

The background features a dark, repeating geometric pattern of concentric squares. Overlaid on this is a collection of white line drawings of various food items, including citrus slices, a chili pepper, a bowl of leafy greens, and other vegetables. A large, solid black circle is positioned in the center, containing the restaurant's name.

RESTAURANTE
E BANO

MOVICH BURÓ 26

ALL YOU CAN EAT LUNES A JUEVES



LUNES

\$58.000

Buffet del Chef

Festivales por Países | Cocina de Autor

\$58.000

MARTES

Buffet Colombiano



MIÉRCOLES

\$58.000

Frijolada

\$58.000

JUEVES

Buffet de la Costa



VIERNES

\$64.000

Parrillada

ENTRADAS

APPETIZERS

CHICHARRÓN ACEVICHADO

\$47.000

TRADITIONAL FRIED PORK BELLY
CEVICHE TO SHARE

Trocitos de chicharrón marinados sobre plátano maduro, ensalada acevichada y cubos de aguacate.

Fried pork belly marinated and served over sweet fried plantain, ceviche salad and avocado.

CEVICHE DE PESCADO CROCANTE

\$47.000

CRISPY FISH CEVICHE

Róballo en dos texturas con emulsión de coco, pico de gallo y finas láminas de plátano verde.

Sea bass in two textures with coconut emulsion, pico de gallo and fine slices of green plantain.

COCTEL DE CAMARÓN

\$48.000

SHRIMP COCKTAIL

Camarones macerados en cítricos y jengibre con salsa coctel, sobre aguacate y crocante de plátano verde

Marinated shrimp in citrus and ginger with cocktail sauce, on avocado and crispy green plantain.

PATACONES

\$43.000

FRIED GREEN PLANTAIN

Patacones con carne desmechada, hogao, y queso costeño.

Deep fried green plantain served with stir fry shredded beef, stew sauce and shredded white cheese.



ENTRADAS

APPETIZERS

PICADA TIPICA

TYPICAL PICADA

\$48.000

Morcilla, chorizo coctel, chicharrón, arepa de huevo, empanada de carne, papa criolla y variedad de salsas.
Black pudding, chorizo cocktail, pork rinds, egg arepa, meat empanada, creole potato and a variety of sauces.

PATACONES CON CAMARÓN

\$43.000

FRIED GREEN PLANTAINS WITH SHRIMP

Plátano verde crocante con camarones y salsa cremosa de ajo y perejil fresco.

Crispy green plantain with shrimp and creamy garlic sauce and fresh parsley.

SOPA DE VERDURAS CON POLLO

CLASSIC CHICKEN VEGETABLES SOUP

\$20.000

Sopa de pollo con vegetales.
Chicken vegetables soup.

SOPA DE TOMATE

TOMATO SOUP

\$23.000

Emulsión de morrones, cebollas y tomates rostizados sobre aguacate, pollo y queso fresco.

Roasted red pepper emulsion, roasted onions and tomatoes over avocado, chicken and fresh cheese.

SOPAS

SOUPS

AJIACO SANTA FERREÑO / FUERTE

AJIACO / MAIN COURSE

\$45.000

Acompañado de arroz blanco, aguacate, crema de leche y alcaparras.

Typical from Bogota's savannah region, three kind of potato potage served with shredded chicken, white rice, avocado, milk cream and capers.



SOPA DE PATACÓN / FUERTE

\$40.000

GREEN PLANTAIN SOUP / MAIN COURSE

Típica sopa hecha con patacones, papa y costilla de res, servida con arroz aguacate y cilantro.

Traditional green plantain soup, potatoes and beef ribs combined with rice, avocado and cilantro.

ENSALADAS SALADS

ENSALADA DE LA CASA

\$48.000

HOUSE SALAD

Atún, mix de lechugas, tomates en casco, huevo duro, palmitos, aguacate y toppings.

Tuna, lettuces mix, tomatoes, boiled egg, palm hearts, avocado and toppings.

ENSALADA CÉSAR (CON POLLO) Y TOCINETA

\$46.000

CAESAR SALAD WITH CHIKEN AND BACON

Con aderezo César, crotones, tocineta crispy y queso parmesano.

With Caesar dressing, croutons and crispy bacon.

ENSALADA CÉSAR (CON CAMARONES) CAESAR SALAD AND SHRIMPS

\$51.000

Con aderezo César, crotones, tocineta crispy y queso parmesano.

With Caesar dressing, croutons and crispy bacon.

ENSALADA DE PALMITOS HEARTS OF PALM SALAD

\$46.000

Palmitos al grill, mango rostizado, vegetales frescos aromatizados con miel de naranja y mix de hojas orgánicas.

Grilled hearts of palm, roasted mango, fresh vegetables flavored with orange honey and mix of organic leaves.



PESCADOS Y MARISCOS

SEA FOOD

SALMÓN ROSADO CON RISSOTO

\$84.000

PINK SALMON ON RISSOTO

Salmón chileno a la plancha con salsa cítrica de maracuyá, servido sobre risotto al vino tinto y cebollas caramelizadas.

Grilled chilenian salmon with citrus passion fruit sauce, served over red wine risotto and caramelized onions.

ENCOCADO DE PESCADO

\$79.000

COCONUT FISH

Pescado blanco en salsa de coco, servido con patacones, arroz y ensaladita caribeña.

White fish with traditional coconut sauce, deep fried green plantain and Caribbean salad.

ATÚN

\$79.000

TUNA

Filete de atún rojo sellado con cremoso arroz arbóreo de vegetales ahumados y miel cítrica de naranja.

Sealed red tuna fillet with creamy arboreal rice of smoked vegetables and citrus orange honey.

PULPO A LA PARRILLA

\$83.000

OCTOPUS ON THE GRILL

Tentáculos de pulpo en cocción lenta y al grill, con papas crocantes y hogao criollo.

Slow-cooked and grilled octopus tentacles, with crispy potatoes and creole stew.

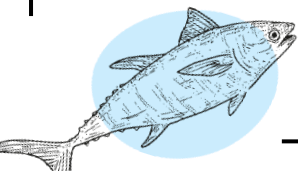
CAZUELA DE MARISCOS

\$75.000

SEAFOOD CASSEROLE

Mariscos salteados y cocidos en bisque de langostinos y vino blanco servido con patacón y aguacate.

Seafood stir fry and cooked in prawn bisque and white wine served with fried green plantain and avocado.



CARNES / BEEF

NEW YORK STEAK

\$97.000

NEW YORK STEAK

300gr de corte Angus certificado, con papas crocantes, tomates churris asados y chimichurri de pimientos morrones.

300gr certified Angus cut, with crispy potatoes, roasted cherry tomatoes and bell pepper chimichurri.

BABY BEEF

\$75.000

BABY BEEF

Corte fino de lomo con cremoso de papa y ensalada.

Fine cut of loin with creamy potato and salad.

COSTILLA DE CERDO ST. LOUIS

\$73.000

ST. LOUIS STYLE RIBS

Marinadas en BBQ de tamarindo y limonaria cocidas a baja temperatura, con cremoso de papa criolla y vegetales asados.

Marinated in BBQ of tamarind and lemongrass cooked at low temperature, with creamy Creole potato and roasted vegetables.

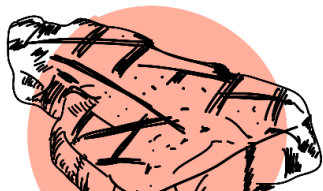
CODILLO DE CERDO

\$56.000

PORK KNUCKLE

Codillo de cerdo braseado y crocante servido con puré rustico de papa criolla, mermelada de pimentones asados y repollo en conserva.

Braised pork knuckle over yellow mashed potatoes, red pepper jam, and cabbage.



CARNES / BEEF

POSTA CARTAGENERA TYPICAL CARTAGENA POSTA

\$73.000

Posta de res marinada y cocida al vacío durante 16 horas, con arroz de coco y plátano en tentación.

Beef stew marinated and vacuum cooked for 16 hours, with coconut rice and tempting sweet plantains.

POLLO CHICKEN

PECHUGA DE POLLO GRILLED CHICKEN

\$45.000

Al horno gratinada con tomates y mozzarella de búfala, acompañado de papas criollas.

Gratin baked with tomatoes and buffalo mozzarella, accompanied by Creole potatoes.

MILANESA DE POLLO CHICKEN MILANESE

\$45.000

Pechuga de pollo apanada acompañada de pasta al burro y ensalada.

Chicken milanese with pasta al burro and side salad.



ARROCES Y PASTAS

RICE AND PASTA

ARROZ TOLIMENSE

TOLIMENSE RICE

Arroz con tocino, perril de cerdo y vegetales.

Rice with pork belly, pork leg and vegetables.

\$43.000

ARROZ CALDOSO DE POLLO

CREAMY RICE WITH CHICKEN

Arroz blanco salteado con pechuga de pollo y vegetales con un fondo cremoso de tomates.

Creamy rice with chicken and vegetables.

\$35.000

RISOTTO DE MARISCOS

SEAFOOD RISOTTO

Cremoso arroz arborio de mariscos con bisque de langostinos y salsa pomodoro.

Creamy seafood arborio rice with prawn bisque and pomodoro sauce.

\$55.000

ELIJE LA PASTA ENTRE SPAGHETTI, FETTUCCINE O PASTA PENNE

CHOOSE YOUR PASTA BETWEEN SPAGHETTI,
FETTUCCINE OR PASTA PENNE

FRUTTI DI MARE

FRUTTI DI MARE

Mariscos salteados en salsa bisque y pomodoro.

Seafood stir fry in bisque and pomodoro sauce.

\$61.000



ARROCES Y PASTAS

RICE AND PASTA

PASTA PRIMAVERA

SPRING PASTA

A base de aceite de oliva y vegetales salteados.

Olive oil and grilled vegetables.

\$47.000

PASTA BOLOÑESA

BOLOGNESE PASTA

Carne molida en salsa pomodoro.

Ground beef in pomodoro sauce.

\$55.000

PASTA CARBONARA

CARBONARA PASTA

A base de crema y tocineta salteada.

Heavy cream, parmesan and stir fry bacon.

\$49.000



VEGETARIANOS & VEGANOS

VEGETARIAN & VEGAN

RISOTTO AL FUNGHI MUSHROOM RISOTTO

\$48.000

Cremoso arroz arborio de setas salteadas en mantequilla y vino blanco.

Creamy mushroom arborio rice stir fry in butter and white wine.

WRAP WRAP

\$35.000

Tortilla de harina de trigo con vegetales salteados y mozzarella de búfala.

Wheat flour tortilla with stir fry vegetables and buffalo mozzarella.

BOWL DE QUINOA QUINOA BOWL

\$46.000

Con vegetales salteados y tofu asado.

With stir fry vegetables and grilled tofu.

SOPA DE LENTEJAS LENTILS SOUP

\$28.000

Variedad de vegetales con lentejas, tomates cherry asados y aguacate.

Variety of vegetables with lentils, roasted cherry tomatoes and avocado.



VEGETARIANOS & VEGANOS

VEGETARIAN & VEGAN

RISOTTO VEGANO

VEGAN RISOTTO

\$46.000

Risotto con vegetales salteados en salsa pomodoro.
Risotto with stir fry vegetables in pomodoro sauce.

BRUSCHETTA

\$39.000

BRUSCHETTA

Baguette artesanal tostado con aguacate, tofu y
vegetales asados.

Toasted artisan baguette with avocado, tofu and roasted
vegetables.

PIZZETA DE VEGETALES

VEGETABLES PIZZETA

\$35.000

Queso Paipa, vegetales parrillados, uchuvas
en conserva y reducción de balsámico.

Paipa cheese, grilled vegetables, uchuvas
canned and balsamic reduction.



CASUALES SNACKS

HAMBURGUESA DE LA CASA

HOUSE BURGER

Hamburguesa de 200gr con tocineta, pan brioche, pepinillos, queso amarillo y papas a la francesa.

200gr beef with pickles, brioche bread, bacon, cheese and french fries.

\$59.000

HAMBURGUESA DE POLLO

CHICKEN BURGER

Con coleslaw, salsa remoulade, pan brioche y papas a la francesa.

Fried chicken with coleslaw, brioche bread and remoulade sauce.

\$45.000

SANDWICH CHEESE STEAK

CHEESE STEAK SANDWICH

Finos cortes de lomo, vegetales y champiñón con salsa de quesos en pan brioche artesanal.

Loin slices, vegetables and mushrooms with cheese sauce on traditional brioche bread.

\$54.000

CLUB SANDWICH

CLUB SANDWICH

Lechuga, tomate, huevo frito, pechuga a la plancha tocineta y papas a la francesa.

Lettuce, tomatoes, fried egg, chicken breast, bacon and french fries.

\$52.000

SANDWICH DE JAMÓN Y QUESO

HAM AND CHEESE SANDWICH

Acompañado de papas a la francesa.

Combined with french fries.

\$34.000



CASUALES SNACKS

QUESADILLAS DE LOMO BEEF QUESADILLAS

\$39.000

Queso blanco y trozos de lomo a la plancha.
Beef tenderloin and cheese .

MENÚ INFANTIL KIDS MENU

ALITAS DE POLLO BBQ BBQ CHICKEN WINGS

\$43.000

Alitas BBQ con papa a la francesa.
With BBQ sauce and French fries.

HAMBURGUESA DE QUESO CHEESE BURGER

\$42.000

Acompañado de papas a la francesa.
Served with French Fries.

DEDITOS DE POLLO CHICKEN FINGERS

\$35.000

Con papa a la francesa y miel mostaza.
With honey mustard and french fries.

QUESADILLAS DE QUESO CHEESE QUESADILLAS

\$33.000

Con queso blanco.
With white cheese .



ADICIONALES

ADDITIONAL

PORCIÓN DE ARROZ
RICE
\$9.000

ENSALADA MIXTA
MIX SALAD
\$12.000

PÚRE DE YUCA
MASHED CASSAVA
\$12.000

AGUACATE
AVOCADO
10.000

PAPA FRANCESA
FRENCH FRIES
\$11.000

PURÉ DE PAPA
MASHED POTATOES
\$12.000

PORCIÓN DE PASTA
PASTA
\$12.000

PATACÓN
FRIED GREEN PLANTAIN
\$11.000



POSTRES

DESSERTS

PROFITEROLES
CREAM PUFF

\$19.000

TRES HOJAS DE AREQUIPE /
AREQUIPE MIL FUEILLE

\$19.000

TRES LECHE /
TRES LECHE DESSERT

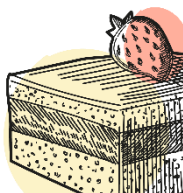
\$16.000

TORTA DE ALMOJÁBANA/
ALMOJABANA CAKE

\$24.000

COPA DE HELADO
ICE CREAM CUP

\$18.000



BEBIDAS FRIAS

COLD DRINKS

LIMONADAS/LEMONADES

CEREZA CHERRY	\$16.000
COCO COCONUT	\$18.000
HIERBABUENA PEPPERMINT	\$15.000
MANGO MANGO	\$16.000
NATURAL NATURAL	\$16.000
ITALIANA ITALIAN	\$16.000
ALBAHACA BASIL	\$16.000
GASEOSAS SODAS	\$10.000



BEBIDAS FRIAS

COLD DRINKS

SERRANÍA SERRANÍA

\$16.000

Yogurt, fresa, banano y nueces.
Yogurt, strawberries, banana and nuts..

TAYRONA TAYRONA

\$19.000

Piña, banana, espinaca y leche de coco.
Pineapple, banana, spinach and coconut milk.

AGUA NATURAL (CON O SIN GAS) SPARKLING OR MINERAL WATER

\$10.000

JUGOS NATURALES (EN AGUA) NATURAL JUICEST

\$12.000

Guanábana, Lulo, Mango, Maracuyá,
Mora, Fresa.
Guanabana, Lulo, Passion fruit,
Mango, Blackberry, Strawberry.

JUGOS NATURALES EN LECHE NATURAL JUICEST WITH MILK

\$13.000





Propina sugerida del 10% Suggested Tip of 10%

Se informa que este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina correspondiente al 10% del valor de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted, de acuerdo con su valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta, indíquelo a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indíquelo el valor que quiere dar como propina. En este establecimiento de comercio los dineros recogidos por concepto de propina se destinan el 100% entre los trabajadores del área de servicios (cocina, restaurante y bar). En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la línea exclusiva dispuesta en Bogotá para atender las inquietudes sobre el tema: (601) 651 3240 o, a la Línea de Atención al Ciudadano de la Superintendencia de Industria y Comercio: (601)592 0400 en Bogotá o para el resto del país Línea Gratuita Nacional: 01 8000-910165, para que radique su queja.

This business establishment suggests a tip corresponding to 10% of the value of the bill, which may be accepted, rejected or modified by you, according to your assessment of the service provided. When you ask for the bill the waiter will ask if you want said amount to be included in the bill or not, or if you want to add another amount. In this business establishment the monies collected for the tips are given (100%) to the workers of the service area (kitchen, restaurant and bar). If you have any issues regarding the charging of tips please contact the dedicated customer service number in Bogotá: (601)551 3240 or the citizen Hotline of the Superintendence of industry and Commerce: (601)592 0400 in Bogotá or the toll-free national number in the rest of the country: 018000-910165, to file your complaint.