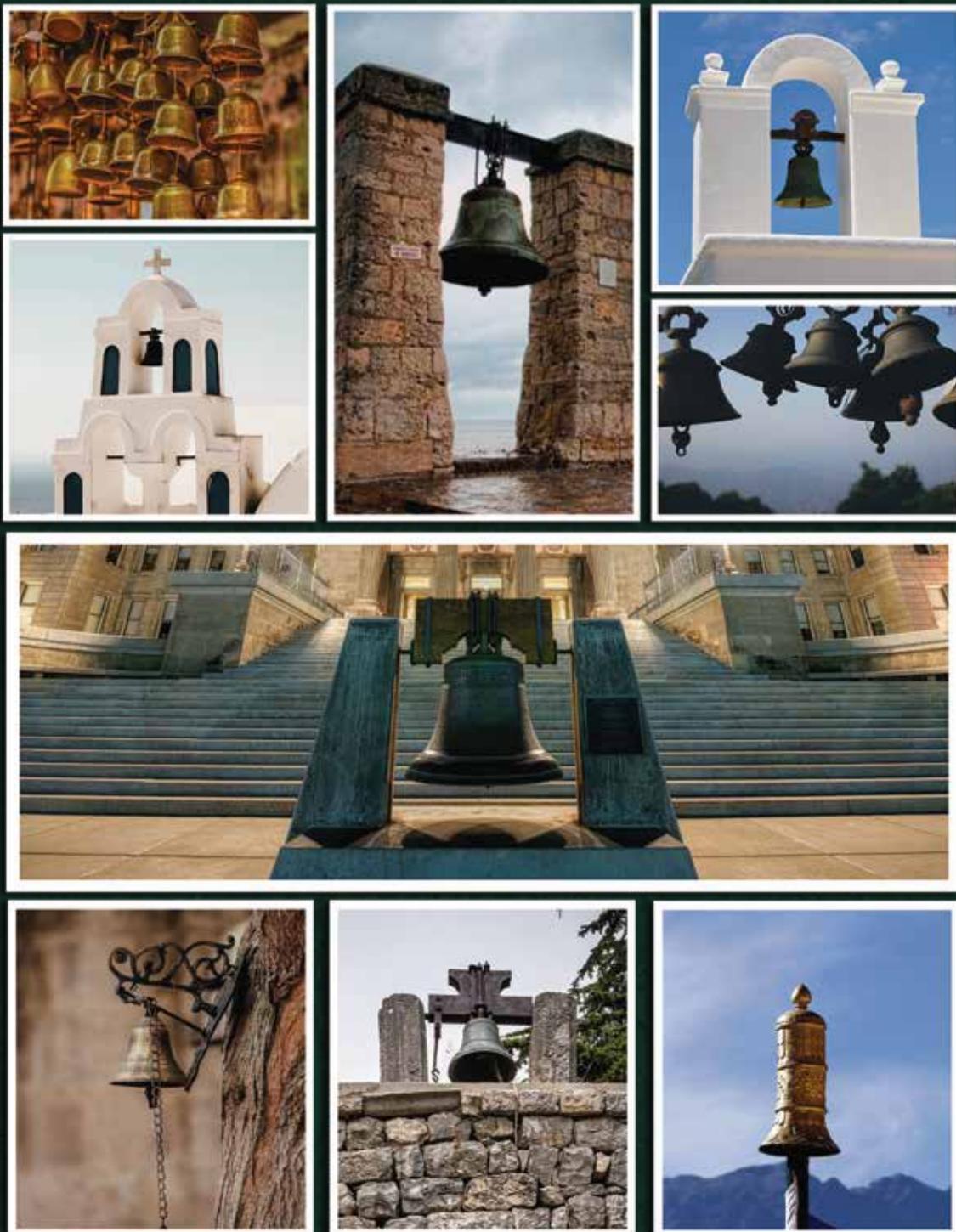




Kampanas

COCINAS DEL MUNDO



Las campanas invitan a reunirse y anuncian acontecimientos, así mismo nuestra gastronomía nos reúne para disfrutar la vida.



LEJANO ORIENTE

PARA COMPARTIR

BAOS

Delicioso pan esponjoso al vapor de origen asiático.

POLLO CRISPY

CHICHARRÓN ACEVICHADO

SOLOMITO ORIENTAL

SALMÓN A LA CREMA

\$ 30.900

\$ 30.900

\$ 35.500

\$ 38.900

\$43.500

GYOSAS

Exquisitas empanadas orientales de camarón y cangrejo al estilo japonés.

SPRING ROLL DE POLLO

Deliciosos rollos al estilo primavera con variedad de verduras salteadas en aceite de ajonjolí y pollo.

\$42.500

PLATOS FUERTES

TEPANYAKI MIXTO

Puede escoger 2 de las siguientes proteínas:

Solomito - Pollo - Salmón - Langostinos - Calamares - Pulpo - Yakibuta

\$107.500

Cada plato viene acompañado de arroz yakimeshi a base de soya, jamón, raíces chinas, arvejas y zanahoria, más una variedad de vegetales salteados

RAMEN SHOYU O RAMEN MISO

Fideos ramen, cerdo yakibuta, huevo cocido, espinacas, wakame y cebollín con sopa al gusto (shoyu o miso).

\$45.900

SUSHI

KAMPANAS ROLL (EXTERIOR DE ANGIULA, FLAMEADO EN MESA)

Queso crema, aguacate, salsa dinamita, salmón, atún.

\$80.500

EBI-SALMON ROLL (EXTERIOR DE SALMON, SALSA DINAMITA Y MAYONESA JAPONESA) (FLAMEADO)

Langostinos tempura, salsa dinamita, queso crema y aguacate.

\$68.900

PHILADELPHIA ROLL (MAKI: ALGA POR FUERA)

Salmón, queso philadelphia y aguacate.

\$49.500

OJO DE TIGRE (EXTERIOR DE AJONJOLI NEGRO, MAYONESA JAPONESA Y CAVIAR)

Salmón, atún, kanikama, aguacate.

\$51.500

SPICY TUNA (MAKI:ALGA POR FUERA) (ROLLO PICANTE)

Aguacate y tartar de atún picante (aceite de ajonjolí, siracha, caviar, cebollín, mayonesa japonesa).

\$68.900

DRAGON ROLL (EXTERIOR AGUACATE Y CAVIAR)

Queso crema, salsa dinamita, langostinos tempurizados y anguila

\$68.900

BARCO DE SUSHI

Niguri: 2 variedades de nigiri (elección del chef)

Sashimi: 2 variedades de cortes (elección del chef)

Rollo de sushi: rollo de sushi (elección del cliente)

Temaki (conos): aguacate y tartar de salmón (salmón finamente picado mezclado con jengibre y mayonesa japonesa).

\$167.900

POSTRE

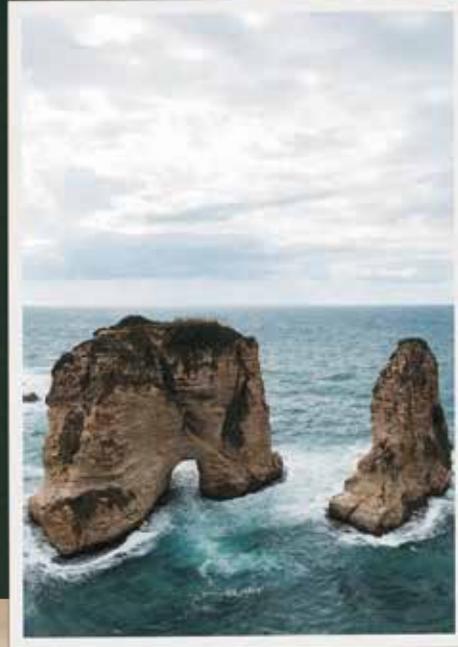
HELADO DE SUSHI

Rollo de helado envuelto en crepe de chocolote, relleno de kiwi, banano y arandano.

\$35.500

LOS PRECIOS DE LA CARTA YA INCLUYEN EL IMPUESTO AL CONSUMO DEL 8%.





**COCINA
LIBANESA**

PARA COMPARTIR

KIBBE X 2

Delicioso kibbe acompañado de hummus.

\$31.900

FALAFEL X 4

Tradicional falafel sobre una cama de hummus acompañado de tomates, pepinillos y pan pita.

\$35.500

ROLLITOS AL SUMAC

Rollitos crujientes, rellenos de pollo, cebolla y especias, acompañados de salsa litany.

\$34.500

PAPAS LITANY

Cascos de papa crujientes al ajo, cilantro y limón, acompañadas de salsa litany.

\$27.900

WARAK INAB (INDIOS DE PARRA)

Envueltos en hoja de uva, rellenos con arroz y especias.

\$31.900

WARAK Malfuf (INDIOS DE REPOLLO)

Envuelto en hoja de repollo con carne y arroz.

\$37.900

DEDOS DE CORDERO

Cordero molido con especias, en salsa de su reducción.

\$63.500

HUMMUS

Puré de garbanzo, tahine y aceite de oliva, acompañadas de pan pita.

\$43.500

SHAWARMA DE POLLO

Pan servilleta relleno de pollo y papa frita, acompañados de salsa litany.

\$63.500

ARROZ CON POLLO Y ALMENDRAS

Arroz con mezcla de especias árabes, pollo y almendras.

\$35.900

TABULLE

Ensalada tradicional con trigo, tomate, perejil y hierbabuena.

\$27.900

SUK

Cordero en hilos de salsa de reducción de vino tinto y especias, acompañado de puré de papa.

\$107.500

COMBINADO LIBANES

Arroz con Pollo y Almendras + Kibbe x 1 + Falafel x 2 + Hummus

\$63.500

POSTRES

MABRUCHI

Tartaleta de mora con especias.

\$25.900

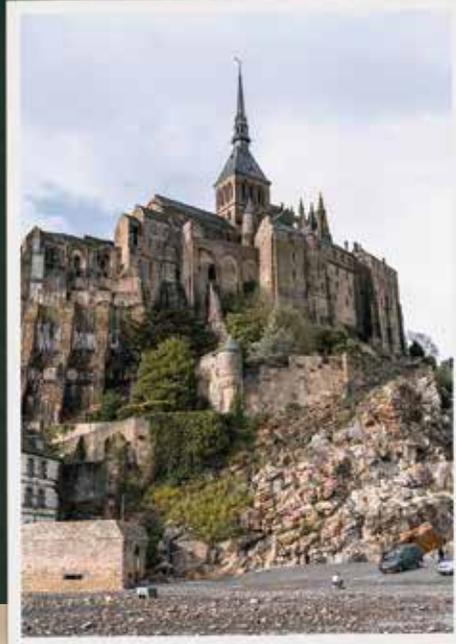
LAS MIL Y UNA NOCHES

Postre de chocolate con helado de vainilla.

\$30.900



LOS PRECIOS DE LA CARTA YA INCLUYEN EL IMPUESTO AL CONSUMO DEL 8%.



COCINA FRANCESA

SOPAS

VELOUTE DE ESPÁRRAGOS

Crema de espárragos frescos.

\$35.500

SOPA DE CEBOLLA

Mix de cebollas confitadas en fondo de verduras flameada con brandi, gratinada con baguette y gruyere.

\$39.900

SOPA DE TOMATE

Sopa a base de tomates frescos, albahaca y granapadano.

\$35.500

PARA COMPARTIR

RATATOUILLE

Estofado de diferentes hortalizas típicas del sur de Francia.

\$35.500

PLATOS FUERTES

CORDÓN BLUE

Pollo apanado, relleno de jamón de pavo, munster con salsa de roquefort y salteado de verduras.

\$68.500

LANGOSTINOS 3 QUESOS

A la parrilla con espárragos, roquefort, gruyere y brie.

\$92.500

STEAK PIMIENTA

Medallones de solomito sellados con mostaza Dijón, desglasados con coñac y vino tinto.

PORCIÓN COMPLETA	PORCIÓN REDUCIDA
\$81.500	\$68.900

FILET BERNESA

Corte grueso de solomito en salsa emulsionada de mantequilla clarificada con estragón.

\$81.500 **\$68.900**

FILET MIGÑON

Medallones de solomito albardados en tocineta, bañados en salsa demiglace con crimini y portobellos.

\$81.500 **\$68.900**

POSTRE

CREME BRULE

Crema tradicional francesa con crocante de caramelo.

\$20.500



LOS PRECIOS DE LA CARTA YA INCLUYEN EL IMPUESTO AL CONSUMO DEL 8%.



COCINA ITALIANA

PARA COMPARTIR

CANELONES BOLOÑESA

\$42.500

Pasta italiana con relleno de bolognesa, al horno cubiertos con salsa napolitana y bechamel, gratinados y servidos con baguette fresco a la parrilla.

PANZEROTTI CAPRESSE

\$14.500

Empanada italiana rellena de mozzarella de búfala, albahaca fresca y tomates cherry, acompañada con pesto.

BURRATA CAPRESSE

\$39.900

Mozarella de búfala, servida con rodajas de tomate, pesto, rúgula y reducción de balsámico.

CARPACCIO DE RES

\$39.900

Finas láminas de solomito, emulsionadas con limón y aceite de oliva, servido con rúgula, alcaparras fritas y láminas de grana padano.

CARPACCIO DE SALMÓN

\$43.900

Finas láminas de salmón fresco, emulsionadas con limón y aceite de oliva, servido con rúgula, alcaparras fritas y láminas de grana padano.

PLATOS FUERTES

AGNELOTI DE POLLO Y RICOTA

\$70.900

Pasta originaria de Turín, rellena de pollo, ricota y espinaca, hervidos al dente durante 6 minutos, servidos con salsa napolitana y bechamel, gratinados y servidos con baguette fresco a la parrilla.

PASTA A LA PUTANESCA

\$75.500

Receta especial de Nápoles, preparación a base de jugo de tomate y vegetales. Acompañado de pasta larga de su elección (fettuccine o espagueti) finalizado con láminas de rib eye a la parrilla y grana padano.

PASTA FRUTOS DEL MAR

\$81.900

Frutos del mar salteados cubiertos en salsa blanco con parmesano y pasta larga de su elección.

BONDIOLA ITALIANA

\$75.500

Tradicional corte proveniente de bondiola, marinado 12 horas, horneado durante 2 horas y finalizado en parrilla con pasta larga,, salsa de su elección y ensalada de la casa.

MENÚ INFANTIL

\$30.800

Spagueti bolognesa

POSTRE

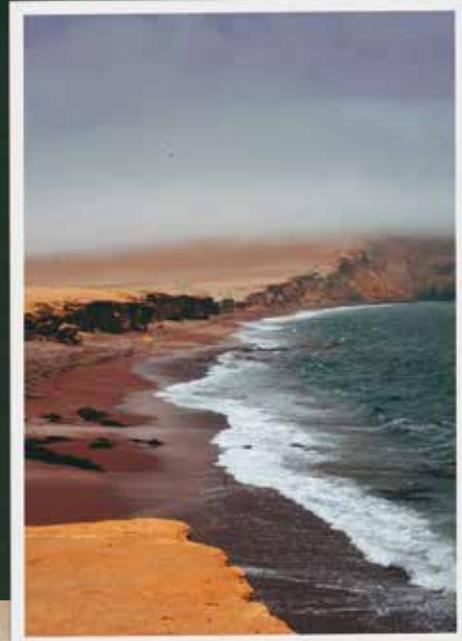
TIRAMISÚ

\$31.500

Postre italiano a base de café.

LOS PRECIOS DE LA CARTA YA INCLUYEN EL IMPUESTO AL CONSUMO DEL 8%.





**COCINA
PERUANA**

PARA COMPARTIR

TARTAR DE ATÚN

Finos trozos de atún frescos sazonados con sal, pimienta aceite de ajonjolí, duraznos, mayonesa japonesa acompañado de piel de gyoza frita.

\$83.600

CEVICHE PERUANO

Dados de pescado fresco, marinado en cebolla, cilantro, ají rocoto y limón servido con chips de plátano y aguacate.

\$38.900

CAUSA DE SALMÓN

Puré de papa saborizado con ají amarillo acompañado con salmón marinado, aguacate y salsa criolla.

\$46.900

PLATOS FUERTES

LOMO SALTEADO

Lomo fino de res a la parrilla acompañado de un salteado de cebolla, tomate, cilantro y ají amarillo, servido con puré de papa.

\$79.500

ARROZ CHAUFA DE LOMITO Y POLLO

Solomito y pollo salteado al wok con arroz frito, jengibre, cebolla de rama, tortilla de huevo, soya y pimentón.

\$57.900

ARROZ CREMOSO

Exquisito arroz a base de ají amarillo con pimentón y cebolla, calamar, camarón y frutos del mar.

\$97.900

PESCADO A LO MACHO

Filete de pescado blanco bañado en salsa cremosa de ajies, con calamares, frutos del mar y camarones con cilantro, acompañado de arroz blanco.

\$67.500

PESCADO AL CILANTRO

Filete de pescado cubierto con camarones, frutos del mar y calamares, preparados en base de cilantro y acompañado de arroz blanco.

\$67.500

POSTRE

SUSPIRO LIMEÑO

Dulce de leche reducido y servido con crema chantilly.

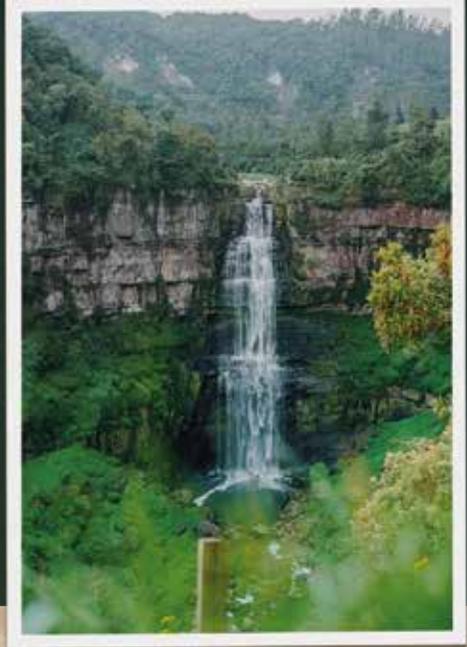
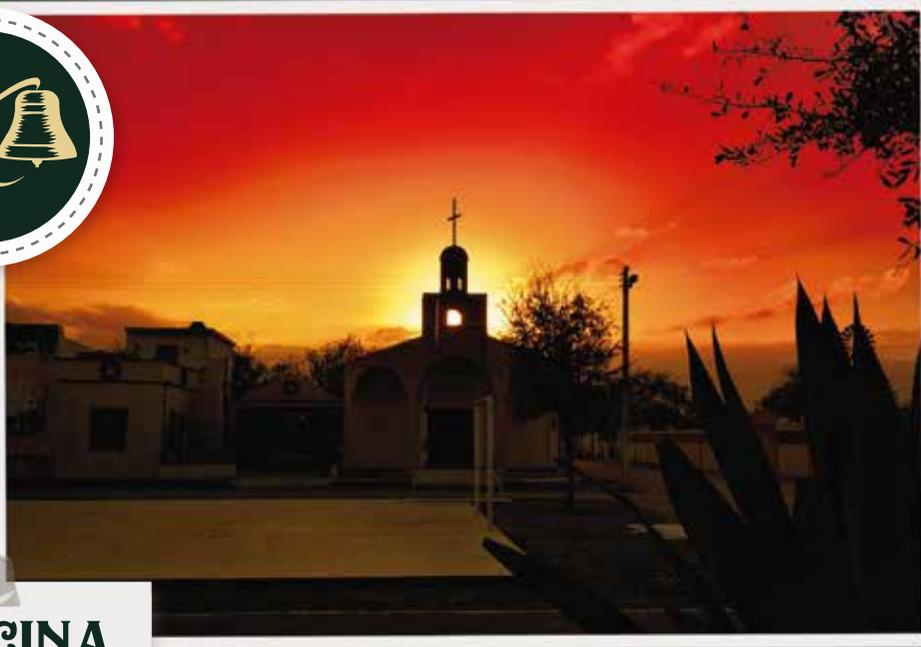
\$18.900



LOS PRECIOS DE LA CARTA YA INCLUYEN EL IMPUESTO AL CONSUMO DEL 8%.



**COCINA
COLOMBIANA**



PARA COMPARTIR

EMPANADA DE CARNE X6

Tradicionales empanadas colombianas de carne y papa, servidas con aji picante y guacamole.

\$24.900

EMPANADA DE MORCILLA X6

Masa de maíz dulce con panela, rellenas de morcilla tradicional antioqueña y acompañadas de miel de rocoto.

\$22.900

CHICHARRÓN APANADO

Tocino marinado en limón y apanado en panko servido, con mayonesa de ajo, arepas y limón.

\$30.900

PLATOS FUERTES

PORCHETA DE CERDO

Rollo especial de cerdo de 300 gramos, servido con reducción de soya, ajonjolí y panela.

\$60.500

MEDALLONES DE POLLO

300 gramos de filete de pechuga fresco asado a la parrilla o en bbq.

\$59.500

LOMITO DE CERDO A LA CRIOLLA

300 gramos de fino corte de cerdo a la parrilla bañado de salsa criolla.

\$70.500

CAZUELA DE MARISCOS

Frutos del mar, calamares, langostinos, dados de pescado fresco y mix de vegetales en una base de bisqué de mariscos y queso parmesano, servida con chips de plátano verde.

\$97.900

CHULETÓN DE CERDO

Corte especial de cerdo, cañón, costilla y tocino en la misma pieza de 400 gramos.

\$78.500

POSTRE

POSTRE DE NATAS

Dulce de leche con uvas pasas y galleta.

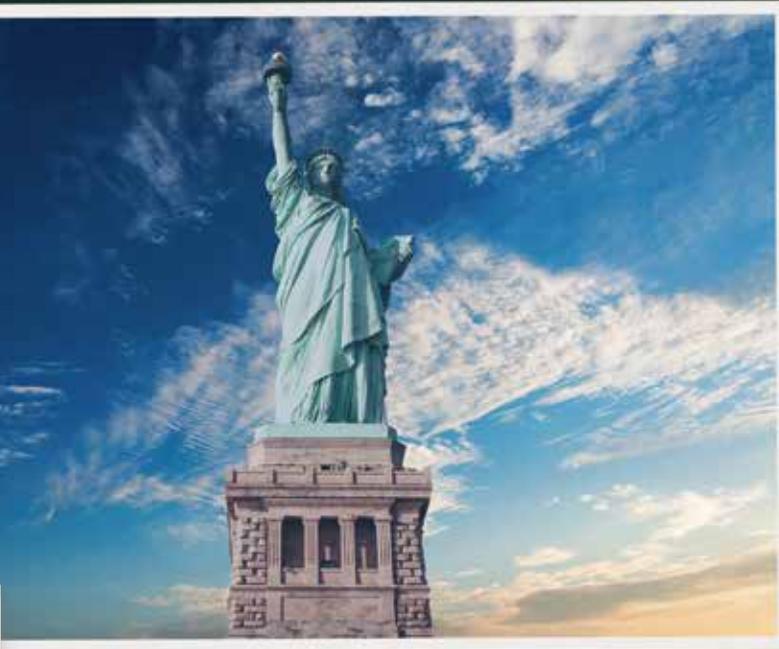
\$29.900



LOS PRECIOS DE LA CARTA YA INCLUYEN EL IMPUESTO AL CONSUMO DEL 8%.



**COCINA
AMERICANA**



PARA COMPARTIR

KENTUCKY WINGS

\$42.500

6 unidades de alitas de pollo al estilo americano, acompañadas con zanahoria, apio, sour cream y dos salsas a elección.
(bbq Jack Daniels, miel mostaza, búfalo hot, maíz dulce)

MINI HAMBURGUESAS TEXANAS

\$53.500

3 unidades de hamburguesas cheese and Bacon con nuestra carne 100% de res.

MINI SÁNDWICH PULLED PORK O ROOST BEEF

\$53.500

Pulled pork: tradicional cerdo americano en cocción lenta servido con queso americano, rúgula, tomates secos y bbq.

Roost beef corte de res en cocción lenta, encostrado en pimienta, con aguacate, rúgula, tomates secos y mayonesa de ajo.

PLATOS FUERTES

NEW YORK (300 gramos)

\$214.900

Corte Angus americano, del lomo ancho de res con marmoleo y grasa externa.

RIB EYE (350 gramos)

\$231.000

PICAÑA (350 gramos)

\$231.000

Corte ubicado en el anca de la res lleno de sabor.

ENTRAÑA (300 gramos)

\$231.000

Delgado corte americano con excelente marmoleo.

TRIP TIP (300 gramos)

\$200.500

Corte especial americano proveniente de la colita de cuadril marmoleado.

COSTILLAS BBQ (500 gramos)

\$75.500

Costilla estilo St louis, horneada, finalizada en parrilla bañada en bbq Jack Daniels.

HAMBURGUESA CLÁSICA

\$35.500

150 gr de carne brangus con queso americano y bbq Jack daniels.

HAMBURGUESA CHEESE AND BACON

\$ 41.900

150 gr de carne brangus con doble queso americano y doble tocineta.

POSTRE

PIE DE MANZANA

\$31.500

Apple pie con helado de vainilla



LOS PRECIOS DE LA CARTA YA INCLUYEN EL IMPUESTO AL CONSUMO DEL 8%.