

MENÚ DE

Temporada

MAYO

Despertar
de LA Tulpa

COCINA DE AUTOR



Chef
Ale Ruge



Despertar
de LA Tulpa



EL CHEF

ALEJANDRO RUGE

Chef, alquimista del fuego y tejedor de memorias a través del alimento.

Más de 26 años recorriendo fogones, culturas y saberes me han llevado a un mismo propósito: llevar a la mesa algo más que comida—llevar conciencia. Cada ingrediente que toco, cada plato que creo, es una ofrenda viva. Cocino con intuición, técnica y alma, combinando la cocina ancestral con un respeto profundo por la tierra y sus tiempos.

Sirvo alimentos. Sirvo experiencias que despiertan, nutren y transforman.



Despertar
de LA TULPA



ENTRADAS

HUMMUS DE LENTEJAS & TOTOPOS DE PLATANO

Cremoso de lentejas especiadas, servido con crujientes totopos de plátano  maduro. y pan de ajo de la casa. Una entrada que abraza lo vegetal con alma tropical. **(22k)**

ÑOQUIS DE YUCA Y AHUYAMA

Acompañados con tu elección de salsa: Carbonara cremosa, Boloñesa casera, Aglio  olio peperoncino o una jugosa Amatriciana con su punto justo de picante. **(25k)**

TOTOPOS CON CARNE O VERSIÓN VEGGIE

Bocados crocantes con topping de carne sazonada o vegetales y queso,  acompañados de nuestra trilogía de salsas: guacamole fresco, pico de gallo y crema agriade la casa. **(22k)**

HAZ TU RESERVA

320 275 2207



ENTRADAS

PAPIARTE DE FRIJOL CON PEZUÑA

El alma de la cocina de olla, servido dentro de una papa rústica cocida. Tradición con sabor profundo. 2 unidades **(26k)**

TORTILLA ESPAÑOLA DE GUATILA & ALIOLÍ DE ACHOTE

Versión andina del clásico ibérico, hecha con guatila en lugar de papa, servida con la clásica salsa de ajo catalana y baguette .
(18k)

TERRIÑA DE CODILLO EN REDUCCIÓN DE VINO TINTO

Una joya de cocción lenta: codillo desmechado en su punto, con chutney de papaya verde y un puré de mafafa que se derrite en boca. **(24k)**

**DISPONEMOS DE OPCIONES
VEGETARIANAS, ELABORADAS CON
INGREDIENTES FRESCOS Y DE
TEMPORADA, CULTIVADOS EN
NUESTRA HUERTA. (CONSULTAR)**



HAZ TU RESERVA
320 275 2207



FUERTES

● CHURRASCO DE POLLO DE VEREDA (600 G) PARA 2

Jugoso y rústico, asado al punto y servido con papitas crocantes y platano bañadas en nuestro chimichurri de chontaduro. **(65k)**

PAELLA DE AUTOR (PARA 2)

Un viaje sorprendente que el chef brinda con producto local escogido por él : Arroz bomba o arborio al punto con pollo de campo, chorizo santarosano y un ingrediente sorpresa (preguntar al chef disponibilidad). **(75k)**

PAELLA MARINERA (PARA 2)

Tesoro del océano: camarón, mejillón, almeja, pesca blanca, calamar y pulpo sobre arroz meloso lleno de mar. **(75K)**

MAGREB DE PATO DE LA "BELLA"

pechuga de pato asada en sus jugos , sobre un puré trufado de mafafa con salsa de naranja y miel angelita . **(110K* No ap. prom.)**

HAZ TU RESERVA

320 275 2207



FUERTES

● ATOLLADO DE PATO VALLUNO

Un tributo al fogón de resistencia, este arroz cremoso nace de los humedales del Valle y las memorias de cazadores y esclavos que cocinaban con lo que daba la tierra y el cielo. Hoy lo preparamos con pato de temporada, arroz sellado en guiso criollo y un caldo profundo de huesos tostados, verduras frescas y azafrán. Un plato espeso, vibrante y ancestral que honra la tradición popular del suroccidente colombiano.

(55k)

SANCOCHO DE CORRONCHO

Desde las aguas profundas del Magdalena llega este sancocho con alma de río y memoria de canoa. Cocido lento en leña viva, con plátano, yuca y corroncho fresco, su caldo guarda la fuerza de las corrientes y el silencio de los manglares. Es un homenaje al pescador, al fogón campesino y a los espíritus que habitan entre las espigas. Una receta de autor que convierte lo humilde en sagrado. **(60K)**

BEEF BOURGUIGNON

Estofado de res cocido lentamente en vino tinto, Sobre una sedosa cama de papa con vegetales y ese sabor profundo que solo se logra con paciencia y buen fuego. **(45K)**

FETTUCCHINI ARTESANAL

Pasta Artesana, con salsa de orellanas y setas salteadas en una deliciosa salsa trufada y láminas de jamón serrano. **(45K)**



POSTRES

BOCADILLO CALIENTE DE MADURO Y QUESITO CAMPESINO

Una combinación que derrite corazones, servida con leche vegetal de alpiste perfumada con azahar. **(15k)**

TORTA DE PLÁTANO POPOCHO Y NARANJA

servida con un cremoso de arasa que te conecta con el bosque tropical. **(15k)**

COLADA DE LA ABUELA

Receta heredada, de esas que se sirven con cucharita y memoria. **(15k)**

CATA DE DESTILADOS ARTESANALES

Una experiencia para el paladar inquieto.
3 shots elaborados por el chef:
mango, mango viche con ají y café.

Incluye 1 shot de cortesía a elección. **(10k)**

HAZ TU RESERVA
320 275 2207



BEBIDAS

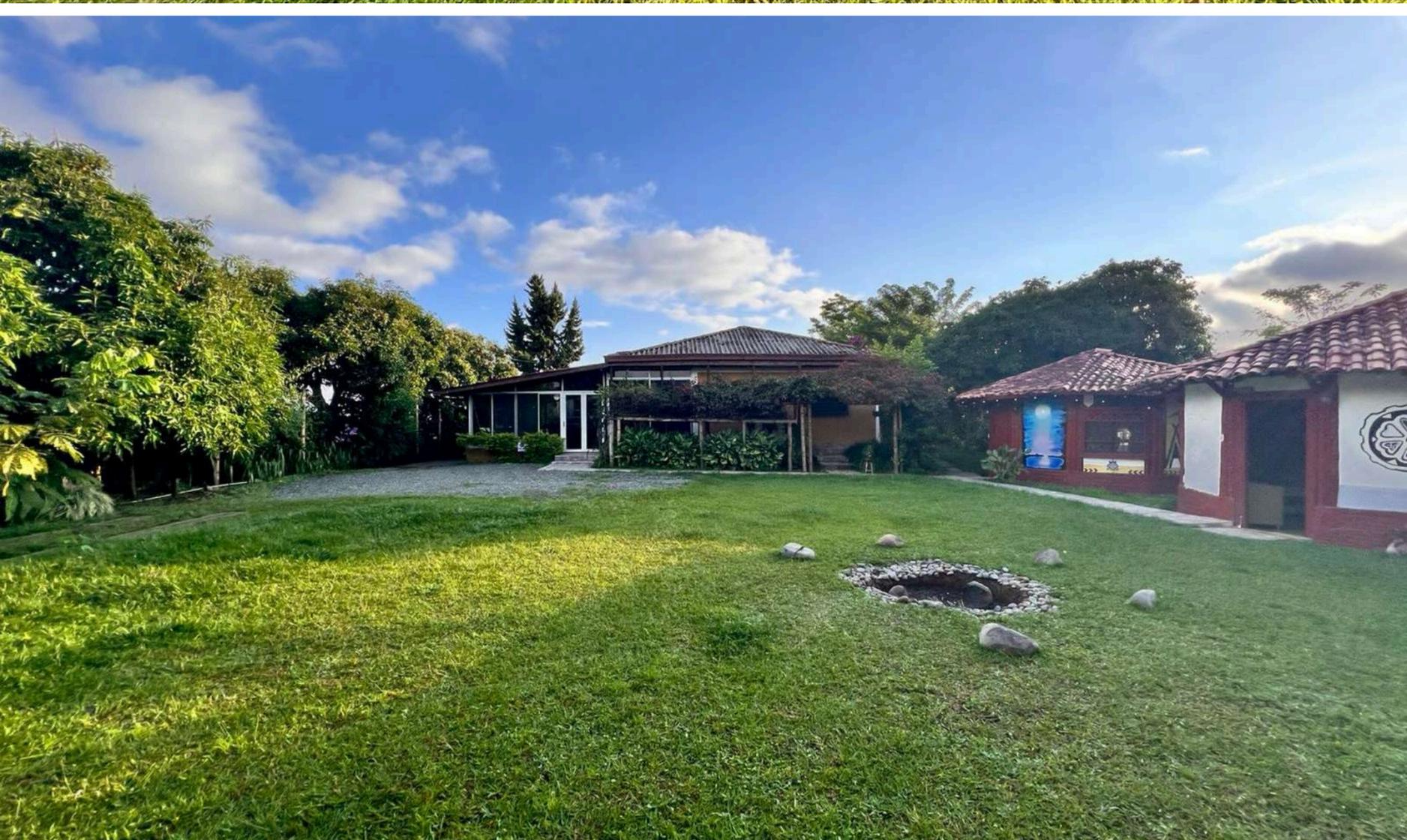
Bot. Vino Tinto Francés	\$90.000
Vino Tinto Partager blend	
Bot. Vino Blanco Italiano.....	\$90.000
Vino Blanco Pascua chardonnay	
Jarra de Sangría.....	\$75.000
Sangría vino tinto	
Copa de Sangría.....	\$15.000
Copa de Vino Tinto.....	\$15.000
Vino tinto de la casa chileno	
Chichas Ancestrales - Botella 110ml	\$8.000
Yuca, quinoa, maíz, mafafa, chontaduro, arroz, remolacha, arracacha.	
Sodas	\$12.000
Bugamvilla, Limón mandarino, Arazá y Jengibre	
Café de olla de la Tulpa	\$6.000
Botella de agua	\$4.000



Despertar
de la Tulpa

HAZ TU RESERVA

320 275 2207





Nuestro horario

MARTES A SÁBADO



Despertar
de La Tulpa

11:AM A 10:PM HS

DOMINGO

11:AM A 6:00 PM

VIA CONDINA VEREDA
MONTELARGO - FINCA EL CIELO

RESERVAS: 320 275 2207