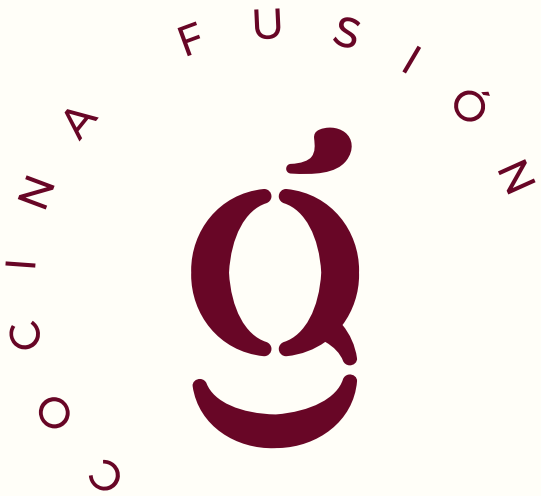

FUSIÓN
COCINA

BIENVENIDO A GRANÁ COCINA FUSIÓN

Aquí la riqueza culinaria del Mediterráneo se encuentra con los sabores tradicionales de nuestra región, para ofrecerte una experiencia gastronómica única. Te invitamos a explorar nuestro menú junto a encantadores personajes de fantasía que te guiarán a través de historias, tradiciones y sabores mágicos, haciendo de cada bocado una aventura inolvidable.

¡Déjate sorprender y sumérgete en el mundo de graná!

ENTRADAS FRÍAS

SALMOREJO CORDOBÉS **$19.800**
Cremoso de tomate enriquecido con jamón y huevo duro al estilo graná.

TOSTADAS DE SALMÓN **$39.900**
Salmón ahumado y aguacate sobre pan focaccia.

BURRATA ANDINA (Descubre el personaje) **$46.200**
Sobre salsa de uchuvas ahumadas al carbón.

CRUDO DE ATÚN AHUMADO **$32.800**
Atún ahumado en casa, sobre macerado de mango, aguacate, salsa cítrica y balsámico.

DOÑA BURRA

Es una anciana sabia de Zipaquirá, con raíces italianas y corazón colombiano. Su especialidad es combinar lo mejor de su tierra natal con la frescura de los ingredientes andinos. Siempre lleva un pañuelo bordado y cuenta historias de cómo los valles europeos y la sabana colombiana comparten más de lo que creemos.

ENTRADAS CALIENTES

CROQUETAS DE JAMÓN **$19.800**
Con jamón serrano y txistorra, acompañadas de aliolis de la casa.

MONTADITO PRINGA **$22.800**
Tradicional puchero andaluz y chorizo sobre pan brioche.

HUEVOS ESTRELLADOS CON MORCILLA BURGOS **$28.200**
Acompañados de papa chip en grasa de jamón.

HAMBURGUESA MINIONS **$29.800**
Dúo de mini hamburguesas a la parrilla con queso y cebolla caramelizada.

ALBÓNDIGAS DE CHORIZO **$32.800**
Albóndigas de chorizo ahumado con salsa de queso azul y chips de papas.

PATATAS BRAVAS (Descubre el personaje) **$24.800**
Papas crocantes con salsa diabla, aliolis y pimentón de la vera.

TORTILLA CANDELA **$21.800**
Tradicional tortilla de papa de la cocina española al estilo graná con morrones y txistorra.

PATATRAVIESO

Es un chef callejero de Bogotá que aprendió el arte de la cocina viajando en barco desde España hasta la costa caribeña. Es picante, audaz y siempre está en busca de un nuevo reto culinario.
Se le reconoce por su capa roja, su actitud desafiante y su amor por el ají criollo.

SOPAS Y GUISOS

SOPA DEL HUERTO **$29.800**
Sopa de res y verdura al estilo graná.

CALLOS MADRILEÑOS **$38.200**
Mezcla de garbanzos y callo en guiso tradicional acompañado de chorizo y morcilla burgos.

CAPITÁN ENELDO

Es un navegante escandinavo que, tras una tormenta, terminó en las costas de Colombia. Se enamoró de los sabores de Cundinamarca y decidió mezclar su pescado más preciado con los aromas frescos del campo colombiano. Se dice que su barco aún lleva la bandera de ambas tierras, como símbolo de su fusión gastronómica.

PLATOS PRINCIPALES

CARRILLERAS DE CERDO **$42.800**
Corte especial del cerdo, llevado a una textura tierna sobre sus propios jugos y servido sobre puré de papa.

PORCHETA DEL DORADO **$69.800**
Panceta crocante deshidratada en sal y horneada, servida sobre puré y acompañada con ensaladilla fresca.

SALMÓN AL ENELDO (Descubre el personaje) **$78.200**
Filete de salmón a la parrilla montado sobre baba ganoush y salsa de eneldo.

CORVINA EN SALSA ROQUEFORT **$72.800**
Filete de corvina, dorado en mantequilla y terminado al horno, servido sobre fideuá en tinta de calamar.

TRUCHA GRANÁ **$48.200**
Trucha ahumada en casa, confitada con uchuvas y salsa de granada, servida sobre puré de papa criolla.

ARROZ DE MAR Y MONTAÑA **$72.800**
Arroz cocido en fondo de pescado y mariscos.

FIDEUA **$72.400**
Fideos cabello de ángel cocidos en sofrito de calamar y mix de mariscos.

ESTOFADO **$58.200**
Carne magra en cocción de 24 horas en vino tinto con setas y bondiola.

MEDALLONES DE MURILLO **$47.200**
Cocidos en reducción de vino tinto y braseados a la parrilla,
acompañado de chimichurri.

RIEL DE COSTILLA **$86.200**
Único en casa, preparado en cocción lenta por 12 horas
y enriquecido con salsa barbacoa.

OSSOBUCO PROVENZAL **$72.800**
Ossobuco servido en su propia salsa y acompañado de chimichurri.

POLLO AL HORNO **$44.800**
Medio pollo servido con papa criolla.

El favorito del chef

DON BIFE

Es un ganadero zipaquireño que aprendió los secretos del asado de un gaucho que se perdió en la sabana. Amante del fuego y de los buenos cortes, su lema es “la paciencia hace al maestro”. Lleva siempre un poncho tejido y un cuchillo bien afilado para asegurarse de que cada bocado sea perfecto.

EL MÁS PEDIDO POR USTEDES

PULPO GRANÁ ☆ **$169.800**
A solicitud de nuestros comensales este plato queda inalterado,
disfrútalo como siempre al estilo graná.

CORTES A LA PARILLA

BIFE MUISCA (Descubre el personaje) **$69.900**
Lomo angosto nacional de 350g.

BIFE DEL ZAQUE **$139.000**
Bife ancho de 700g.

NEW YORK STEAK **$87.000**
Bife ancho de 350g.

PICANHA DE ORO **$79.000**
Punta de anca certificada de 350g.

ENSALADAS

ENSALADA DE ATÚN **$39.000**
Tradicional ensalada francesa con atún sellado al carbón.

ENSALADA DE TOMATES (Descubre el personaje) **$24.200**
Con pesto de mejorana, alcaparras fritas.

ENSALADA DE LA HUERTA **$24.200**
Con vinagreta Dijon.

ENSALADA DIBUFALA **$32.800**
Mix de lechugas frescas y rúgula, acompañado de judías, tomates secos y queso, todo aderezado con una reducción de balsámico y vino tinto.

EL SOÑADOR

Es un joven agricultor de Zipaquirá que un día encontró semillas mediterráneas en una caja traída por comerciantes europeos. Decidió cultivarlas junto a los mejores frutos de la región, creando una mezcla de colores y sabores que nunca antes se había probado. Se le conoce por su espíritu innovador y su amor por la tierra.

POSTRES

LINGOTE DE CHOCOLATE (Descubre el personaje) **$27.000**
Con culis de maracuyá.

CREMA CATALANA **$18.200**
Postre típico de la cocina catalana a base de leche y una crujiente capa de azúcar caramelizado.

TARTA DE PATY **$18.800**
Tartaleta de frutos de la región y crema pastelera.

CHEESECAKE INVERSO **$19.800**
Cremoso de queso enriquecido con notas de trufa y ron, servido sobre galletas de almendra y culis frutos rojos.

PROFITEROLES **$25.800**
Sándwich de helado de vainilla, bañados en salsa inglesa y enriquecida con puntos de ruibarbo.

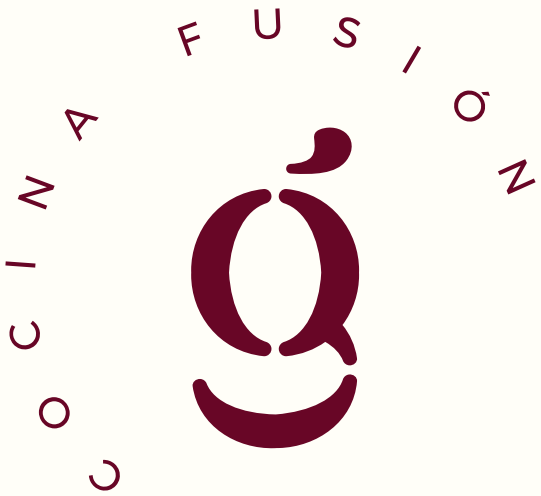
MADAME LINGOTE

Es una misteriosa chocolatera que, según la leyenda, llegó a Colombia desde el Mediterráneo en busca del mejor cacao del mundo. Con sus joyas de oro y su elegancia francesa, encontró en la región los ingredientes perfectos para crear un postre digno de la realeza. Su dulzura esconde un secreto... solo quienes prueban su lingote pueden descubrirlo.

¡GRACIAS POR COMPARTIR ESTA EXPERIENCIA CON NOSOTROS!

En graná Cocina Fusión, cada plato es una historia y cada sabor, un viaje. Esperamos que hayas disfrutado de esta aventura gastronómica tanto como nosotros disfrutamos creándola para ti. Que los grandes personajes y los sabores que descubriste hoy te acompañen hasta tu próxima visita.

¡Te esperamos pronto para seguir explorando juntos este mágico universo de aromas y tradición!


FUSIÓN
COCINA