# *GASTRONOMY*

RESTAURANT

ES / EN

| | |
|---|---|
| Contiene nueces | *Contains nuts* |
| Vegano | *Vegan* |
| Sin gluten | *Gluten free* |
| ★ Más vendidos | *Best sellers* |

Atención: Tenga presente que en nuestra cocina se usan ingredientes considerados como alérgenos. Tales como cereales, huevos, mariscos, pescados, nueces, soya, leche, harina, etc.
Si usted sufre alergia a algún alimento, por favor infórmenos.

*Todos nuestros precios están dados en COP e incluyen el impuesto al consumo.*

*Attention: Please note that our kitchen uses ingredients considered as allergens. Such as cereals, eggs, seafood, fish, nuts, soy, milk, flour, etc.*
*If you suffer from any food allergy, please inform us.*

*All our prices are given in COP and include taxes.*

# DESAYUNOS

## / Breakfast

*Incluido para huéspedes / *Included for guests*

- Tostadas francesas
- Arepa con hogao, quesito y huevo frito
- Arepa con frijoles y hogao
- Smoothie bowl de fresa y banano
- Huevos al gusto acompañados de tostadas. Opcional: Hogao, champiñones o tocineta

- *French toast*
- *Arepa with hogao, quesito and fried egg*
- *Arepa with beans and hogao*
- *Strawberry and banana smoothie bowl*
- *Eggs served with toasts. Optional: Hogao, mushrooms or bacon*

Precio por plato para visitantes o desayunos extra. Una opción incluida para huéspedes / *Price per dish for visitors or extra breakfast. One option included for guests*

$38.000

# EXPERIENCIA DE DEGUSTACIÓN

## / *Tasting experience*

Precio por persona / *Price per person*

| | | |
|---|---|---|
| ★ Menú de degustación de 6 tiempos | ★ *6 course tasting menu* | $295.000 |
| ★ Menú de degustación de 6 tiempos con maridaje | ★ *6 course tasting menu with wine pairing* | $390.000 |

Nota: Es necesario informarnos durante su check-in si desea tomar este menú. El menú de degustación puede ser adaptado a sus requerimientos. Si desea ordenarlo vegetariano o vegano, puede indicarle a un miembro de nuestro equipo. Disponible únicamente para cena.

*Note: It is necessary to inform us during your check-in if you wish to order this menu. The tasting menu can be adapted to your requirements. If you wish to order vegetarian or vegan, you can inform a member of our team. Available for dinner only.*

# ENTRADAS

## / Starters

| | | |
|---|---|---|
| • Maíz dulce cremoso | • *Creamy sweet corn* | $34.000 |
| • Crema de champiñones | • *Creamy mushroom soup* | $30.000 |
| • Crema de tomate | • *Creamy tomato soup* | $30.000 |
| • Sopa de papa y puerro | • *Potato and leek soup* | $30.000 |
| • Ensalada con hierbas aromaticas | • *Salad with aromatic herbs* | $30.000 |
| ★ Ceviche de Salmón escabeche | ★ *Marinated salmon cevichee* | $46.000 |

# PARA COMPARTIR

## / *For sharing*

Disponibles en SkyPools / *Available in SkyPools*

| | | |
|---|---|---|
| • Queso crocante con miel | • *Fried cheese with honey* | $33.000 |
| • Croquetas de champiñones | • *Mushroom croquettes* | $33.000 |
| ★ Pan al sartén con dip de berenjena | ★ *Skillet bread with eggplant dip* | $33.000 |
| • Pargo rojo con caramelo de coco | • *Red snapper with coconut caramel* | $39.000 |
| • Papas fritas | • *French fries* | $20.000 |
| • Papas criollas con mayonesa de ají | • *Creole potatoes with chili mayonnaise* | $22.000 |
| • Empanadas de papa (x6) | • *Potato Empanadas (x6)* | $30.000 |

# PLATOS FUERTES

## / Main courses

| | | |
|---|---|---|
| • Garbanzos cocidos en mango y tomates confitados, con champiñones y coliflor con teriyaki de panela | • *Chickpeas cooked in mango and tomato confit, with mushrooms and cauliflower with panela teriyaki* | $52.000 |
| ★ Tortellini de champiñones sobre puré de plátano maduro con crema de vino blanco | ★ *Mushroom tortellini over mashed ripe plantain with white wine cream* | $58.000 |
| • Lomo de atún del pacífico sobre puré de coliflor con caramelo de panela, salsa soja | • *Pacific tuna loin on cauliflower puree with panela caramel and soy sauce* | $74.000 |
| • Croquetas de lentejas, dip de berenjenas ahumadas, encurtidos Bosko y pan al sartén | • *Lentil croquettes, smoked eggplant dip, Bosko pickles and pan fried bread* | $52.000 |

| | | |
|---|---|---|
| • Pollo rostizado con puré de zanahoria y espinacas | • *Roasted chicken with carrot puree and salted spinach* | $58.000 |
| ★ Salmón al grill con vegetales guisados, cilantro y encurtido | ★ *Grilled salmon with pickled vegetables with cilantro* | $74.000 |
| • Lomito de cerdo con puré de papa y salsa agridulce con café | • *Pork tenderloin with mashed potatoes and coffee sauce* | $58.000 |
| • Carne de res en cocción lenta en salsa de panela y puré de papa | • *Slow-cooked beef in panela sauce and mashed potatoes* | $66.000 |
| • Hamburguesa artesanal con mermelada de cebolla y ron, queso cheddar y tocineta, acompañada de papas fritas | • *Hamburger with onion and rum marmalade, cheddar cheese and bacon, served with french fries* | $55.000 |
| • Langostinos encostrados en cama de tomates confitados con puré de zanahoria | • *Crusted prawns on a bed of tomato confit with carrot purée* | $74.000 |
| ★ Solomito con pico e´gallo nativo con puré de papa y papas criollas | ★ *Beef tenderloin with pico e'gallo and mashed potatoes* | $74.000 |
| ★ New York Steak (500g) USDA choice en mantequilla de finas hierbas con dos guarniciones: Papas fritas, puré de papa o ensalada | ★ *New York Steak (500g) USDA choice in fine herb butter with two garnishes: Fries, mashed potatoes or salad* | $198.000 |

# POSTRES

## / Desserts

| | | |
|---|---|---|
| • Cremoso con confitura de frutos rojos y crocante de nueces | • *Sweet cream with red fruit jam and crunchy walnuts* | $29.000 |
| • Torta de vainilla con segmentos de naranja y limón con aceite de oliva y pimienta rosada | • *Vanilla cake with segments of orange and lemon with olive oil and pink pepper* | $29.000 |
| ★ Flan de café con coco y ganache de chocolate nativo con nueces caramelizadas | ★ *Coffee custard with coconut and native chocolate ganache with caramelized walnuts* | $29.000 |

# EXPERIENCIA

## / Experience

| | | |
|---|---|---|
| ★ Bandeja flotante para SkyPools con quesos, madurados y dips | ★ *Floating tray for SkyPools with ripened cheeses and dips* | $160.000 |

# BEBIDAS

## / *Drinks*

### Jugos / *Juices*

| | | |
|---|---|---|
| • Limonada natural | • *Natural lemonade* | $12.000 |
| • Limonada de coco | • *Coconut lemonade* | $17.000 |
| • Mango biche con sal | • *Mango biche with salt* | $12.000 |
| • Tamarindo | • *Tamarind* | $12.000 |
| • Lulo | • *Lulo* | $12.000 |
| • Maracuyá | • *Passion fruit* | $12.000 |
| • Mango | • *Mango* | $12.000 |

## Sodas / *Sodas*

| | | |
|---|---|---|
| • Sandía y limón | • *Watermelon and lemon* | $13.000 |
| • Michelada | • *Michelada (salt and lemon)* | $12.000 |
| • Soda | • *Club soda* | $9.000 |

## Otros / *Other*

| | | |
|---|---|---|
| • Agua mineral | • *Water bottle* | $10.000 |
| • Té helado | • *Cold tea* | $12.000 |
| • Coca-Cola | • *Coca-Cola* | $11.000 |

## Bebidas calientes / *Hot drinks*

| | | |
|---|---|---|
| • Prensa de café colombiano (2 tazas) | • *Colombian coffee press (2 cups)* | $13.000 |
| • Chocolate colombiano | • *Colombian chocolate* | $10.000 |
| • Agua aromática | • *Aromatic water* | $6.000 |
| • Copa de vino caliente | • *Cup of mulled wine* | $39.000 |
| • Canelazo | • *Canelazo* | $30.000 |
| • Infusión ancestral | • *Ancestral infusion* | $25.000 |
| • Infusión ancestral con aguardiente | • *Ancestral infusion with aguardiente* | $36.000 |

# Vinos / *Wine*

- Blanco
  - Santa carolina, Sauvignon Blanc
  - Tarapaca, Chardonnay

- Rose
  - Finca las moras, Syrah

- Tinto
  - Finca las Moras, Malbec
  - Cousino Macul, Merlot
  - Black label Finca las Moras, Malbec
  - 1865, Carmenere

- Espumoso
  - Cava Freixenet Carta nevada
  - Riva Rose Brut
  - Calvet celebration brut

- Copa de vino (tinto, rose o blanco)

- *White*
  - *Santa carolina, Sauvignon Blanc* $150.000
  - *Tarapaca, Chardonnay* $182.000

- *Rose*
  - *Finca las moras, Syrah* $150.000

- *Red*
  - *Finca las Moras, Malbec* $150.000
  - *Cousino Macul, Merlot* $179.000
  - *Black label Finca las Moras, Malbec* $216.000
  - *1865, Carmenere* $289.000

- *Sparkling wines*
  - *Cava Freixenet Carta nevada* $229.000
  - *Riva Rose Brut* $229.000
  - *Calvet celebration brut* $280.000

- *Glass of wine (red, rosé or white)* $36.000

# Cócteles / *Cocktails*

| | | |
|---|---|---|
| • Bosko Mule:<br>◦ Vodka, limón, infusión de jengibre con tomillo y laurel | • *Bosko Mule:*<br>◦ *Vodka, lime, ginger infusion with thyme and bay leaf.* | $45.000 |
| • Gin & Tonic clásico:<br>◦ Gin Gordon's con agua tónica y segmentos de naranja | • *Classic Gin & Tonic:*<br>◦ *Gin Gordon's with tonic water and orange segments.* | $45.000 |
| • Gin & Tonic de sandía:<br>◦ Gin Gordon's con agua tónica y sirope con sandía | • *Watermelon Gin & Tonic:*<br>◦ *Gin Gordon's with tonic water and watermelon.* | $45.000 |
| • Margarita:<br>◦ Tequila José Cuervo, triple sec, azúcar y limón | • *Margarita:*<br>◦ *Jose Cuervo Tequila, triple sec, sugar and lime.* | $45.000 |
| ★ Zesty Coco:<br>◦ Limonada de coco con Ron Medellin 8 años | ★ *Zesty Coconut:*<br>◦ *Coconut lemonade with Rum Medellin 8 years* | $45.000 |
| ★ Colombian Sour:<br>◦ Guandolo con aguardiente y yerbabuena | ★ *Colombian Sour:*<br>◦ *Guandolo with aguardiente and mint.* | $45.000 |

## Sangría / *Sangria*

| | | |
|---|---|---|
| • Sangría Blanca: Vino blanco, rodajas de naranja y hierbas frescas | • *White Sangria: White wine, orange slices and fresh herbs.* | $170.000 |
| • Sangría Rosé: Vino rosé, fresas y hierbas frescas | • *Rose Sangria: Rosé wine, strawberries and fresh herbs.* | $170.000 |
| • Sangría Tinto: Vino tinto, rodajas de naranja y especias | • *Red Sangria: Red wine, orange slices and spices* | $170.000 |

## Cerveza / *Beer*

| | | |
|---|---|---|
| • 3 cordilleras mulata | • *3 cordilleras mulata* | $18.000 |
| • Heineken | • *Heineken* | $14.000 |
| • Andina | • *Andina* | $14.000 |

## Licores / *Liquors*

| | | |
|---|---|---|
| Buchanans 12 años 375ml | *Buchanans 12 years 375ml* | $250.000 |
| Ron Medellín 8 años 375ml | *Medellín 8 years rum 375ml* | $179.000 |
| Aguardiente antioqueño 375ml | *Aguardiente antioqueño 375ml* | $119.000 |
| Shot ron Medellín 8 años | *Shot rum Medellin 8 years* | $24.000 |
| Shot aguardiente antioqueño | *Shot aguardiente antioqueño* | $22.000 |
| Shot tequila José Cuervo | *Shot tequila José Cuervo* | $24.000 |
| Shot vodka Smirnoff | *Shot vodka Smirnoff* | $24.000 |
| Shot Buchanans 12 años | *Shot Buchanans 12 years* | $38.000 |

## Minibar / *Minibar*

| | | |
|---|---|---|
| Papa chips | *Potato chips* | $18.000 |
| Plátano chips | *Plantain chips* | $18.000 |
| Yuca chips | *Cassava chips* | $18.000 |
| Barra de cacao ‘Bean to bar’ | *‘Bean to bar’ cocoa bar* | $21.000 |
| Kit dental | *Dental kit* | $15.000 |
| Kit de afeitar | *Shaving kit* | $15.000 |
| Par de pantuflas | *Pair of slippers* | $35.000 |

| | |
|---|---|
| Contiene nueces | *Contains nuts* |
| Vegano | *Vegan* |
| Sin gluten | *Gluten free* |
| ★ Más vendidos | *Best sellers* |

Atención: Tenga presente que en nuestra cocina se usan ingredientes considerados como alérgenos. Tales como cereales, huevos, mariscos, pescados, nueces, soya, leche, harina, etc.
Si usted sufre alergia a algún alimento, por favor infórmenos.

*Todos nuestros precios están dados en COP e incluyen el impuesto al consumo.*

*Attention: Please note that our kitchen uses ingredients considered as allergens. Such as cereals, eggs, seafood, fish, nuts, soy, milk, flour, etc.*
*If you suffer from any food allergy, please inform us.*

*All our prices are given in COP and include taxes.*

ZOMBRA

CHEF Pablo Naranjo

Este menú ha sido creado por el Chef Pablo Naranjo, a quien agradecemos profundamente por elevar la cocina de BOSKO a nuevas alturas.
Gracias a esta colaboración, nace nuestra nueva propuesta en Medellín (El Poblado): ZOMBRA. Un restaurante que ofrece una experiencia culinaria única, basada en ingredientes 100% locales. ¡Los invitamos a descubrirlo!

*This menu has been created by Chef Pablo Naranjo, to whom we are deeply grateful for elevating BOSKO's cuisine to new heights.*
*Thanks to this collaboration, our new proposal in Medellin (El Poblado) is born: ZOMBRA. A restaurant that offers a unique culinary experience, based on 100% local ingredients, we invite you to discover it!*

ZOMBRA

CHEF Pablo Naranjo

ZOMBRA
CARRERA 40 #10 A 22
EL POBLADO, MEDELLIN
IG: @ZOMBRA.MDE
WWW.ZOMBRA.COM.CO

¡Le invitamos a descubrir una cocina singular con ingredientes 100% locales!

*We invite you to discover a singular cuisine with 100% local ingredients!*

*Advertencia propina: La propina es de carácter voluntario y se distribuye de manera equitativa entre el equipo. Como referencia, se sugiere un 10%, el cual no se encuentra incluido en el valor de los ítems del menú.*

*Gratuity Notice: The gratuity is voluntary in nature and is distributed equitably among the team. As a reference, a 10% gratuity is suggested and is not included in the price of the menu items.*

BOSKO

HÁBITAT NATIVO