

A vibrant, stylized border of tropical flowers and foliage surrounds the central text. The border includes large orange hibiscus flowers, pink and purple blossoms, and various green leaves in shades of teal and dark green. The background is a light cream color with some yellow brushstrokes.

SAMBAL

BISTRO CARIBEÑO

MENÚ



SAMBAL

BISTRO CARIBEÑO

BIENVENIDOS / WELCOME

Nuestro menú ha sido elaborado con ingredientes locales y del caribe colombiano. En Sambal usamos técnicas modernas, mezclamos sabores caribeños, ingredientes frescos, logrando diversidad en los sabores del menú.

Our menu has been prepared with local Colombian and Caribbean ingredients. At Sambal we use modern culinary techniques, which includes mixing Caribbean flavors and fresh ingredients to achieve a diversity of flavors in our menu.

Disfruta la experiencia...
Enjoy the experience...

SAMBAL

BISTRO CARIBEÑO

MENÚ DEGUSTACIÓN / TASTING MENU

CINCO TIEMPOS / <i>Tasting menu five courses</i>	\$210.000
MARIDAJE CON COCTELERÍA / <i>House cocktails paring</i>	\$290.000
VEGGIE CINCO TIEMPOS / <i>Veggie five courses</i>	\$150.000
MARIDAJE CON COCTELERÍA / <i>With house cocktails paring</i>	\$230.000

ENTRADAS / FIRST COURSES

CEVICHE CARIBE	\$48.000
<p>Pesca del día, leche de tigre de coco, batata rosada braseada, cebolla roja, cilantro, aceite de ajonjolí del Carmen de Bolívar, coco crispy, chips. <i>Line-caught fish, coconut tiger's milk, sweet potato, pickled red onion, coriander, coconut crispy, plantain chips, sesame oil.</i></p>	
CEVICHE LA PLAYITA	\$50.000
<p>Pesca del día braseada, camarón, calamar crocante, leche de tigre de temporada, batata rosada, tubérculo, wakame encurtido, cilantro. <i>Grilled line-caught fish, shrimp, crispy squid, seasonal tigers milk, coriander, pickled wakame.</i></p>	
NACHOS DE CANGREJO	\$48.000
<p>Cangrejo artesanal, Salsa de quesos, aguacate, cebolla encurtida, ají dulce, cilantro, limón asado. <i>Caribbean crab, local chesse sauce, avocado, pickled onion, sweet pepper, coriander & lemon.</i></p>	
CROQUETAS DE CANGREJO	\$48.000
<p>Cangrejo artesanal y ñame ,flores comestibles campanita de la Fundación @granitos de paz en el barrio Olaya.El resultado, unas croquetas con sabor marcado a mar que se complementan con un sabayón de camarón (8 unidades) <i>Handmade crab and yams, edible flowers Tinkerbell from the Foundation @granitos de paz in the Olaya neighborhood. resulting in some flavored marked sea croquettes that are complemented with a shrimp zabayon (8 servings)</i></p>	
ENSALADA CON BURRATA	\$47.000
<p>Mezcla de lechugas & col china rostizada, vinagreta cítrica & togarashi, tomate Cherry confitado, uchuvas encurtidas, mango, casabe crocante y ajonjolí. <i>Salad with burrata Cheese, Grilled Chinese cabbage & lettuce mix, citrus vinaigrette, cherry tomato confit, pickled gooseberry, mango, Caribbean casaba & sesame.</i></p>	



SAMBAL

BISTRO CARIBEÑO

TACOS (2 UNIDADES / 2 UNITS)

GALBI DE CERDO

\$35.000

Cerdo achiotado, tortillas de maíces criollos, frijol refrito, salsa verde, cebolla encurtida y cilantro.

Achioted pork, corn tortilla, refried beans, green sauce, pickled onion, coriander.

CAMARON Y KIMCHI

\$38.000

Camarón sellados en salsa de chile dulce, tortillas de maíces criollos, kimchi costeño, aguacate y salsa sambal.

Seared shrimps, home sweet chili sauce, corn tortilla, caribbean kimchi, avocado, sambal sauce.

RABO Y FRIJOL

\$35.000  **\$30.000**

Tortillas maíces criollos, frijol refrito, hongos sellados, aguacate, chucrut de repollo morado, alioli de ajo y tatsoi.

Slow cooked oxtail, corn tortilla, refried beans, mushrooms, avocado, purple cabbage sauerkraut, garlic aioli.

BANH MI / SANDWICH VIETNAMITA

SANDWICH DE POLLO

\$41.000

Pollo apanado, pan ciabatta artesanal, alioli de ajo, bbq coreano, pepino encurtido, kimchi, Tatsoi y aguacate, acompañado de chips de platano.

Breaded chicken, garlic aioli, Korean bbq sauce, pickled cucumber, tatsoi & avocado, artisan bread and plantain chips.

HAMBURGUESA / BURGER

RES MADURADA

\$45.000

Brioche artesanal, hamburguesa hecha en casa, tomates asados, mix de lechugas, chucrut y bbq coreano. Acompañado de papas en casco.

Home made beef Burger, korean bbq sauce, purple cabbage sauerkraut, crispy skillet potatoes, artisan brioche bread.

SAMBAL

BISTRO CARIBEÑO

PRINCIPALES / MAIN COURSES

PESCADO COSTERO

\$65.000

Pesca fresca, arroz cremoso de coco, chimichurri de mango viche, salsa de lulo, verdolaga de la Fundación Granitos de Paz.

Artisanal Colombian fish, creamy coconut rice, mango viche chimichurri, lulo sauce, verdolaga from Granites of peace Foundation.

PEZ SAMBAL

\$65.000

Tataki sellado en especias, arroz con kimchi envuelto en hoja de col, salsa de ají local.

Tataki sealed with spices, kimchi fried rice wrapped cabbage leaf, local chili sauce.

MAR CARIBE

\$69.000

Langostino, camarón y calamar, salsa caribeña, batata dulce, habichuela larga, col frita, cebolla, casabe.

Prawn, shrimp and squid, Caribbean sauce, sweet potato, green beans, fried local cabbage, onion, cassava.

ARROZ MELOSO DE MARISCOS

\$68.000

Pesca del día, camarón y mejillones verdes en base de bisque y ají local, alioli de ajo y aguacate.

Catch of the day, shrimp and green mussels based on bisque and local peppers, garlic aioli, avocado.

POLLO ACHIOTADO

\$52.000

A la brasa con salsa gochujang de ají dulce, papas selladas, salsa de suero y queso.

Grilled chicken, gochujang stile sauce, seared potatoes, caribbean crème fraiche sauce.

CHICHARRÓN

\$64.000

Cocido durante 6 horas, pure rostizado de plátano maduro y zapallo, glase de corozo y orejero, habichuelas criollas asadas.

Crispy pork belly cooked for 6 hours, roasted mashed plantain and pumpkin, corozo and local seed glaze, roasted Creole beans.

MORILLO BRASEADO

\$67.000

Cocido a fuego lento, jus de viande, chimichurri aromático, mezcla de lechugas, vinagreta cítrica, hongos, tomate confitado, cebolla y limón.

Slow cooked beef brisket, viande jus, chimichurri, lettuce mix, citrus vinaigrette, cherry tomato confit.

SAMBAL

BISTRO CARIBEÑO

POSTRES / DESSERTS

COCOROZO

Namelaka de chocolate blanco, helado de coco, tierra de coco, reducción de corozo & mora.

White chocolate namelaka, coconut ice cream, coconut land, palm Berry & blackberry sauce.

\$28.000

CHOCO-AZU

Mousse de chocolate, piña caramelizada, pulpa de copoazu (fruta del amazonas), flor de Jamaica, tierra de chocolate amargo y millo crocante.

Chocolate mousse, caramelized pineapple, copoazu (fruit from the Amazon), Jamaican flower, dark chocolate land and crispy millo.

\$28.000

GUANÁBANA Y CHEPA

Galleta de Chepacorina, mousse de guanábana, torta de queso crema, gastrique de mora y viche, flores comestibles de la Fundación Granitos de Paz.

Local cookie of Chepacorina, soursop mousse cream cheese cake, blackberry and viche gastrique, flowers from Granites of peace Foundation.

\$28.000

GRACIAS / THANK YOU

Queremos resaltar la labor de nuestro Market aliado @jaris_market que nos trae una amplia despensa de ingredientes locales y Colombianos, cooperando con asociaciones que promueven la conservación del bosque seco tropical, la fauna endémica de los Montes de María, además de contar con una labor social que brinda apoyo a comunidades vulnerables, víctimas del conflicto y madres cabeza de hogar.

We would like to highlight the work of our allied Market @jaris_market they bring a wide range of ingredients by cooperating with various associations that promote the conservation of the tropical dry forest; the endemic fauna of Montes de María; and also perform social work activities that provides support to vulnerable communities; victims of the conflict; and Colombian mothers who are the head of households.

*Con Amor, Sambal
With love, Sambal*

SÍGUENOS EN NUESTRAS REDES SOCIALES / FOLLOW US.

 @sambal_bistro  @jaris_market

 Sambal Bistro Caribeño

 Restaurante Sambal Bistro Caribeño