



COCINA

Mini-Mal es un ejercicio de investigación-creación gastronómica con los recursos de la geografía colombiana, que se nutre del respeto y aprecio que sentimos por la diversidad de nuestra tradición cultural y que busca señalar el valor inadvertido de habitar uno de los países mas diversos en formas de vida del planeta y de disfrutar un paisaje humano tan lleno de matices.

ENTRADAS

TUMACO \$13.900

bolitas de plátano maduro rellenas de carne de jaiba guisada en leche de coco y picante suave

CHICHARRÓN DE CALAMAR \$13.900

calamar pota con crocante de harina de maíz, bañado con chutney de tomate chonto, menta y jengibre

COCINA Mini-mal * HOGAR Mini-mal * DULCE Mini-mal * TIENDA Mini-mal *

Tel: **3475464** // www.mini-mal.org // Twitter: [@Mini_mal_org](https://twitter.com/Mini_mal_org)

Cr 4 A # 57 – 52, Bogotá, Colombia

PICA PICA \$10.900

pinchitos de queso costeño salteado, ají encurtido y tomate fresco

PALMIRA ROLLS \$15.900

plátano maduro envuelto en esterilla de sushi relleno de queso costeño, cilantro, aguacate y chicharrón

ARRULLOS \$16.900

frutos del mar (camarón tigre, pulpo, calamar) en leche de coco y curry verde sobre chancacas (cocaditas ácidas)

TIGRES COLORADOS \$21.700

camarones tigre rebosados en el intenso rojo del achiote, revolcados en mayonesa de uchuva y servidos sobre una cama de lechuga

MADRE TIERRA \$16.500

mezcla de hongos con pesto de ortiga o de capuchina, con queso campesino en cubitos y servidos sobre ensalada verde

ENSALADAS

ENSALADA CAMPESINA \$18.900

vegetales asados, queso campesino salteado, champiñones y salsa de tucupí, servidos sobre puré de papa criolla

ENSALADA DE QUINUA \$18.700

quinua, cebolla roja, cilantro, papas criollas y aguacate, servida con verdes frescos (con chontaduro en temporada)

COCINA Mini-mal * HOGAR Mini-mal * DULCE Mini-mal * TIENDA Mini-mal *

Tel: **3475464** // www.mini-mal.org // Twitter: [@Mini_mal_org](https://twitter.com/Mini_mal_org)

Cr 4 A # 57 – 52, Bogotá, Colombia

PLATOS FUERTES

LA PESCA DEL DÍA \$37.900

filete fresco de pesca artesanal preparado para que usted disfrute la calidad del producto; según la faena puede ser de corvina, dorado u otra especie y la preparación la definimos en la cocina cada día, acompañado con ensalada fresca. Nuestro pescado, proveniente del Pacífico, es cuidadosamente manejado, para que el pescador obtenga precios justos y el comensal se deleite.

Para más información www.marviva.net

VAMOS A LA PLAYA \$24.900

colitas de pez globo. Los simpáticos pescaditos salteados por ambas caras, se terminan de hacer en anillos caramelizados de cebolla y rodajas de lulo que dejan un intenso sabor agridulce, servidos con arroz de coco y ensalada fresca

ARAWAK KARIB \$28.900

filetes de róbalo apanados en mañoco (harina de yuca brava) bañados en una intensa salsa ligeramente picante de guayaba, feijoa y eneldo, acompañado de ñame con suero costeño y ensalada fresca

LOMITO AL CURRY VERDE \$28.800

magros filetes de lomo de res salteados en curry verde de especias cítricas que se terminan de hacer en leche de coco. Acompañado con ensalada fresca

DELIRIOS \$36.300

camarones tigre apanados en mañoco, bañados en una intensa salsa agridulce de maracuyá y ají, acompañados de arroz con coco y ensalada fresca

TIGRES COLORADOS \$36.900

camarones tigre rebosados en el intenso rojo del achiote, revolcados en mayonesa de uchuva y servidos sobre verdes frescos

POLLO ENCHICHADO \$25.900

trozos de pollo salteados y caramelizados en reducción de chicha de maíz, con pesto de cilantro y queso paipa, servidos sobre suave puré de papa criolla y acompañados con ensalada fresca. Un sorprendente y gustoso encuentro con los sabores del altiplano

COSTILLITAS EN CERVEZA NEGRA \$29.300

costillas de cerdo preparadas muy lentamente, terminadas y caramelizadas con reducción de cerveza negra servidas sobre puré de papa criolla y ensalada fresca

COCINA Mini-mal * **HOGAR** Mini-mal * **DULCE** Mini-mal * **TIENDA** Mini-mal *

Tel: **3475464** // www.mini-mal.org // Twitter: [@Mini_mal_org](https://twitter.com/Mini_mal_org)

Cr 4 A # 57 – 52, Bogotá, Colombia

SELVA ADENTRO \$29.500

morrillo de res braseado que se termina de hacer en una salsa de tucupí amazónico (extracto de yuca brava de sabor muy intenso, es un poco dulce, ácido y la prolongada reducción le da un matiz intenso de sabor) servido con arroz blanco y ensalada fresca

SOPAS

CÍTRICA \$12.900

Una evocación a los pueblos del Cocuy. Un caldo claro, picante y ácido aromatizado con limoncillo, bolitas crocantes de arroz y cardamomo, cuadritos dorados de cuajada, champiñones, espinaca y camarones tigre

VOLCÁNICA \$12.900

Una crema de ahuyama enriquecida con la suavidad de la leche de coco, esta sopa asombra el paladar con una combinación de sabores exóticos (limoncillo, pimienta, albahaca y camarones salteados)

SOPA DEL DÍA \$12.900

POSTRES

CREMOSO DE ARAZÁ Y CHOCOLATE \$10.900

TORTA DE ALMOJÁBANA \$12.900

con dulce de guayaba y helado de vainilla

MERENGON DE COPOAZÚ \$10.900

con helado de frutas

COPA DE HELADOS EXÓTICOS \$9.900

POSTRE DEL DÍA \$8.900

COCINA Mini-mal * HOGAR Mini-mal * DULCE Mini-mal * TIENDA Mini-mal *

Tel: **3475464** // www.mini-mal.org // Twitter: [@Mini_mal_org](https://twitter.com/Mini_mal_org)

Cr 4 A # 57 – 52, Bogotá, Colombia