BASTIMENTO®

Restaurante

DESAYUNOS

ANTOJITOS - ENTRADAS

DE PARRILLA - PICADAS

INSPIRACIÓN LLANERA - ARROCES

INSPIRACIÓN COLOMBIA

CRIOLLITOS - BOWLS - CEVICHES

POSTRES - ADICIONALES - BEBIDAS CALIENTES

CERVEZAS - BEBIDAS

LICORES

TRAGOS

COCTELES

VINOS

BASTIMENTO®

Restaurante

BASTIMENTO®
Restaurante

DESAYUNOS

Canasta de amasijos de entrada.....$23.000
(Dos arepas de arroz, arepas de maíz amarillo, arepas de yuca rellenas de queso, plátano maduro, tungos tempura y pan de arroz)

Huevitos

Todos nuestros huevos vienen acompañados de dos arepas de arroz y queso 7 cueros.

Huevos fritos al gusto.....$9.500

Huevos pericos.....$11.500
(Huevos con cebolla y tomate)

Huevos con maiz criollo.....$12.000

Huevos revueltos.....$8.000

Huevos Rancheros.....$14.000
(Huevos revueltos con maíz criollo, chorizo de la Cuncia y hogo criollo)

Huevos revueltos con pisillo de res.....$14.000
(Dos huevos revueltos con hogao y pisillo de res)

Llanero Benedictinos.....$23.500
(Dos huevos pochados, servidos sobre una camita de pisillo de res, bañados con salsa de cuajada y queso 7 cueros)

Rancheros muy llaneros.....$13.500
(Dos huevos fritos bañados con salsa blanca, servida con totopos de plátano verde y crema blanca)

Chilaquiles verdes al estilo Bastimento.....$18.000
(Totopos de tortilla de plátano verde, bañados en salsa de tomatillos verdes y jalapeños, servido con huevos fritos y queso 7 cueros)

Claras de huevo.....$13.500
(Claras de huevos salteadas con champiñones, espinacas, cebolla y tomate)

Flor de aguacate.....$22.000
(Huevos pochados, servidos sobre flor de aguacate bañados con salsa de queso blanco)

Menú infantil

Mini caldo de costilla de res o pescado.....$17.500

Mini panqueques tradicionales o de avena.....$12.000

BASTIMENTO®
Restaurante

ANTOJITOS

Caldo de costilla de res con papa blanca y arepas de arroz.....$24.500

Caldo de pescado de río, con papita y hogo criollo.....$26.000

Higado.....$28.000
(Asado a la plancha, servido con picadillo de tomate y cilantro, arroz y chips de plátano.)

Bistec a Caballo.....$28.000
(Lomito de res asado al gusto, bañado con hogo criollo, huevos fritos, arepas de arroz y queso 7 cueros)

Calentado criollo.....$22.500
(Arroz salteado con pisillo de res, yuca cocinada, maíz, hogo, chorizo de la Cuncia, Envuelto en hoja de plátano, guacamole y tajadas de plátano maduro)

Panqueques tradicionales.....$15.000
(3 esponjosos panqueques tradicionales, servidos con fresas, banano y miel de maple)

Panqueques de avena y banano.....$15.000
(3 panqueques de avena y banano, servidos con fresas, banano y miel de maple)

Porción de fruta de temporada.....$7.000

Entradas Tradicionales

Carpaccio de mamona.....$33.500
(Lomito de res ahumado acompañado de ensaladita fresca de rugula, lechugas, cebollas asadas, pesto, tomate Cherry y sour cream, acompañado con chips)

Chicharrones crocanticos de cerdo servidos con chips y guacamole.....$25.000

Tacos de chicharron.....$25.000
(Ceviche de chicharrón a base de crema agría y leche de tigre, servido con guacamole y cebolla roja)

Croquetas de amarillo apanadas en pan de arroz.....$23.000
(Servidas con chimichurri de piña)

Ñoquis de plqtano maduro.....$25.000
(Ñoquis de plátano maduro, salteados en salsa de ajos asados, albahaca y jamón serrano)

Tungos de arroz tempura.....$16.000
(Servidos con sour cream)

Mini cachapas de pisillo de res y pollo.....$25.000
(Arepitas de maíz fritas, rellenas de pisillo de res con pollo, servidas con guacamole y chicharrón)

Sopita de plqtano verde.....$18.000
(Servidas con guacamole, y costillas de cerdo en BBQ)

Chorizos de la cuncia.....$21.000
(Asados al carbón bañados con BBQ de lulo, sobre cama de puré de yuca)

BASTIMENTO®
Restaurante

DE PARRILLA - PICADAS

Picadas

Tacos de pulpo ahumado.....$38.000
(Pulpo ahumado y salteado en salsa picante, servido con chimichurri de piña, sour cream, cebolla y cilantro, con tortillas de yuca)

Tacos de pescado de río.....$32.000
(Pesca de temporada salteada en salsa mexicana roja, servidos sobre tortillas de plátano verde, queso 7 cueros, chimichurri de mango, sour cream y guacamole)

Nuestra picada BASTIMENTO para compartir.....$140.000
(Costilla de cerdo en BBQ de lulo, chorizo de la cuncia, falsa mamona, langostinos ahumados en salsa de pimientos, sour cream, guacamole y variedad de chips)

CARNES

Todas nuestras carnes son 100% LLANERAS.

Todas nuestras carnes cuentan con un proceso de doble de maduración: iniciamos con maduración al vacío en húmedo y terminamos con maduración en seco en nuestra cava DRY AGER

Tiempo de las carnes: Ojo de bife - Entrecot - Tomahawk

(Son cortes gruesos y su cocción toma tiempo)

Lomito de res asado al carbón.....$85.000
(380 gramos de lomo fino asado al carbón, bañado en chimichurri tradicional, acompañado con ensalada de la casa y acompañiento de su elección)

Punta de res.....$90.000
(Corte ubicado en la parte interna de la cadera, reconocido principalmente por su alta cobertura de grasa. Corte mariposa de 400 gramos aproximados, asada al carbón, servida con ensalada de la casa y acompañamiento de su elección)

Ojo de bife o Rib Eye.....$90.000
(Filete extraído del costillar de la res, carne blanda con gran contenido de grasa entreverada, que aporta gran sabor y terneza. Corte grueso de 400 gramos aproximados, asado al carbón. Servida con ensalada de la barra y acompañamiento de su elección)

Entrecote de res o chata.....$90.000
(Lomo ancho de la res, extraído de la parte costal del costillar de la res. Corte grueso con 400 gramos aproximados, asado al carbón, Servido con ensalada de la casa y acompañamiento de su elección)

Chuletón de Res o TomaHawk.....
Precio va de acuerdo a peso del chuletón que escoja. (Su corte corresponde al costillar unido con el lomo ancho o chata, pieza de 600 gramos aproximados asados al carbón. Acompañado con ensalada de la barra y acompañamiento de su elección)

Porterhouse steak.....$130.000
(Corte del costillar en forma de T, un lado del corte corresponde al lomo ancho o chata y el otro al lomo fino. Corte de 600 gramos aproximados asado al carbón. Acompañado de ensalada de la barra y acompañamiento de su elección)

Acompañamiento de su elección: arroz, chips de plátano, yuca, arepas de plátano, pure de papa criolla o yuca, tungos tempura.

BASTIMENTO®
Restaurante

ARROCES

Arroz con camarón.....**$45.000**
(Arroz salteado con camarones y hogao del pacífico, acompañado de chips de plátano y ensalada de la barra)

Arroz al estilo chuafa-llanero.....**$48.000**
(Arroz salteado aderezado con jengibre, limonaria, ajo, cebolla y soja. Salteado con pollo y cerdo, servido con ceviche de chicharrón. Acompañado con ensalada de la barra)

Arroz atollado al estilo Bastimento.....**$53.000**
(Arroz salteado con costilla ahumada, chorizo de la cuncia, maíz criollo, pollito, envuelto en hoja de plátano, servido con platanito maduro, aguacate y ensalada de la casa)

Salteadito de pollo.....**$38.000**
(Arroz salteado con pollo, plátanito maduro, maíz criollo y pimientos ahumados. Servido con guacamole, chips de yuca y ensalada de la casa)

Salteadito Vegetariano.....**$38.000**
(Arroz sateado con pimientos ahumados, cebolla, tomate, ajo, brócoli, champiñones y arveja, servido con cilantro y albahaca. Acompañado con guacamole y ensalada de la casa)

INSPIRACIÓN LLANERA

Raviolis de trucha Ahumada.....**$45.000**
Raviolis rellenos de trucha ahumada (nuestra trucha viene de San Juanito – Meta) y queso fresco, bañados en crema de limón mandarino, parmesano y pesto. Servido con ensalada de la barra.

Pesca de temporada.....**$65,000**
Filete de pescado de río (el tipo de pescado, depende de la temporada: valentón, dorado, amarillo) en corte mariposa, asado al carbón, pintada con salsa de pimientos ahumados. Servido con ensalada de la barra y acompañamiento de su elección.

Salmón a la plancha servido con chimichurri de mango.....**$65.000**
Salmón asado a la plancha, bañado.con chimichurri de mango. Servido con ensalada de la barra y acompañamiento de su elección.

Filete de Mojarra envuelto en hoja de plátano.....**$50.000**
Filetes de tilapia envuelta en hoja de plátano, asada en horno al carbón. Bañada en hogo criollo, servida con ensalada de la barra y acompañamiento de elección.

Amarillo a la Monseñor.....**$70.000**
Pechuga de amarillo en salsa de camarones, champiñones, leche de coco gratinado con queso parmesano, servido con arroz y ensalada de la casa.

Langostinos apanados en pan de arroz.....**$70.000**
Langostinos apanados en Pan de arroz, acompañados con salsa de maracuyá y pesto. Servido con ensalada de la barra.

Cazuela de langostinos al ajillo.....**$70.000**
Casuela de puré de yuca gratinada servidos con 6 langostinos al ajillo acompañado de ensalada de la barra

Falsa Mamona.....**$85.000**
Cabeza de lomo fino ahumada, servido con tungos tempura, yuca al vapor, chips, guacamole y ensalada de la casa.

BASTIMENTO®
Restaurante

INSPIRACIÓN COLOMBIA

Risotto al suero costeño y langostinos al maracuyá.....$65.000
(Cremoso risotto en suero costeño, servido con 4 langostinos al carbón aderezados con maracuyá y pesto. Ensalada de la barra)

Bisque de Mar y Río.....$50.000
(Cremosa crema de bisque de langostinos, servido con filetitos de pesca de temporada, langostinos al carbón, aguacate, arroz y ensalada de la casa)

Trucha de San Juanito – Meta.....$55.000
(Trucha entera adobada con jengibre, limonaria, ajo y tajadas de piña. Asada en horno de leña. Servida con ensalada de la casa y acompañamiento de su elección)

Tira de res estofada en leche de coco y pimientos ahumados.....$70.000
(Costilla de res estofada por 7 horas en salsa de pimientos ahumados, leche de coco y limonaria. Servida con ensalada de la casa y acompañamiento de su elección)

Punta de cerdo.....$65.000
(Punta de cerdo en corte mariposa, asada al carbón, bañada con chimichurri de piña. Servida con ensalada de la casa y acompañamiento de su elección)

Costilla de cerdo en BBQ de lulo.....$65.000
(Costilla de cerdo ahumada por 7 horas en yopo, bañada en BBQ de lulo. Servido con ensalada de la casa y el acompañamiento de elección)

Chuletón de Cerdo asado al Carbón.....$80.000
(Chuletón de cerdo criollo, asado en horno de leña. Bañado con salsa de cerveza, miel y especias. Servido con ensalada de la barra y acompañamiento de su elección)

INSPIRACIÓN COLOMBIA

BASTIMENTO®
Restaurante

CRIOLLITOS

Estos platos corresponden al Menú infantil, se recomienda para menores de 15 años

Apanaditos de pollo.....**$25.000**
(120 gramos de pechuga de pollo apanado en pan de arroz, servido con chips de plátano y arroz)

Mini baby Beef.....**$25.000**
(120 gramos de lomo fino, servido con arroz y chips de plátano)

Mini salteadito.....**$23.000**
(Arroz salteado con pollo, plátanito maduro, maíz criollo y pimientos ahumados. Servido con guacamole, chips de yuca)

BOWLS

Bowl de trucha de San Juanito.....**$35.000**
(Deliciosa trucha a la plancha, servida con arroz, ensalada de mango, aguacate, tomates Cherry, y cebolla roja y pesto)

Bowl de pisillo de amarillo.....**$33.000**
(Servido con arroz blanco, madurito frito y ensaladita de cebolla, tomate Cherry, aguacate, cebolla roja, maíz y pesto)

Bowl de cerdo.....**$33.000**
(Servido con arroz blanco, madurito frito y ensaladita de cebolla, tomate Cherry, aguacate, cebolla roja, maíz y pesto)

Bowl de pisillo de res.....**$33.000**
(Servido con arroz blanco, madurito frito y ensaladita de cebolla, tomate Cherry, aguacate, cebolla roja, maíz y pesto)

Ceviches

Ceviche de pescado y camarón.....**$35.000**
(Pescado y camarón marinado en leche de tigre de limón mandarino, servido con mango, cebolla roja, cilantro y aguacate. Acompañado con chips mixtos)

Ceviche isleño de camarones.....**$31.000**
(Camarones en salsa de tomate, limón, cebolla, jengibre, limonaria y leche de coco, Acompañado con chips mixtos)

BASTIMENTO
Restaurante

POSTRES

Torta de almojábana.....$20.000
(Deliciosa torta de almojábana servida con jalea de guayaba y helado de vainilla)

Cheesecake de maracuya.....$18.000

Copa de helado.....$18.000

Torta Gacho.....$18.000
(Torga de arroz y cuajada, bañada con salsa de panelitas de leche y pan de arroz)

Nido de queso 7 cueros.....$16.000
(Crema de panelitas de leche, queso 7 cueros bañado en salsa de panelitas y banano)

Corchitos de plátano rellenos de Nutella.....$18.000
(Plátano maduro, relleno de Nutella, servido con helado de vainilla)

ADICIONALES

Arroz blanco.....$7.000

Chips de plátano y yuca.....$14.000

Puré de criolla.....$8.000

Ensalada de la casa.....$13.000

Arepitas de plátano maduro unidad.....$4.500

Puré de yuca.....$8.000

Crema agria.....$5.000

Guacamole.....$5.500

BEBIDAS CALIENTES

Cappuccino.....$10.000

Café Nespresso.....$7.500

Café Nakua (100% llanero y orgánico) $6.500

Café Expreso.....$7.500

Chocolate.....$6.500

Milo caliente o frío.....$8.000

Agua aromática de papayuela o frutos rojos.....$7.500

BASTIMENTO
Restaurante

BEBIDAS FRÍAS

Te helado con jengibre.....$14.000

Limonada de panela.....$11.500

Limonada de coco.....$13.000

Limonada natural.....$9.500

Limonada con hierbabuena.....$9.500

Citrica.....$10.000

Sorbete de maracuyá y coco.....$14.000

Jugo de Mandarina.....$12.000

Jugo de naranja.....$10.000

Jugo de piña y hierbabuena.....$10.000

Agua Natural.....$9.500

Agua con Gas.....$9.500

San pellegrino 750 ml.....$23.000

San pellegrino 500 m.....$17.500

Soda.....$8.500

Gaseosa.....$8.500

Ginger.....$9.500

Zumo de limón.....$4.000

CERVEZAS

Club Colombia Dorada.....$12.000

Club Colombia Negra.....$12.000

Club Colombia Roja.....$12.000

Aguila light.....$10.000

Corona.....$15.000

Heineken.....$13.000

Stella Artrois.....$15.000

Liefmans.....$24.000

Michelada.....$4.000

BEBIDAS
CERVEZAS

BASTIMENTO®
Restaurante

LICORES

Botella

Whisky
Whisky 18 años (Buchannas)]....$650.000
Botella Buchannas deluxe 12 años)....$360.000
Buchannas Master)....$450.000
Old par 12 años....$360.000
Singelton 12 años....$360.000
The Glenlivet 12 años....$390.000

Tequila
Tequila Don Julio 70 años....$750.000
Tequila Don Julio reposado....$470.000

Aguardiente
Aguardiente Llanero....$150.000
Aguardiente Llanero media botella....$90.000

Ron
Ron Viejo de Caldas (viene con dos coca cola o dos sodas y rodajas de limón)....$170.000
Ron Zacapa....$550.000

Vodka
Vodka Absolut (viene con 1 soda 333ml o decanter de jugo de naranja)....$350.000

Vermut
Aperitivo Dubonet....$180.000

Gin
Botella de Hendrix (viene con dos botellas de tónica, dos zumos de limón, copa con hielo y rodajas de limon o pepino $510.000

Botella de Gordons (viene con dos botellas de tónica, dos zumos de limón, copa con hielo y rodajas de limon o pepino....$212.000

Botella bosque de indias viene con dos botellas de tónica, dos zumos de limón, copa con hielo y rodajas de limon o pepino....$200.000

BASTIMENTO®
Restaurante

TRAGOS

Gin
Gin Tonic Gordons.....$35.000
Hendrix Piccolo $55.000
Hendrick 50c.c.....$65.000
Hendrick con tónica $50.000

Tequila
Don Julio 70 años.....$75.000
Don Julio reposado.....$62.000

Whisky
Trago de Whisky de malta Singelton 12 años.....$50.000
Trago de Whisky de malta The Glenlivet 12 años.....$55.000
Trago Whisky 18 años.....$65.000
Old Parr.....$40.000
Buchannas Master.....$52.000
Buchannas deluxe 12 años.....$35.000

Vodka
Vodka (60ml y jugo de naranja 60ml).....$35.000
Vodka y jugo de naranja.....$32.000

Ron
Shot Ron viejo de calda.....$15.000
Trago de ron viejo de caldas.....$15.000
Ron Zacapa.....$35.000

Aguardiente
Aguardiente llanero.....$15.000

Vermut
Dubonet.....$27.000

Licor
Amaretto.....$30.000
Trago de Baileys.....$28.000

Brandy
Trago de Brandy San Pedro.....$30.000



BASTIMENTO®
Restaurante

TELES
COCT

COCTELES TRADICIONALES

Aguardiente Sour.....$25.000
(Aguardiente llanero, zumo de limón, tiple sec)

Lychee Martini.....$32.000
(Lychee, vodka y soho)

Margarita.....$25.000
(Tequila, triple sec y zumo de limón)

Mimosas.....$16.000
(Jugo de naranja, vino espumoso y triple sec)

Aguardiente llanero, lulo y romero.....$25.000

Piña Colada.....$25.000

COCTELES DE AUTOR

Llanero sour.....$28.000
(Ginebra, limón hierbabuena, y dulce de mora)

Cuñao.....$28.000
(Tequila sirope de maracuyá y jalapeño, limón madarino)

Parientico.....$31.500
(Tequila, mezcal, lulo limón mandarino)

Bastimento tonic.....$28.000
(Sirope de sandia, licor de soho,ginebra)

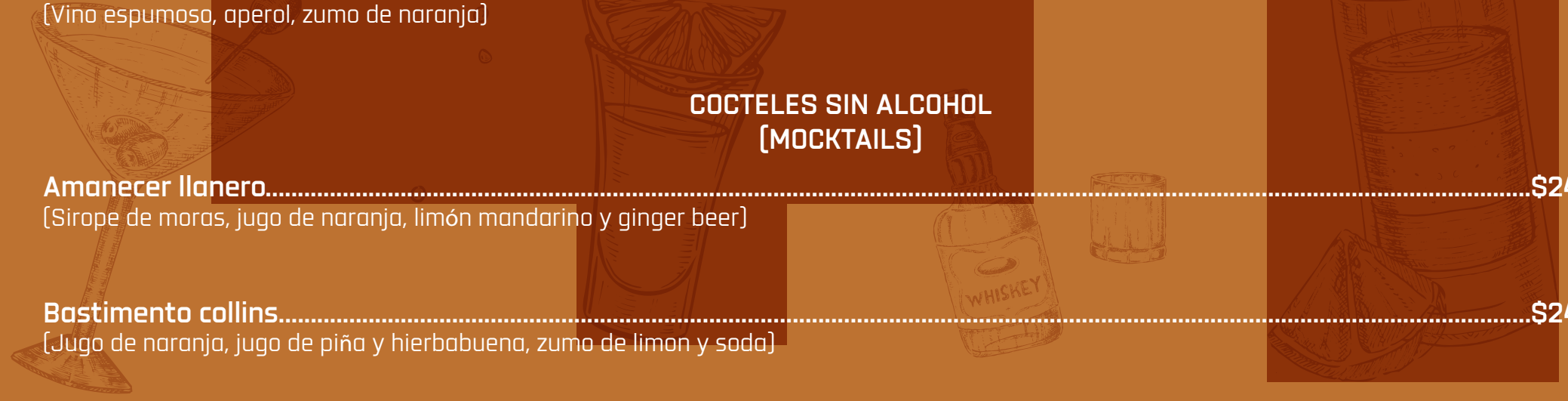
Brisa llanera.....$28.000
(Ginebra infusionada en albahaca, manzanilla, juegl de piña y zumo de limón)

Aperol spritz.....$27.000
(Vino espumoso, aperol, zumo de naranja)

COCTELES SIN ALCOHOL (MOCKTAILS)

Amanecer llanero.....$24.000
(Sirope de moras, jugo de naranja, limón mandarino y ginger beer)

Bastimento collins.....$24.000
(Jugo de naranja, jugo de piña y hierbabuena, zumo de limon y soda)



BASTIMENTO®
Restaurante

VINOS

Copa de Vino (vino de la casa).....$16.000

Copa de sangria.....$25.000

Jarra de Sangría.....$150.000

Jarra de Clericot.....$150.000

BLANCOS

La Moras Chardonnay.....$200.000

Vino Lazo - Sauvignon blanco Chardonnay.....$120.000

Vino Tres Medallas - Chile - Chardonnay.....$150.000

Enemigo chardonnay.....$440.000

Catena chardonnay 750 c.c.....$280.000

Alamos chardonnay 750 c.c.....$215.000

TINTOS

Vino de la casa LAS MORAS - Argentino - cepa: Malbec.....$200.000

Trapiche Merlot - Argentina.....$200.000

Alamos Malbec - Argentino.....$215.000

Catena Zapata Malbec - Argentino.....$280.000

El Enemigio Malbec o Cabernet franc.....$440.000

Todos los meses variamos nuestra carta de vinos y la refrescamos, pregunta por el Vino de Temporada.

VINOS