

erre

de RAMÓN FREIXA

(57-5) 672 4242 ext. 8130 • 315 496 8536
info@errederamonfreixa.com • errederamonfreixa.com
Las Américas Torre del Mar Piso 10, Anillo Vial, Sector Cielo Mar

tapas

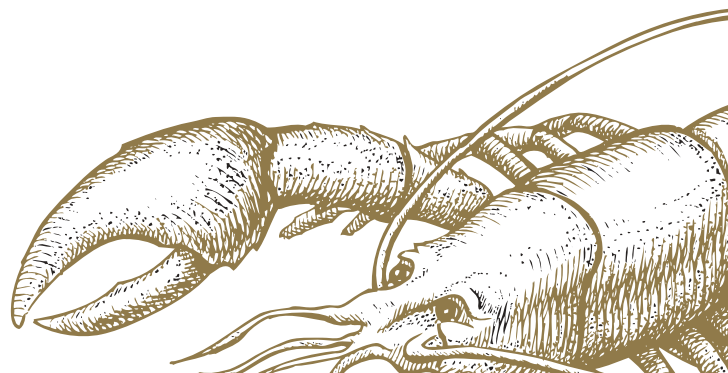
Croquetas de camarón al cuadrado, crema agripicante y filamentos de chile	\$27.000
Croqueta de jamón ibérico, roast beef y perlas de aceite de oliva	\$80.000
Empanada de cochinitillo pibil.	\$60.000
Patacón de guiso costeño	\$30.000
Boca tacos de rabo de toro con langostinos y encurtidos.	\$70.000
Jamón 5j con pan souffle y tomate.	\$190.000
Berenjenas crec crec con miel de caña	\$25.000
Chicharrón de pulpo y holandesa de rocoto	\$75.000

crudos y vegetales

Pan crujiente de masa madre con burrata rota, tomatitos confitados y laminas de portobello y pesto	\$50.000
Steak tartar en directo mayonesa trufada, huevos fritos y patatas soufflé	\$55.000
Envuelto de aguacate relleno de cangrejo con mango verde y sopa de tomate picante.	\$60.000
Súper cauliflower: ensalada de coliflor cruda asada y en puré.	\$60.000
Aguacate a las brasas con pico de gallo de queso costeño y cilantro.	\$23.000

del mar

Pesca del día, lamina de pulpo con tubérculos de la región caribe y bullabesa	\$80.000
Suprema de salmón a 63° con salsa de vino blanco y caviar	\$75.000
Robalo salvaje gratinado con allí olí, ravioli de manos de cerdo y caldo umami.	\$65.000
Fideua de marisco al estilo thai colombiano	\$87.000
Piña al carbón con langostino y velo marino.	\$65.000
Pulpo asado con crema de foie, brioche tostado y manzana osmotizadas	\$120.000



de la tierra

Costilla de cerdo barbacoa asada con aji panca, yuca frita y ensalada de col.	\$71.000
Costilla black Angus con falso croissant de boniato y texturizas de zanahoria	\$220.000
New york Angus, cristal de piquillo, texturas de papa y salsa oporto	\$230.000
Pollito coquelette rostizado a las brasas adobado con mojo picón, crema de asado y chutney de piña	\$90.000
Cochinillo asado a muchas horas 63°, con lingote de frijol	\$220.000
Jarrete de ternera lechal, lacado con crujiente de arroz de coco y marañón	\$75.000
T-bone steak Angus al carbón con salsa de foie, trufas y papas baby	\$400.000
Chuletón de Angus rib eye con salsa de pimienta verde, vegetales a la brasa y mac and cheese	\$400.000
Canelón de asado de pollo gratinado con queso costeño	\$72.000

arozes

Socarrat de costilla de cerdo y pulpo	\$95.000
Arroz meloso de rabo con tartar de langosta	\$115.000

guarniciones

Piña al carbón	\$17.000
Mac and cheese	\$25.000
Mini ensalada del huerto	\$30.000
Papas fritas con en casa	\$19.000
Menestra mini huertos.	\$25.000
Puré de yuca con queso paipa	\$19.000

postres

La mejor tarta de chocolate que te comerás hoy.....	\$30.000
Flan de queso, caramelo de almendra, helado de vainilla, nubes y nuez de pecan	\$28.000
Tarta de queso de Ramón	\$33.000
Milhojas de maracuyá, cremoso de chocolate blanco y teja de almendra.....	\$20.000
Marcos, The perfect carrot cake y helado de zanahoria	\$25.000
Biscocho impregnado de café de Colombia y helado de caramelo salado	\$29.000
La única fruta del amor... Banano dulce asado al horno con helado y caramelizado de coco	\$22.000
Goloso de chocolate , helado de pistacho , sal y aceite de oliva.....	\$47.000



licores

¿CÓMO COMENZAMOS?

	COPA
Jerez tío pepe	\$35.000
Campari	\$23.000
Martini Extra Dry	\$20.000
Martini Rosso.....	\$20.000
Dubonnet.....	\$23.000

UNA CERVEZA POR FAVOR

Heineken	\$20.000
Corona.....	\$20.000
Stella Artois	\$20.000
Club colombia.....	\$17.000

MÁS QUE UN JUGO TROPICAL DE CAÑA

	COPA	BOTELLA
La Hechicera	\$40.000	\$600.000
Havana Selección de Maestros	\$30.000	\$410.000
Havana 7 años	\$27.000	\$280.000
Zacapa Centenario XO	\$75.000	\$1.200.000
Zacapa Ambar	\$24.000	\$356.000
Medellín 8 años	\$22.000	\$245.000
Abuelo 7 años	\$30.000	\$440.000
Dictador XO	\$65.000	\$1.100.000
Dictador 12 años	\$35.000	\$480.000
Dictador 20 años	\$40.000	\$750.000
Pampero añejo aniversario.....	\$29.000	\$400.000
Ron Plantation Original Dark.....	\$30.000	\$420.000
Zacapa 23 años	\$42.000	\$700.000

LAS BAYAS, MUY BRITISH

	COPA	BOTELLA
Selva.....	\$32.000	\$450.000
Monkey 47.....	\$68.000	\$600.000
Beefeater 24.....	\$42.000	\$600.000
Beefeater london.....	\$30.000	\$400.000
Tanqueray 10.....	\$42.000	\$610.000
Tanqueray.....	\$30.000	\$400.000
Tanqueray Rangpur.....	\$38.000	\$500.000
Citadelle.....	\$38.000	\$550.000
Hendrick's.....	\$38.000	\$555.000
50 pounds.....	\$42.000	\$600.000
Gin Mare.....	\$42.000	\$600.000

PENSASTE QUE ERA DE PATATA, PUES NO

Absolut.....	\$24.000	\$300.000
Grey goose.....	\$40.000	\$580.000
Ciroc.....	\$30.000	\$420.000
Kettel One.....	\$30.000	\$385.000
Finlandia.....	\$23.000	\$280.000
Smirnoff.....	\$19.000	\$240.000

UN TRAGO COLOMBIANO O DEL VECINO

Antioqueño sin azucar.....	\$18.000	\$190.000
Cachaza Sagatiba.....	\$21.000	\$285.000

UN GIN TONIC O UN VODKA TONIC PARA MI

Monkey 47.....	\$80.000
Beefeater 24.....	\$70.000
Beefeater london.....	\$60.000
Tanqueray 10.....	\$70.000
Tanqueray.....	\$60.000
Tanqueray Rangpur.....	\$60.000
Bombay.....	\$60.000
Citadelle.....	\$70.000
Hendrick's.....	\$70.000
50 pounds.....	\$70.000



licores

VODKA

Absolut	\$60.000
Grey Goose	\$70.000
Ciroc.....	\$70.000
Kettel One	\$70.000
Skyy	\$60.000
Finlandia	\$60.000
Smirnoff.....	\$60.000

SIDES: FRUTAS

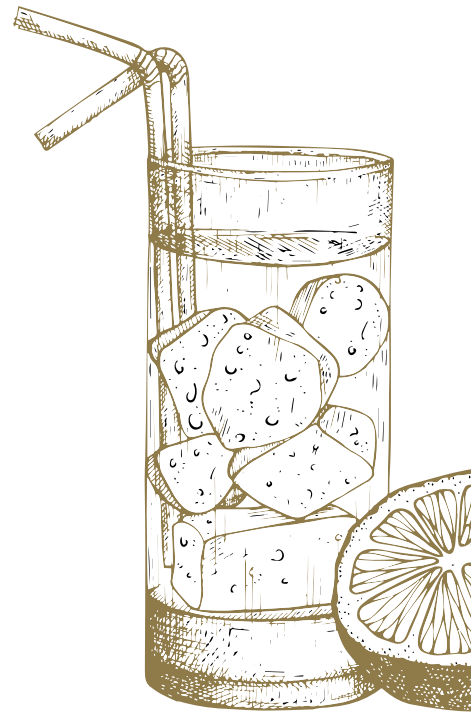
Manzana verde - Manzana roja - Fresas - Cerezas
Rodajas de lima o naranja - Moras - Aceitunas
Hojas de menta - Pepino - Piña - Hibisco
Flor de lulo y carpaccio de uvas - Flores comestibles

SIDES: ESPECIAS Y AROMÁTICAS

Canela - Clavo - Pimienta de Sichuan
Bayas de enebro - Pimienta negra - Romero - Cardamomo
Gotas de angostura - Trocitos de nuez moscada
Jengibre - Granos de café - Anís estrellado

H2O

Aquapanna.....	500 ml	\$30.000
San Pellegrino	500 ml	\$30.000



licores

CÍTRICAS, VITAMINAS Y SODAS

Limonada Natural	\$14.000
Limonada de coco, cereza, lychees, Hierbabuena o Albahaca	\$16.000
Jugos del día	\$17.000
Bebida Energizante.....	\$22.000
Tónica Nacional	\$10.000
Tónica Mediterráneo, agua, árbol de la fiebre	\$20.000
Gaseosas	\$10.000
Sangría.....	\$300.000

Frutas, brandy, ginebra, martini
y vino tinto o blanco

UN AGAVE POR FAVOR

	COPA	BOTELLA
Altos plata	\$35.000	\$500.000
Altos Reposado.....	\$42.000	\$680.000
Don Julio Reposado	\$42.000	\$680.000
Tequila 1800 Reposado	\$38.000	\$570.000
Don Julio 70	\$70.000	\$900.000
Don Julio Reserva Silver	\$40.000	\$600.000
Mezcal Amores	\$38.000	\$550.000
Tequila Patrón Añejo	\$50.000	\$780.000
Maestro Doble Diamante	\$50.000	\$800.000
Mezcal Ojo de Tigre Joven.....	\$30.000	\$480.000
Tequila Cristalino 1800	\$55.000	\$800.000

CHEERS.

AVECES NO SOY ESCOCES	COPA	BOTELLA
ULTRA PREMIUM		
J.W. King George V	\$205.000	\$2.916.000
SUPER PREMIUM		
Royal Salute 21	\$110.000	\$1.600.000
Johnnie Walker Sello Azul	\$150.000	\$2.500.000
Buchanan's Red Seal	\$125.000	\$2.000.000
PREMIUM		
Chivas Regal 18 años.....	\$62.000	\$950.000
Old Parr Superior.....	\$44.000	\$700.000
Buchannans 18 años.....	\$60.000	\$900.000
DELUXE		
Chivas Regal Extra 13 años.....	\$30.000	\$430.000
Chivas Regal 12 años.....	\$28.000	\$400.000
Old Parr.....	\$28.000	\$415.000
Old Parr 500 cc		\$310.000
Buchanan's Master	\$30.000	\$470.000
Buchanan's 12 años	\$28.000	\$420.000
Buchanan's 12 años 375 cc		\$300.000
Johnnie Walker Sello Negro	\$29.000	\$420.000
Jameson	\$27.000	\$410.000
AMERICANO		
Jack Daniel's	\$30.000	\$460.000
SINGLE MALT		
The Glenlivet 18 años	\$135.000	\$2.000.000
The Glenlivet 15 años	\$65.000	\$900.000
The Glenlivet Captain's Reserve	\$45.000	\$600.000
The Glenlivet 12 años	\$42.000	\$550.000
The Glenlivet Founders Reserve	\$30.000	\$490.000
The Glenlivet Caribbean Reserve	\$40.000	\$500.000
Glenfiddich 12 años.....	\$30.000	\$460.000
Glenfiddich 15 años	\$40.000	\$600.000
Glenfiddich Gran Cru	\$200.000	\$3.000.000
Glenfiddich 21 años	\$120.000	\$2.000.000
Macallan doblé cask 18 años	\$265.000	\$4.000.000
Macallan doblé cask 15 años	\$135.000	\$2.000.000
Macallan doblé cask 12 años	\$85.000	\$1.200.000

Cócteles de *autor*

Verde vital	\$65.000
Ginebra Beefeater, Vodka Absolut, manzana verde, pepino y hierbabuena	
Rosemary Tonic	\$48.000
Ron Havana Añejo, almíbar de romero, limón, pepino y romero	
Gingergin	\$48.000
Ginebra Beefeater, infusión de jengibre, limón, miel de abejas y naranjas	
Jack Newton	\$53.000
Whiskey Chivas, manzana verde, infusión de vainilla y bitter de canela	
New Fashioned	\$48.000
Ron Havana Añejo Especial, bitter de café y azúcar	
Margarita 2.O.	\$70.000
Tequila olmeca altos plata, Cointreau, pimienta spelette.	
Sangría Martini	\$35.000
Vino tinto, martini dry, brandy y almíbar	
Corozo Collins	\$40.000
Infusión de corozo, azúcar, limón y soda	
Expreso Martini	\$55.000
Vodka Absolut y expreso fresco	
Señorita	\$50.000
Baileys, vodka, crema de coco	
Aperol Spritz	\$70.000

Cócteles *clásicos*

Tom Collins	\$38.000
Ginebra Beefeater, jugo de limón, azúcar y soda	
Cosmopolitan	\$48.000
Vodka Absolut, Cointreau, jugo de limón y de arándanos	
Dry Martini	\$65.000
Ginebra Beefeater y vermouth seco	
Negroni	\$48.000
Ginebra Beefeater, Campari y vermouth rosso	
Mojito	\$38.000
Hierbabuena, Ron Havana 3 años, jugo de limón, azúcar y soda	
Margarita	\$70.000
Tequila olmeca altos .limón, y Cointreau.	
Caipirinha	\$38.000
Cachaza, limón y azúcar	

Cócteles *clásicos*

Lychee Martini.....	\$43.000
Vodka Absolut, almíbar de lychees y jugo de limón	
Bloody Mary.....	\$43.000
Jugo de tomate preparado y Vodka Absolut	
Godfather.....	\$46.000
Whisky Chivas / Amaretto	
Manhattan.....	\$48.000
Whisky Chivas / Vermouth rosso y gotas amargas	
Screwdriver.....	\$38.000
Vodka Absolut y jugo de naranja	
Old Fashion.....	\$55.000
Scotch whisky, gotas amargas y azúcar.	
Pisco Sour.....	\$38.000
Pisco, zumo de limón, azúcar y clara de huevo	
Moscow Mule.....	\$60.000
Vodka Absolut, ginger beer, zumo de limón	
Mimosa.....	\$55.000
Prosecco, jugo de naranja	
Tequila Sunrise.....	\$60.000
Tequila Olmeca reposado, jugo de naranja.	
Carajillo.....	\$55.000
Licor 43, expreso	

SALUD!





el 770

de RAMÓN FREIXA