

el 770
de RAMÓN FREIXA
Cartagena de Indias



LA COCINA DE FUSIÓN SIN CONFUSIÓN

PRIMERO LO PRIMERO

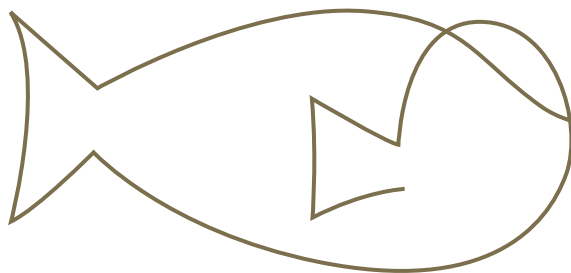
A LO QUE VENIMOS

DULCE MOMENTO

CRUDOS

RAW

Tiradito con ajada y alioli <i>Ajada and alioli tiradito</i>	\$33.000
Steak tartar ahumado dentro de un hueso con muchas patatas fritas y chips de tubérculos <i>Smoked tartar steak inside a bone with french fries and tuber chips</i>	\$36.000
Tataki de salmón, esfera de miso, nori frito <i>Salmon tataki, miso sphere, fried nori</i>	\$28.000



PRIMERO LO PRIMERO

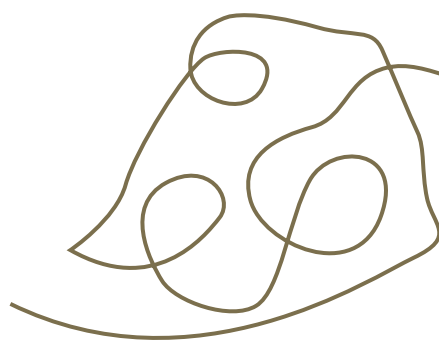
A LO QUE VENIMOS

DULCE MOMENTO

TAPAS/COMPARTIR

TAPAS/SHARE

Pescado frito 2016 <i>Fried fish 2016</i>	\$28.000
Bikini de jamón ibérico, brie y trufa <i>Iberian ham, brie and truffle bikini</i>	\$32.000
Bravas pop up <i>Braves pop up</i>	\$21.060
Croquetas de jamón ibérico <i>Iberian ham croquets</i>	\$28.000
Berenjenas fritas con miel de caña, hummus y garbanzos fritos <i>Fried eggplant with cane honey, hummus and fried chickpeas</i>	\$15.000
Jamón ibérico etiqueta negra <i>Black label Iberian ham</i>	\$89.000
Chicharrón de pulpo y yuca frita <i>Octopus rinds with fried yucca</i>	\$35.000



A LO QUE VENIMOS

DULCE MOMENTO

CON UN TOQUE
DE VANGUARDIA
WITH A CUTTING EDGE TOUCH

Tomates y burrata, granizado de Bloody Mary <i>Tomatoes and burrata, Bloody Mary slush</i>	\$38.000
Canelón de roast beef relleno de ricota, pasas, espinacas y mayo de miso <i>Roast beef cannelloni stuffed with ricotta cheese, spinach, raisins and miso mayo</i>	\$36.000
Cangrejo, acederas, papa a la vainilla y polvo torrefacto <i>Crab, sorrels, vanilla potato and torrefacto powder</i>	\$43.000
Pan al vapor relleno de pork belly, encurtidos y hierbas <i>Steamed bread stuffed with pork belly, pickles and herbs</i>	\$22.000
Ensalada César de un bocado <i>One bite Caesar salad</i>	\$24.000
Pasta de trigo duro rellena de langostinos con salsa cremosa de pimienta verde <i>Hard wheat pasta filled with prawns and green pepper creamy sauce</i>	\$32.000



A LO QUE VENIMOS

DULCE MOMENTO

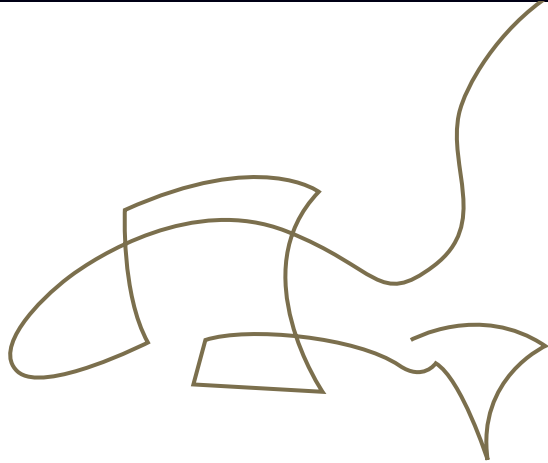
ARROCES

RICE

Socarrat de costilla de cerdo y pulpo <i>Pork rib and octopus socarrat</i>	\$42.000
Socarrat de papada y carpaccio de langostinos <i>Socarrat rice with jowls and prawn carpaccio</i>	\$42.000
Meloso de langosta con setas <i>Creamy lobster rice with mushrooms</i>	\$57.000



INNOVACIÓN
INNOVATION

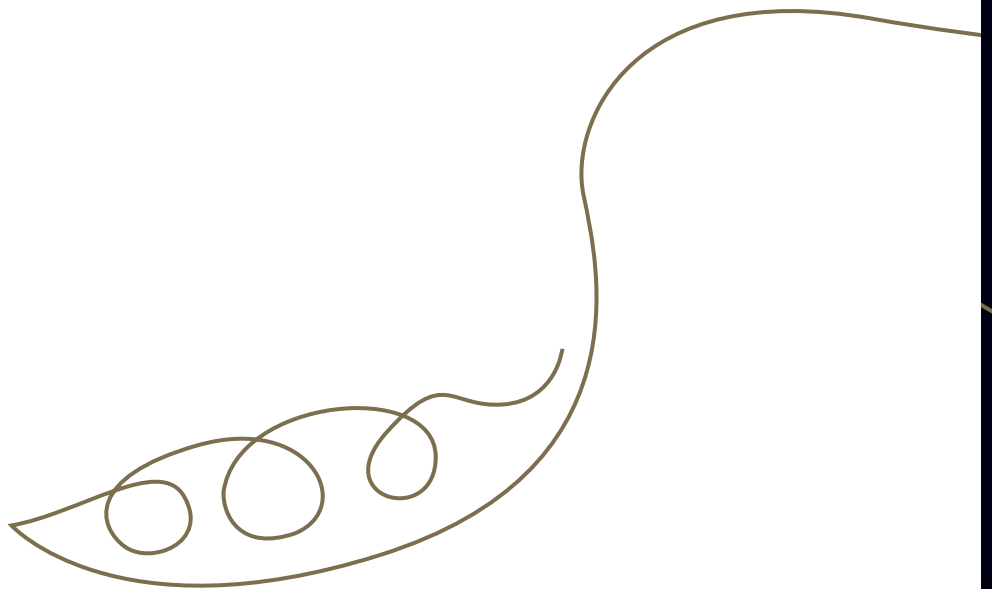


Pesca del día en hoja de plátano, arroz inflado de coco, curry amarillo, dim sum de langostinos <i>Fish of the day on plantain leaf, coconut rice, yellow curry, prawn dim sum</i>	\$52.000
Pesca del día, buñuelo líquido de caldereta, vegetales baby, pil pil de limón <i>Fish of the day, caldereta liquid fritter, baby vegetables, lime pil pil</i>	\$55.000
Piña al carbón, langostinos con toque picante <i>Barbecued pineapple, prawns with a hint of spice</i>	\$47.000
Pulpo al limón, tomate semi seco, crema de coliflor y brioche tostado <i>Octopus with lime, semidry tomatoe, cauliflower cream and toasted brioche</i>	\$45.000
Cochinillo asado, ensalada de quínoa y aguacate <i>Roasted pig, quinoa and avocado salad</i>	\$99.000
Cola de res al vino, crema de papa, cebollas crujientes <i>Beef tail in wine, mashed potatoes, crunchy onions</i>	\$53.000
El jarrete más pequeño de ternera cocinado 48 horas, gajos de papa <i>The smallest veal shank, cooked 48 hours, potatoes cuttings</i>	\$48.000
Angus, texturas de pimentones y rustic de patata <i>Angus, bell pepper textures and rustic potato</i>	\$84.000
Pollo asado y marinado, gratin dauphinois y salmorejo <i>Grilled marinated chicken, gratin dauphinois and gazpacho</i>	\$35.000
Chuletas de cordero, cous cous de hierbabuena y salsa árabe <i>Lamb chops, peppermint cous cous and Arabian sauce</i>	\$57.000

GUARNICIONES

SIDES

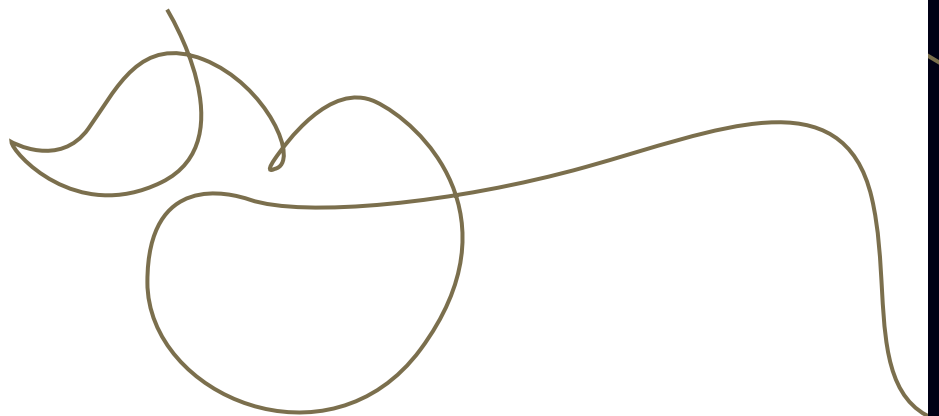
Papas fritas <i>Frech fries</i>	\$15.000
Mini huerto <i>Vegetables</i>	\$15.000
Mini ensalada <i>Mini salad</i>	\$15.000



POSTRES

DESSERTS

Tatin de manzana, helado de canela y centro de manzana ácida <i>Apple tarte tatin, cinnamon ice cream and sour apple center</i>	\$15.000
Piña asada y helado de coco con gel de jengibre <i>Grilled pineapple and coconut ice cream with ginger gel</i>	\$15.000
Flan de queso y chantilly <i>Cheese flan and whipped cream</i>	\$15.000
Coulant de té matcha y texturas de chocolate <i>Matcha tea coulant and chocolate textures</i>	\$15.000
Torrija, sorbete de curuba, gelee de mandarina y Campari <i>Torrija, curuba sorbet, Campari and tangerine jelly</i>	\$15.000
Tarta aireada de frutos rojos <i>Red fruits aired tart</i>	\$15.000
Marcos, the perfect carrot cake y helado de zanahoria <i>Marcos, the perfect carrot cake and carrot ice cream</i>	\$15.000



ERRE
de RAMÓN FREIXA
Cartagena de Indias



#ERREESFELICIDAD