ZAMU

Un restaurante de

TEWIMAKE

Entradas
Appetizers

Bruschettas con láminas de salmón ahumado, queso crema y aguacate.

Smoked salmon bruschettas with cream cheese and avocado.

$22.000

Bruschetta de queso ricotta, albahaca, tomate cherry y reducción balsámica.

Ricotta cheese bruschetta with basil, cherry tomato, and balsamic reduction.

$13.000

Ensalada caprese costeña: tomates de la huerta, queso costeño a la brasa, albahaca y pesto.

Costeño caprese salad: garden tomatoes, grilled costeño cheese, basil and pesto.

$28.00

Tartar de atún sobre una base de aguacate, rúcula, mango y ajonjolí.

Tuna tartare on a base of avocado, arugula, mango and sesame seeds.

$38.000

Croquetas de arroz con coco y chivo guisado.

Coconut rice and stewed goat croquettes.

$22.000

Nao de aguacate y camarones en salsa de aguachile, acompañado con nachos.

Avocado boat with shrimp in aguachile sauce, served with nachos.

$30.000

Rollos de calabacín rellenos de queso y jamón serrano.

Zucchini rolls stuffed with cheese and serrano ham.

$17.000

Crema de ahuyama con vegetales y queso ricotta.

Butternut squash and vegetables cream with ricotta cheese.

$25.000

Babaganoush de berenjena asada con pan árabe.

Roasted eggplant babaganoush with pita bread.

$13.000

VEGETARIANO / VEGETARIAN

Crema de ahuyama con queso ricotta.

Butternut squash soup with ricotta cheese.

$25,000

Quibbes rellenos.

Stuffed quibbes.

$12,000

Crema de coliflor con leche de coco y manzana verde.

Cauliflower soup with coconut milk and green apple.

$25,000

Falafel y hummus: croquetas de vegetales con hummus de garbanzos y sésamo.

Falafel and hummus: vegetables croquettes with chickpea and sesame seeds hummus.

$28,000

Tabule de quinoa: ensalada fresca con tomates de la huerta, perejil, cebolla, pepino y frutas de temporada.

Quinoa tabbouleh: fresh salad with garden tomatoes, parsley, onion, cucumber, and seasonal fruits.

$28,000

Pasabocas
Snacks

Cóctel de camarón en salsa rosada y limón, acompañado de chips de plátano.

Shrimp cocktail in ketchup, mayo and lemon sauce, served with plantain chips.

$28,000

Ceviche de la casa: robalo y camarón, acompañado con chips de plátano.

House ceviche: sea bass and shrimp, served with plantain chips.

$31,000

Patacones: plátano verde, servido con suero costeño, hogao criollo y sal marina.

Patacones: fried green plantains, served with costeño sour cream, creole hogao, and sea salt.

$16,000

Lunas de cayeye: croquetas de guineo verde, acompañadas de guasacaca.

Cayeye moons: green banana croquettes, served with guasacaca sauce.

$18,000

Fritas de plátano maduro crocantes, rellenas de queso costeño sobre crema de aguacate.

Crispy ripe plantain fries, stuffed with costeño cheese on avocado cream.

$18,000

Mini empanadas Tewimake: rellenas de salpicón de robalo. Acompañadas de guacamole, pico de gallo de mango biche y ají casero.

Tewimake mini empanadas: stuffed with sea bass salpicon. Served with guacamole, mango pico de gallo and homemade chili.

$16,000

Sándwich de pollo: pan de molde artesanal con pollo parrillado, jamón, tocineta, queso, tomate y lechuga. Acompañado de papas rústicas.

Chicken sandwich: artisanal sliced bread with grilled chicken, ham, bacon, cheese, tomato, and lettuce. Served with rustic potatoes.

$38,000

Sándwich con jamón serrano, queso ibérico, rúcula, pesto de la casa, cebollas encurtidas, balsámico y tomate. Acompañado con cascos de papa.

Sandwich with serrano ham, Iberian cheese, arugula, homemade pesto, pickled onions, balsamic and tomato. Served with potato wedges.

$40,000

Sándwich Tewimake: posta negra, rúcula, albahaca fresca, queso americano, cebollas encurtidas. Acompañado con cascos de papa.

Tewimake sandwich: colombian-style black beef, fresh basil, american cheese, pickled onions. Served with potato wedges.

$36,000

Sándwich de atún: pan de molde artesanal, atún, mayonesa de cilantro, cebolla y tomate. Acompañado de chips de plátano.

Tuna sandwich: artisanal sliced bread, tuna, cilantro mayo, onions and tomato. Served with plantain chips.

$35,000

Tacos de camarones con pico de gallo con maíz y guacamole.

Shrimp tacos with corn pico de gallo and guacamole.

$34,000

Tacos Tewimake: carne deshebrada en salsa de roja con ají, tomate y jalapeño. 3 unidades.

Tewimake tacos: shredded beef in red sauce with chili, tomato, and jalapeño. 3 units.

$28,000

Croquetas de yuca apanadas rellenas de pescado. Servidas con suero picante y salsa verde.

Breaded yucca croquettes filled with fish. Served with spicy sour cream and green sauce.

$23,000

Platos Fuertes
Main courses

CARNES / BEEF

Filete mignon en salsa demi-glace con queso azul, coronado con langostino envuelto en tocineta. Servido con risotto de cúrcuma y queso parmesano, ensalada premium y vinagreta balsámica.

Filet mignon in demi-glace sauce with blue cheese, crowned with bacon-wrapped prawn. Served with turmeric and parmesan risotto, premium salad and balsamic vinaigrette.

$64,000

Medallones de lomo en salsa de champiñones, vino tinto y corazo. Servidos con papas rústicas y ensalada de nuestro huerto.

Loin medallions in mushroom, red wine and corazo sauce. Served with rustic potatoes and salad from our garden.

$58,000

Picanha a la parrilla en salsa de pesto verde fresco. Servida con puré de malanga cremoso y vegetales salteados al wok.

Grilled picanha in fresh green pesto sauce. Served with creamy malanga puree and wok-sautéed vegetables.

$85,000

Sancocho Tewimake con castilla de res de primera. Servido con arroz blanco y aguacate.

Tewimake-style stew with top-quality beef ribs. Served with white rice and avocado.

$40,000

Lomo saltado: lomito de res, cebolla y tomate al wok, aromatizada con soya, salsa de ostras y cilantro. Servido con arroz blanco y papas rústicas.

Lomo saltado: beef tenderloin, onion and tomato stir-fried in wok, flavored with soy sauce, oyster sauce, and cilantro. Served with white rice and rustic potatoes.

$48,000

Bife de chorizo a la parrilla con chimichurri argentino de la casa. Servido con cascos de papa y ensalada premium con vinagreta balsámica.

Grilled strip steak with homemade Argentine chimichurri. Served with potato wedges and premium salad with balsamic vinaigrette.

$121,000

Pasta negra al Tewimake. Servida con arroz de coco, chips de plátanos y ensalada asiática con vinagreta agridulce.

Tewimake-style black beef. Served with coconut rice, plantain chips, and Asian salad with sweet and sour vinaigrette.

$54,000

CERDO / PORK

Costillas de cerdo a la barbacoa en su salsa. Servidas con cascos de papas de la casa y ensalada premium con vinagreta balsámica.

Barbecue pork ribs in their sauce. Served with house potato wedges and premium salad with balsamic vinaigrette.

$59,000

Solomillo de cerdo en salsa de reducción de corazo con jengibre. Servido con puré de yuca y ensalada premium con vinagreta balsámica.

Pork tenderloin in corazo reduction sauce with ginger. Served with yuca puree and premium salad with balsamic vinaigrette.

$39,000

Porchetta (pork belly) rellena de chorizo y uvas pasas, bañada en salsa de tamarindo con cerveza negra y jengibre. Servida con puré de papa mixto cremoso y ensalada premium con vinagreta balsámica.

Porchetta (pork belly) stuffed with chorizo and raisins, bathed in tamarind sauce with black beer and ginger. Served with creamy mixed potato puree and premium salad with balsamic vinaigrette.

$53,000

POLLO / CHICKEN

Milanesa de pollo: pechuga empanizada, servida con barbecue de chipotle y papas rústicas.

Chicken milanese: breaded chicken breast, served with chipotle barbecue and rustic potatoes.

$38,000

Pechuga en salsa de champiñones. Servida con puré o papas rústicas y ensalada del huerto.

Chicken breast in mushroom sauce. Served with mashed or rustic potatoes and garden salad.

$45,000

Arroz del campo: al estilo oriental con pollo y vegetales salteados al wok.

Country rice: Asian-style with chicken and wok-sautéed vegetables.

$38,000

Pechuga rellena de queso ibérico en salsa romesco (pesto rojo de tomate deshidratado). Servida con puré de papa mixto cremoso rostizado con ajo y ensalada premium con vinagreta balsámica.

Chicken breast stuffed with Iberian cheese in romesco sauce (red sun-dried tomato pesto), served with roasted garlic creamy mixed potato puree with premium salad and balsamic vinaigrette.

$62,000

PESCADOS / FISH

Bandeja caribeña Tewimake, con pargo frito ó a la parrilla. Servida con arroz de coco, patacones y ensalada fresca de temporada.

Tewimake caribbean platter, with fried or grilled snapper. Served with coconut rice, plantains and fresh seasonal salad.

$70,000

Filete de salmón en salsa agridulce. Servido con puré de papa y espárragos.

Salmon fillet in sweet and sour sauce. Served with mashed potatoes and asparagus.

$68,000

Filete de pargo en salsa de maracuyá con jalapeños secos. Servido con cayeye con queso y ensalada fresca de temporada.

Snapper fillet in passion fruit sauce with dried jalapeños. Served with cayeye with cheese and fresh seasonal salad.

$61,000

Filete de robalo en salsa de camarones y calamar. Servido con arroz de coco, patacones y ensalada fresca de temporada.

Sea bass filet in shrimp and squid sauce. Served with coconut rice, plantains, and fresh seasonal salad.

$71,000

Atún encostrado con ajonjolí sellado a la parrilla con salsa de teriyaki y tamarindo. Servido con risotto de espinaca y vegetales al wok.

Grilled sesame-crusted tuna with teriyaki and tamarind sauce. Served with spinach risotto and wok-sautéed vegetables.

$75,000

MARISCOS / SEAFOOD

Langostinos en salsa al ajillo, montados en boronia atlanticense con plátano maduro asado y berenjena. Servido con ensalada asiática.

Prawns in garlic sauce, on top of Atlantic boronia with roasted ripe plantains and eggplant. Served with Asian salad.

$59,000

Pasta marinera: en salsa pomodoro artesanal y mariscos del puerto salteados en vino blanco.

Seafood pasta: in homemade pomodoro sauce with seafood from the port sautéed in white wine.

$62,000

Calderera de mariscos: selección especial de pescado, calamar, camarones, mejillones y langostinos, salteados en brandy y bañados en leche de coco.

Seafood stew: special selection of fish, squid, shrimp, mussels, and prawns, sautéed in brandy and bathed in coconut milk.

$60,000

Cazuela Tewimake de mariscos: con pescado, camarones, langostino, calamar, pulpo, mejillones, almejas. Servido con arroz de coco, patacones y ensalada fresca con aguacate.

Tewimake seafood casserole: with fish, shrimp, prawns, squid, octopus, mussels, clams. Served with coconut rice, plantains, and fresh salad with avocado.

$77,000

Brochetas de langostinos a la parrilla con chimichurri de piña asada. Servido con cayeye y vegetales salteados al wok.

Grilled prawn skewers with roasted pineapple chimichurri. Served with cayeye and wok-sautéed vegetables.

$64,000

Arroz de camarones: receta local, arroz en fondo de camarones, vegetales y chips de plátanitos.

Shrimp rice: local recipe, rice cooked in shrimp stock, vegetables, and plantain chips.

$58,000

Chicharrón de puerto: mix de pescado fresco, camarón, calamar, langostinos y mejillones llevados a fritura profunda. Servido con nuestras salsas y pico de gallo.

Port crackling: mix of fresh fish, shrimp, squid, prawns, and mussels deep-fried. Served with our sauces and pico de gallo.

$80,000

Langosta especial: de pesca artesanal, preparada a elección: ajillo y mantequilla ó vino blanco. Servida con arroz de coco y ensalada de la casa.

PRECIO SEGÚN PESO.

Special lobster: caught by artisanal fishing, prepared to your choice: garlic and butter or white wine. Served with coconut rice and house salad.

PRICE ACCORDING TO WEIGHT.

VEGETARIANOS / VEGETARIANS

Caldoso de vegetales: croquetas de vegetales sobre arroz con coco, vegetales salteados, hogao criollo, aguacate y plátanitos maduros.

Caldoso de vegetales: vegetable croquettes on coconut rice, sautéed vegetables, criollo sauce, avocado and ripe plantains.

$38,000

Bowl vegano: brotes de lentejas con arroz con coco, vegetales salteados, hogao criollo, aguacate y plátanitos maduros. Servido con falafel de brócoli y garbanzo.

Vegan bowl: lentil sprouts with coconut rice, sautéed vegetables, criollo sauce, avocado, and ripe plantains. Served with broccoli and chickpea falafel.

$40,000

Quinua burger: hamburguesa de quinua con guacamole, tomates, cebolla y lechuga crespa. Servida con papas rústicas.

Quinoa burger: quinoa burger with guacamole, tomatoes, onion, and curly lettuce. Served with rustic potatoes.

$38,000

Acompañantes
Sides

Puré de papa

Mashed potatoes

$7,000

Puré de yuca

Mashed cassava

$5,000

Puré de malanga

Mashed malanga

$8,000

Cayeye con queso costeño

Cayeye with costeño cheese

$12,000

Patacones, dos unidades

Plantains, two units

$6,000

Papas francesas

French fries

$12,000

Arroz de coco

Coconut rice

$10,000

Guacamole

$7,000

Suero costeño

Costeño sour cream

$5,000

Menú Infantil
Kids' Menu

Chicken tender (deditos de pollo apanado, acompañado con papas a la francesa).

Chicken tender (breaded chicken tenders, served with French fries).

$30,000

Pastas a la bolognesa con queso parmesano y pan de la casa.

Bolognese pasta with parmesan cheese and house bread.

$28,000

Fajitas de lomo de res y vegetales, servidas con papas a la francesa.

Beef loin and vegetable fajitas, served with french fries.

$25,000

Brownie con helado de vainilla.

Brownie with vanilla ice cream.

$16.000

Postre
Dessert

Suspiro de amor: Esponjado cítrico con un destilado de brandy.

Love sigh: Citrus sponge with a brandy distillate.

$15,000

Volcán de chocolate de la Sierra.

Chocolate volcano from the Sierra.

$15,000

Brownie con helado.

Brownie with ice cream.

$15,000

Cocadas tradicionales de la casa.

Traditional house coconut sweets.

$15,000

Mousse de maracuyá.

Passion fruit mousse.

$15,000