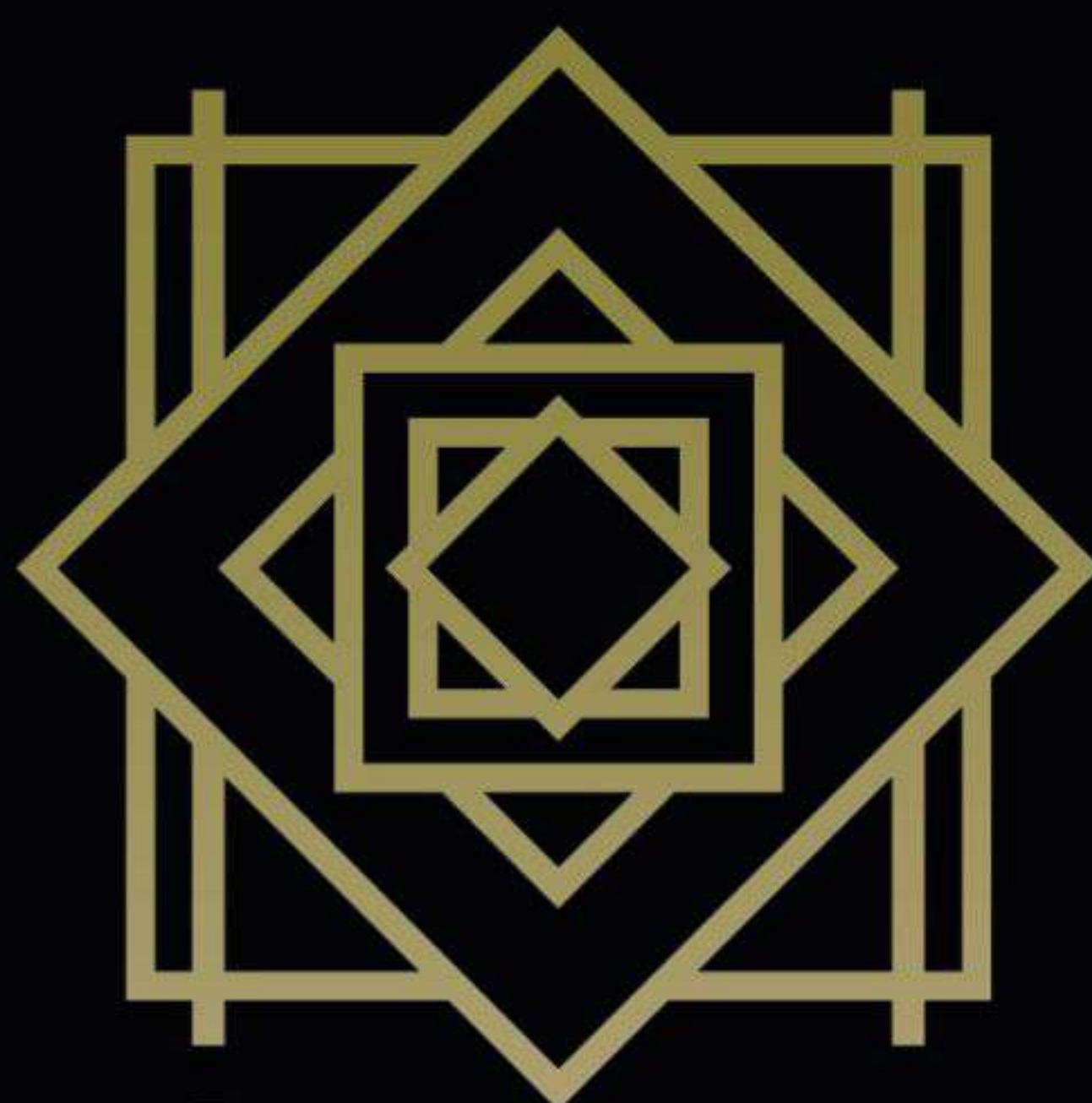




WUAM

MEDITERRANEAN
— FUSION —

MENÚ

—◆ ENTRADAS ◆—

Shrimp al grill:

Langostinos al grill acompañado con salsa chimichurri y salsa alioli.

\$35.000

Croquetas crab:

Kanikama crunch.

\$46.000

Croquetas de salmón:

Mezcla de salmón con queso peccorino apanada, servida con una reducción de vino tinto.

\$48.500

Tuna tarta del chef:

Cortes de akami aderazado con una emulsión de aceite de sésamo, servida en una milhoja de ponme de terre.

\$54.500

Champiñones colk:

Champiñones salteados con jamón serrano perfumado en chardonnay, acompañada con focaccia crunch.

\$38.500

Salad Wuam:

Ensalada fresca y vibrante con espárragos, tomates cherry caramelizados , queso burrata.

\$39.500

Salad israelita:

\$32.000

Dumpling salmón:

\$49.000

Gyozas de pollo:

\$42.000

Gyozas veggie:

\$39.000

—◆ STEAK HOUSE ◆—

New york

\$230.000

Centro de lomito

\$140.000

Picaña

\$170.000

—◆ BIRDS WUAM ◆—

Envoltini de poulet:

Pollo relleno con tomates confitados, espárragos, espinacas, queso tentación, queso gouda y topping de bacon con reducción de la casa.

\$72.500

—◆ OCEAN ◆—

King salmon:

Salmón grilled servido con espárragos trufados, tomates cherry y aguacate, acompañado de ponzu house.

\$96.000

Lomo de mero:

Barnizado con alioli y topping de escama de ajo, servido sobre mousseline de la casa.

\$92.000

Pesca del día:

Pescado a la parrilla con mézclum de la casa.

\$77.000

Lobster Wuam:

Langosta salteada con salsa termidor y champiñón, acompañado de brócolis y coliflor.

\$145.000

Pulpo de la casa:

Pulpo al grill servido en una cama de puré de batata, tomates confitados, cebolla caramelizada y salsa de la casa.

\$98.000

Calamares colk:

Calamares rellenos con frutos del mar acompañados con vegetales al grill.

\$85.500

—◆ RICE ◆—

Risotto de Wuam veggie

\$65.000

Risotto de salmón

\$68.000

Arroz al wok veggie

\$45.000

Arroz al wok de la casa

\$62.000

—◆ PASTAS ◆—

Pasta arrabbiata de la casa \$52.000

Tortelonis de langostino:
Rellenos de langostino con espinacas, ricotta,
acompañados con una bisket de la casa. \$62.000

Fetuccini al pesto:
Pasta salteada con alioli, aderezada con
pesto de la casa. \$52.000

Espaguetis veggie \$50.500

◆ FUSION FOOD COMBO ◆

FUSION KOLSS:
Salad israelita
Rice veggie
Proteína: *pollo o pescado* \$48.600

FUSION KELV:
Sushi: *salmón o tuna*
Dumplings: *veggie o salmón*
Edamames \$51.200

FUSION VEGETARIANA:
Salad veggie
Baguette o focaccia
Croquetas garbanzo
Hummus
Spicy sauce \$39.500

—◆ NIKKEI SUSHI ◆—

Salmón roll :

Relleno de Tartar salmón con wanton crispy y aguacate, topping de salmón Cibullet flameado con salsa de la casa y maracuyá.

\$51.000

Tuna roll :

Roll relleno de atún con cebollin, salsa tobajang. Topping de avocado saldo Garlic ponzu y espacey.

\$49.000

Shrimp roll :

Relleno de snow y aguacate . Topping crunch y cibullet con camarones rocas .

\$47.000

Acevichado :

Relleno de Pescado blanco furay aguacate mayo spacey y cebollin. Topping de pescado flameado, salsa ceviche cilantro y wanton crispy .

\$51.000

Batayaky:

Relleno de crema y espinacas . Topping de vermicelles crunch y hongos salteados de vino tino en su crema.

\$49.000

—◆ DESAYUNOS A LA CARTA ◆—

Musffle de yogurt con frutas

\$31.500

Rionegro:

Veggie de la casa, papas rústicas con huevo montado.

\$35.000

Fish wuam:

Veggie de la casa, avocado, pescado blanco crunch.

\$39.500

Shakcshuka:

Mix de vegetales reducidos en su propia salsa, huevos, pan de la casa y salsa picante.

\$35.000

Amanecer paisa:

Huevos enteros, avocado, arepa, queso y chorizo pollo.

\$32.000

—◆ FOCACCIA SANDWICH ◆—

Focaccia de pollo	\$34.500
Focaccia de capresse	\$32.200
Focaccia de salmón	\$39.500
Focaccia de prosciutto y queso	\$36.000
Focaccia vegana	\$36.700

—◆ POSTRES ◆—

Keke de zanahoria	\$28.500
Cheescake frutos rojos	\$32.000
Volcán de chocolate	\$30.500

WWW.HOTELLINBOUTIQUE.COM

 wuam_restaurante