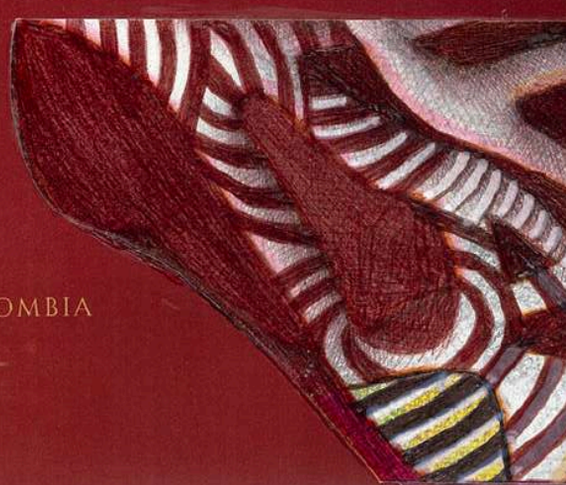
"Historias que se tejen a través del tiempo"



CASA BORBÓN

RESTAURANTE

Arte culinario que fusiona creatividad, identidad y técnica



LA MESA

CUNDINAMARCA, COLOMBIA

CASA BORBÓN

RESTAURANTE

ENTRADAS

PEQUEÑAS HISTORIAS PARA ABRIR EL APETITO

JUAN VALERIO

Nuestra interpretación contemporánea de las ancestrales marranitas.

$21.500

EMPANADITAS DE PALMITO DE CANGREJO Y GUAYABA

Crujientes bocados donde el sabor del mar se encuentra con la notas dulces de nuestro clima tropical

$21.500

CHICHARRONES SOBRE ESPEJO DE AGUACATE

Panceta crocante servida sobre crema fresca de aguacate y aromas del huerto.

$22.500

CARPACHO DE REMOLACHA Y QUESO DE CABRA

Delicadas láminas de remolacha acompañadas de queso de cabra, texturizada con hojas de rugula fresca.

$22.000

BERENJENA CRIOLLA GLASEADA EN PANELA Y CACAO

Berenjena rostizada con reducción de panela y cacao oscuro.

$25.000

CREMA DE ZAPAYO Y QUESO FETA

Dulzura natural del zapayo y contraste en las notas salinas y delicadas del queso feta.

$17.000

CREMA DE CEBOLLA PUERRO CON JAMÓN SERRANO

Cebollas y puerro cocidos, acompañados por una tira de jamón serrano que aporta intensidad y carácter.

$18.500

En Casa Borbón, cada entrada es el comienzo de un relato que honra nuestra tierra y sus tradiciones.

HISTORIAS QUE SE TEJEN A TRAVÉS DEL TIEMPO

CASA BORBÓN

• RESTAURANTE •

CARNES

SABORES QUE HONRAN
EL FUEGO Y LA MEMORIA



FILET MIGNON EN COSTRA DE CAFÉ Y PURÉ DE BALÚ

Nuestro plato insignia. Lomo sellado en costra de café regional acompañado de puré suave de balú y crujiiente col rizada

$64.000

T-BONE

Corte robusto y jugoso cocinado al punto del fuego, resaltado con mantequilla aromática y sal de especias.

$93.000

CODITO DE CERDO EN SALSA DE CERVEZA Y ESPECIAS

Cocción lenta, reducción oscura y especias profundas que evocan cocina de tradición y sabor de campo

$49.000

PUNTA DE ANCA EN CHIMICHURRI DE CILANTRO CIMARRÓN

Corte madurado acompañado de una versión local del clásico chimichurri.

$64.000

SOBREBARRIGA AL HORNO CON HOGAO CRIOLLO MUY NUESTRO

Receta cocinada lentamente hasta alcanzar una suavidad perfecta.

$52.000

El fuego transforma
ingredientes en recuerdos.
En Casa Borbón,
cada corte cuenta una historia.

HISTORIAS QUE SE TEJEN
A TRAVÉS DEL TIEMPO

CASA BORBÓN

• RESTAURANTE •

AVES

RECETAS DELICADAS CON AROMA DEL CAMPO

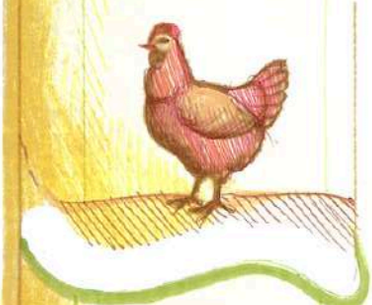
Ingredientes seleccionados con cuidado, cocciones precisas y sabores que exaltan la esencia de nuestra tierra.



ROLLO DE PAVO CON FRUTOS SECOS

Pavo relleno cuidadosamente con frutos secos seleccionados y reducción aromática.

$45.000



PERNIL DE POLLO EN LECHE DE TIGRE DE MARACUYÁ

Contraste cítrico y tropical sobre pollo cocinado lentamente para lograr jugosidad y profundidad.

$37.000



Del fuego lento nacen los sabores que se quedan en la memoria.

CASA BORBON

• RESTAURANTE •

PESCADOS

ENTRE AGUA, HOJA Y TERRITORIO

Una selección inspirada en los aromas del río y del mar, la frescura de las hierbas y técnicas que respetan la delicadeza del producto.



ROBALO AL BIJAO

Filete en salsa criolla de la casa, envuelto en hoja de bijao y cocinado lentamente para conservar aromas y humedad natural.

$58.000



TRUCHA EN MANTEQUILLA DE ALBAHACA

Trucha fresca bañada en mantequilla aromática

$52.500



SALMÓN EN SALSA DE GUAYABA Y TOCINETA

Equilibrio entre notas ahumadas, dulces y saladas en una preparación equilibrada de sabores

$60.500

La cocina también guarda memoria en el aroma de las hojas, el fuego lento y la frescura del agua.

CASA BORBÓN

RESTAURANTE

PASTAS

de autor

CREACIONES QUE NARRAN NUESTRA TIERRA

Pasta elaborada con ingredientes seleccionados, técnicas cuidadosas y sabores que honran nuestra historia.





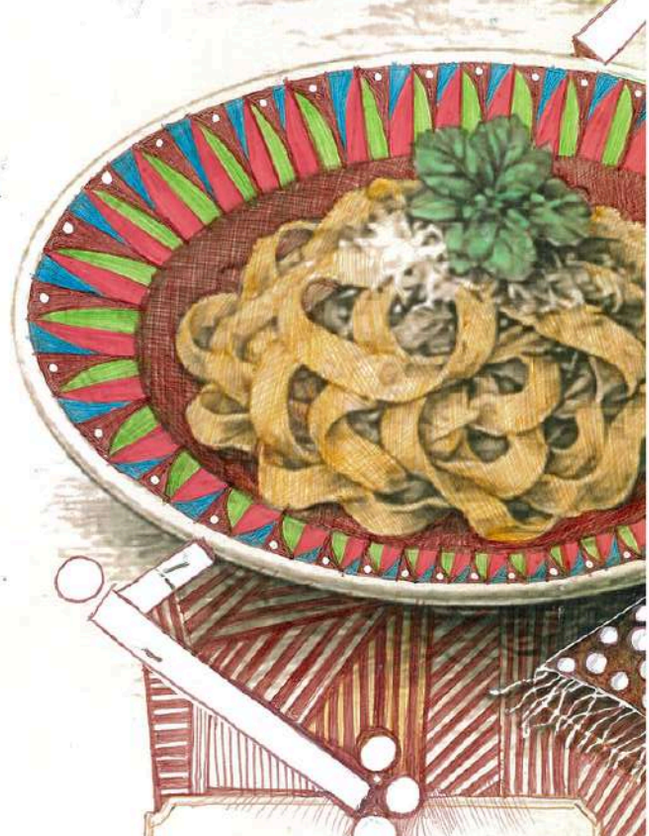


PASTA CORTA CON CAMARONES EN SALSA DE COCO

Cremosa • Profunda • Aromática

Inspiración costera con textura cremosa y delicadas notas tropicales.

$55.000



LASAÑA ABIERTA DE SALMÓN Y PERAS GRATINADAS

Suave • Dulce • Reconfortante

Capas delicadas donde el sabor del salmón se encuentra con el dulzor sutil de la pera.

$59.000



No sería lo mismo la Casa Borbón sin el caprichoso toque de pastas de su mentor

HISTORIAS QUE SE TEJEN A TRAVÉS DEL TIEMPO

CASA BORBÓN

• RESTAURANTE •

COCINA DE LA TIERRA

INGREDIENTES NOBLES TRANSFORMADOS
CON TÉCNICA, SENSIBILIDAD Y MEMORIA.

Platos que celebran la riqueza vegetal de nuestra tierra.



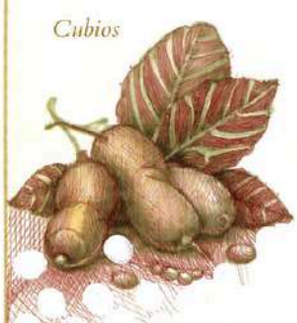


CANELONES DE ESPINACA Y RICOTA EN SALSA DE PIMIENTOS ASADOS

Suave • Cremoso • Ahumado

Pasta rellena de espinaca y ricota cremosa, bañada en salsa de pimientos rostizados lentamente.

$35.000





RAGÚ DE SETAS Y CUBIOS SOBRE QUINUA

Teroso • Profundo • Aromático

Setas salteadas y cubios cocidos a fuego sobre un espejo de quinua aromática en una preparación que evoca los vestigios de la expedición botánica.

$35.000

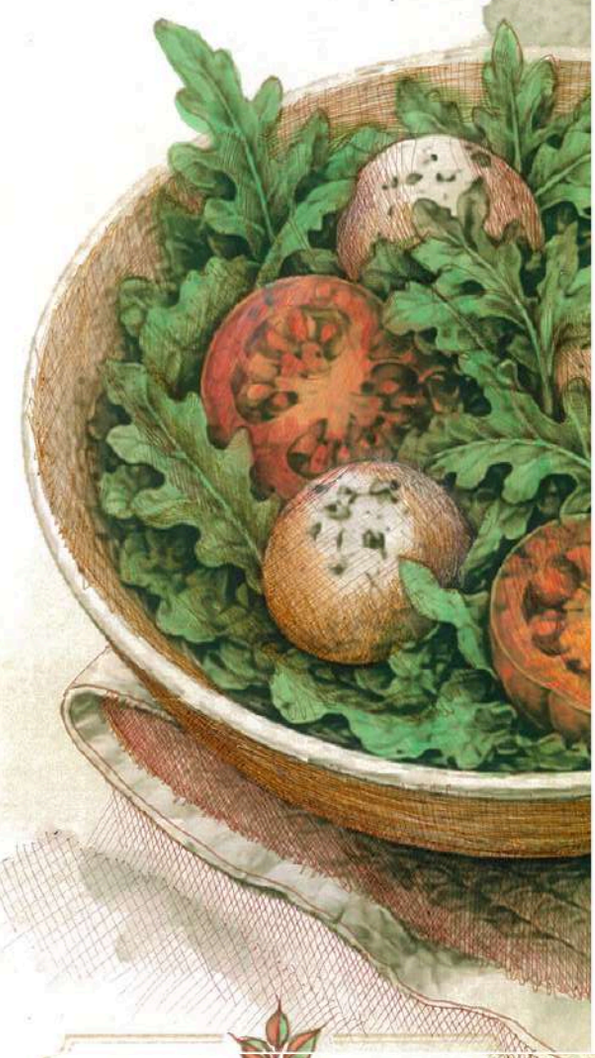
La tierra guarda sabores que solo el tiempo y la paciencia saben revelar.

CASA BORBÓN
RESTAURANTE

ENSALADAS

FRESCURA QUE COMPLEMENTA
NUESTROS SABORES

Ingredientes frescos, hojas seleccionadas y aderezos que realzan cada plato, equilibran la experiencia y rememoran a José Celestino



BURRATA Y ARCOÍRIS DE TOMATES

Tomates frescos de temporada acompañados de burrata cremosa y aceite aromático.

$25.000

CÍTRICOS Y PALMITOS

Ensalada fresca con contrastes ácidos y texturas suaves.

$21.000

ENSALADA VERDE CON CHIPS DE ARRACACHA Y AGUACATE

Hojas frescas, aguacate cremoso y crocantes de arracacha.

$21.000

La frescura es el inicio de algo extraordinario.

CASA BORBÓN
RESTAURANTE

AL FINAL *de la tarde*

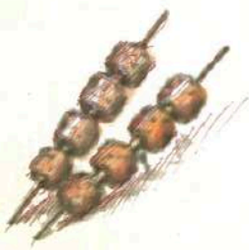
BOCADAS, VINOS Y CONVERSACIONES
QUE MERECEN QUEDARSE UN POCO MÁS.



SANDUCHES

- Roast beef y cebollas al vino.
- Pollo al pesto criollo.
- Salmón y aguacate.

$35.000



BROCHETAS

- Panceta de cerdo y piña al tequila.
- Chorizo de la región y manzana.
- Pollo al limoncillo.

$32.000



TAPAS

- Milhojas de papa criolla con jamón serrano.
- Montadito de morcilla y manzana.
- Causa de plátano maduro y camarones.

$38.000

Las mejores historias casi siempre empiezan cuando nadie tiene afán de irse.

CASA BORBÓN
RESTAURANTE

EXPERIENCIA CASA BORBÓN

Recorrido Borbón

Una selección curada por nuestro chef para descubrir la esencia de nuestra cocina a través de entrada, plato fuerte y postre.



NOTA DE CIERRE

Nuestra cocina honra ingredientes cultivados en esta tierra desde tiempos ancestrales, transformándolos en experiencias que celebran memoria, territorio y creación contemporánea.

Bienvenidos a Casa Borbón.

Donde las historias también se sirven a la mesa.