

MENÚ

○ RESTAURANTE ○

1622

○ RESTAURANTE ○ 1622

Bucaramanga, conocida como la Ciudad Bonita y la Ciudad de los Parques, fue fundada el 22 de diciembre de 1622 en las estribaciones nororientales de la Cordillera de los Andes por los españoles Andrés Páez de Sotomayor y Miguel de Trujillo que repelieron con sus lanceros a los indios Guanes, primeros habitantes que adoraban al sol y cultivaban la tierra. Cinco grupos dominaban la región, los Guanes, los Yariguíes, los Chitareros, Lanceros y Saboyás. En un principio era una pequeña población formada por 7 viviendas, pero gracias a la fertilidad de sus tierras y al espíritu emprendedor de sus gentes progresó día a día y fue nombrada, en 1857, capital del Departamento de Santander, por ese entonces Estado Soberano de Santander. Sólo adquirió el título de ciudad hasta 1869.

Entradas

Ceviche Cartagenero	\$45.000
Tradicional preparación de mariscos al mejor estilo costeño, a base de salsa de tomate ligeramente picante y limón. Acompañado de chips crujientes de plátano verde.	
Ceviche Amarillo	\$52.000
Variedad de mariscos marinados en pasta de ají amarillo, con toques crujientes de maíz.	
Ceviche a la Crema de Coco	\$52.000
Ceviche de pescado infundado en leche de coco y menta, realizados con tomate cherry y cebolla, con toques crujientes de maíz.	
Ceviche de Chicharrón	\$46.000
Crocante panceta de cerdo acevichada en suero costeño y chile ahumado.	
Tostada de Atún	\$43.000
Laminado de atún fresco marinado en aceite de sésamo, aguacate y limón, servido sobre tostada de maíz.	
Tartar de Salmón Wasabi	\$45.000
Salmón fresco marinado en limón y mayonesa al wasabi.	
Pulpo al Ajo	\$53.000
Pulpo parrillado marinado con ajo, aceite de oliva y pimentón dulce, servido sobre una muselina de papa.	
Tortilla Española	\$31.000
Clásica tortilla española elaborada a base de papa y chorizo ibérico.	
Aborrajados	\$19.000
Tradicional preparación caleña de plátano maduro relleno de queso y bocadillo.	
Arepa de la Tierra	\$38.000
Arepa de maíz amarillo acompañada de chorizo y chicharrón glaseado en salsa de panela y chile.	
Empanadas Tita	\$29.000
Crocantes empanadas rellenas de camarón, papa y queso crema, acompañadas con mayonesa de chile dulce.	
Empanadas de Sobrebarriga	\$29.000
Empanadas crocantes de sobrebarriga desmechada y papa criolla, acompañadas con ají criollo.	
Empanadas Sureñas	\$49.000
Empanadas argentinas de lomo fino, horneadas y con relleno jugoso, acompañadas con ají casero y chimichurri tradicional.	

Sopas

Sopa de Patacón Tradicional sopa de plátano verde y carne.	\$25.000
Crema de Tomate Preparación de crema de tomates de la huerta.	\$25.000
Crema de Ajiaco Tradicional crema a base de tres papas de la región andina de Colombia.	\$25.000

Ensaladas

Ensalada de Camarón Camarones marinados crocantes, sobre base de vegetales frescos bañada en salsa oriental con maíz crocante.	\$52.000
Ensalada de Cobb Tradicional ensalada americana con queso azul.	\$52.000
Ensalada de Salmón Ensalada de salmón curado con mezcla de lechugas, cebolla roja encurtida, crujiente de queso crema, alcaparras y huevo poché, aderezado con vinagreta de limón dulce.	\$52.000
Ensalada Mediterránea Ensalada a base de variedad de lechugas, queso feta, trigo americano, tomate cherry, garbanzos, pepino y aceituna, acompañada con pan pita.	\$56.000
Ensalada de Queso Brie Variedad de lechugas, queso brie, pera, arándanos y reducción de balsámico.	\$52.000

Carnes & Aves

Rabo de Toro al Vino Cocción lenta de rabo de res con vino tinto y especias, acompañado de un cremoso de papa y arverjas guisadas.	\$81.000
Matambre de Pizza Sobrebarriga en cocción lenta gratinada con queso, vegetales y chimichurri argentino, acompañada de papas rústicas crocantes.	\$81.000

○ RESTAURANTE ○
1622

Lomo Saltado \$68.000

Tradicional preparación peruana de lomo fino al wok, acompañado de vegetales y papas rústicas crocantes.

Lomo a la Antigua \$81.000

Solomito de res bañado en salsa de mostaza antigua, acompañado de cremoso de papa, vegetales y espárragos.

Lomo en Salsa de Queso Azul \$84.000

Solomito de res bañado en salsa de queso azul, acompañado de cremoso de papa criolla y espárragos con puerro crocante.

Baby Beef \$85.000

Lomo fino de res asado al punto, acompañado de papa a la francesa y ensalada fresca.

Butter Basted Steak \$92.000

Corte grueso de res a la mantequilla y finas hierbas, acompañado de papas rústicas con aceite de trufa y espárragos.

Asado de Tira \$132.000

Corte fino de res importado, acompañado de ensalada y papa rústicas.

Chuletón de Cerdo \$75.000

Chuletón de cerdo ahumado acompañado de tomates y espárragos parrillados y papas rústicas.

Bondiola de Cerdo \$70.000

Corte de cerdo a la parrilla acompañada de vegetales y cremoso de yuca con queso de hoja.

Ossobuco Ahumado \$81.000

Corte de cerdo en cocción lenta a base de humo, laqueado con salsa de thailandesa, sobre ensalada americana de repollo, suero costeño y crocante de yuca.

Costilla de Cerdo BBQ Piña \$65.000

Costilla de cerdo al horno bañadas en salsa BBQ y chimichurri de piña, acompañada de papas crocantes y tomates frescos.

Cabro Braseado \$81.000

Cabrito de la región en salsa de vino tinto y romero, acompañado de cremoso de yuca y guiso de arvejas.

Cordon Bleu \$62.000

Suprema de pollo rellena de queso y jamón ahumado, bañado en salsa de tocineta, acompañada de pasta pappardelle al burro y ensalada fresca.

Suprema Saltada \$58.000

Preparación de pollo al wok con vegetales acompañado de papa a la francesa.

Filete de Pollo al Grill \$52.000

Filete de pollo a la parrilla acompañado con spaguetti a la crema de mantequilla y ensalada fresca.

Pescados

Salmón a la Toscana	\$81.000
Salmón al sartén en salsa de tomates, espinaca, tocineta y hongos, acompañada de tallarines al burro.	
Trucha a la Florentina	\$65.000
Filete de Trucha al horno con relleno de espinaca y cubierta de queso, acompañada de papas crocantes al parmesano.	
Corvina en salsa de Camarón	\$92.000
Filete de corvina al sartén en salsa cremosa de camarón, sobre muselina de plátano y acompañada de vegetales salteados.	
Róbalo al Puerro	\$85.000
Filete de róbalo en salsa de puerro, espárragos frescos, puerro crocante y papa a la francesa.	
Salmón Frutos de la Pasión	\$81.000
Filete de salmón al horno, bañado con reducción de maracuyá, cebollas confitadas, vegetales asados y muselina de papa.	

Arroces

Caldoso de Pollo y Chorizo	\$53.000
Arroz húmedo con pollo y chorizo al estilo colombiano con toques de salsa dulce.	
Paella Tierra del Mar	\$85.000
Tradicional preparación española de mariscos y pollo.	
Titote de Mariscos	\$85.000
Frutos del mar bañados en bisque acompañado de arroz con coco crocante.	
Meloso de Mar	\$85.000
Arroz cremoso con frutos del mar, coco y tinta de calamar.	
Risotto Veggie	\$50.000
Tradicional preparación italiana con arroz arbóreo espinaca, espárragos y hongos silvestre.	
🌱 Vegetariano	

Sandwiches

- | | |
|---|-----------------|
| Wrap Vegetariano | \$40.000 |
| Wrap de corazones de alcachofa, espárragos, mazorcas baby y champiñón, acompañado de ensaladilla de la casa y papa francesa. | |
| 🌱 Vegetariano | |
| Hamburguesa Pampera 1622 | \$44.000 |
| Hamburguesa de carne de res, con queso sabana y cheddar, champiñones al grill, cebolla confitada, tocineta crocante, equilibrada con vegetales y pepinillos en pan brioche. | |
| Panini de la Casa | \$41.000 |
| Pan integral con jamón de pavo y variedad de quesos, aromatizado con hierbas. Acompañado de papa a la francesa | |
| Sandwich de Jamón Serrano | \$41.000 |
| Armado en pan artesanal, jamón serrano con pesto fresco, tomates confitados, queso bocconcini, aguacate y lechugas asiáticas. | |

Para Compartir

- | | |
|---|------------------|
| Picada Frutos del Mar | \$135.000 |
| Picada para compartir de camarón, pulpo, mejillones, palmitos, langostinos al ajillo, acompañados de patacones y ensalada americana. | |
| Picada Santander | \$150.000 |
| Picada para compartir con cabrito, sobrebarriga, carne oreada, chicharron, chorizo, arepa amarilla, papa en casco y ensalada criolla. | |

Menú Infantil

- | | |
|---|-----------------|
| Nuggets & Chips | \$32.000 |
| Trozos de pollo apanados, acompañados de papa a la francesa y salsa de la casa. | |
| Spaguetti Pacco | \$32.000 |
| Spaguetti en salsa blanca y pollo. | |
| Lasaña al Gratín | \$49.000 |
| Clásica lasaña en salsa boloñesa y queso mozzarella. Acompañada de tostadas. | |
| Parrilla Hawaina | \$32.000 |
| Pizza con tocineta, piña y salsa BBQ de la casa. | |

Postres

Genovesa Torta húmeda de tres leche con sabajón y praliné de almendras.	\$22.000
Bavaroise de Coco Bavarioise de coco y vainilla, sobre arena de alfajor coronado con merengue suiuzo y finalizado con sabajón artesanal y piña crocante.	\$22.000
Obleas Obleas santandereanas para combinar con dulce de mora, queso y arequipe	\$22.000
Chessecake de Frutos Rojos Cremosino de quesos sobre crocante de galleta, napado en salsa de frutos rojos.	\$22.000
Torta de Chocolate Receta clásica de torta negra de chocolate, rellena de arequipe, bañado con ganache y helado.	\$22.000



De Nuestra Terraza Italiana

Antipasti - Entradas

Carpaccio di manzo	\$45.000
Carpaccio de lomo de res, cebollitas ocañeras caramelizadas, queso grana padano, aceite de oliva, sal marina y pimienta rosada.	
Carpaccio di polpo	\$63.000
Láminas de pulpo fresco sobre crema de aceitunas y cebollas caramelizadas.	
Espárragos a la crema di gorgonzola	\$43.000
Espárragos frescos a la parrilla, acompañados de una suave crema de queso gorgonzola.	
Polpette di manzo	\$49.000
Albóndigas artesanales de carne de res, servidas con salsa pomodoro, queso stracciatella y focaccia.	
Ensalada di burrata di búfala	\$59.000
Tomates cherry confitados, burrata de búfala, crema balsámica, rúcula fresca y pesto genovés.	
Tabla de Salumis	\$135.000
Completa paleta de jamón serrano, chorizo español, cabano, variedad de quesos maduros y frescos, frutos secos, tostadas de pan y aceitunas. Ideal para compartir entre 2 personas.	

Pasta e sugo a scelta - Pasta y salsa a elección

Spaghetti, Penne, Rigatoni, Fettuccini, Pappardelle, Linguine

Elige tu pasta favorita y acompáñala con la salsa de tu elección

Carbonara	\$63.000
Salsa a base de tocineta ahumada, emulsión de queso parmesano, yemas de huevo, sal y pimienta.	
Bolognese della Nonna	\$63.000
Salsa boloñesa tradicional hecha con carne de res y tomates.	
Di Mare	\$81.000
Pasta acompañada de una mezcla de langostinos, pulpo, mejillones y calamares en una suave salsa rosa.	
Vongole	\$67.000
Pasta con almejas frescas, ajo, aceite de oliva y un toque de vino blanco.	
Etrusca	\$70.000
Camarones, champiñones, tocino crujiente y pesto genovés.	
Scampi	\$70.000
Camarones en salsa de mantequilla y limón.	



De Nuestra Terraza Italiana

Risotti

Manzo selvatico	\$85.000
Risotto cremoso con tierna carne de res y una mezcla de hongos silvestres, realzado con un toque de aceite de trufa.	
Gamberi e spinaci	\$92.000
Risotto cremoso con langostinos frescos y espinacas, preparado con un fondo de mariscos.	
Essenza di Funghi	\$85.000
Risotto cremoso preparado con champiñones, orellanas y portobello, realzado con un toque de hierbas frescas.	

Primi

Lomo al funghi e tartufo	\$84.000
Lomo de res jugoso acompañado de salsa de hongos y trufa, servido con fettuccini fresco.	
Salmón alfredo	\$81.000
Salmón a la parrilla, bañado en una suave salsa Alfredo, acompañado de spaghetti al dente.	
Milanesa di pollo	\$67.000
Pechuga de pollo apanada, cubierta con salsa napolitana, acompañada de pappardelle en mantequilla.	
Pollo relleno de dátiles	\$60.000
Pechuga de pollo cocinada a baja temperatura. Relleno de dátiles, nueces y queso de cabra. Bañada con salsa cremosa de cebollas caramelizadas.	
Experiencia Tomahawk	\$285.000
Corte de res Tomahawk, 800 gr, madurado en seco y asado al término de su preferencia con salsa verde italiana a base de perejil y alcaparras. Acompañado de papitas criollas al romero y cortado en mesa. Ideal para compartir entre 2 personas.	

Dolci

Tiramisú del chef	\$22.000
Clásico italiano a base de queso crema, café, cacao y un toque de licor. Presentación en mesa.	
Panna cotta con frutti di bosco	\$22.000
Panna cotta cremosa con una deliciosa compota de frutos rojos.	

Vinos

Champagne

Francia

Veuve Clicquot

Moët & Chandon

BOTELLA

\$ 1.334.000

\$ 1.075.000

Cava & Espumoso

España

Anna Codorniu Blanc de Blancs Reserva Brut

Cremoso, amplio y persistente.

Codorniu Clásico Semiseco

Agradable, fresco & equilibrado.

\$ 282.000

\$ 225.000

Francia

J.P. Chenet Sparkling Brut

Afrutado, fresco, cítrico.

J.P. Chenet Rose

Fresco, semidulce, agradable.

\$ 150.000

\$ 150.000

Argentina

María Codorniu Sur Brut

Suave y frutal.

María Codorniu Dulce Blanco

Suave, dulce, frutal.

\$ 159.000

\$ 166.000

Proseccos

Italia

Zonin Brut Cuvee

Equilibrado, atractivo, notas de almendra.

\$ 250.000

Frizzantes

Italia

Lambrusco Ca Demeci

Fresco, meloso y lleno de sabor.

Lambrusco Rosso Ognigiorno Emilia IGT

Semidulce, agradable.

\$ 110.000

\$ 110.000

Blancos

España

Marqués de Riscal Rueda Verdejo

Fresco, untuoso, agradable.

Protos Verdejo

Frescura & acidez natural.

Mara Martin Godello

Fresco, cítrico.

Beronía Verdejo Rueda

Untuoso, fresco, elegante con el toque suave de la cepa.

\$ 200.000

\$ 198.000

\$ 205.000

\$ 197.000

Francia

Barton & Guestier Reserve Chardonnay

Frutal, fresco, agradable.

\$ 177.000

Vinos

Italia

Pasqua Passione Sentimento Bianco
Refrescante, potente, final persistente.

Ruffino Orvieto Clásico
Suave & refrescante.

Pasqua Chardonnay Di Puglia
Refrescante, untuoso, fresco & equilibrado.

Chile

Casa Silva Cool Coast Sauv. Blanc
Fresco, acidez firme & equilibrada.

Morande Terroir Wines Semillon
Seco, acido, fresco & jugoso.

Santa Rita 120 Res. Especial Sauv. Blanc
Frutal, fresco, acido.

Casillero del Diablo Sauv. Blanc.
Notas frutales, fresco & Acido.

Argentina

Norton Select Chardonnay
Estructurado, fresco, delicado.

Rosados

España

Marques de caceres
Suave, amable, sedoso, agradable.

Francia

Barton & Guestier Reserve Rose
Fresco, afrutado

Barton & Guestier Rose D'Anjou
Suave, agradable.

Italia

Pasqua Trevenezie 11 Minutes Rose
Frutal, fresco.

Chile

Santa Rita 120 Rva. Esp. Rose Cab. Sauv.
Acidez refrescante.

Tintos

España

Marqués de Riscal Reserva
Fresco, agradable, fácil de tomar.

Beronia Crianza
Equilibrado, frutal, con notas de regaliz.

Riscal Tempranillo
Fresco, redondo, afrutado.

BOTELLA

\$ 238.000

\$ 172.000

\$ 124.000

\$ 257.000

\$ 159.000

\$ 151.000

\$ 177.000

\$ 175.000

\$ 178.000

\$ 166.000

\$ 161.000

\$ 280.000

\$ 151.000

\$ 410.000

\$ 194.000

\$ 187.000

Vinos

BOTELLA

Francia



Barton & Guestier Heritage	\$ 326.000
<i>Bien equilibrado, armonioso, afrutado.</i>	
Barton & Guestier Cotes Du Rhône	\$ 171.000
<i>Amplio, afrutado y especiado.</i>	
Barton & Guestier Merlot	\$ 149.000
<i>Armonioso, elegante, bayas rojas & negras.</i>	
Barton & Guestier Pinot Noir	\$ 173.000
<i>Suave, especias.</i>	

Italia



Ruffino Chianti DOCG	\$ 200.000
<i>Equilibrado, armonioso, fresco.</i>	
Pasqua Passione Sentimento Rosso	\$ 238.000
<i>Equilibrado, suave, envolvente.</i>	
Pasqua Sangiovese Di Puglia	\$ 120.000
<i>Fresco, taninos suaves, equilibrado.</i>	
Pasqua Montepulciano D'Abruzzo	\$ 182.000
<i>Elegante, suave, final persistente.</i>	

Chile



Morande Gran Reserva Pinot Noir	\$ 283.000
<i>Intenso, muy frutal con notas frutales.</i>	
Morande Terroir Wines Cinsault/Pais	\$ 159.000
<i>Cuerpo medio, jugoso, sabores frutales, fresco.</i>	
Casa Silva Cool Coast Pinot Noir	\$ 257.000
<i>Jugoso, refrescante frutas silvestres, acidez refrescante.</i>	
Santa Rita Medalla Real Reserva Carmenere	\$ 213.000
<i>Estructurado, taninos suaves, fresco.</i>	
Casa Silva Terroir de Familia Reserva Carmenere	\$ 186.000
<i>Frutas rojas, negras madura.</i>	
Santa Rita 120 Res. Esp. Cabernet Sauvignon	\$ 151.000
<i>Frutas negras, equilibrado, persistente.</i>	
Santa Rita 120 Res. Esp. Merlot	\$ 151.000
<i>Acidez equilibrada, frutal, refrescante.</i>	
Casillero del Diablo Malbec / merlot / cabernet	\$ 174.000
<i>Intenso, equilibrado.</i>	
Casa viva reserva pinot noir	\$ 154.000
<i>Agradable, suave & sedoso.</i>	

Argentina



Perdriel Centenario Blend	\$ 525.000
<i>Estructurado, taninos redondos.</i>	
Fin del Mundo Gran Reserva	\$ 202.000
<i>Equilibrado, sedoso, taninos suaves.</i>	
Fin del Mundo Reserva Pinot Noir	\$ 202.000
<i>Afrutado, taninos sedosos.</i>	
Séptima Malbec	\$ 184.000
<i>Taninos suaves, jugoso, fresco.</i>	
Séptima Cabernet Franc	\$ 184.000
<i>Sedoso, equilibrado.</i>	

Vinos organicos & ecologicos

España

BOTELLA

Blancos

Marqués de Riscal Sauv. Blanc 100% Org. D.O. Rueda \$ 257.000
Fresco, aromático.

Tintos

Protos Tempranillo Ecológico \$ 291.000

Taninos suaves, agradable, afrutado, toques tostados.

Beronía Ecológico Tempranillo \$ 236.000

Equilibrado, notas dulces a fruta deshidratada.

Italia

Blancos

Pasqua Chardonnay - Grillo DOC Sicilia Org. \$ 165.000
Acidez fresca, armonioso.

Tintos

Pasqua Nero D'avola - Shiraz DOC Sicilia Org. \$ 158.000
Suave, frutal.

Argentina

Tintos

Fin del Mundo Organic Vineyards Malbec \$ 202.000
Afrutado, buena acidez.

Bebidas

	BOTELLA	TRAGO
Whisky & Maltas		
Singleton 18 Años	\$ 1.112.000	\$ 94.000
Singleton 12 Años	\$ 449.000	\$ 40.000
Macallan 18 Años	\$2.990.000	
Johnnie Walker Blue Level	\$2.650.000	
Johnnie Walker Red	\$ 280.000	
Johnnie Walker Black	\$ 440.000	
Buchanan's 18 Años	\$ 855.000	\$ 71.000
Buchanan's Master	\$ 438.000	\$ 40.000
Buchanan's 12 Años	\$ 393.000	\$ 33.000
Buchanan's Two Soul	\$ 505.000	\$ 43.000
Glenfiddich 18 Años	\$ 1.858.000	
Glenfiddich 12 Años	\$ 473.000	\$ 40.000
Old Parr	\$ 438.000	\$ 40.000
Jack Daniel's	\$ 389.000	\$ 33.000
Jack Daniel's Honey	\$ 389.000	\$ 33.000
Ginebra		
Hendrick's	\$ 666.000	\$ 51.000
Tanqueray	\$ 434.000	
Gordon's	\$ 269.000	
Vodka		
Absolut	\$ 326.000	
Smirnoff Red	\$ 304.000	
Smirnoff Ice - Personal	\$ 26.000	
Ron		
Zacapa 23 Años	\$ 853.000	\$ 74.000
Havana Club 7 Años	\$ 404.000	\$ 33.000
Havana 3 Años	\$ 281.000	\$ 25.000
La Hechicera	\$ 662.000	\$ 58.000
Viejo de Caldas	\$ 243.000	
Medellín	\$ 215.000	
Tequila		
Don Julio 70	\$ 1.090.000	
Don Julio Reposado	\$ 656.000	\$ 55.000
Jose Cuervo Especial	\$ 382.000	\$ 34.000
Cazadores Blanco	\$ 330.000	\$ 30.000
Digestivos		
Baileys	\$ 219.000	\$ 19.000
Jerez Elegante Amontillado	\$ 311.000	\$ 24.000
Disaronno	\$ 313.000	\$ 38.000
Cervezas		
Stella Artois		\$ 20.000
Corona		\$ 19.000
Club Colombia		\$ 15.000
Heineken		\$ 15.000
Águila Light		\$ 13.000
Águila		\$ 13.000
Peroni		\$ 18.000
Artesanal		\$ 19.000
Adicional de Michelada		\$ 6.000

○ RESTAURANTE ○
1622

Refrescantes

Red Bull	\$ 21.000
Gatorade	\$ 12.000
Electrolit	\$ 19.000
Té Hatsu	\$ 16.000
Té Kombucha	\$ 16.000
Soda Bretaña	\$ 11.000
Gaseosa	\$ 11.000
Ginger canada dry	\$ 18.500
Sodas Frutales con Bretaña	\$ 15.000
Limonadas, Frappés o Jugos de Frutas	\$ 9.000
Agua con Gas	\$ 9.000
Agua sin Gas	\$ 9.000

Calientes

Café americano	\$ 6.500
Café expreso	\$ 8.000
Café capuccino	\$ 9.000
Mocaccino	\$ 9.000
Latte	\$ 9.000
Té negro o verde, manzanilla, y otras infusiones	\$ 9.000

Cócteles

Creemosos

Alexander	\$ 45.000
Piña Colada	\$ 49.000

Premium

Margarita Tomy	\$ 67.000
Negroni	\$ 53.000
Mojito Hechicera	\$ 64.000
PathFinder	\$ 47.000
Manhattan	\$ 45.000
Screwdriver	\$ 49.000

Tradicionales

Gin & Tonic	\$ 49.000
Mojito Cubano	\$ 49.000
Margarita Tradicional	\$ 56.000
Tinto de Verano	\$ 42.000
Cuba Libre	\$ 42.000
Tom Collins	\$ 39.000
Caipiroska	\$ 45.000
Dry martini	\$ 49.000
Cosmopolitan	\$ 56.000

