

Nos alegra recibirte

Hay lugares donde uno va a comer. Y hay lugares donde uno se siente bien recibido. En Cocinarte creemos que una buena mesa comienza mucho antes del primer plato. Comienza cuando alguien prepara un lugar para los demás. Esperamos que disfrutes este momento sin prisa, compartiendo buena comida y mejores conversaciones. ¡Esta también es tu mesa!

Nuestra historia

Cocinarte nació de una convicción sencilla: reconectar con nuestra naturaleza, alimentar el cuerpo y el alma. Creemos que una buena comida puede nutrir mucho más que el apetito. Puede reunir a una familia, dar lugar a una conversación, celebrar un encuentro o regalar un momento de calma. Desde el principio elegimos construir algo más que un restaurante. Quisimos crear un lugar donde las personas se sintieran bien recibidas, donde la cocina artesanal, los ingredientes de calidad y la hospitalidad hablaran el mismo lenguaje. Inspirados por el nido —ese espacio donde la vida encuentra protección, alimento y encuentro— procuramos cuidar cada detalle: desde la selección de nuestros ingredientes hasta la manera en que recibimos a quienes se sientan a nuestra mesa. Porque creemos que cocinar también es cuidar. Y que una buena comida tiene el poder de acercar a las personas.

Nuestra cocina

En Cocinarte cocinamos de manera artesanal, respetando el tiempo de cada preparación y la calidad de cada ingrediente. Muchas de nuestras salsas, mermeladas, aderezos y productos son elaboradas en nuestra cocina, porque creemos que los pequeños detalles hacen una gran diferencia. Cada plato que servimos busca reflejar esa forma de entender la hospitalidad: sencilla, honesta y hecha con dedicación.

Nuestros aliados

Creemos que una buena cocina también se construye eligiendo bien a quienes caminan con nosotros. Por eso trabajamos con productores y empresas que comparten nuestro compromiso por la calidad, el origen y el cuidado de los alimentos. En esta ocasión homenajearemos a Lácteos El Galán porque hace 50 años eligieron el camino de la calidad y el cuidado de las personas, al apostar por lo natural y con ello han sido un gran respaldo para nuestra cocina. A Luis Miguel Palacio, el autor de las obras de arte que nos han acompañado desde el comienzo, y ha sido un hombre excepcional para Cocinarte. A cada proveedor, cliente y aliado que ha venido a tener este nido infinitas gracias, los honraremos cada día de nuestra historia cuidando que esta cocina mantenga la magia que nos ha creado... En nuestra página Web podrás ver un poquito más de lo que somos. Cocinarte, alimentos para el alma.

ENTRADAS

Para despertar los sentidos

Todo gran encuentro comienza con un primer bocado.

Buen comienzo \$ 12.900

Cinco patacones dorados y crujientes, acompañados de nuestro hogao artesanal, preparado cada día en la cocina de la casa.

Valentía inesperada \$ 13.900

Trozos de chicharrón ahumado, crujientes por fuera y jugosos por dentro, acompañados de cascos de limón fresco para realzar todo su sabor.

Regreso a casa \$ 14.900

Nuestro chorizo artesanal Entrerriño, elaborado en nuestra cocina y acompañado de cascos de limón fresco para resaltar todo su sabor.

Entrada por la puerta grande \$ 28.900

Nuestro ceviche de chicharrón ahumado reúne la frescura de la leche de tigre con la intensidad de su sabor ahumado, acompañado de tres patacones crujientes.

Océano de la verdad \$ 32.900

Nuestro ceviche de camarones combina la frescura de la leche de tigre con camarones frescos y un delicado toque de pimienta, acompañado de tres patacones crujientes.

Mar de claridades \$ 33.900

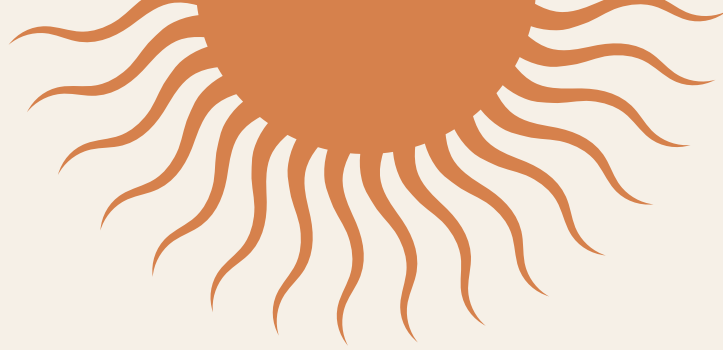
Nuestro cóctel de camarones equilibra la frescura de la leche de tigre con un delicado toque de ron y salsa rosada o roja a elección, acompañado de tres patacones crujientes.

Dulce encuentro \$ 16.900

Queso asado al punto, acompañado de mermeladas artesanales elaboradas en nuestra cocina. Elige entre frutos amarillos con gulupa o frutos rojos con arándanos.

Yucas doradas y azul \$ 18.900

Croquetas de yuca crujientes por fuera y suaves por dentro, acompañadas de una cremosa salsa de queso azul.



MUY COCINARTE

Pasta a elección

Pasta + Salsa + Proteína

Fettuccine o penne	
Salsa alfredo o Rosa Napolitana	
Salmón Parrillado a las finas Hierbas	\$ 49.900
Solomo de Res a la parrilla	\$ 54.900
Julianas de Pollo apanado	\$ 36.900
<i>Adición de ensalada de la casa</i>	\$ 6.000
Mezclum de lechugas orgánicas, tomate Cherry, frutos mediterráneos, queso parmesano y vinagreta de Gulupa.	

RITUAL DEL FUEGO

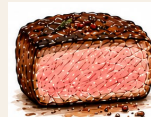
Parrilla

Todos nuestros platos de parrilla se acompañan con mix de lechugas baby y rúgula, reducción de vinagre balsámico, papas artesanales a la francesa y salsa de la casa.

<i>Encuentro noble</i>	\$ 27.900
Chorizo artesanal Entrerriño. Hecho en nuestra cocina y preparado a la parrilla, con el sabor auténtico de nuestra tierra.	
<i>Raíz de fuego</i>	\$ 33.900
Chicharrón ahumado · 200 g. Ahumado lentamente para lograr una textura crujiente por fuera y jugosa por dentro.	
<i>Regreso al hogar</i>	\$ 37.900
Bondiola de cerdo · 200 g. De textura suave y gran sabor, preparada a la parrilla en su punto ideal.	
<i>Camino de regreso</i>	\$ 55.900
Punta de anca madurada · 250 g. Madurada cuidadosamente y preparada a la parrilla para resaltar su sabor y terneza natural.	

<i>Amigos del corazón</i>	\$ 53.900
Chata madurada · 250 g. Un corte de carácter intenso, preparado a la parrilla para disfrutar todo su sabor.	
<i>No es solo un mito</i>	\$ 57.900
Solomito madurado · 250 g. Reconocido por su suavidad, preparado a la parrilla para conservar toda su jugosidad.	
<i>Espíritu libre</i>	\$ 48.900
Filete de salmón fresco · 200 g. Fresco y preparado a la parrilla, con una cocción que resalta su textura y sabor natural.	
<i>Alquimia de fuego en salsa chutney</i>	\$ 59.900
filete de salmón marinado en especias, cubierto en una salsa de mango, jengibre, pimienta y finas hierbas.	
<i>Un corazón puro</i>	\$ 25.900
Pechuga de pollo · 150 g. Preparada a la parrilla, dorada por fuera y jugosa por dentro.	
<i>La corona del rey</i>	\$ 33.900
Hamburguesa nativa artesanal. Carne 100 % artesanal, tocineta ahumada, cebolla caramelizada, queso mozzarella, vegetales frescos y salsa de la casa, en pan artesanal.	
<i>Adición sugerida</i>	\$ 10.900
Salsa de queso azul para acompañar los cortes de carne	

¿Qué término quieres tu carne?

<i>Azul</i>	<i>Medio</i>	<i>Tres cuartos</i>	<i>Bien asada</i>
			
Muy rojo por dentro, frío en el centro y con máxima jugosidad	Rosado en el centro, balance perfecto entre jugosidad y firmeza.	Rosado tenue en el centro, mas firme y con menor jugosidad.	Cocida completamente, textura firme y mínima jugosidad.
50 - 52 °C	55 - 60 °C	60 - 65 °C	70 °C





ABRAZO CREMOSO

Crepes

"Preparaciones que envuelven sabores para compartir sin prisa."
Todos nuestros crepes se preparan al momento, con ingredientes frescos, salsas elaboradas en nuestra cocina y pan de masa madre artesanal.

El arte de la familia stroganoff ----- \$ 38.900

Un delicado crepe abraza solomito de res y portobellos salteados al vino blanco, bañado en nuestra salsa stroganoff elaborada en nuestra cocina y finalizado con queso parmesano.

Suspiro cremoso ----- \$ 37.900

Un delicado crepe abraza pollo en trozos y panceta ahumada, bañados en nuestra salsa carbonara preparada en nuestra cocina y finalizados con queso parmesano.

Abrazo del bosque ----- \$ 36.900

Un delicado crepe abraza pollo en trozos y champiñones, bañados en nuestra salsa de champiñones, perfumada con albahaca fresca y finalizada con queso parmesano.

Viaje mariner ----- \$ 40.900

Un delicado crepe abraza pollo en trozos, bañado en nuestra salsa de camarones, preparada con vino blanco, albahaca fresca, camarones y queso parmesano.

EL CAMINO CONTINÚA

Pastas

Preparadas al momento, con ingredientes frescos y salsas elaboradas en nuestra cocina. Recetas que invitan a disfrutar el camino sin afán.

Escoge tu pasta favorita: Penne o Fettuccini

Tesoro de la toscana (Opcion vegetariana) ----- \$ 29.900

Tomates cherry y portobellos salteados al vino blanco se encuentran en una cremosa salsa, perfumada con albahaca fresca y finalizada con queso parmesano.

Secreto de la familia Stroganoff ----- \$ 37.900

Trozos de solomito de res y portobellos se reúnen en nuestra cremosa salsa stroganoff, con vino tinto, especias frescas y queso parmesano.

Caminos que llevan a Roma ----- \$ 31.900

La panceta ahumada se funde con una suave salsa de queso parmesano y crema de leche, realzada con un delicado toque de pimienta fresca.

Mar adentro ----- \$ 34.900

Frescos camarones se encuentran con nuestra suave salsa, perfumada con albahaca, vino blanco y finalizada con queso parmesano.

Ideas en salsa suiza ----- \$ 31.900

Nuestra suave salsa de queso reúne pollo en trozos y champiñones salteados, finalizados con queso parmesano.

Canto del salmón ----- \$ 38.900

Trozos de salmón salteados al vino blanco dan vida a una salsa suave, perfumada con albahaca fresca.



DE NUESTRA HUERTA

Ensaladas

Muchas de las frutas, hierbas y aromas que llegan a nuestra cocina son cultivados por personas que, como nosotros, creen en el cuidado de la tierra. Los reunimos con ingredientes de nuestra propia huerta, vinagretas preparadas en casa y una reducción de balsámico con arándanos de nuestra región.

Base de la ensalada

Mezclum de lechugas orgánicas, tomate Cherry, frutos mediterráneos, queso parmesano, champiñones salteados, puerro crunch y proteína de elección.
Vinagreta de elección: Gulupa, reducción de balsámico, cesar

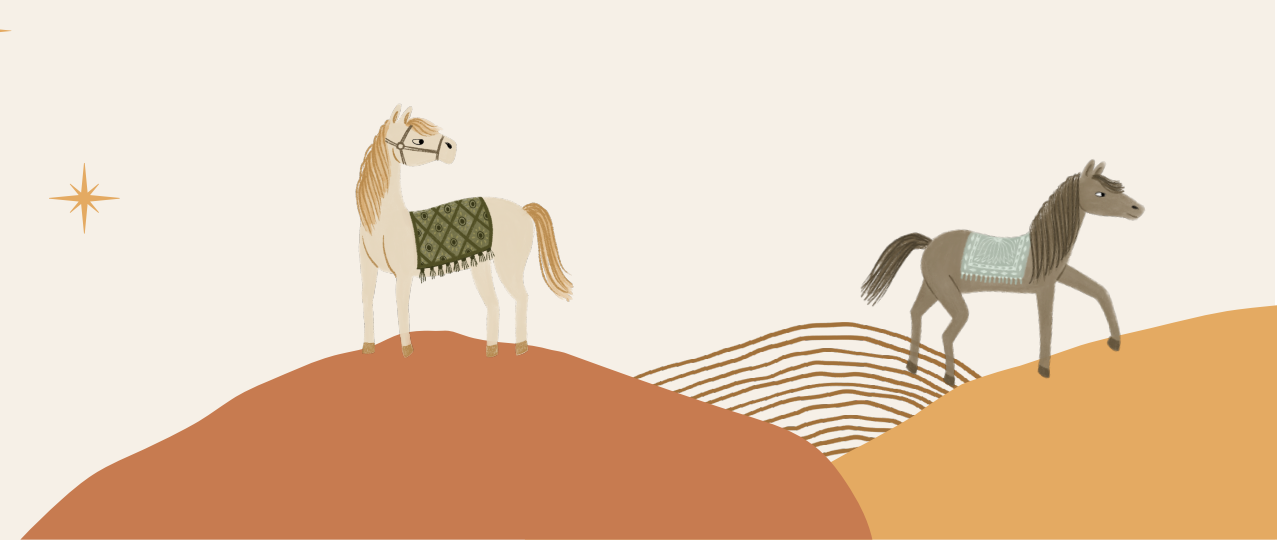
Camarones salteados	\$ 36.900
Solomo	\$ 42.900
Salmón parrillado	\$ 47.900
Pollo	\$ 31.900

PARA REFRESCAR EL ALMA

Frutas de temporada, hierbas aromáticas y recetas preparadas en nuestra cocina dan vida a estas especialidades, pensadas para refrescar el cuerpo y acompañar cada encuentro alrededor de la mesa.

Especialidades de la casa

Pócima salvaje	\$ 14.900
La intensidad de la mora, la fresa y los arándanos da vida a una refrescante soda de frutos rojos, preparada en nuestra cocina.	
Elixir del sol	\$ 14.900
La frescura del mango, el lulo y la gulupa da vida a una refrescante soda de frutos amarillos, preparada en nuestra cocina.	
Hierbas buenas	\$ 13.900
Nuestra hierbabuena fresca transforma una clásica limonada en una bebida llena de aroma y frescura.	
Noche estrellada	\$ 17.900
La intensidad del vino tinto y el aroma de la hierbabuena dan vida a una refrescante limonada, perfecta para disfrutar la sobremesa.	
Eclipse	\$ 17.700
Malteada de café y gulupa	



Pócimas de la casa

Nuestra región ha crecido alrededor de la vocación lechera de cientos de familias que, con dedicación y trabajo, han hecho de Entrerríos un referente nacional. Como un homenaje a esa historia, preparamos estas bebidas con leche que honra el campo que nos rodea.

Encanto del bosque	\$ 14.900
Arándanos de nuestra región y leche de nuestra tierra se encuentran en una bebida cremosa que honra la vocación agropecuaria de Entrerríos y altiplano norte de Antioquia.	
Florecer de gulupa	\$ 13.900
La frescura de la gulupa florece en una cremosa bebida preparada con leche de nuestra tierra, como homenaje a la vocación lechera de Entrerríos.	

Jugos y bebidas de temporada

Jugos en agua	\$ 9.900
Jugos frescos de temporada.	
Jugos en leche	\$ 11.900
Jugos frescos de temporada en leche.	
Infusión de frutos deshidratados	\$ 12.900
Frutos deshidratados cuidadosamente seleccionados se transforman en una infusión aromática, creada para disfrutar sin prisas.	

Bienestar

Batidos con propósito

Eter / Mango, gulupa y piña	\$ 12.900
Tierra / Piña, jengibre y hierbabuena	\$ 11.900



PEQUEÑOS TESOROS

Los primeros recuerdos alrededor de una mesa pueden acompañarnos toda la vida. Estos platos están preparados con ingredientes frescos y el mismo cuidado con el que recibimos a toda la familia. Porciones pensadas para los más pequeños, preparadas con los mismos ingredientes frescos y el mismo cuidado que ponemos en cada plato de nuestra cocina.

Escoge tu pasta favorita: Penne o Fettuccini

El secreto del ratoncito ----- **\$ 28.900**

Nuestra suave salsa carbonara abraza la pasta elegida, con panceta ahumada y queso parmesano.

Nube de queso ----- **\$ 24.900**

Escoge tu pasta favorita y disfruta una suave salsa preparada con queso doble crema y queso parmesano.

Pequeño fogón dulce ----- **\$ 25.900**

Deditos de pollo apanados, acompañados de nuestras papas naturales a la francesa y miel.

Aviso alergias

Si tienes alguna alergia o restricción alimentaria, por favor háznoslo saber. Estaremos encantados de cuidar tu experiencia con la misma dedicación con la que preparamos cada plato.

Aviso legal y pedagógico sobre las propinas

En Cocinarte sugerimos una propina voluntaria del 10 % como reconocimiento al trabajo y al cuidado de las personas que hacen posible tu experiencia. Puedes aceptarla, modificarla o decidir no incluirla, con total libertad. El 100 % del recaudo se distribuye semanalmente entre nuestro equipo de servicio, cocina y apoyo, conforme a la Ley 1935 de 2018.

Impuesto nacional al consumo

Los precios descritos en esta carta ya incluyen el Impuesto Nacional al Consumo (INC), conforme a la normatividad vigente.



EL HOGAR QUE ESTAMOS CULTIVANDO

En Cocinarte creemos que los buenos alimentos nacen mucho antes de llegar a la cocina. Nacen en la tierra, en las manos que siembran con paciencia y en las personas que entienden que cuidar un cultivo también es una forma de cuidar la vida. Muchas de las frutas, hierbas y aromas que encuentras en nuestros platos provienen de personas que han decidido cultivar con respeto por la naturaleza. En nuestra propia huerta, cuidada cada día por nuestro padre, crecen ingredientes que nos recuerdan de dónde venimos y hacia dónde queremos caminar.

Hoy, muchos de los ingredientes que hacen parte de nuestra cocina ya son de origen orgánico. Nuestro anhelo es seguir tejiendo una red de huertas orgánicas junto a agricultores de la región y fortalecer nuestra propia huerta, para que, cada vez más, los alimentos que llegan a tu mesa nazcan de una agricultura consciente, cercana y respetuosa con la vida. Soñamos con un lugar donde la huerta y la cocina compartan el mismo hogar. Un espacio abierto donde podamos cultivar, cocinar y recibir a las personas alrededor de una misma mesa, para que cada visita inspire una conexión más profunda con los alimentos, la tierra, la naturaleza, la vida... y con el alma. Creemos que alimentar es mucho más que servir un plato. Es una oportunidad para cuidar, agradecer y recordar que, cuando honramos la tierra, también honramos la vida que compartimos. Gracias por hacer parte del hogar que estamos cultivando. Alimentos para el alma.



síguenos en @coci.narte10

Diseño e ilustraciones @veronicaalvarezcadavid




COCINARTE
Alimentos para el alma