

Plantación.[®] Cocina

Your food ft. Local gardeners.

Nuestra comida es fresca, en lo posible de producción local y orgánica.

Te invitamos a disfrutar de una alimentación más saludable con un menor impacto ambiental.

Our food is fresh, locally sourced and organic whenever possible.

We invite you to enjoy a healthier meal with a lower environmental footprint.

 Vegano / vegan

 Sin Gluten / gluten free

Contiene / contains*

 Lácteos / dairy

 Pollo local / local chicken

 Picante / spicy

 Huevos / egg

 Trucha local / local trout

 Nueces / nuts

ADVERTENCIA TODOS LOS PLATOS PUEDEN CONTENER TRAZAS DE PIMIENTOS, NUECES, SOYA, GRANOS O TRIGO.

WARNING ALL DISHES MAY CONTAIN TRACES OF PEPPERS, PEANUTS, NUTS, SOY, GRAINS OR WHEAT.

**IPOCONSUMO
INCLUIDO**

Desayunos*

Breakfast

PORCIÓN DE FRUTAS

Pregunta por las frutas de temporada.
Seasonal fruits serving.

  11.000

PANCAKES

2 und con banano fresco, chía y melao de panela.
2 units with fresh bananas, chia & panela melao.

  15.000

PÍDELOS con huevos revueltos o fritos.

 5.000

TOSTADA FRANCESA Banana Boat*

Con nuestro famoso pan de banano, melao de panela y crema montada al cidrón.

With our famous banana bread, panela melao and citron whipped cream.

   27.000

PARFAIT

Yogurt griego artesanal con granola de pasifloras, frutas de temporada y melao de panela.

Parfait with homemade Greek yogurt, passion fruit granola, seasonal fruits, panela melao.

  23.000

CALENTAO PAISA

Revuelto de frijoles con arroz, hogao, platanitos, arepitas. cilantro y aguacate.

Refried beans mixed with rice, "hogao", arepitas, plantains, cilantro and avocado.

  25.000

WAFFLES CON HUEVOS BENEDICTINOS

Waffle de plátano y yuca con trucha curada, eneldo y holandesa de vino y alcaparras.



Eggs Benedict over plantain & yuca waffle with cured trout, dill & wine & caper hollandaise.

    29.000

HUEVOS AL GUSTO

Revueltos, omelette o fritos con 3 adiciones: hogao, queso suizo, maíz dulce, papa criolla o tomate, acompañados de pan de masa madre o arepa y queso fresco.

Eggs Your Way – Scrambled, omelette, or fried: hogao, swiss cheese, sweet corn, local potato, tomato. Served with sourdough bread or arepa and fresh cheese.

  27.000

CANASTICA DE AMASIJOS

Pan De Queso, muffin de zucchini, pan de yuca y mermelada de mora y viche.

Bakery Basket: Cheese bread, zucchini muffin, yuca bread, blackberry & viche jam.

Para 1 12.000
Para 2 23.000

Entradas*

Platos Para Compartir

Starters / Dishes To Share

SOPA DE TOMATES

Y pimientos rostizados con pepino fresco, aceite de oliva y pan.

Roasted tomato & pepper soup with fresh cucumber, olive oil & bread.

V 17.000

CREMA DE ZANAHORIA

Con pesto de albahaca, semillas y queso feta.

Carrot cream soup with basil pesto, seeds & feta cheese.

V GF 17.000

HUMMUS

De garbanzo con tomates marinados, kale crocante, cilantro y pan.

Chickpea hummus with marinated tomatoes, kale chips, cilantro & bread.

V 23.000

PASTEL DE PLÁTANO

Con yogur griego, semillas tostadas, ralladura de limón y melao de panela.

Plantain cake with greek yogurt, toasted seeds, lemon zest & panela melao.

V GF 19.000

TIRADITO DE TRUCHA

En aguachile de pasifloras con maíz dulce quemado, pepino y cilantro.

Trout tiradito in passion fruit aguachile, charred sweet corn, cucumber & cilantro.

V GF 27.000

ENSALADA DE MAÍZ QUEMADO

Con aguacate, tomate, cebollas en caramelo, cilantro y salsa de la casa.

Charred corn salad with avocado, tomato, caramelized onions, cilantro & sauce.

V GF 25.000

ENSALADA GRIEGA

Pasta orzo, tomate, pepino, cebollas encurtidas, crotones y vinagreta griega.

Greek salad with orzo, tomato, cucumber, pickled onions, vinaigrette & croutons.

V 29.000

PÍDELA con queso feta / *with feta cheese*

V 35.000

QUICHE

Tartaleta de masa quebrada con espinaca, cebollas y pesto.

Shortcrust tartlet with spinach, onions, and pesto.

V GF 15.000

PAPAS CRIOLLAS ROSTIZADAS

Sobre puré de zanahoria con cebollas rostizadas en caramelo de panela, tallos de cilantro, eneldo y kale crocante.

Roasted potatoes with carrot purée, roasted onions in panela caramel, cilantro stems, dill & kale chips.

V GF 21.000

PUERROS CONFITADOS

En melao de panela, salsa holandesa de vino con alcaparras y pan.

Confit leeks in panela melao, wine & caper hollandaise & bread.

V 25.000

TOMATES MARINADOS

En aceite herbal con cilantro, hojuelas de chile y

Marinated tomatoes in herbal oil, cilantro, chili & bread.

V GF 13.000

EMPANADITAS

10 und de maíz rellena de papa y hogao acompañadas con ají criollo.

Corn empanadas stuffed with potato and hogao, served with ají.

V GF 19.000

Fuertes*



Platos principales

Main dishes

SANDUCHE DE TRUCHA

Pan y albóndiga de trucha con queso suizo, salsa de la casa, alcaparras, eneldo, aguacate, tomate y lechuga, acompañada de papas criollas rostizadas.

Trout sandwich with bread, trout meatball, swiss cheese, sauce, capers, dill, avocado, tomato, lettuce & roasted potatoes.

  39.000


HAMBURGUESA

Pan y proteína vegetal con aguacate, cebolla rostizada, cilantro, lechuga y tomate acompañado con papas criollas.


Veggie burger with bread, plant-based protein, avocado, roasted onion, cilantro, lettuce, tomato & roasted potatoes.

 31.000

PÍDELA con huevo / (extra egg)

 3.000



PÍDELA con queso suizo / (extra cheese)

 5.000

SANDUCHE DE POLLO MEDITERRANEO

Entre pan con tomate, pepino, cebolla encurtida, hummus, queso feta, eneldo y perejil acompañado de papas criollas.

Mediterranean sandwich with oven-baked chicken, bread, tomato, cucumber, pickled onion, hummus, feta, dill, parsley & roasted potatoes.

  39.000

CAZUELITA PAISA

Tradicional plato de frijoles, arroz, aguacate, plátano maduro, hogao y ripio de papa.

Traditional dish of beans, rice, avocado, sweet plantains, "hogao" & potato crumbs.

  27.000

POLLO CAMPESINO

Rostizado con su piel sobre mantequilla de zanahoria cítrica, acompañada de papas criollas rostizadas.

Pregunta por las presas disponibles.

Roasted chicken with its skin, citrus carrot butter, roasted potatoes. May be a breast or thigh and leg depending on availability.

  45.000

ORZO A LA PUTTANESCA

Con proteína vegetal sobre pasta orzo con vegetales salteados, hojuelas de chile, hierbas y semillas.

Puttanesca with orzo, plant-based protein, sautéed vegetables, chili flakes, herbs & seeds.


  39.000

Postres y tortas*

Desserts & cakes

PAN DE Banana Boat*

Banana bread

  11.000

TARTA DE QUINUA

Cacao, dátiles, maní y quinua pops.

Cacao, dates, peanut and quinoa pops.

  15.000

LA TORTA DE OLIVA

Torta de aceite de oliva con almíbar de limonaria y triple sec, acompañada de crema montada al cidrón.

Olive Oil Cake with lemongrass & triple sec syrup, served with citron whipped cream.

  17.000

FLAN DE PANELA LOCAL

Flan de huevo y panela local, acompañada de crema montada al cidrón.



Egg and local panela flan, Served with citron whipped cream.

   15.000

EL BROWNIE

PÍDELO caliente con gelato o sorbete artesanal

Order it hot with artisanal gelato or sorbet

  9.000

17.000

GALLETA CON CHIPS DE CHOCOLATE

Chocolate chip cookie.

 7.000

GALLETA DE MANÍ Y ALMENDRA



Peanut and almond cookie.

   9.000

BOLA DE GELATO O SORBETE


Pregunta por los sabores disponibles.

Artisan gelato or sorbet, ask about available flavors.

  8.000

MINI MUFFIN SALADO DE ZUCHINI

Mini salted zucchini muffin.

 3.000

*Check our Tracklist

Banana Boat	(Harry Belafonte)	03:09
Hasta la raíz	(Natalia Lafourcade)	03:42
Chocolate	(Profetas)	03:37

Bebidas Calientes*

Hot drinks

Servimos café de aliados sembrado y procesado en Jardín.
We serve allied coffee grown and processed in Jardín.

CAFÉ PRENSA FRANCESA	2 TAZAS	10.000
<i>French press coffee.</i>	4 TAZAS	17.000
	8 TAZAS	26.000

CAFÉ CON LECHE ESPUMADA	🕒 ⓘ	10.000
<i>Coffee with foamed milk.</i>		

CHOCOLATE ARTESANAL		10.000
De la casa en agua con panela y naranja. <i>Hot Chocolate with panela & orange peel.</i>		

TÉ VERDE o NEGRO EN AGUA		8.000
<i>Green or black tea.</i>		

AROMÁTICA DE LA CASA		6.000
Con jengibre y naranja <i>Ginger and orange infusion</i>		

CHAI DE LA CASA		9.000
Mezcla hecha en casa (sin té) de especias dulces, canela, anís, cardamomo clavos y nuez moscada. <i>Homemade blend of sweet spices, cinnamon, anise, cardamom, cloves and nutmeg.</i>		

PORCIÓN DE LECHE		
Pídela espumada caliente o fría.		
+ Leche de vaca <i>Dairy milk</i>	ⓘ	3.000
+ Leche vegetal de macadamia <i>Plantbased macadamia milk</i>	🕒	5.000

Infusiones funcionales*

Functional infusions

Sembramos en nuestra huerta orgánica la mayoría de estas plantas, pregunta por la disponibilidad según temporada.

We grow most of this organic plants. Ask about availability depending on seasonal harvest.

6.000

MANZANILLA / CHAMOMILE / <i>Chamomilla matricaria</i>
Relajante, calma problemas digestivos, alivia cólicos menstruales. <i>Relaxing, soothes digestive problems, relieves menstrual cramps.</i>

MENTA / MINT / <i>Mentha</i>
Potentes propiedades digestivas, antiespasmódicas, analgésicas y descongestionantes. <i>Powerful digestive, antispasmodic, analgesic and decongestant properties.</i>

HOJA DE COCA / COCA LEAF / <i>Erythroxylum coca</i>
Energizante y eficaz en episodios de mal de altura, ayuda en casos de resfriados y tos. <i>Energizing and effective in episodes of altitude sickness, it helps in cases of colds and coughs.</i>

CIDRÓN / CITRÓN / <i>Lippia citriodora</i>
Se usa en casos de fiebre, espasmos por asma, flatulencia, cólicos, diarrea e indigestión. <i>It is used in cases of fever, spasms due to asthma, flatulence, colic, diarrhea & indigestion.</i>

PRONTOALIVIO / BUSHY MATGRASS / <i>Lippia alba</i>
Ayuda en el tratamiento de molestias estomacales, previene dolores de cabeza, es expectorante y ayuda en resfriados. <i>Helps in the treatment of stomach discomfort, prevents headaches, is expectorant and helps with colds.</i>

CALÉNDULA / CALENDULA / <i>Calendula officinalis</i>
Alivia las dolencias por gastritis o úlceras digestivas, además es antiviral. <i>Relieves ailments due to gastritis or digestive ulcers, and is antiviral.</i>

ROMERO / ROSEMARY / <i>Rosmarinus officinalis L.</i>
Reduce los episodios de acidez estomacal, sensación de plenitud y flatulencias. Es antioxidante y antiinflamatorio. <i>Reduces episodes of heartburn, feeling of fullness and flatulence. It is antioxidant and anti-inflammatory.</i>

FLOR DE JAMAICA / HIBISCUS FLOWER / <i>Hibiscus sabdariffa</i>
Potente antioxidante, antiespasmódico, diurético natural y reduce la presión arterial. <i>Powerful antioxidant, antispasmodic, natural diuretic and reduces blood pressure.</i>

Bebidas frías*

Cold drinks

JUGO DE FRUTAS DEL DÍA <i>Fruit juice of the day</i>	8.000
EL GUANDOLO <i>Sugar cane, herbs & lemon drink.</i>	8.000
SHOT SALUDABLE Jengibre prensado en frío con limón y hoja de coca. <i>Cold press ginger with lemon and coca leaf powder.</i>	7.000
SODA	7.000
SODA MICHELADA <i>Soda with lime & salt.</i>	8.000
SODAS FRUTALES Lulo y limoncillo / <i>Lulo-lemongrass.</i> Mora y viche / <i>Blackberry-viche.</i> Frutos amarillos (sin azúcar) / <i>Yellow fruits (sugarfree).</i>	13.000
"COLA" ARTESANAL Jarabe de mezcla aromática de especias y cítricos con soda. <i>Sparkling aromatic blend of spices and citrus fruits.</i>	13.000
KÉFIR DE AGUA Bebida fermentada a base de panela. <i>Water Kefir, sugar cane-based fermented drink.</i>	11.000
CAFÉ CON LECHE FRÍO <i>Coffee with cold milk.</i>	12.000
COLD BREW ESPECIADO de Chabola <i>Spiced cold brew from Chabola</i> Leche de macadamia / <i>Plant-based milk.</i> Leche de vaca / <i>Dairy milk.</i> Soda / <i>Sparkling water.</i> Guandolo / <i>Sugar cane & lemon.</i> "Cola" artesanal y limón/ <i>homemade cola syrup & lime.</i>	17.000

Licores y cocteles*

Spirits & cocktails

CERVEZA / Beer

Club Colombia Dorada, Roja, Trigo	9.000
Costeñita	6.000
Corona 0.0 Alcohol	11.000

VINO / Wine

Vino de la casa PEDRERA. Bodega Juan Gil de Jumilla, España. Blanco, Sauvignon Blanc, Viura, Moscatel. Tinto, Monstrell 100%.	COPA 25.000 BOTELLA 115.000
Menade Verdejo 100%. Bodega Menade, Castilla y León, España.	150.000
Juan Gil Amarillo, Monastrell 100%. Bodega Juan Gil de Jumilla, España.	150.000

COCTELES / Cocktails

Pregunta por los shots disponibles.
Ask about the available shots.

MOJITO DE LA CASA

Ron añejo, almíbar de limonaria y cidrón. Aged rum, lemongrass & citron syrup.	37.000
---	--------

MOSCOW MULE DE LA CASA

Vodka, almíbar de cola artesanal y jengibre. <i>Vodka, homemade cola syrup & ginger.</i>	37.000
---	--------

MEZCALITA

Mezcal + Tequila + Triple sec + almíbar de limonaria & cidrón. <i>Mezcal + Tequila + Triple sec + lemongrass & citron syrup.</i>	47.000
---	--------

APEROL

Aperol + almíbar de limonaria & cidrón + jugo de naranja. <i>Vodka, homemade cola syrup and ginger.</i>	37.000
--	--------

NEGRONI

Ginebra + Campari +Vermouth + almíbar de cola artesanal. <i>Gin + Campari + Vermouth + homemade cola syrup.</i>	47.000
--	--------

GIN

Mora & Viche, Lulo & limoncillo o frutos amarillos (sin azúcar). <i>Blackberry & Viche, Lulo & Lemongrass or Yellow Fruits (no sugar).</i>	37.000
---	--------