





# A la carte menu


€ E

## ENTRIES

<b>Tuna Tataki</b>	4.900
<i>Lightly seared tuna, seasoned with teriyaki and passion fruit sauce, served with guacamole, lime caviar, and green plantain chips</i>	
<b>Green Plantain Ceviche Bloody Mary Style</b>	3.100
<i>Farm-fresh green plantain seasoned with tomato and roasted vegetables, onion, sweet pepper, three types of lime, Worcestershire sauce, Tabasco, cilantro, and served with root vegetable chips</i>	
<b>Zucchini Carpaccio</b>	3.100
<i>Thin slices of zucchini, cherry tomatoes, capers, vinaigrette, turmeric mayonnaise, and green plantain chips</i>	
<b>Chayote Tiradito with shrimp in Caribbean sauce</b>	3.700
<i>Thin slices of chayote seasoned with lime and Caribbean sauce, accompanied by shrimp, tomato, herbs, flowers, and malanga chips</i>	
<b>Vegetarian Gyozas</b>	3.100
<i>Fried Japanese-style dumplings filled with vegetables, served with sweet chili sauce and accompanied by star anise carrot purée</i>	
<b>Beef Tenderloin Carpaccio</b>	6.650
<i>Thin slices of tenderloin seasoned with three types of lime (Mandarin, Mesino, and lime caviar), herb oil, Parmesan, capers, and garden-fresh herbs</i>	

## SALADS

<b>Garden Salad</b>	4.500
<i>A mix of lettuces and garden herbs, carrot, cucumber, pickled onion and sweet pepper, cherry tomatoes, pesto cheese cubes, and hummus. Served with croutons and three types of dressing</i>	
<b>Extras</b>	
• Chicken breast	3.500
• Eggplant Breaded in Rice Flour	3.000
• Homemade bacon	3.500
<b>Greek-Style Salad</b>	4.500
<i>Base of lettuce and garden herbs, cherry tomatoes, olives, feta cheese, and red onion, served with Greek dressing</i>	
<b>Oriental Salad</b>	4.500
<i>Base of lettuce and garden herbs, dressed with ginger, soy sauce, and carrot, served with orange segments, cashew seeds, and fried vermicelli</i>	





## SOUP

<b>Pho</b>	<b>9.000</b>
<i>Traditional Vietnamese soup made with beef broth, rice noodles, slices of roasted beef, and vegetables, accompanied by garden herbs (scallions, Vietnamese cilantro, regular cilantro, basil, mint) and lime, hoisin sauce, and sriracha</i>	
<b>Tex-Mex</b>	<b>6.500</b>
<i>A soup similar to Aztec soup but made with bell peppers and roasted tomatoes, accompanied by guacamole, cheese cubes, herbs, and tortilla chips</i>	

## MAIN COURSE

### GRILLED MEATS

<b>Ribeye</b>	<b>17.500</b>
<i>Grilled beef ribeye with chimichurri, accompanied by sautéed vegetables in herb pesto and potato wedges</i>	
<b>Beef Tenderloin</b>	<b>14.000</b>
<i>Tenderloin medallion with mushroom sauce, accompanied by sautéed vegetables in herb pesto and mashed potato and carrot</i>	
<b>Chicken Breast</b>	<b>9.000</b>
<i>Chicken breast fillet with your choice of sauce: creamy pesto or mulberry BBQ. Served with sautéed vegetables in pesto and Parmesan quinoa</i>	
<b>Salmon</b>	<b>12.000</b>
<i>Grilled salmon fillet in a butter, herb, lemon, and caper sauce, accompanied by sautéed vegetables in pesto and Parmesan quinoa</i>	
<b>Mushrooms</b>	<b>11.600</b>
<i>Grilled mushrooms with sun-dried tomato chimichurri, accompanied by sautéed vegetables in pesto and potato wedges</i>	

### PASTA



<b>Homemade Herb Pasta</b> served with your choice of sauce:	
• Herb pesto	
• Garden vegetable sauce with sun-dried tomato pesto, served with Parmesan	<b>5.700</b>
• Creamy Brazilian spinach sauce	<b>5.700</b>
<b>Extras</b>	<b>5.700</b>
• Chicken	<b>3.500</b>
• Beef tenderloin	<b>4.500</b>
• Eggplant breaded in rice flour	<b>3.000</b>





# The Ark Restaurant

Fundación Arca Verde is an ethnobotanical garden whose mission is to educate and share knowledge about plants through an interactive, sensory, unique and innovative experience, which awakens interest in scientific study, in addition to their use and preservation to improve life and the well-being of the planet.







# Menú a la carta


€ E

## ENTRADAS

<b>Tataki de Atún</b>	4.900
<i>Atún sellado levemente y sazonado con salsa de teriyaki y maracuyá servido con guacamole con limón caviar y chips de banano verde</i>	
<b>Ceviche de Banano Verde al estilo Bloody Mary</b>	3.100
<i>Banano verde de la finca sazonado con tomate y verduras asadas, cebolla, chile dulce, 3 tipos de limón, salsa inglesa, tabasco, culantro, acompañado de chips de tubérculos</i>	
<b>Carpaccio de Zucchini</b>	3.100
<i>Láminas de zucchini, tomate cherry, alcaparras, vinagreta, mayonesa de cúrcuma y chips de banano verde</i>	
<b>Tiradito de chayote con camarón en salsa caribeña</b>	3.700
<i>Láminas delgadas de chayote sazonado con limón y salsa caribeña, acompañado de camarón, tomate, hierbas, flores y chips de malanga</i>	
<b>Gyozas Vegetarianas</b>	3.100
<i>Empanaditas fritas al estilo japonés, rellenas de verduras servido con salsa sweetchilli, acompañado con puré de zanahoria en anís estrella</i>	
<b>Carpaccio de Lomito de res</b>	6.650
<i>Láminas de lomito sazonado a los 3 limones (Mandarina, Mesino y limón caviar) aceite de hierbas, parmesano, alcaparras y hierbas de la huerta</i>	

## ENSALADAS

<b>Ensalada de la huerta</b>	4.500
<i>Mezcla de lechugas y hierbas de la huerta, zanahoria, pepino, cebolla y chile dulce encurtido, tomates cherry, dados de queso al pesto y hummus. Acompañado de crutones y tres tipos de aderezo</i>	
<b>Adicional</b>	
• Pechuga de pollo	3.500
• Berenjena Rebosada en harina de arroz	3.000
• Tocineta casera	3.500
<b>Ensalada estilo griega</b>	4.500
<i>Base de lechuga y hierbas de la huerta, tomate cherry, aceitunas, queso feta, cebolla morada acompañado de aderezo griego</i>	
<b>Ensalada Oriental</b>	4.500
<i>Base de lechuga y hierbas de la huerta aderezado de jengibre, soya y zanahoria servido con gajos de naranja, semillas de marañón y vermicelli frito</i>	





## SOPAS

<b>Pho</b>	<b>9.000</b>
<i>Sopa tradicional de la cocina de vietnam a base de caldo de res, fideos de arroz, láminas de lomo de res asado y verduras, acompañado de hierbas de la huerta (cebollino, culantro vietnam, culantro, albahaca, hierbabuena) y limón, salsa hoisin y salsa sriracha</i>	
<b>Tex-Mex</b>	<b>6.500</b>
<i>Sopa parecida a la sopa azteca pero hecha de chile morrón y tomates asados, acompañado de guacamole, dados de queso, hierbas y totopos</i>	

## PLATO FUERTE

### CARNES A LA PARRILLA

<b>Ribeye</b>	<b>17.500</b>
<i>Lomo de res asado a la parrilla Chimichurri acompañado de vegetales salteados al pesto de hierbas y gajos de papa</i>	
<b>Lomito de res</b>	<b>14.000</b>
<i>Medallón lomito de res salsa de hongos acompañado de vegetales salteados al pesto hierbas y puré de papa y zanahoria</i>	
<b>Pechuga de pollo</b>	<b>9.000</b>
<i>Filete de pechuga de pollo salsa escoger Pesto cremoso o BBQ de mulberry Acompañado de vegetales salteados al pesto y quinotto al parmesano</i>	
<b>Salmón</b>	<b>12.000</b>
<i>Filete de salmón asado en salsa de mantequilla, hierbas, limón y alcaparras acompañado de vegetales salteados al pesto y quinotto al parmesano</i>	
<b>Hongos</b>	<b>11.600</b>
<i>Hongos a la parrilla con chimichurri de tomate secos acompañado de vegetales salteados al pesto y gajos de papa</i>	

### PASTA

<b>Pasta casera con hierbas</b> servido con la salsa a escoger:	
• Pesto de hierbas	<b>5.700</b>
• Salsa de vegetales de la Huerta y pesto de tomates secos <i>Servido parmesano</i>	<b>5.700</b>
• Salsa cremosa de espinaca brasil	<b>5.700</b>
<b>Adicional</b>	
• Pollo	<b>3.500</b>
• Lomito de res	<b>4.500</b>
• Berenjena Rebosada en harina de arroz	<b>3.000</b>





# El Arca Restaurante

**Fundación Arca Verde es un jardín etnobotánico que tiene como misión educar y compartir el conocimiento de plantas a través de una experiencia interactiva, sensorial, única e innovadora, que despierte el interés del estudio científico, además de su uso y preservación para mejorar la vida y el bienestar del planeta.**

