

CONOCE NUESTRA CARTA

GASTRO BAR
ORIGEN
BY 2D

En ORIGEN 2D, cada plato cuenta una historia que celebra nuestras raíces y tradiciones. Es una fiesta que conecta sentidos y emociones, porque las mejores experiencias son las que compartimos con quienes más queremos.

 **RENOV**
RES NON VERBA

FIXIÓN

GASTRO

BAR

PARA COMPARTIR

CADA DETALLE ESTÁ PENSADO
PARA LLEVARTE A LO MÁS
PROFUNDO DE NUESTRAS
RAÍCES.



QUESO ORIGEN \$ 32.000

CUBOS DE QUESO CRUJIENTE CON SALSA DE JABUTICABA Y
TROZOS DE MARAÑÓN, UN TRIBUTO A LA RIQUEZA DE NUESTRAS
SELVAS Y SUS FRUTOS ANCESTRALES.

PEI | COL

GASTRO

GASTRO
ORIGEN
BY BAR 2D



DESGRANADO DE CHICHARRÓN \$ 30.000

CON UN CHICHARRÓN COCINADO A LA PERFECCIÓN Y GLASEADO EN SALSA BARBACOA DE GUAYABA QUE SE MEZCLA ADEMÁS CON QUESITO FRESCO Y MAÍZ TIERNO. EL SUERO COSTEÑO ARTESANAL Y EL CROCANTE DE PUERRO CONFITADO AÑADEN UNA TEXTURA ÚNICA.

PEI | COL

GASTRO

GASTRO
ORIGEN
BY 2D BAR

CROCANTES DE PACÚ DE RÍO PROFUNDO \$ 38.000

EL PACÚ ES CONOCIDO POR DESPLAZARSE ÁGILMENTE
ENTRE LA VEGETACIÓN Y LOS CAUDALES SECRETOS,
LOS CROCANTES DE TRIGO EVOCAN LAS PIEDRAS DEL RÍO,
Y EL CREMOSO DE PHILADELPHIA CON TOQUES DULCES Y PICANTES CAPTURA
EL MISTERIO DE LA SELVA.



PEI | COL

GASTRO

GASTRO
ORIGEN
BY 2D

CEVICHE DE CORVINA ... \$ 39.000

CUBOS DE PESCA BLANCA, MARINADOS EN CÍTRICOS, CEBOLLA ACEVICHADA Y CILANTRO FRESCO AÑADEN NOTAS HERBALES. EL CHONTADURO Y MAÍZ TOSTADO SON UN GUIÑO A LOS SABORES AUTÓCTONOS, RECORDANDO LAS TRADICIONES DE NUESTRAS COMUNIDADES COSTERAS.



CEVICHE DE CORVINA Y PULPO... \$ 49.000

CUBOS DE PESCA BLANCA Y PULPO EN CÍTRICOS, ENRIQUECIDOS CON CEBOLLA ACEVICHADA, CILANTRO FRESCO, CHONTADURO, MAÍZ TOSTADO, MICROBROTOS Y FLORES COMESTIBLES. CON ESTE PLATO LA CORVINA Y EL PULPO SE ENCUENTRAN EN UN ABRAZO DE FRESCURA

PEI | COL

GASTRO

GASTRO
ORIGEN
BY BAR 2D

TOSTONES DE PLÁTANO ARTESANAL ... \$ 27.000

INSPIRADOS EN LOS SABORES DE NUESTRAS REGIONES TROPICALES, ESTOS TOSTONES CRUJIENTES CON COSTILLA DE CERDO COCINADA A FUEGO LENTO Y GLASEADA EN UNA SALSA BARBACOA DE GUAYABA, EVOCAN LOS SABORES DE NUESTRAS COCINAS ANCESTRALES. EL TOQUE FINAL DE MAÍZ DORADO COMPLETA ESTA RECETA QUE HONRA LOS CAMPOS Y LA TRADICIÓN.



PEI | COL

GASTRO

GASTRO
ORIGEN
BY 2D

MINI BURGERS TRUFADAS ... \$ 35.000

ESTAS 4 MINI HAMBURGUESAS (DE CARNE O DE POLLO) TRUFADAS CUENTAN LA HISTORIA DE LA BÚSQUEDA DE SABORES EXQUISITOS. ACOMPAÑADA DE UNA SALSA TRUFADA DESPIERTA LOS SENTIDOS Y SE ADORNA CON TOCINETA AHUMADA Y PUERRO CONFITADO, MIENTRAS LAS HOJAS DE TEMPORADA APORTAN UN FRESCOR ANCESTRAL.



PEI | COL

GASTRO

GASTRO
ORIGEN
BY BAR 2D

CHUNCHULLO DE LA CASA ... \$ 40.000

UN CHUNCHULLO PERFECTAMENTE CROCANTE, ENRIQUECIDO CON CEBOLLA ACEVICHADA Y CILANTRO FRESCO, SOBRE QUESO CREMOSO CON SUTIL DULZURA Y PICANTE AÑADE UNA DIMENSIÓN EXTRA, CREANDO UN EQUILIBRIO PERFECTO.



PEI | COL

GASTRO

GASTRO
ORIGEN
BY BAR 2D

JARDÍN DE GAMBAS ... \$49.900

De nuestras brasas nacen flores marinas, dando origen a un jardín que no crece en la tierra, sino en el fuego. Unas majestuosas gambas a la parrilla que reposan sobre un lecho vibrante de rúgula, tomates salteados y queso parmesano, bañadas en una vinagreta de uchuva y naranja que resalta su carácter tropical; culminando con un delicado chimichurri que adorna este jardín de sabores como celebración de la fertilidad de nuestras costas y la frescura del campo.

PEI | COL

GASTRO

GASTRO
ORIGEN
BY BAR 2D

PULPO DE MAZORCA ... \$33.900

Desde los cafetales hasta los maizales, los sabores de nuestra tierra se entrelazan con la imaginación. Así nació este pulpo sin mar, con tentáculos de mazorca a las brasas, infusionados con sal y mantequilla como dicta la sabiduría campesina, bañados en una cremosa salsa de queso artesanal con parmesano flameado, y coronados con un toque de tajín que despierta el alma del maíz.

PEI | COL

GASTRO

GASTRO
ORIGEN
BY BAR 2D

PULPO TRUFADO DE ORIGEN ... \$98.000

DELICIOSO PULPO A LA PARRILLA, BAÑADO EN UNA SALSA DE CHONTADURO PICANTE QUE DESPIERTA LOS SENTIDOS. SERVIDO SOBRE UN PURÉ CREMOSO TRUFADO Y CORONADO CON POLVO DE CHORIZO CROCANTE, MICRO BROTES Y FLORES COMESTIBLES, ESTE PLATO ES UN VIAJE CULINARIO QUE UNE LO MEJOR DEL MAR CON LA RIQUEZA DE LA NATURALEZA COLOMBIANA.

RISOTTO COLOMBIANO DE MARISCOS... \$ 71.000

EXQUISITO RISOTTO CON UNA MEZCLA DE MARISCOS SALTEADOS AL VINO BLANCO Y BAÑADOS EN UN DELICADO SOFRITO, QUE FUSIONA SABORES AUTÓCTONOS.

LA LECHE DE COCO AÑADE UNA SUAVIDAD TROPICAL, CREANDO UNA ARMONÍA PERFECTA DE SABORES QUE EVOCAN LA ESENCIA DE LA COSTA COLOMBIANA. UN PLATO CREATIVO Y LLENO DE VIDA, QUE RESALTA LO MEJOR DE NUESTRA GASTRONOMÍA EN CADA BOCADO.

PEI | COL

NEW YORK STEAK CERTIFIED ANGUS ... \$ 140.000

300 gr de New York Steak Angus *Certified*, perfectamente asado a la parrilla, sobre un cremoso puré rústico y bañado en una rica salsa demiglace. Coronado con microbrotes y flores comestibles, este plato une la calidad del Angus con el alma de la tierra colombiana.

ENTRAÑA DE LA TIERRA ... \$140.000

Entraña Angus *Certified*, acompañada de yuca crocante y una salsa de maní picante endulzada con miel de caña, Coronado con microbrotes y flores comestibles, representa la riqueza de la biodiversidad colombiana.

POSTRES

Carta Origen

BROWNIE DE MILO CON HELADO DE CAFÉ ... \$ 23.000

Suave brownie de chocolate y milo acompañado con helado de café sobre crocante de marañón y salsa de chocolate.

NUBE SUBLIME ... \$28.000

Nube infusionada con aguardiente y se disuelve suavemente, revelando un mousse de moccacino con notas de café y cacao. Cubierto con chocolate y frescas fresas.

ORIGEN

PEI | COL

BEBIDAS

AGUA MANANTIAL ... \$9.000

BRETAÑA ... \$9.000

COCACOLA ... \$9.000

GINGER ... \$9.000

REDBULL ... \$14.000

CORONA ... \$15.000

3 CORDILLERAS ... \$16.000

STELLA ... \$ 15.000

JUNIPER TÓNICA ... \$ 15.000

ELECTROLIT ... \$16.000

GATORADE ... \$ 12.000



TEQUILA
PATRÓN.



GASTRO BAR
ORIGEN
BY 2D



PATRÓN
CRISTALINO

MENÚ DE LICORES

El viaje inicia en el Amazonas, donde la **Chagra** conecta con la tierra, la **Cushma** honra la tradición y el **Mambo** abre las puertas a lo sagrado. La **Yacuruna** nos sumerge en aguas peligrosas. En el Pacífico, la **Minga** representa comunidad y la **Tunya** las fuerzas oscuras. El Caribe trae la magia y el calor con la **Mulata** y **Macondo**. En las montañas, el **Mal de ojo** advierte sobre energías invisibles. Finalmente, en la Orinoquía, la **Mala junta** alerta y el **Bololo** celebra el cierre de este recorrido.

COCTELERÍA

De autor

ORO MIEL ... \$39.900

Evocando los sabores caribeños con las dulces notas que aporta el lychee hacen de este cóctel una explosión balanceada entre lo aromático y la sedosidad de las frutas regionales como la piña miel de oro

Contiene: tequila, Soho (licor de lychee), Hierbabuena, Piña, Syrup de lychee

CUSHMA ... \$39.900

La travesía por el Amazonas nos da un vistazo a la vestimenta tradicional de las indígenas Asháninka, Cushma que refleja la conexión con la naturaleza. Este coctel inspirado en el misterio y lo ancestral es la mezcla perfecta entre Jägermeister, tepache, Pisco y limon.

MINGA ... \$39.900

Al salir de la selva y llegar a la costa pacifica, encontramos la Minga, la tradición del trabajo colectivo en la comunidad. Aguardiente amarillo, ron oscuro, cordial de lulo y miel negra representa la union del mar y la tierra.

RENOV ... \$39.900

Un Brindis por la Pujanza Pereirana y la Excelencia Jurídica, en honor a la Perla del Otún y la esencia de RENOV Abogados, con la intensidad del café, reflejo del espíritu incansable de nuestra tierra, la potencia del tequila, el dulzor del Licor 43 y el toque sutil del sirope de cacao crea una experiencia sensorial que, como la excelencia jurídica, deja huella en cada sorbo.

 **RENOV**
RES NON VERBA

COCTELERÍA

de autor

GRANIZADO DE VINO ... \$27.900

Pídelo para llevar por \$24.900

NUQUI ... \$39.900

COCTELERÍA

Clásica

OLD FASHION ... \$41.900

NEGRONI ... \$34.900

DRY MARTINI ... \$41.900

MARTINI LYCHE ... \$41.900

MOJITO ... \$34.900

PIÑA COLADA ... \$36.900

JAGER MULE ... \$41.900

SODAS

SODA TAMARINDO ... \$ 15.000

Con su citricidad particular hace referencia en la región por su sabor pronunciado y frutal.
Soda de Lulo y Hierbabuena: ¡Está como un lulo y fresco hierbabuena!

SODA DE LULO Y HIERBABUENA ... \$15.000

¡Está como un lulo y fresco hierbabuena!

SODA DE LYCHEE ... \$15.000

Sabor dulce y sedoso así es el lychee, dispuesto a encantar paladares.

SODA DE COROZO ... \$15.000

Esta fruta típica de la costa caribeña representa toda una región por su sabor ácido y dulce perfecta para refrescarte.

SODA DE ARAZÁ ... \$15.000

También conocida como guayaba yogurt. Esta soda aromática y dulce es perfecta para alegrar y revitalizar.

COCTELERÍA

Clásica

GIN TONIC ... \$ 34.900

Esta combinación clásica entre Ginebra y Tónica, ¿Qué podría salir mal?

GIN TONIC PINK ... \$41.900

Delicada y frutal mezcla de Ginebra Gordon's Pink refrescado con tónica sin calorías y frutilla deshidratada

GIN TONIC PREMIUM ... \$59.900

Cóctel .

PALOMA ... \$34.900

Coctel refrescante tradicional mexicano, la combinación de toronja roja y el tequila hacen de este coctel la selección perfecta que hará vibrar el paladar.

QUEEN'S PARK SWIZZLE ... \$34.900

Cóctel clásico caribeño original de Trinidad. El Ron Oscuro especiado junto con las hojas de hierbabuena, angostura y almíbar de azúcar de caña hacen de este cóctel un rito.

MOSCOW MULE ... \$34.900

Vodka, Zumo de Limón, Ginger Beer

MARGARITA TRADICIONAL ... \$34.900

MARGARITA LYCHE ... \$ 39.900

MARGARITA PREMIUM ... \$ 59.900

ORIGEN

LICORES

ORIGEN

AGUARDIENTE | RON

AGUARDIENTE AMARILLO ... \$159.900

ANTIOQUEÑO TAPA AZUL ... \$180.000

RON CALDAS 8 AÑOS ... \$205.000

RON ZACAPA CENTENARIO AMBAR ...
\$270.000

RON PARCE 8 AÑOS ... \$415.000

PATRÓN CRISTALINO ... \$650.000

PATRÓN SILVER ... \$435.000

PATRÓN REPOSADO ... \$520.000

DON JULIO 70... \$690.000

DON JULIO BLANCO... \$450.000

DON JULIO 1972 ... \$2'000.000

DON JULIO REPOSADO ... \$535.000

JIMADOR BLANCO ... \$250.000

JIMADOR REPOSADO ... \$250.000

JIMADOR CRISTALINO ... \$290.000

V O D K A

GREY GOOSE ... \$460.000

ABSOLUT ... \$215.000

T E Q U I L A

LICORES

ORIGEN

W H I S K Y

JACK DANIEL'S ... 260.000

BUCHANANS DELUXE ... \$320.000

BUCHANANS MASTER ... \$390.000

BUCHANANS 18 AÑOS.. \$675.000

OLD PAR ... \$320.000

MACALLAN 15 AÑOS ... \$ 1'435.000

G I N E B R A

HENDRICKS.. \$460.000

TANQUERAY ... \$290.000

BEEFEAFTER ... \$345.000

TANQUERAY TEN ... \$480.000

JÄGERMEISTER ... \$ 290.000

C H A M P A G N E

VEUVE CLICQUOT... \$940.000

CHANDON... \$200.000

MOET & CHANDON ... \$1'150.000

VEUVE CLICQUOT ROSE... \$1'150.000

V I N O S

TINTO. HACIENDA MONASTERIO
RIBERA COSECHA... \$520.000

BLANCO. MARQUEZ CASA CONCHA
CHARDONNAY ... \$320.000



2D

MUSIC AGENCY

ORIGEN

FIXIÓN

RENOV

RES NON VERBA