



abasto

menú

español

english



abasto

menú

.....

desayunos

.....

para empezar

panes

huevos

arepas

.....

bebidas

.....

café

bebidas calientes

bebidas frías



menú principal

entradas

platos principales

pollo de campo

ensaladas

sopas

sánduches

postres

de la despensa
abasto



IMPORTANTE:

Si usted tiene alergia a algún alimento por favor indíquelo
en el momento de realizar su orden.



.....

vinos y licores

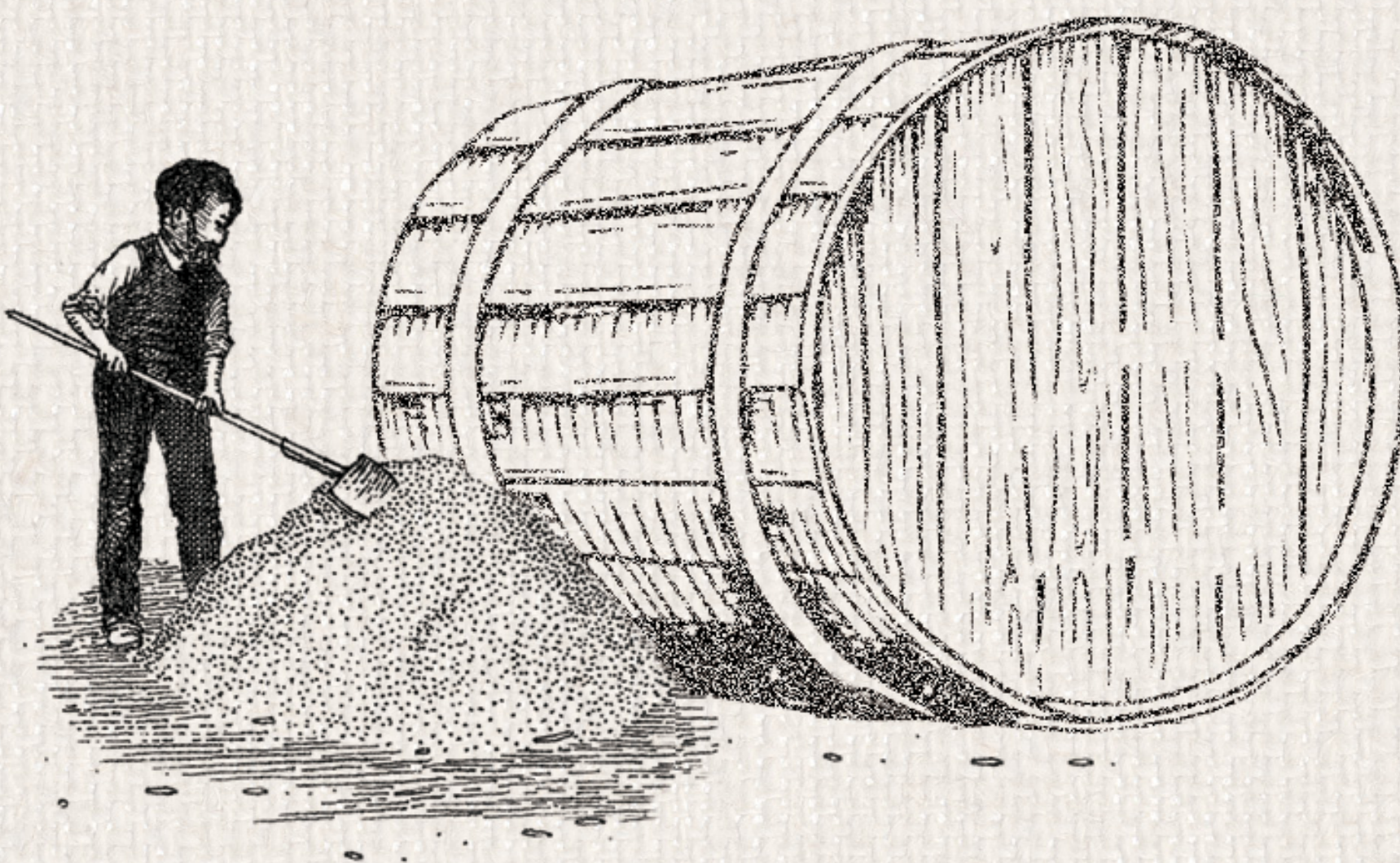
.....

cervezas

cocteles

vinos

licores



IMPORTANTE:

Está prohibido expendio de bebidas embriagantes
a menores de edad, ley 124 de 1994



IMPUESTOS INCLUIDOS.

FORMAS DE PAGO:

efectivo, tarjetas débito o crédito Visa, Master Card, Diners y American Express.

Abasto es un espacio libre de humo.

ADVERTENCIA PROPINA:

Se informa a los consumidores 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, indíquele a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea incluido o no en la factura o indíquele el valor que quiere dar como propina. En este establecimiento de comercio los dineros recogidos por concepto de propina se destinan en un 100% a todo el personal involucrado en el servicio y preparación de los alimentos.

En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese en Bogotá con la Línea de Atención de la Superintendencia de Industria y Comercio: 592 0400 ext 1190-1191 o para el resto del país
Línea Gratuita Nacional 018000-910165.





.....

desayunos

.....

para empezar

Arepa de choclo

Hecha en casa de maíz tierno con queso mozzarella y suero costeño. **15.900**

Bol de açaí

Batido de açaí, granola de la casa y frutas frescas. **19.500**

Ensalada de frutas **12.200**

Granola abasto **19.200**

Pancakes de avena

Servidos con banano, fresas, arándanos y miel. **(x2) 12.600 (x3) 17.900**

Caldo de papa

Consomé de papa nativa y cilantro. **8.000**

* Con adición de huevo. **9.500**

Carimañolas de queso **(x3)**

Masas crocantes de yuca, rellenas de queso costeño con ají atomatado. **14.500**



Empanadas paisas con ají de lulo (x10)

De masa de maíz, rellenas de papa y hogao. **19.800**

Chorizo de Santa Rosa de Cabal (x2)

A la parrilla. **17.900**

1/2 sopa de pescado del pacífico

Con pulpo, calamar, pescado blanco en leche de coco y hierbas de la azotea. **17.200**

panes

Pan de centeno de masa madre

Con mantequilla y mermelada. **13.500**

* Media canasta. **7.000**

Scones (x2)

Con mascarpone y mermelada abasto. **11.200**

Pan de banano con nueces **5.500**

huevos

Miga

Revueltos con migas de arepa y hogao. **14.500**

Sobre arepa de mote

Dos huevos fritos, queso campesino y chorizo santarrosano. **22.800**

Chilaquiles

Totopos de maíz, salsa roja, huevo frito, queso campesino y suero costeño. **20.600**

* Con pollo o chorizo. **26.500**

Fritos o revueltos

* Con tocineta. **14.900**

* Con cebolla y tomate. **11.200**



Estrellados

Con chorizo santarrosano, papa nativa y pan parrillado. **20.600**

Rancheros

Dos huevos fritos sobre tortillas de maíz, salsa roja, aguacate, fríjol refrito y queso fresco. **21.600**

En cazuela de barro

Con tomate, albahaca y queso Paipa. **20.600**

Tostada de aguacate y huevo

En pan de centeno a la parrilla con rebanadas de aguacate, cilantro orgánico, aceite de oliva y sal marina. **16.900**

Calentado abasto

Arroz con frijolitos, pollo, chorizo santarrosano, papa nativa, plátano maduro y huevo frito. **25.900**

Quesadillas de huevo

Quesadillas de huevo en tortillas con queso mozzarella, acompañadas de pico de gallo y salsa chipotle. **19.200**

Nuestro bistec a caballo

Carne desmechada y hogao sobre arepa blanca y huevo frito, acompañada de suero criollo. **20.900**

Sánduche de tocineta

En pan rústico con tocineta artesanal, queso Paipa y huevo frito. **20.900**

arepas

Arepa de mote

Con queso campesino y hogao. **10.200**

Arepa blanca

Con mantequilla y queso campesino. **9.000**

Arepa de huevo

La clásica del Caribe, acompañada de suero picante.

* Con queso costeño. **9.900**

* Con carne desmechada y hogao. **11.600**

Arepa guajira

De maíz blanco y queso costeño. **8.900**

Arepa de quinua

Con mantequilla y queso campesino. **8.400**



bebidas

café

Tinto 5.500

Espresso 5.500

Café Latte 7.400

Capuchino 7.400

Macchiato 5.500

* En leche de almendras 6.200

Adición leche almendras
hecha en casa 5.900



El café abasto
es seleccionado
entre las mejores
cosechas de pequeños
caficultores
colombianos



bebidas calientes

Chocolate abasto

Elaborado con cacao de origen. **7.900**

* En leche de almendras. **10.900**

Agua de panela **5.000**

Aromática **4.500**

Infusiones y tés de la casa **6.900**

Té chai **8.900**

bebidas frías

Agua abasto

Infusión de saúco, hierbabuena y limón.

* Jarra. **16.900**

Jugos

* Granadilla, uchuva, corozo, tamarindo, mango, lulo, mandarina, naranja y de temporada **7.900**

Extractos

* Extracto de zanahoria. **8.500**

* Extracto de zanahoria, manzana, jengibre y limón. **9.900**

Limonada abasto con panela orgánica **6.900**

Milo **7.900**

Agua Manantial **5.900**

Gaseosas **5.900**

Mimosa **15.900**





a b a s t o

menú

menú principal

entradas

Alcachofa a la parrilla

Con mayonesa de cubios encurtidos. **19.200**

Chorizo de Santa Rosa de Cabal (x2)

A la parrilla. **17.900**

Palmito fresco del Putumayo

Con aceite de oliva, sal marina y pimienta
rosada de Villa de Leyva. **20.200**

Burrata

Con espárragos a la parrilla y tomatitos
asados. **26.900**

Sartén de papa nativa al horno

Con queso maduro a la pimienta roja
de la Calera. **20.400**



Empanadas paisas con ají de lulo (x10)

De masa de maíz, rellenas de papa y hogao. **19.800**

Empanadas de maíz pelado (x4)

Rellenas de pollo, queso fresco y mole hecho en casa. **18.500**

Carimañolas de queso (x3)

Masa crocante de yuca rellena de queso costeño con ají atomatado. **14.500**

Tostada de camarón (x2)

Camarones salteados sobre tortilla de maíz, salsa de aguacate y suero costeño. **23.900**

Queso maduro de Ubaté

[Tipo brie], al horno. Con confitura de manzana Ana, uchuva y romero. **27.900**

Pulpo a la parrilla

De pesca local sobre ratatouille. **34.900**
[en temporada].

Huevos estrellados

Con chorizo santarrosano y papa nativa crocante. **20.600**

platos principales

Arroz caldoso de zapallo asado

Con hongos cremini salteados y tomillo. **29.500**

Arroz caldoso con camarones

Con chile guajillo y aguacate. **39.900**

Contramuslos de pollo al limón

Limón confitado, salvia y ensalada verde. **31.500**

Pollo al chimichurri con sartén de papa nativa o ensalada verde

Medio pollo deshuesado asado a la parrilla. **33.200**

Filete de trucha de Santa Elena al horno

Con ensalada de acedera, papa nativa y palmito del Putumayo con salsa tártara de cubio encurtido. **37.500**

Pescado abasto

Filete de pescado de mar al horno en papillote de hoja de bijao con guiso criollo. **43.900**

Pescado al horno

Filete de pescado de mar con ensalada de mango, aguacate y cilantro. **43.900**

Camarones con achiote

Con un toque de leche de coco. Arroz blanco y boronía. **39.600**

Encocado de mar

Filete de pescado blanco en leche de coco artesanal, hierbas de la azotea y camarones en cazuela de barro, servido con arroz blanco y patacón. **47.500**

Ñoquis de papa criolla

Con habas, espárragos, mantequilla con salvia y parmesano. **26.900**



Pasta con vegetales

Pasta con vegetales asados con salsa de yogur griego y albahaca. **25.900**

* Adición de pollo. **31.200**

Hamburguesa Abasto

Pan rústico, queso Paipa, cebolla encurtida, lechuga y tomate.

* De res **29.500**

* De Portobello **27.900**

Mini hamburguesa

Con queso mozzarella y chips de papa. **19.900**

Estofado de cordero en cerveza rubia

Con puré de arracacha y vegetales. **37.900**

Milanesa de cerdo

Con salteado de manzana Ana, papa nativa y cebolla caramelizada con ají de maní. **31.500**

Bife de paleta a la parrilla

Corte magro y tierno de la paleta de la res con puré de papa criolla y chimichurri. **42.500**

Colita de cuadril

Corte jugoso de los cuartos traseros de la res con puré de papa criolla y chimichurri. **42.500**

Asado de tira

Cocción lenta con especias típicas del Caribe con puré de yuca y platanitos. **43.900**

adiciones

Ensalada verde, puré de papa criolla, papas nativas o arroz con coco. **9.300**



abasto



Pollos del campo



Pollos adobados
y preparados en
el momento, en el
rotisserie
de nuestra casa

Pollo Abasto

Marinado con sal marina de la Guajira y tomillo. Servido con salsa chipotle y papa nativa asada.

*Entero. **58.900**

*1/2. **32.500**

Pollo criollo

Marinado con una mezcla de especies criollas a base de achiote. Servido con papas nativas asadas y ají cremoso de pimientos topito.

*Entero. **58.900**

*1/2. **32.500**



ensaladas

Verde

Mezcla de lechugas orgánicas, aguacate, palmito fresco y yacón con vinagreta de la casa. **19.500**

Quinua

Tomate cherry asado, habas, marañón, zapallo, hierbas frescas, vinagre de vino y aceite de oliva. **24.900**

Pavo

Pechuga de pavo del rotisserie, espinaca, palmito fresco, quinua, amaranto y mostaza a la antigua. **28.900**

Bol Abasto

Quinua, fríjol nativo, kale, aguacate, microlechugas, huevo, crutones de yuca y vinagreta de vinagre de cidra

* Con tofu a la parrilla **26.900**

* Con trucha ahumada **29.500**

* Con Pollo **27.900**

sopas

Sopa de zanahoria

Con queso de cabra y semillas de cilantro. **16.500**

Sopa campesina

Con quinua, fríjol, vegetales y cilantro. **16.900**

Sopa de tortilla de maíz

En caldo de pollo y tomates asados, cilantro, aguacate, queso campesino y aceite de chile guajillo. **21.900**

Sopa de pescado del pacífico

Con pulpo, calamar, pescado blanco en leche de coco y hierbas de la azotea. **32.200**



sánduches

Pavo

En pan de centeno, pechuga de pavo del rotisserie, tomate asado, rúgula y mostaza. **28.900**

Roast beef

En pan de centeno con mostaza dijon y un toque de miel de roble. **28.900**

Sánduche de posta cartagenera

En pan rustico artesanal con rúgula y aguacate. **28.500**

Sánduche de sobrebarriga

En pan rustico artesanal con carne desmechada y huevo frito. **28.500**





a b a s t o

menú

.....

postres

.....

Helado artesanal

[dos sabores] Vainilla, chocolate, gulupa, limonaria y corozo. **9.300**

Torta de almojábana

Con salsa de guayaba. **14.500**

Torta de zanahoria

Con nuez pecana, canela, nuez moscada y jengibre. **14.500**

Torta de chocolate y almendras

Con salsa de chocolate. **14.500**

Crumble

De frutos rojos y manzana Ana con helado de vainilla. **14.600**

Bol de açaí

Batido helado de açaí y fruta fresca [sin endulzante añadido]. **14.600**

Flan

Clásico flan de caramelo a base de leche de coco. **12.900**



abasto

menú

.....

de la despensa abasto

.....

Café

Café en grano tostado especialmente para abasto.

* Bolsa x 500g **40.000**

Granola abasto

Endulzada con panela orgánica.

* Bolsa x 250g **9.500**

* Bolsa x 500g **18.000**

Miel de roble

* Frasco x 500g **30.900**

* Frasco x 250g **15.900**

Mermelada abasto

Artesanal de frutos rojos.

* Frasco x 250g **12.900**

Cúrcuma

De Palmira en el Valle.

* Frasco x 250g **10.900**



Sal marina de la Guajira

* Bolsa x 500g **5.900**

* Bolsa x 250g **3.100**

Panela orgánica

Molida [Valle del Cauca].

* Bolsa x 500g **8.500**

Caramelos de quinua

Endulzados con miel de yacón.

* Bolsa x 15 unidades. **10.900**

Chocolates amargos

* Bolsa x 10 unidades. **9.500**

Aji Wai ya del Amazonas

* Frasco x 12g **20.400**

Pan de centeno de masa madre

* Hogaza. **17.500**

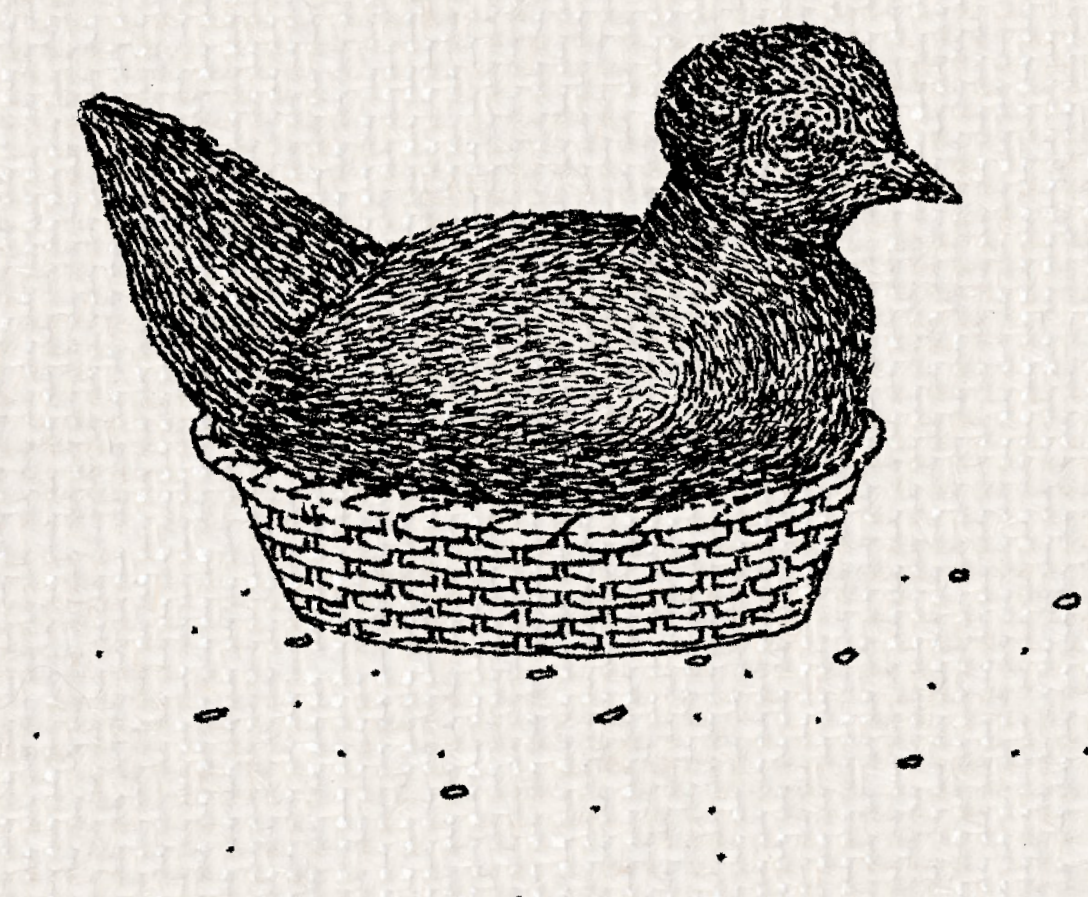
* Molde. **17.500**

Pan de banano con nueces

* Unidad. **21.500**

Salero gallinita

* Unidad. **12.900**





a b a s t o

menú

.....

licores

.....

cervezas

Cervezas artesanal Pola del Pub
[mona, roja o IPA]

* Lata **13.900**

* Jarra de draft **40.900**

* Pinta de draft **14.800**

Cerveza Stella 11.900

Cerveza Corona 11.900

Cerveza Club Colombia 7.900

Cerveza Club Colombia roja 7.900

Refajo (x2)

Cerveza Dorada, Colombiana
y Pony Malta. **13.600**

cocteles

Corozo

Aguardiente Antioqueño y jugo de corozo.
24.100

Canelazo

Melado de la casa, jugo de naranja,
aguardiente, zumo de limón. **17.800**

Sangría (x2)

Vino de la casa, fruta picada, jugo de
naranja y ron. **39.900**

Gin tonic 29.300

Mojito 26.800

Dry martini 29.300

Margarita 29.300

Mimosa

Vino espumante brut, jugo de granadilla,
mandarina o naranja. **15.900**

Bloody Mary 24.700

Manhattan 25.800

vinos

blanco

Agusti Torello Mata
XIC Blanco, Xarel-Lo,
Penedes - Cataluña.
* Copa **22.000**
* Botella **98.000**

Menade
Nosso, Verdejo natural,
Castilla y León.
* Botella **138.000**

Abalo Méndez
Abalo Méndez,
Albariño, Rias Baixas -
Galicia.
* Botella **132.000**

Alvear
Marqués de la
Sierra, Pedro Ximenez
Tranquilo, Montilla
Moriles - Córdoba.
* Botella **103.000**

Estones
Petites Blanco,
Garnacha Blanca,
Terra Alta - Cataluña.
* Botella **125.000**

rosado

Manz
Manz Rose, Castelao,
Lisboa - Portugal.
* Copa **22.000**
* Botella **98.000**

Astobiza
Txacoli rosado,
Ondarrabi Zuri -
Ondarrabi Beltsa, Alava.
* Botella **126.000**

tinto

Luzón
Colección Crianza,
Monastrell - Garnacha
Tintorera, Jumilla -
Murcia.
* Botella **114.000**

Ochoa Serie 8a
La foto de 1938,
Tempranillo - Graciano
- Merlot - Garnacha,
Navarra.
* Botella **105.000**

Monteabellon
Avaniel Tinto,
Tempranillo, Ribera
del Duero.
* Copa **22.000**
* Botella **98.000**

Monteabellon
5 Meses, Tempranillo,
Ribera del Duero.
* Botella **106.000**

Alta Alella
Gx, Garnacha, Alella -
Cataluña
* Botella **128.000**

Baigorri
Crianza, Tempranillo -
Garnacha, Rioja Alevesa
* Botella **138.000**



Licores

aguardiente

Aguardiente

Antioqueño

- * Trago **10.300**
- * 1/2 botella **55.900**
- * Botella **99.900**

Aguardiente

Mil Demonios

- * Trago **17.000**
- * Botella **198.000**

Viche

- * Trago **16.900**
- * Botella **179.000**

rones

Viejo de Caldas

- * Trago **12.500**
- * 1/2 botella **60.000**
- * Botella **109.900**

La Hechicera

- * Trago **25.900**
- * Botella **259.500**

Zacapa 23

- * Trago **27.900**
- * Botella **311.900**

whyskys

Buchanans

18 años

- * Botella **571.000**

Buchanans Master

- * Trago **29.500**
- * Botella **352.000**

Buchanans

12 años

- * Trago **23.000**
- * 1/2 botella **120.900**
- * Botella **230.900**

Old Parr

18 años

- * Botella **420.000**

Old Parr

12 años

- * Trago **22.000**
- * 1/2 botella **160.000**
- * Botella **220.900**

Glenfiddich 12 años

- * Trago **25.900**
- * Botella **259.500**

Johnnie Walker

Black Label

- * Trago **21.000**
- * Botella **220.000**

tequila

Don Julio

- * Trago **26.500**
- * Botella **289.900**

Olmeca

- * Trago **18.000**
- * Botella **134.500**

mezcal

Siete Misterios

- * Botella **295.000**



ginebra

Hendricks

* Trago **26.900**

* Botella **295.900**

Tanqueray

* Trago **23.000**

* Botella **230.900**

otros

Baileys

* Trago **14.000**

* Botella **135.000**

Cointreau

* Trago **23.000**

vodka

Absolut

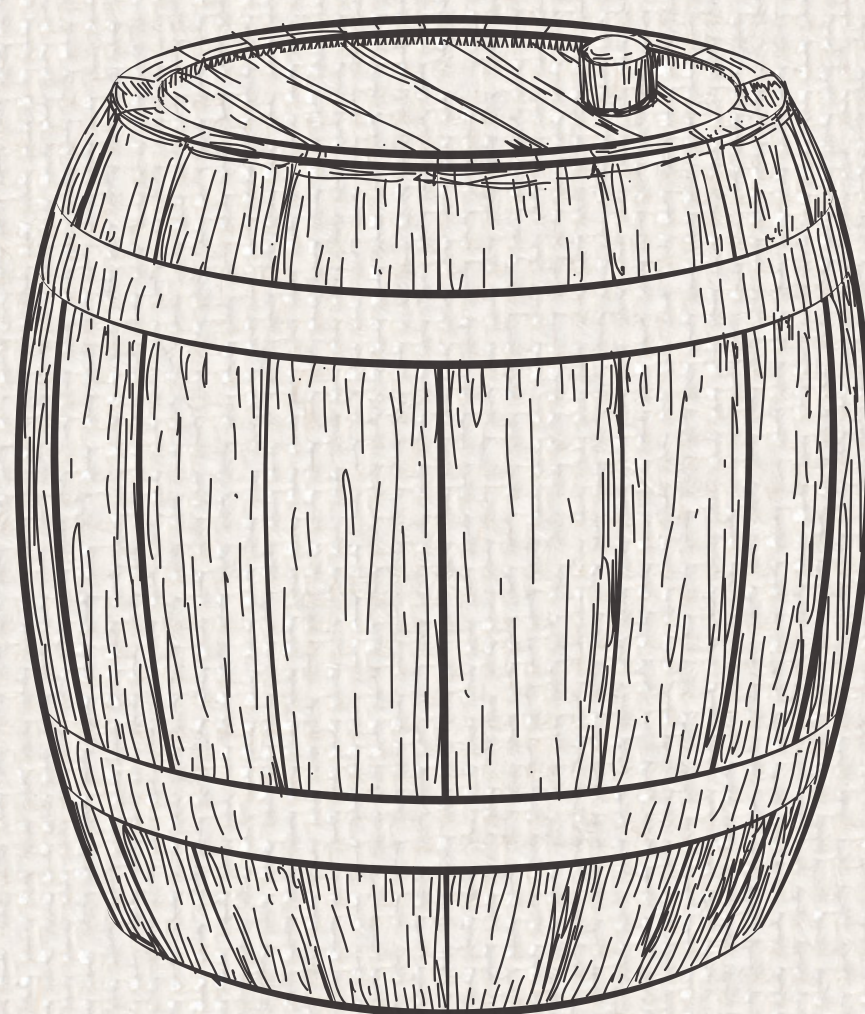
* Trago **18.000**

* 1/2 botella **85.000**

* Botella **152.400**

Ketel One

* Botella **250.000**



IMPORTANTE:

El exceso de alcohol es perjudicial para la salud.
Está prohibido el expendio de bebidas embriagantes
a menores de edad, ley 124 de 1994





a b a s t o

menu

.....

breakfast

.....

to start with

breads

eggs

arepas

.....

beverages

.....

coffee

hot beverages

cold beverages

.....

main menu

.....

appetizers

main dishes

farm chicken

salads

soups

sandwich

.....

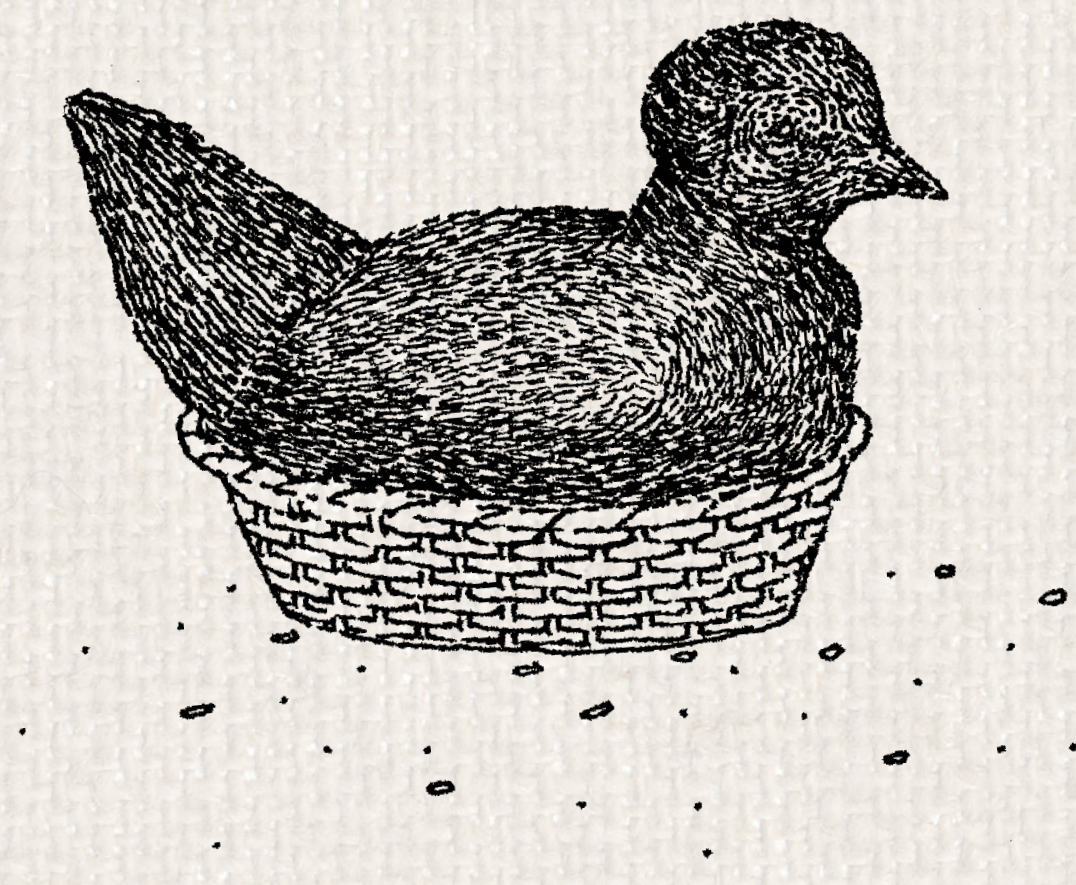
desserts

.....

.....

from the pantry

.....



IMPORTANT:

If you have any food allergy,
please let us know when you are ordering.

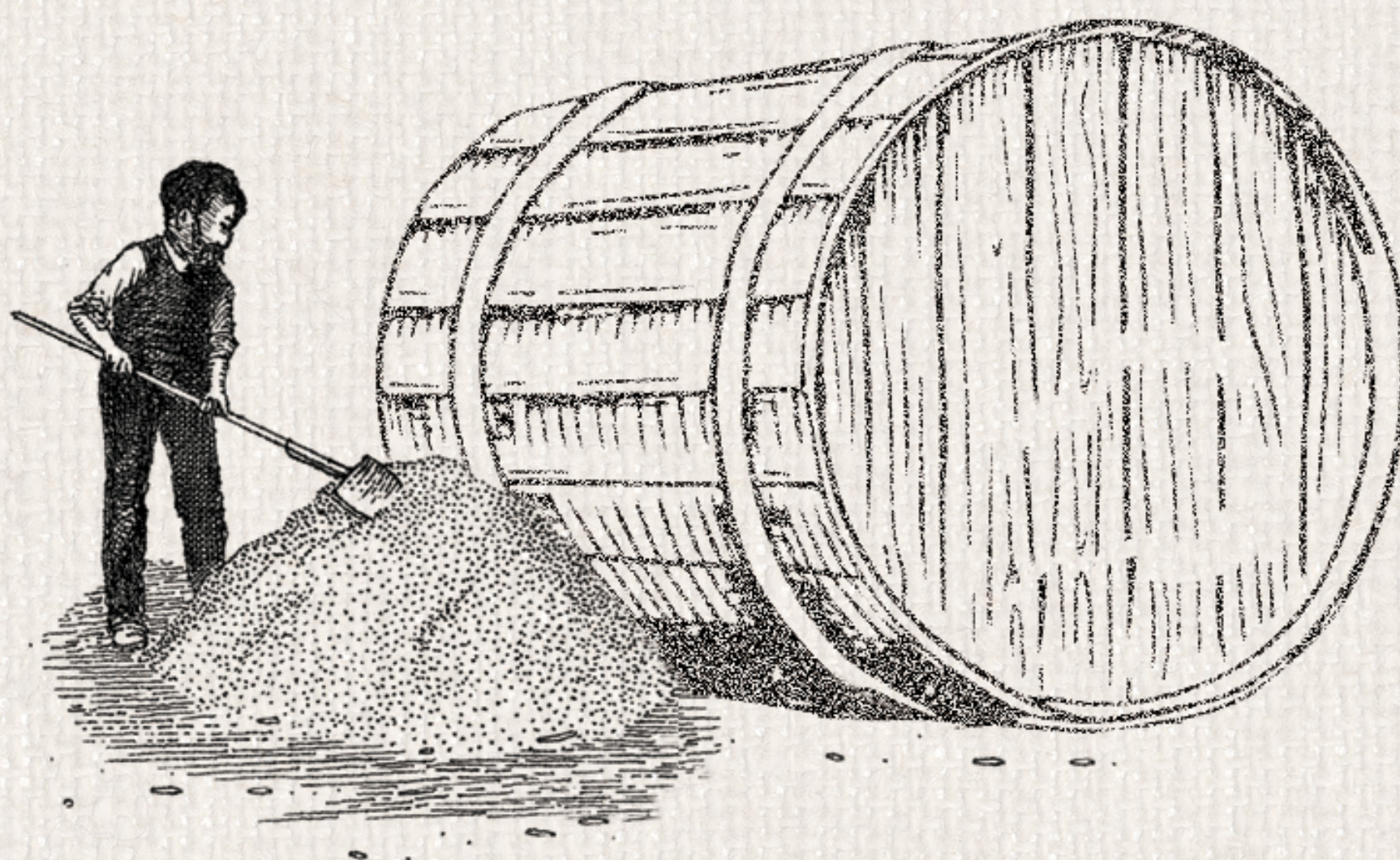
wines and spirits

beers

cocktails

wines

spirits



IMPORTANT:

It is prohibited to sell alcoholic drinks
to minors, law 124 of 1994



TAXES INCLUDED.

PERMITTED METHODS O PAYMENT:

cash, debit and credit cards
[Visa, MasterCard, Diners and American Express].

ABASTO IS A SMOKE FREE SPACE.

TIPS POLICY.

Abasto suggests to customers a tip o 10%
o the value o food and drink consumed which can be
accepted, rejected or modified by you in accordance
with your appreciation of the service received.

When you ask or the bill, please inform the waiter/waitress
whether you wish the standard tip to be included
or not in your bill or the amount which you would prefer
to give as a tip instead. 100% o all tips received
go to our employees who are involved in the service
and preparation o our food.

In case you have any query regarding our tips policy,
please contact the Commerce and Industry
Superintendencia in Bogota on
592 0400 ext 1190-1191
or in the rest o the country the
National Free Line 0181000-910165.



.....

breakfast

.....

to start with

Homemade sweetcorn arepa

With mozzarella cheese and sour cream. **15.900**

Acai bowl

Shake of acai, house granola and fresh fruit.
19.500

Fruit salad 12.200

Abasto's granola 19.200

Oatmeal pancakes

Served with banana, strawberries,
cranberry and honey. **(x2) 12.600 (x3) 17.900**

Potato broth

Heirloom potato consomme
and coriander. **8.000**

* With egg. **9.500**

Cheese carimañolas (x3)

Crispy yucca dough filled with cheese from
the coast, and hot tomato sauce. **14.500**



Empanadas paisas with lulo hot sauce (x10)

Corn dough parcels, filled with potatoes
and hogao. **19.800**

Santa Rosa de Cabal Chorizo (x2)

Grilled. **17.900**

1/2 Pacific fish soup

With octopus, squid, white fish
in coconut milk and rooftop herbs. **17.200**

breads

Sourdough rye bread

With butter and jam. **13.500**

* Half a basket. **7.000**

Scones (x2)

With mascarpone and abasto's jam. **11.200**

Banana bread with nuts **5.500**

eggs

Miga

Scrambled eggs with crumbs of arepa
and hogao. **14.500**

On arepa mote

Two fried eggs, fresh farmer's cheese
and santarrosano chorizo. **22.800**

Chilaquiles

Corn totopos, avocado, red sauce, fried egg,
fresh farmer's cheese and sour cream. **20.600**

* With chicken or chorizo. **26.500**

Fried or scrambled

* With beacon. **14.900**

* With tomato and onion. **11.200**

Smashed eggs

With santarrosano chorizo, heirloom potatoes and grilled bread. **20.600**

Mexican style eggs (rancheros)

Two fried eggs on corn tortillas, red sauce, avocado, refried beans and fresh cheese. **21.600**

In a pottery bowl

With tomato, basil and Paipa cheese. **20.600**

Toasted bread with avocado and egg

On grilled rye bread with avocado slices, organic coriander, olive oil and sea salt. **16.900**

Abasto's calentado

Rice with small beans, chicken, santarrosano chorizo, heirloom potato, ripe plantain and fried egg. **25.900**

Egg quesadilla

Egg quesadilla in tortillas with mozzarella cheese, accompanied by pico de gallo and chipotle sauce. **19.200**

Our Bistec a caballo

Shredded meat and hogao on white arepa and fried egg, accompanied by creole serum. **20.900**

Bacon sandwich

On rustic bread with artisanal bacon, Paipa cheese and fried egg. **20.900**

arepas

Arepa mote

With fresh farmer's cheese and hogao. **10.200**

White arepa

With butter and fresh farmer's cheese. **9.000**

Arepa filled with egg

Caribbean classic arepa with spicy sour cream.

* With cheese from the coast. **9.900**

* With shredded meat and hogao. **11.600**

Guajira style arepa

Made from white corn and cheese from the coast. **8.900**

Quinoa arepa

With butter and fresh farmer's cheese. **8.400**



beverages

coffee

Tinto 5.500

Espresso 5.500

Latte 7.400

Cappuccino 7.400

Macchiato 5.500

* With almond milk 6.200

Extra homemade almond milk 5.900



Abasto's coffee
is selected from
the best crops
of small colombian
producers



hot beverages

Abasto's chocolate

Made with 100% single origin chocolate **7.900**

* With almond milk. **10.900**

Panela 5.000

Herbal tea 4.500

Infusions and teas 6.900

Chai Tea 8.900

cold beverages

Agua abasto

Our homemade soda, naturally infused with elder flowers, peppermint and lemon.

* Jar. **16.900**

Juices

* Granadilla, uchuva berry, corozo, tamarind, mango, lulo, mandarin, orange [others depending on the season] **7.900**

Freshly pressed juices

* Carrot. **8.500**

* Carrot, Apple, ginger and lemon juice. **9.900**

Abasto's lemonade with organic panela 6.900

Milo 7.900

Water (Manantial) 5.900

Soda 5.900

Mimosa 15.900





a b a s t o

menu

main menu

appetizers

Grilled artichoke

With tartar sauce made of pickle cubios. **19.200**

Santa Rosa de Cabal chorizo (x2)

Grilled. **17.900**

Fresh heart of palms from Putumayo

With olive oil, sea salt and pink peppercorns
from Villa de Leyva. **20.200**

Burrata

With grilled asparagus and roasted
cherry tomatoes. **26.900**

Heirloom potato gratin

With spicy ripe cheese from Ubate. **20.400**



**Empanadas paisas with
hot lulo sauce (x10)**

Corn dough parcels, filled with potatoes
and hogao. **19.800**

Corn empanadas (x4)

Filled with chicken, fresh cheese
and homemade mole. **18.500**

Cheese carimañolas (x3)

Crispy yucca dough filled with cheese from
the coast, and tomato hot sauce. **14.500**

Shrimp tostadas (x2)

Sauté shrimp on corn tortilla with avocado
sauce and sour cream. **23.900**

Mature cheese from Ubate

Baked cheese (Brie style), with apple, uchuva
berry and rosemary jam. **27.900**

Octopus on the grill

On ratatouille (in season) **34.900**

Smashed egg

With santarrosano chorizo, and crispy
heirloom potatoes. **20.600**

main dishes

Creamy rice (arroz caldoso) of roasted butternut squash

With sauté cremini mushrooms and thyme.

29.500

Creamy rice (arroz caldoso) of small shrimps

With guajillo chili and avocado. **39.900**

Lemon chicken thighs

Preserved lemon, sage and green salad. **31.500**

Chimichurri chicken with heirloom potatoes

Half of grilled boneless chicken. **33.200**

Santa Helena baked trout fillet

With sorrel, heirloom potatoes and Putumayo heart of palm salad and tartar sauce made of pickled cubio. **37.500**

Abasto's fish

Fillet baked in banana leaf with creole stew.

43.900

Catch of the day

With mango, avocado and coriander salad.

43.900

Small shrimp with achiote

With a hint of coconut milk, white rice and boronia. **39.600**

Fish with coconut (encocado)

White fish fillet with homemade coconut milk, rooftop herbs and shrimps in a clay pot dish, served with white rice and fried plaitain. **47.500**

Gnocchi of criolla potato

with broad beans, asparagus, sage butter and parmesan. **26.900**



Pasta with vegetables

Roasted vegetable pasta with greek yogurt and basil sauce. **25.900**

* With chicken. **31.200**

Beef Burger

Rustic bread, Paipa cheese, pickled onion, lettuce and tomatoes.

* Beef **29.500**

* Portobello **27.900**

Mini burgers

With mozzarella and potato chips. **19.900**

Lamb stew in beer

With mashed arracacha and vegetables. **37.900**

Grilled rib eye

With mashed creole potatoes and chimichurri. **31.500**

Spare ribs

Slow cooked with typical Caribbean spices, and mashed yucca and little plantains. **42.500**

Rump tail

Juicy cut of beef hindquarters with Creole potato puree and chimichurri. **42.500**

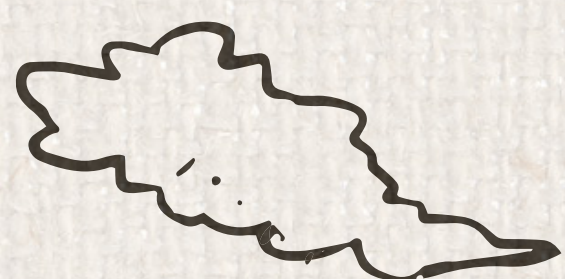
Strip roast

Slow cooking with typical Caribbean spices with mashed yucca and plantains. **43.900**

additions

Green salad, mashed creole potatoes, heirloom potatoes or coconut rice. **9.300**

a b a s t o



Farm Chicken



Marinated chicken
prepared in
house rotisserie

Abasto's chicken

Marinated with Guajira sea salt and thyme. Served with chipotle sauce and roasted native potato.

*Whole. **58.900**

*1/2. **32.500**

Criollo chicken

Marinated with a mixture of Creole species based on annatto. Served with roasted native potatoes and creamy chili pepper with topito peppers.

*Whole. **58.900**

*1/2. **32.500**



salads

Green

Mix o organic lettuces, avocado, heart of palm and yacon with homemade vinaigrette. **19.500**

Quinoa

Roasted cherry tomatoes, fava beans, cashews, roasted butternut squash, fresh herbs, wine vinegar and olive oil. **24.900**

Turkey

Rotisserie turkey breast, spinach, fresh heart of palms, quinoa, amaranth and old style mustard. **28.900**

Abasto's bowl

Quinoa, heirloom beans, kale, avocado, micro- lettuces, egg, yucca croutons and cider vinegar vinaigrette.

* With grilled tofu **26.900**

* With smoked trout **29.500**

* With chicken **27.900**

soups

Carrot soup

With goat cheese and coriander seeds. **16.500**

Rustic soup

With quinoa, beans, vegetables and coriander. **16.900**

Corn tortilla soup

Chicken broth, grilled tomatoes, coriander, avocado, rustic cheese and guajillo chili oil. **21.900**

Pacific Fish Soup

With octopus, squid, white fish in coconut milk and rooftop herbs. **32.200**



sandwich

Turkey

On rye bread, rotisserie turkey breast, roasted tomatoes, rocket and mustard. **28.900**

Roast beef

On rustic bread with mozzarella cheese and beef reduction. **28.900**

Cartagena style top sirloin tip

In artistan bread with rocket and avocado. **28.500**

Creole Style braised brisket sandwich

In artisian bread with fríed egg. **28.500**





a b a s t o

menu

desserts

Artisanal ice cream

[two flavors] Vanilla, chocolate, gulupa, lemon grass and corozo. **9.300**

Almojabana cake

With guava sauce. **14.500**

Carrot cake

With pecans, cinnamon, nutmeg and ginger. **14.500**

Chocolate and almond cake

With chocolate sauce. **14.500**

Crumble

With red berry's and apple and vanilla ice cream. **14.600**

Acai bowl

Iced shake o açaí and fresh fruit [no sugar added]. **14.600**

Flan

Classic caramel flan made with coconut milk. **12.900**





abasto

menu

from the pantry

Coffee

Coffee beans especially roasted or abasto.

* 500g bag. **40.000**

Abasto's granola

Sweetened with organic panela.

* 250g bag **9.500**

* 500g bag. **18.000**

Oak honey

* 500g jar. **30.900**

* 250g jar. **15.900**

Abasto's jam

Red berries artisanal.

* 250g jar. **12.900**

Turmeric

From Palmira (Valle del Cauca).

* 250g jar. **10.900**



Sea salt From Guajira

* 500g bag. **5.900**

* 250g bag. **3.100**

Ground organic panela

[Valle del Cauca].

* 500g bag. **8.500**

Quinoa Candies

Sweetened with yacon honey.

* 15 units bag. **10.900**

Bitter chocolates

* 10 units bag. **9.500**

Chilli powder (Wai ya) from Amazonas

* 12g jar. **20.400**

Sourdough rye bread

* Loaf. **17.500**

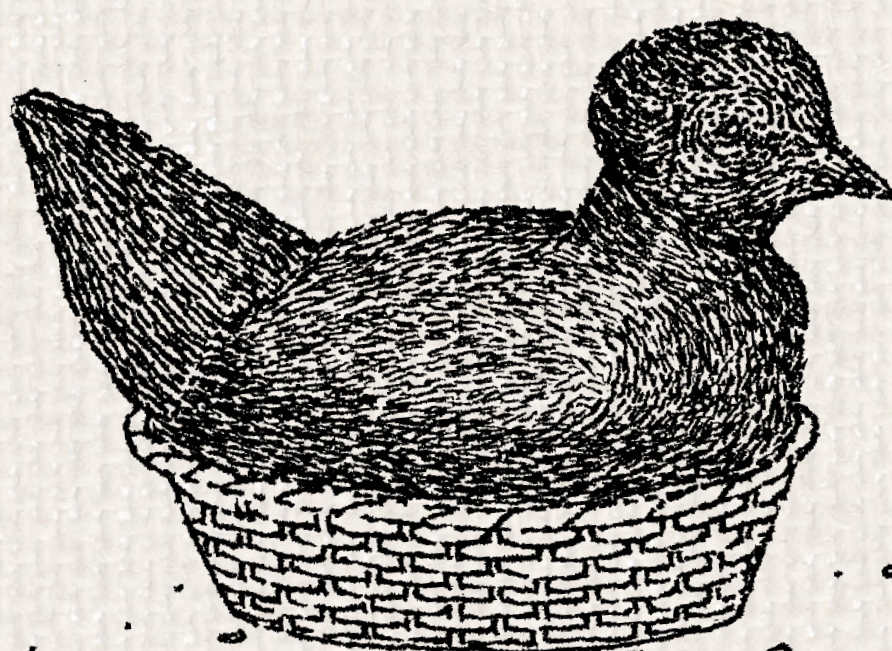
* Tin Loaf. **17.500**

Banana bread with nuts

* Per unit. **21.500**

Little hen shaped salt holder

* Per unit. **12.900**





a b a s t o

menu

alcoholic beverages

beers

Pola del Pub beer

Golden ale, APA (American Pale Ale), IPA (India Pale Ale) and Coffee Milk Stout.

* Can **13.900**

* Draft jar **40.900**

* Draft pint **14.800**

Stella beer 11.900

Corona beer 11.900

Club Colombia Ale beer 7.900

Club Colombia beer 7.900

Refajo (x2)

Beer, Colombiana and Pony Malta. **13.600**



cocktails

Corozo

Aguardiente Antioqueño and corozo juice.
24.100

Canelazo

House syrup, orange juice,
aguardiente, lemon juice. **17.800**

Sangria (x2)

House wine, chopped fruit,
orange juice, rum. **39.900**

Gin tonic 29.300

Mojito 26.800

Dry martini 29.300

Margarita 29.300

Mimosa

Brut sparkling wine, granadilla juice,
mandarin or orange. **15.900**

Bloody Mary 24.700

Manhattan 25.800



wines

white

Agusti Torello Mata
XIC Blanco, Xarel-Lo,
Penedes - Cataluña.

* Glass **22.000**

* Bottle **98.000**

Menade

Nosso, Verdejo natural,
Castilla y Leon.

* Bottle **138.000**

Abalo Mendez

Abalo Mendez,
Albariño, Rias Baixas -
Galicia.

* Bottle **132.000**

Alvear

Marques de la
Sierra, Pedro Ximenez
Tranquilo, Montilla
Moriles - Cordoba.

* Bottle **103.000**

Estones

Petites Blanco,
Garnacha Blanca,
Terra Alta - Cataluña.

* Bottle **125.000**

rose

Manz

Manz Rose, Castelao,
Lisboa - Portugal.

* Glass **22.000**

* Bottle **98.000**

Astobiza

Txacoli rosado,
Ondarrabi Zuri -
Ondarrabi Beltsa, Alava.

* Bottle **126.000**

red

Luzón

Colección Crianza,
Monastrell - Garnacha
Tintorera, Jumilla -
Murcia.

* Bottle **114.000**

Ochoa Serie 8a

La foto de 1938,
Tempranillo - Graciano
- Merlot - Garnacha,
Navarra.

* Bottle **105.000**

Monteabellon

Avaniel Tinto,
Tempranillo, Ribera
del Duero.

* Glass **22.000**

* Bottle **98.000**

Monteabellon

5 Meses, Tempranillo,
Ribera del Duero.

* BBottle **106.000**

Alta Alella

Gx, Garnacha, Alella -
Cataluña

* BBottle **128.000**

Baigorri

Crianza, Tempranillo
- Garnacha, Rioja
Alevesa

* Bottle **138.000**



spirits

aguardiente

Aguardiente
Antioqueño
* Drink **10.300**
* 1/2 bottle **55.900**
* Bottle **99.900**

Aguardiente
Mil Demonios
* Drink **17.000**
* Bottle **198.000**

Viche
* Drink **16.900**
* Bottle **179.000**

rums

Viejo de Caldas
* Glass **12.500**
* 1/2 bottle **60.000**
* Bottle **109.900**

La Hechicera
* Glass **25.900**
* Bottle **259.500**

Zacapa 23
* Glass **27.900**
* Bottle **311.900**

whyskys

Buchanans
18 years
* Bottle **571.000**

Buchanans Master
* Glass **29.500**
* Bottle **352.000**

Buchanans
12 years
* Glass **23.000**
* 1/2 bottle **120.900**
* Bottle **230.900**

Old Parr
18 years
* Bottle **420.000**

Old Parr
12 years
* Glass **22.000**
* 1/2 bottle **160.000**
* Bottle **220.900**

Glenfiddich 12 years
* Glass **25.900**
* Bottle **259.500**

Johnnie Walker
Black Label
* Glass **21.000**
* Bottle **220.000**

tequila

Don Julio
* Glass **26.500**
* Bottle **289.900**

Olmecca
* Glass **18.000**
* Bottle **134.500**

mezcal

Siete Misterios
* Bottle **295.000**

gin

Hendricks

- * Glass **26.900**
- * Bottle **295.900**

Tanqueray

- * Glass **23.000**
- * Bottle **230.900**

other

Baileys

- * Glass **14.000**
- * Bottle **135.000**

Cointreau

- * Glass **23.000**

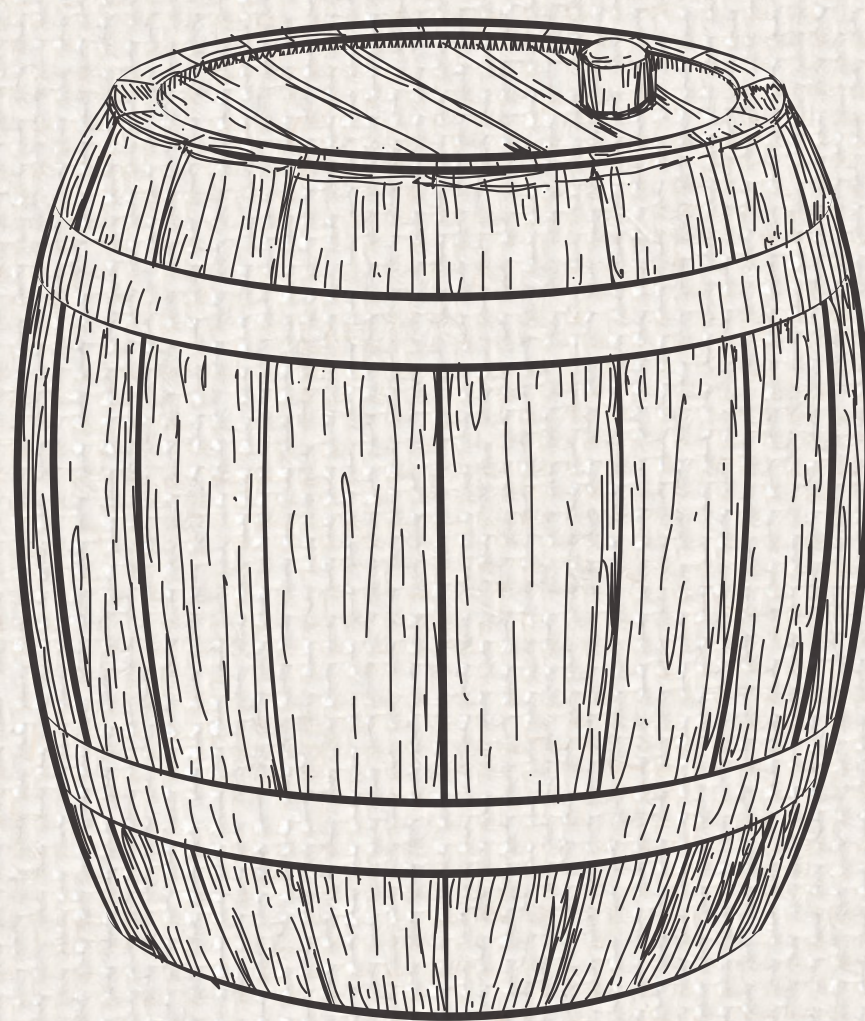
vodka

Absolut

- * Glass **18.000**
- * 1/2 bottle **85.000**
- * Bottle **152.400**

Ketel One

- * Bottle **250.000**



IMPORTANT:

It is prohibited to sell alcoholic drinks
to minors, law 124 of 1994