



**a b a s t o**

menú

español

english



# a b a s t o

menú

.....

## desayunos

.....

para empezar

panes

huevos

arepas

.....

## bebidas

.....

café

bebidas calientes

bebidas frías

menú principal

entradas

platos principales

pollo de campo

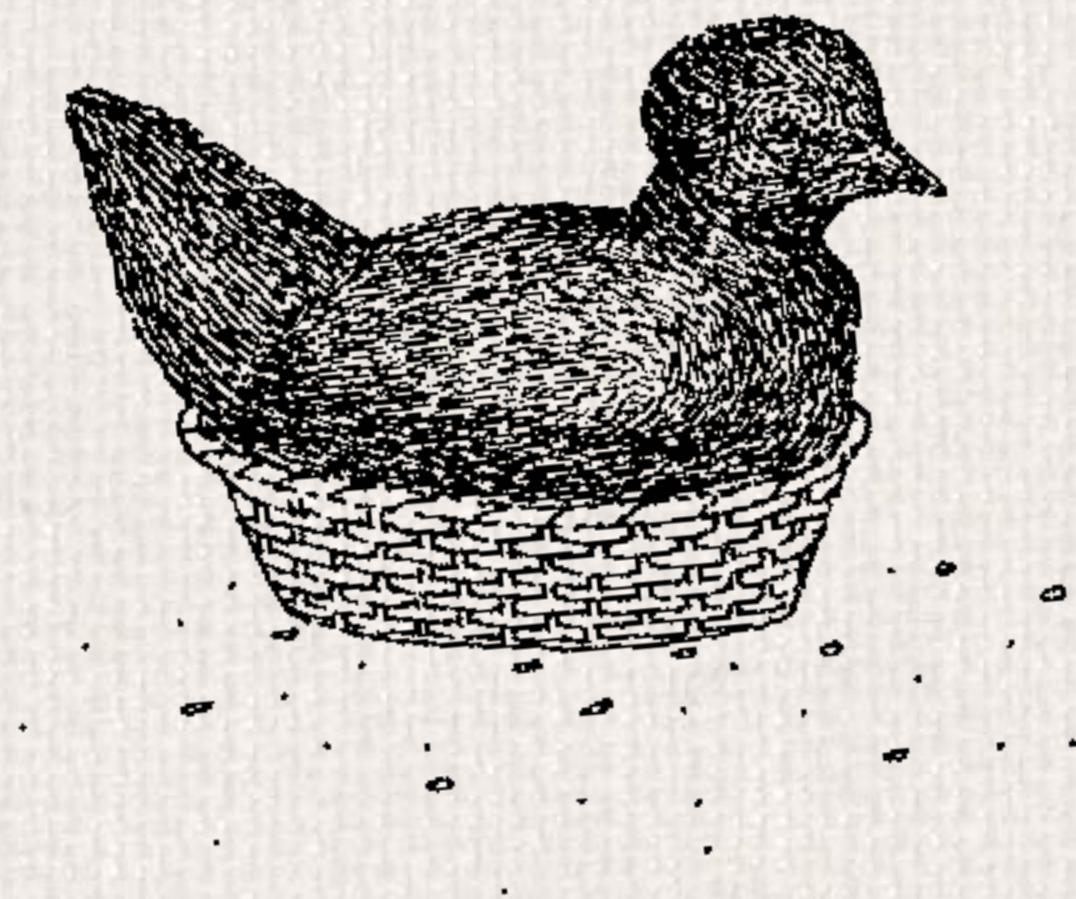
ensaladas

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.



.....

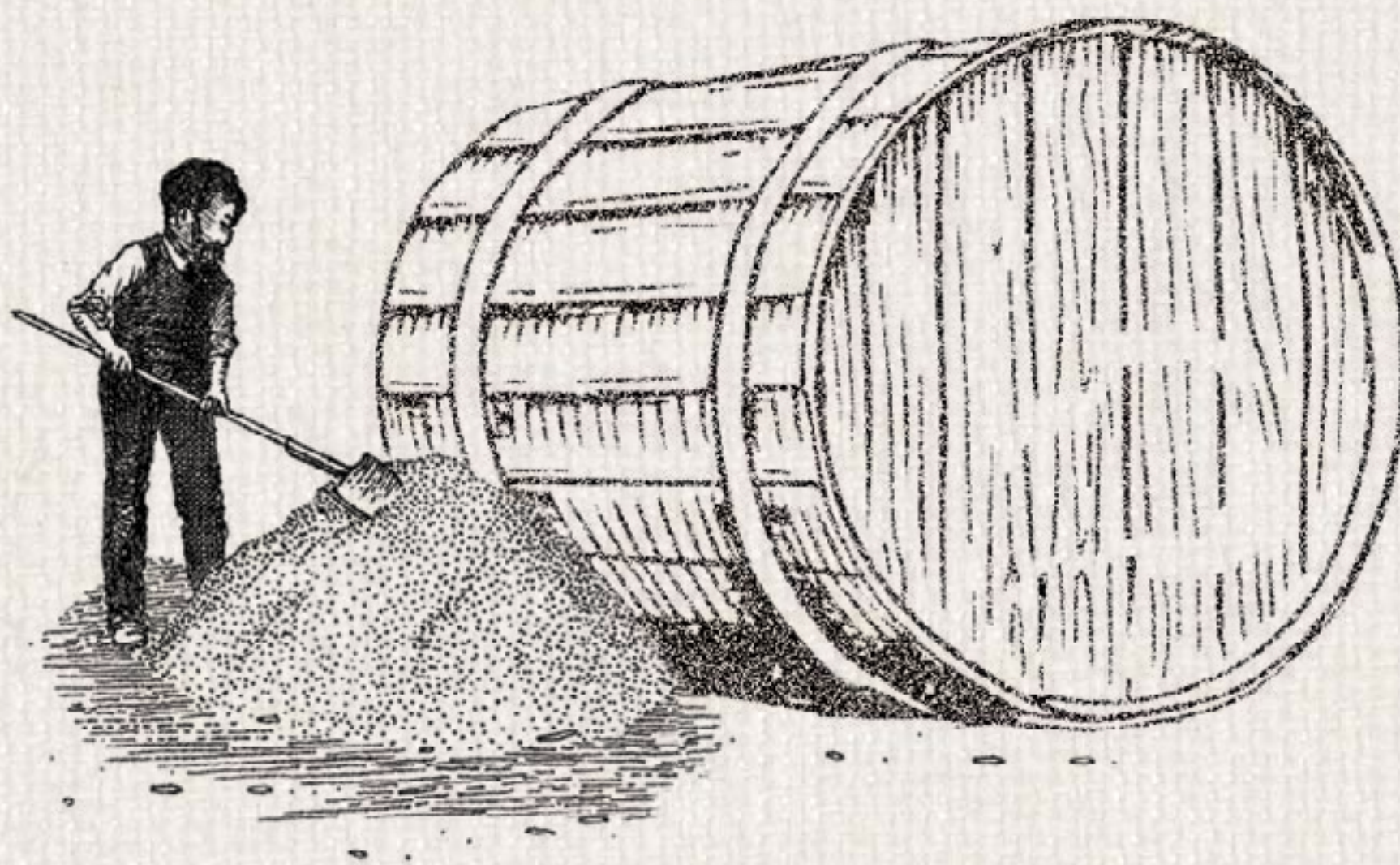
vinos y licores

.....

cervezas

cocteles

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. **18.600**

#### Bol de açaí

Batido de açaí, granola de la casa y frutas frescas. **19.900**

#### Ensalada de frutas **14.800**

#### Granola abasto **21.800**

#### Pancakes de avena

Servidos con banano, fresas, arándanos y miel. **(x2) 13.900 (x3) 18.900**

#### Caldo de papa

Consomé de papa y cilantro. **9.500**

\* Con adición de huevo. **10.900**

\* Con carne de res desmechada. **18.900**

#### Carimañolas de queso **(x3)**

De masa crocante de yuca, rellenas de queso costeño con ají atomatado. **15.900**



## Empanadas paisas con ají de lulo (x10)

De masa de maíz, rellenas de papa y hogao. **20.900**

## Chorizo de Santa Rosa de Cabal (x2)

A la parrilla. **19.900**

## 1/2 sopa de pescado del pacífico

Con calamar, pescado blanco en leche de coco y hierbas de azotea. **18.500**

## panes

### Canasta de Panes

Pan de centeno de masa madre, pan de banano, mini almojábanas, mantequilla y mermelada.

\* Canasta **15.900**

\* Media canasta. **9.400**

### Scones (x2)

Con mascarpone y mermelada abasto. **12.900**

### Pan de banano con nueces **5.900**

## huevos

### Miga

Revueltos con migas de arepa y hogao. **17.400**

### Sobre arepa de mote

Dos huevos fritos, queso campesino y chorizo santarrosano. **23.900**

### Chilaquiles

Totopos de maíz, salsa roja, huevo frito, queso campesino, cebolla roja, trozos de aguacate y suero costeño. **23.900**

\* Con pollo o chorizo. **28.900**

## **Fritos o revueltos**

\* Con tocineta. **16.400**

\* Con cebolla y tomate. **14.500**

## **Estrellados**

Con chorizo santarrosano, papa y salsa de tomates asados. **25.900**

## **Rancheros**

Dos huevos fritos sobre tortillas de maíz, salsa roja, aguacate, fríjol refrito y queso fresco. **24.900**

## **En cazuela de barro**

Con tomate, albahaca y queso Paipa. **24.800**

## **Tostada de aguacate y huevo**

En pan de centeno a la parrilla con rebanadas de aguacate, cilantro orgánico, aceite de oliva y sal marina. **19.900**

## **Calentado abasto**

Arroz con frijolitos, pollo, chorizo santarrosano, papa, plátano maduro y huevo frito. **28.900**

## **Quesadillas de huevo**

Quesadillas de huevo en tortillas con queso mozzarella, acompañadas de pico de gallo y salsa chipotle. **22.900**

## **Nuestro bistec a caballo**

Carne desmechada y hogao sobre arepa blanca y dos huevos fritos. **25.900**

## **Sánduche de tocineta**

En pan brioche con tocineta artesanal, queso Paipa y huevo frito. **24.000**

## arepas

### Arepa de mote

Con queso campesino y hogao. **11.500**

### Arepa blanca

Con mantequilla y queso campesino. **10.200**

### Arepa de huevo

La clásica del Caribe con suero costeño y queso costeño. **11.900**

\* Con carne desmechada y hogao. **12.900**

\* Con queso, carne desmechada y hogao. **13.900**

### Arepa guajira

De maíz blanco y queso costeño. **9.900**

### Arepa de quinua

Con mantequilla y queso campesino. **9.500**



## bebidas

### café

Tinto 5.900

Espresso 5.900

Café Latte 7.900

Capuchino 7.900

Macchiato 5.900

\* En leche de almendras 6.600

Adición leche almendras  
hecha en casa 6.500



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



## bebidas calientes

### Chocolate abasto

Elaborado con cacao de origen. **8.400**

\* En leche de almendras. **11.900**

**Agua de panela 5.900**

**Aromática 5.400**

**Infusiones y tés de la casa 6.900**

**Té chai 8.900**

## bebidas frías

### Agua abasto

Infusión de saúco, hierbabuena y limón.

\* Jarra. **17.900**

### Sodas hechas en casa

Bebidas gasificadas en nuestro bar de Corozo y maracuyá o gulupa y lulo. **8.900**

### Jugos

Uchuva, corozo, tamarindo, mango, lulo, y de temporada. **8.400**

\* Granadilla, mandarina y naranja. **8.900**

### Extractos

\* Extracto de zanahoria. **8.900**

\* Extracto de zanahoria, manzana, jengibre y limón. **10.900**

**Limonada abasto con panela orgánica 6.900**

**Milo 7.900**

**Agua Manantial 6.300**

**Gaseosas 6.800**

**Mimosa 16.900**





# a b a s t o

## menú

### menú principal

#### entradas

##### Alcachofa a la parrilla

Con mayonesa de cubios encurtidos. **23.900**

##### Chorizo de Santa Rosa de Cabal (x2)

A la parrilla. **19.900**

##### Palmito fresco del Putumayo

Con aceite de oliva, sal marina y pimienta  
rosada de Villa de Leyva. **23.500**

##### Burrata

Con espárragos a la parrilla y tomatitos  
asados. **29.500**

##### Sartén de papa al horno

Con queso maduro con pimienta roja  
de la Calera. **23.900**



### Empanadas paisas con ají de lulo (x10)

De masa de maíz, rellenas de papa y hogao. **20.900**

### Empanadas de maíz pelado (x4)

Rellenas de pollo, queso fresco y mole hecho en casa. **19.900**

### Carimañolas de queso (x3)

Masa crocante de yuca rellena de queso costeño con ají atomatado. **15.900**

### Tostada de camarón (x2)

Camarones salteados sobre tortilla de maíz, salsa de aguacate y suero costeño. **26.900**

### Queso maduro de Ubaté

[Tipo brie], al horno. Con confitura de manzana Ana, uchuva y romero. **32.900**

### Huevos estrellados

Con chorizo santarrosano, papa y salsa de tomates asados. **25.900**

### Coctel de camarón

Clásico coctel de camarón acompañado con patacones de colicero. **27.900**

## platos principales

### Arroz caldoso de zapallo asado

Con hongos cremini salteados y tomillo. **33.900**

### Arroz caldoso con camarones

Con chile guajillo y aguacate. **43.100**

### Contramuslos de pollo al limón

Limón confitado, salvia y ensalada verde. **35.900**

### Pollo al chimichurri con sartén de papa o ensalada verde

Medio pollo deshuesado asado a la parrilla. **41.900**

### Filete de trucha de Santa Elena al horno

Con ensalada de acedera, papa y palmito del Putumayo con salsa tártara de cubio encurtido. **39.900**

### Pescado abasto

Filete de pescado de mar al horno en papillote de hoja de bijao con guiso criollo. **52.900**

### Pescado al horno

Filete de pescado de mar con ensalada de mango, aguacate, cilantro y tomate cherry. **52.900**

### Camarones con achiote

Con un toque de leche de coco. Arroz blanco y boronía. **43.100**

### 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. **55.900**

### Ñoquis de papa criolla

Con habas, espárragos, mantequilla con salvia y parmesano. **29.800**

### Pasta con vegetales

Pasta con vegetales asados con salsa de yogur griego y albahaca. **29.900**

\* Adición de pollo. **35.200**

### Hamburguesa Abasto

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

\* De res **36.900**

\* De Portobello **30.800**

### Mini hamburguesa

Con queso mozzarella y chips de papa. **22.500**

### Estofado de cordero en cerveza rubia

Con puré de arracacha y vegetales. **46.900**

### Milanesa de cerdo

Con ensalada fresca de rúgula, quinua, tomate cherry y cebolla roja. **38.900**

### Corte de res a la parrilla (pregunta por nuestro corte especial del día)

Acompañado de puré de papa criolla y chimichurri. **49.900**

### Asado de tira

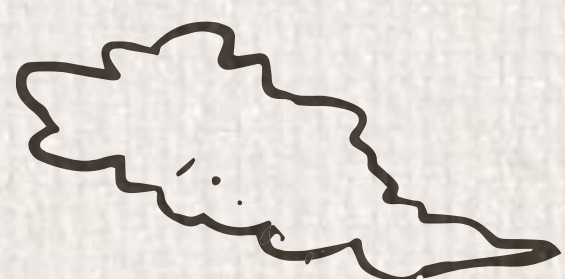
Cocción lenta con especias típicas del Caribe con puré de yuca y platanitos. **53.900**

## adiciones

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



# a b a s t o



## 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 asada.

\*Entero. **68.900**

\*1/2. **35.900**

### Pollo criollo

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

\*Entero. **73.900**

\*1/2. **38.900**



## ensaladas

### Verde

Mezcla de lechugas orgánicas, aguacate, palmito fresco, zanahorias, tomates y yacón con vinagreta de la casa. **21.800**

### Quinua

Tomate cherry asado, habas, marañón, zapallo, hierbas frescas, vinagre de vino y aceite de oliva. **28.400**

### Pavo

Pechuga de pavo del rotisserie, espinaca, palmito fresco, quinua, amaranto y mostaza antigua. **34.900**

### Bol Abasto

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

\* Con tofu a la parrilla **31.200**

\* Con trucha ahumada **34.100**

\* Con Pollo **32.300**

## sopas

### Sopa de zanahoria

Con queso de cabra y semillas de cilantro. **18.500**

### Sopa campesina

Con quinua, fríjol, vegetales y cilantro. **19.700**

### Sopa de tortilla de maíz

En caldo de pollo y tomates asados, cilantro, aguacate, queso campesino, pollo desmechado y aceite de chile guajillo. **26.300**

### Sopa de pescado del pacífico

Con calamar, pescado blanco en leche de coco y hierbas de la azotea. **34.500**



## sánduches

### Pavo

En pan de centeno, pechuga de pavo del rotisserie, tomate asado, rúgula y mostaza. **32.900**

### Roast beef

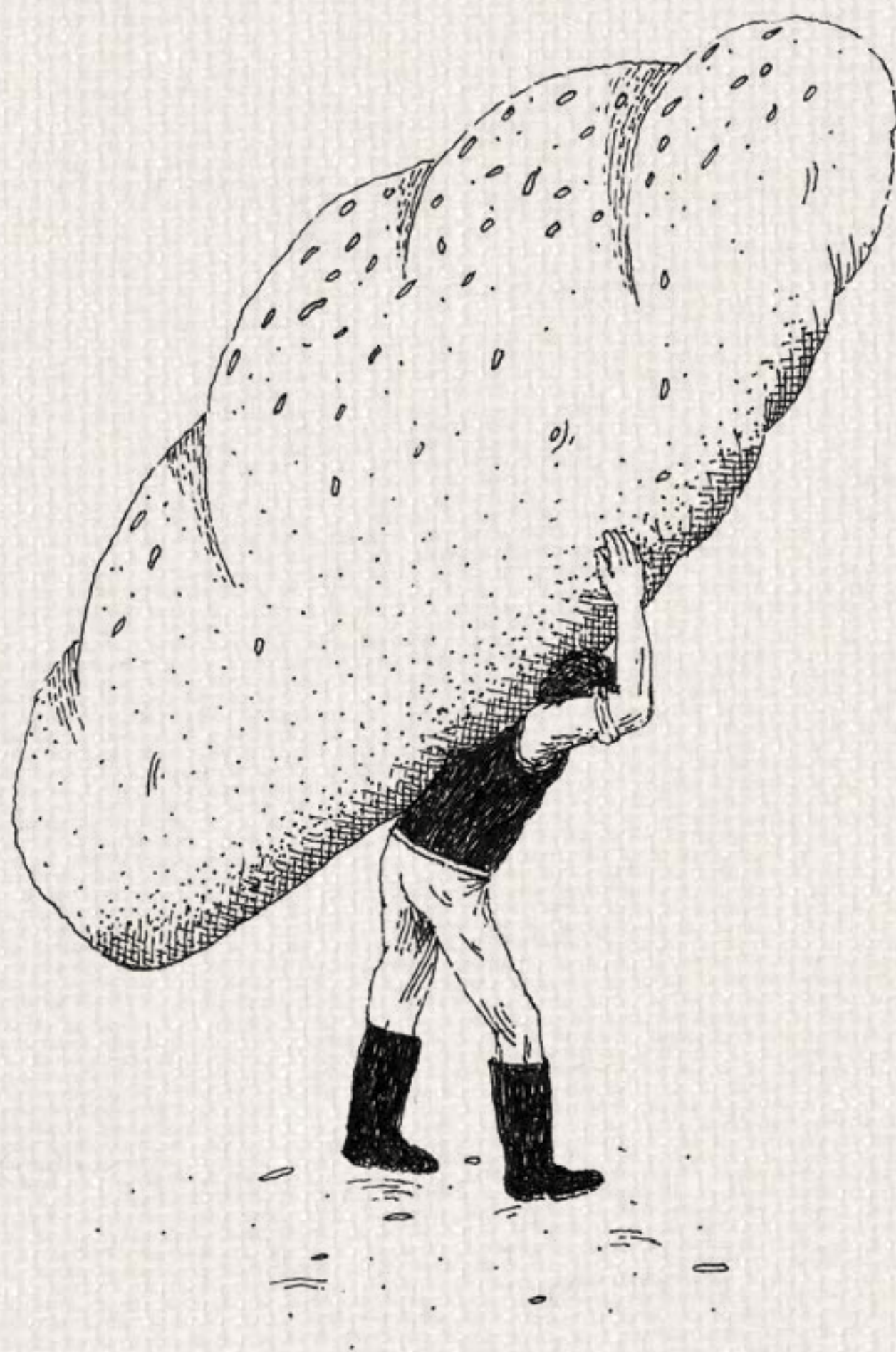
En pan de centeno con mostaza dijon y un toque de miel de roble. **32.900**

### Sánduche de posta cartagenera

En pan brioche artesanal con rúgula y aguacate. **32.400**

### Sánduche de sobrebarriga

En pan brioche artesanal con carne desmechada y huevo frito. **32.400**





# abasto

## menú

### postres

#### Helado artesanal

[dos sabores] Vainilla, chocolate, gulupa, limonaria y corozo. **10.500**

#### Torta de almojábana

Con salsa de guayaba. **15.900**

#### Torta de chocolate con helado artesanal de vainilla **17.500**

#### Crumble

De frutos rojos y manzana Ana con helado de vainilla. **17.500**

#### Bol de açaí

Batido helado de açaí y fruta fresca [sin endulzante añadido]. **14.900**

#### Flan

Clásico flan de caramelo a base de leche de coco. **14.900**





# abasto

menú

.....

## de la despensa abasto

.....

### Café

Café en grano tostado especialmente para abasto.

\* Bolsa x 500g **46.200**

\* Bolsa x 250g **25.300**

### Granola abasto

Endulzada con panela orgánica.

\* Bolsa x 250g **12.900**

### Miel de roble

\* Frasco x 500g **35.900**

\* Frasco x 250g **19.600**

### Mermelada abasto

Artesanal de frutos rojos.

\* Frasco x 250g **15.300**

### Cúrcuma

De Palmira en el Valle.

\* Frasco x 250g **14.900**



## Sal marina de la Guajira

\* Bolsa x 500g **7.600**

\* Bolsa x 250g **4.500**

## Panela orgánica

[Don Pedro - Villeta].

\* Bolsa x 500g **10.500**

## Caramelos de quinua

Endulzados con miel de yacón.

\* Bolsa x 10 unidades. **11.900**

## Chocolates amargos

\* Bolsa x 10 unidades. **11.900**

## Aji Wai ya del Amazonas

\* Frasco x 12g **23.900**

## Pan de centeno de masa madre

\* Hogaza. **20.300**

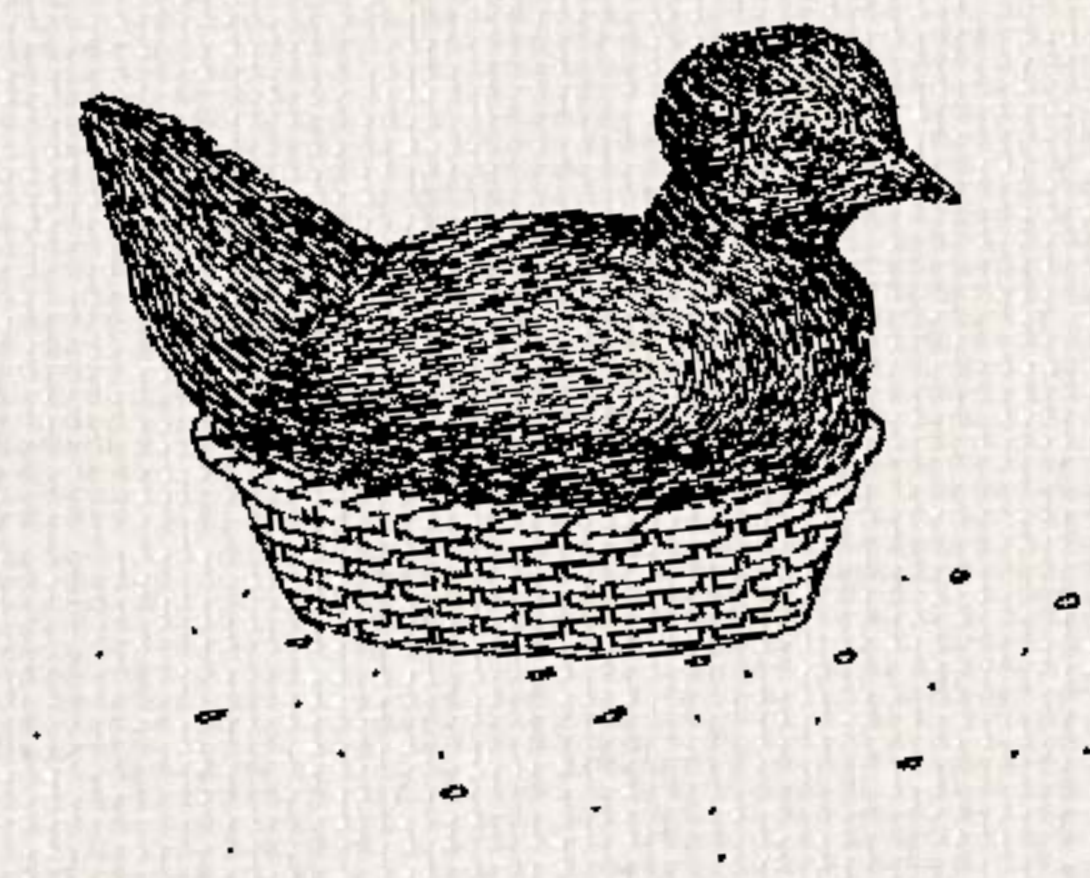
\* Molde. **21.000**

## Pan de banano con nueces

\* Unidad. **21.900**

## Salero gallinita

\* Unidad. **13.900**





# a b a s t o

menú

.....

## licores

.....

## cervezas

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

\* Lata **15.400**

\* Jarra de draft **42.900**

\* Pinta de draft **15.400**

**Cerveza Stella 13.200**

**Cerveza Corona 13.200**

**Cerveza Club Colombia 9.900**

**Cerveza Club Colombia roja 9.900**

**Refajo (x2)**

Cerveza Dorada, Colombiana  
y Pony Malta. **14.900**

### Verde de mercado

Aguardiente, piña, pepino e hinojo.

**26.900**

### Dry martini

Ginebra, Vermouth y aceitunas.

**32.900**

### Mojito

Ron, hierbabuena, zumo de limón y soda.

**26.900**



### Aperol spritz

Aperol, espumante y soda. **32.900**

### Macho rojo

Tequila reposado, zumo de corozo, sal de té negro. **31.900**

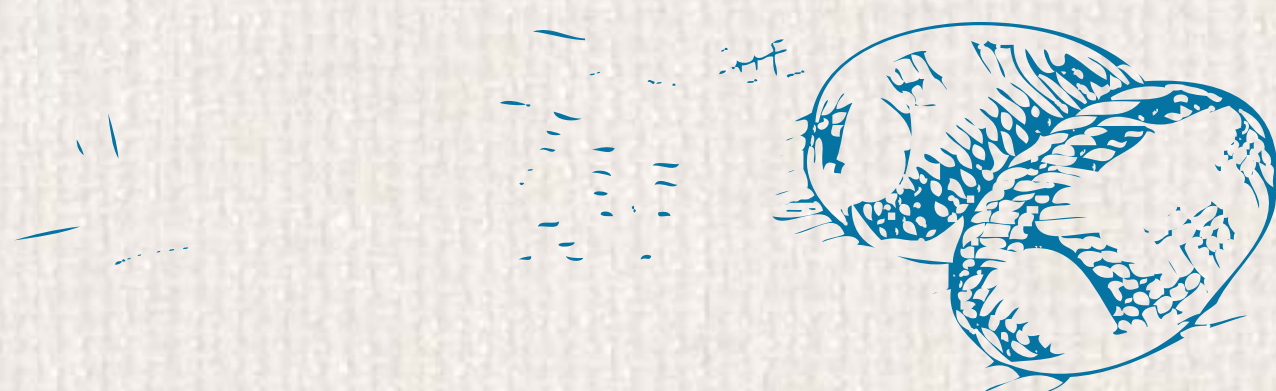
### Cascaral

Ron, mermelada de cascara de limón mandarina y gotas de angostura. **26.900**

### Viche de verano

Vino espumante tinto, viche, zumo de limón y frutas. **82.400**

## a b a s t o cocteles



### Gin tonic

Ginebra, tónica y cascaras de naranja.

**33.900**

### Whisky sour

Whisky, zumo de limón mandarina, clara de huevo.

**31.100**

### Corozo

Aguardiente, jugo de corozo y anís. **26.900**

### Mimosa

Espumante, jugo de naranja o mandarina.

**16.900**

### Bloody mary

Vodka, jugo de tomate, apio, tabasco, pimienta y gotas de angostura.

**31.900**

### Margarita

Tequila, Zumo de limón, triple sec. **31.900**

# Licores

## aguardiente

Aguardiente

Antioqueño

- \* Trago **13.900**
- \* 1/2 botella **85.900**
- \* Botella **149.900**

Aguardiente

Mil Demonios

- \* Trago **19.000**
- \* Botella **219.000**

Viche

- \* Trago **17.900**
- \* Botella **189.000**

## rones

Viejo de Caldas

- \* Trago **13.900**
- \* 1/2 botella **85.000**
- \* Botella **149.900**

La Hechicera

- \* Trago **29.900**
- \* Botella **349.000**

Zacapa 23

- \* Trago **29.900**
- \* Botella **349.000**

## whyskys

Buchanans

18 años

- \* Botella **575.000**

Buchanans Master

- \* Trago **29.900**
- \* Botella **359.000**

Buchanans

12 años

- \* Trago **25.900**
- \* 1/2 botella **135.900**
- \* Botella **250.900**

Old Parr

18 años

- \* Botella **430.000**

Old Parr

12 años

- \* Trago **24.900**
- \* 1/2 botella **175.000**
- \* Botella **240.900**

Glenfiddich 12 años

- \* Trago **27.900**
- \* Botella **279.500**

Johnnie Walker

Black Label

- \* Trago **24.900**
- \* Botella **240.000**

## tequila

Don Julio

- \* Trago **27.900**
- \* Botella **299.900**

Olmeca

- \* Trago **19.900**
- \* Botella **154.500**

## mezcal

Siete Misterios

- \* Botella **299.000**



## ginebra

Hendricks

\* Trago **27.900**

\* Botella **305.900**

Tanqueray

\* Trago **25.900**

\* Botella **250.900**

## otros

Baileys

\* Trago **14.900**

\* Botella **139.000**

Cointreau

\* Trago **23.900**

## vodka

Absolut

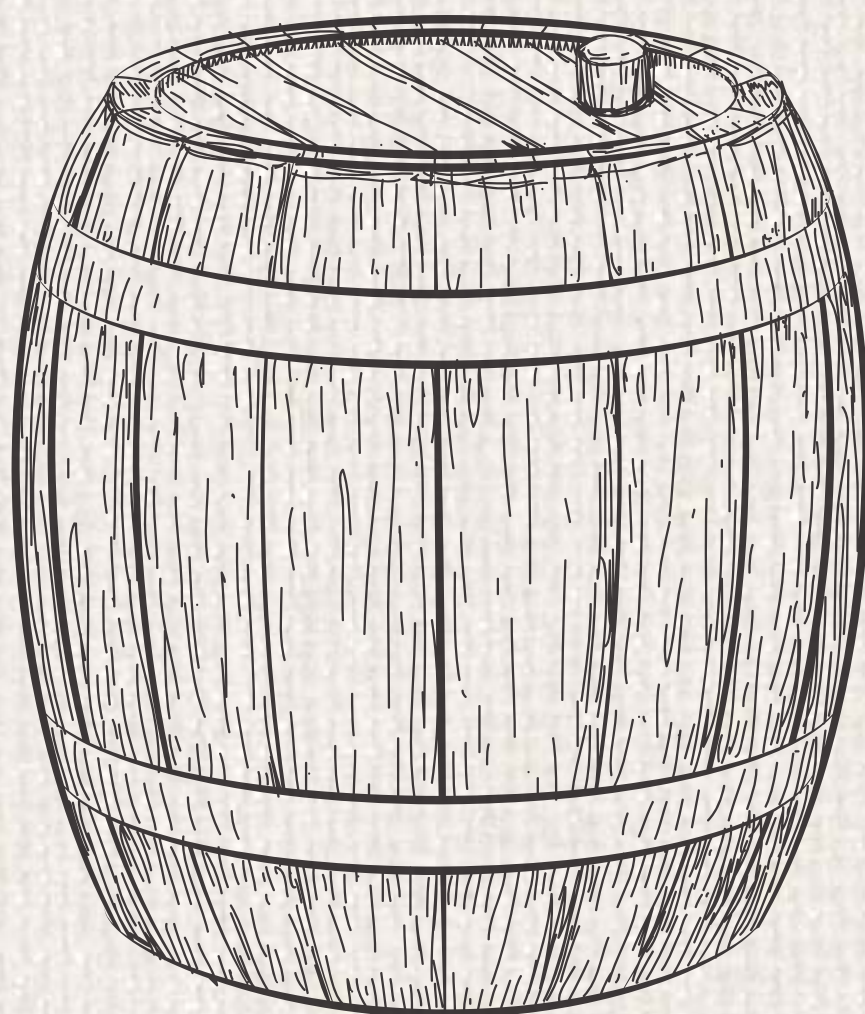
\* Trago **19.000**

\* 1/2 botella **89.000**

\* Botella **162.900**

Ketel One

\* Botella **280.000**



### 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

.....

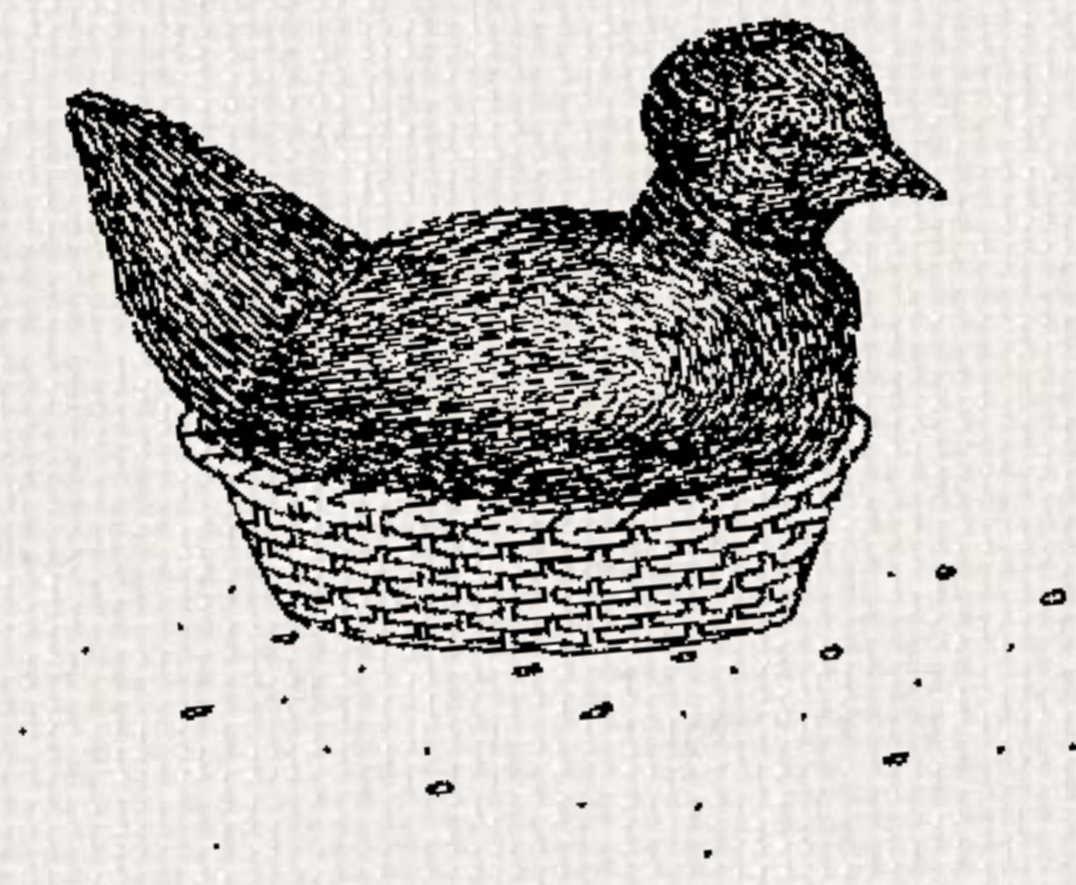
# desserts

.....

.....

# from the pantry

.....



IMPORTANT:

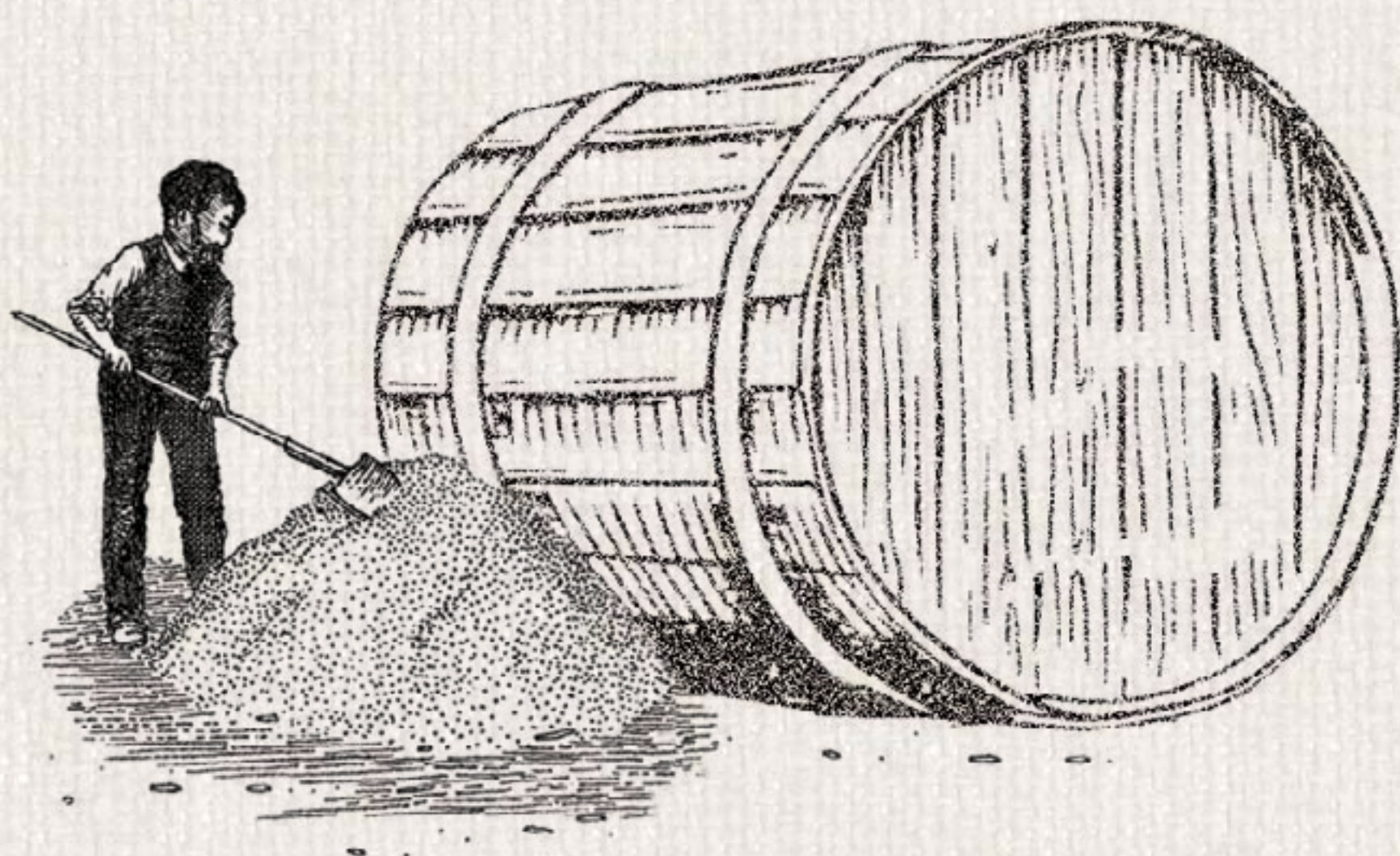
If you have any food allergy,  
please let us know when you are ordering.

.....

# beers, cocktails and spirits

.....

beers  
cocktails  
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. **18.600**

#### Acai bowl

Shake of acai, house granola and fresh fruit.  
**19.900**

**Fruit salad 14.800**

**Abasto's granola 21.800**

#### Oatmeal pancakes

Served with banana, strawberries,  
cranberry and honey. **(x2) 13.900 (x3) 18.900**

#### Potato broth

Heirloom potato consomme and coriander. **9.500**

\* With egg. **10.900**

\* With schredded meat. **18.900**

#### Cheese carimañolas (x3)

Crispy yucca dough filled with cheese from  
the coast, and hot tomato sauce. **15.900**



## Empanadas paisas with lulo hot sauce (x10)

Corn dough parcels, filled with potatoes and hogao. **20.900**

## Santa Rosa de Cabal Chorizo (x2)

Grilled. **19.900**

## 1/2 Pacific fish soup

With squid, white fish in coconut milk and rooftop herbs. **18.500**

## breads

### Bread basket

Sourdough rye bread, banana bread, mini almojábanas, butter and jam.

\* Basket. **15.900**

\* Half a basket. **9.400**

### Scones (x2)

With mascarpone and abasto's jam. **12.900**

### Banana bread with nuts 5.900

## eggs

### Miga

Scrambled eggs with crumbs of arepa and hogao. **17.400**

### On arepa mote

Two fried eggs, fresh farmer's cheese and santarrosano chorizo. **23.900**

### Chilaquiles

Corn totopos, avocado, red sauce, fried egg, fresh farmer's cheese, red onions and sour cream. **23.900**

\* With chicken or chorizo. **28.900**

### Fried or scrambled

\* With beacon. **16.400**

\* With tomato and onion. **14.500**

### Smashed eggs

With santarosano chorizo, heirloom potatoes and grilled tomato sauce. **25.900**

### Mexican style eggs (rancheros)

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

**24.900**

### In a pottery bowl

With tomato, basil and Paipa cheese. **24.800**

### Toasted bread with avocado and egg

On grilled rye bread with avocado slices, organic coriander, olive oil and sea salt. **19.900**

### Abasto's calentado

Rice with small beans, chicken, santarosano chorizo, heirloom potato, ripe plantain and fried egg. **28.900**

### Egg quesadilla

Egg quesadilla in tortillas with mozzarella cheese, accompanied by pico de gallo and chipotle sauce. **22.900**

### Our Bistec a caballo

Shredded meat and hogao on white arepa and two fried eggs. **25.900**

### Bacon sandwich

On brioche bread with artisanal bacon, Paipa cheese and fried egg. **24.000**



## arepas

### Arepa mote

With fresh farmer's cheese and hogao. **11.500**

### White arepa

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

### Arepa filled with egg

Caribbean classic arepa with sour cream and cheese from the coast. **11.900**

\* With shredded meat and hogao. **12.900**

\* With cheese, shredded meat and hogao.  
**13.900**

### Guajira style arepa

Made from white corn and cheese from the coast. **9.900**

### Quinoa arepa

With butter and fresh farmer's cheese. **9.500**





## beverages

### coffee

Tinto 5.900

Espresso 5.900

Latte 7.900

Cappuccino 7.900

Macchiato 5.900

\* With almond milk 6.600

Extra homemade almond milk 6.500



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



## hot beverages

### Abasto's chocolate

Made with 100% single origin chocolate **8.400**

\* With almond milk. **11.900**

**Panela 5.900**

**Herbal tea 5.400**

**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. **17.900**

### Home made sparkling Juice

Made of unique tropical fruits you will only taste in Colombia: Corozo, Maracuyá (passion fruit) / Gulupa and Lulo. **8.900**

### Juices

\* Uchuva berry, corozo, tamarind, mango, lulo, [others depending on the season] **8.400**

Granadilla, mandarin and orange. **8.900**

### Freshly pressed juices

\* Carrot. **8.900**

\* Carrot, Apple, ginger and lemon juice. **10.900**

**Abasto's lemonade with organic panela 6.900**

**Milo 7.900**

**Water (Manantial) 6.300**

**Soda 6.800**

**Mimosa 16.900**





# a b a s t o

## menu

### main menu

#### appetizers

##### Grilled artichoke

With tartar sauce made of pickle cubios. **23.900**

##### Santa Rosa de Cabal chorizo (x2)

Grilled. **19.900**

##### Fresh heart of palms from Putumayo

With olive oil, sea salt and pink peppercorns  
from Villa de Leyva. **23.500**

##### Burrata

With grilled asparagus and roasted  
cherry tomatoes. **29.900**

##### Heirloom potato gratin

With spicy ripe cheese from Ubate. **23.900**



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

Corn dough parcels, filled with potatoes  
and hogao. **20.900**

**Corn empanadas (x4)**

Filled with chicken, fresh cheese  
and homemade mole. **19.900**

**Cheese carimañolas (x3)**

Crispy yucca dough filled with cheese from  
the coast, and tomato hot sauce. **15.900**

**Shrimp tostadas (x2)**

Sauté shrimp on corn tortilla with avocado  
sauce and sour cream. **26.900**

**Mature cheese from Ubate**

Baked cheese (Brie style), with apple, uchuva  
berry and rosemary jam. **32.900**

**Smashed egg**

With santarrosano chorizo, heirloom  
potatoes and grilled tomato sauce. **25.900**

**Classic shrimp cocktail**

Fresh shrimps with patacón from the  
Colombian carebean region and a unique  
Abasto natural tomatoe sauce. **27.900**



## main dishes

### Creamy rice (arroz caldoso) of roasted butternut squash

With sauté cremini mushrooms and thyme.

**33.900**

### Creamy rice (arroz caldoso) of small shrimps

With guajillo chili and avocado. **43.100**

### Lemon chicken thighs

Preserved lemon, sage and green salad. **35.900**

### Chimichurri chicken with heirloom potatoes

Half of grilled boneless chicken. **41.900**

### Santa Helena baked trout fillet

With sorrel, heirloom potatoes and Putumayo heart of palm salad and tartar sauce made of pickled cubio. **39.900**

### Abasto's fish

Fillet baked in banana leaf with creole stew.

**48.900**

### Catch of the day

With mango, avocado, cherry tomatoes and coriander salad. **48.900**

### Small shrimp with achiote

With a hint of coconut milk, white rice and boronia. **43.100**

### 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 platin. **49.900**

### Gnocchi of criolla potato

with broad beans, asparagus, sage butter and parmesan. **29.800**



### **Pasta with vegetables**

Roasted vegetable pasta with greek yogurt and basil sauce. **29.900**

\* With chicken. **35.200**

### **Beef Burger**

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

\* Beef **35.000**

\* Portobello **30.800**

### **Mini burgers**

With mozzarella and potato chips. **22.500**

### **Lamb stew in beer**

With mashed arracacha and vegetables. **42.900**

### **Pork Milanese**

Crispy and crunchy pan-fried pork cutlet, served with a fresh salad, quinoa, and cherry tomatoes and some lemon slices. **38.900**

### **Dry Aged Steak (ask for todays special cut)**

Steak served with potatoes and chimichurri. **49.900**

### **Short ribs**

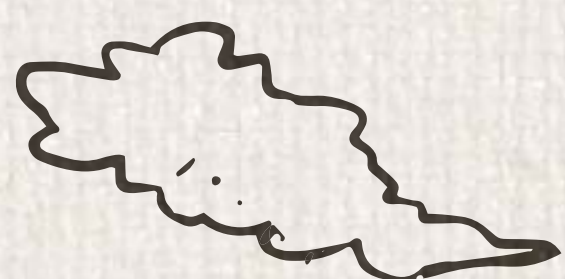
Slow cooking with typical Caribbean spices with mashed yucca and plantains. **49.900**

## **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 potato.

\*Whole. **68.900**

\*1/2. **35.900**

### Criollo chicken

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

\*Whole. **73.900**

\*1/2. **38.900**



## salads

### Green

Mix o organic lettuces, avocado, heart of palm and yacon with homemade vinaigrette. **21.800**

### Quinoa

Roasted cherry tomatoes, fava beans, cashews, roasted butternut squash, fresh herbs, wine vinegar and olive oil. **28.400**

### Turkey

Rotisserie turkey breast, spinach, fresh heart of palms, quinoa, amaranth and old style mustard. **34.900**

### Abasto's bowl

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

\* With grilled tofu **31.200**

\* With smoked trout **34.100**

\* With chicken **32.300**

## soups

### Carrot soup

With goat cheese and coriander seeds. **18.500**

### Rustic soup

With quinoa, beans, vegetables and coriander. **19.700**

### Corn tortilla soup

Chicken broth, grilled tomatoes, coriander, avocado, rustic cheese, shredded chicken and guajillo chili oil. **26.300**

### Pacific Fish Soup

With squid, white fish in coconut milk and rooftop herbs. **34.500**



## sandwich

### Turkey

On rye bread, rotisserie turkey breast, roasted tomatoes, rocket and mustard. **32.900**

### Roast beef

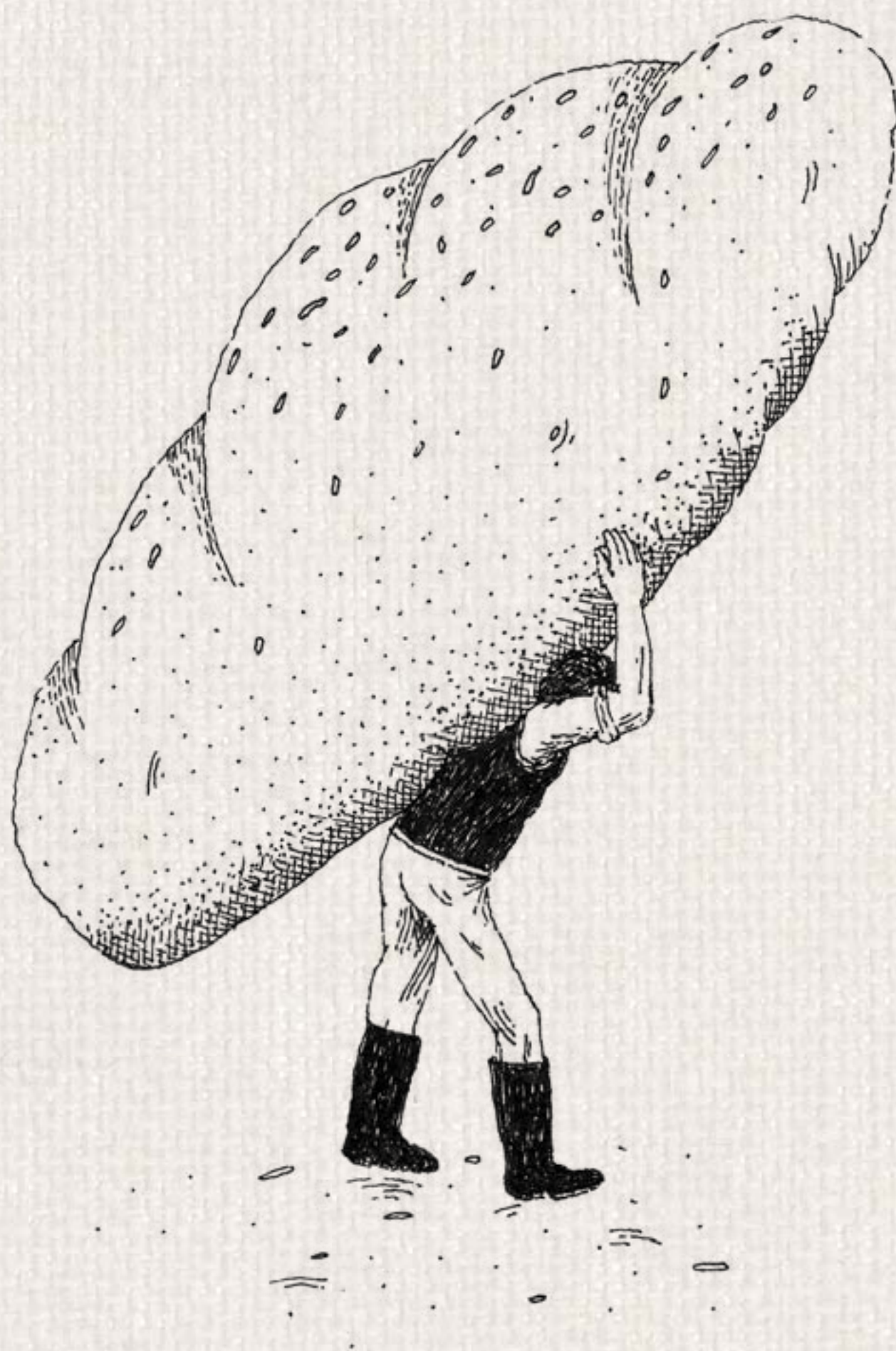
On rustic bread with mozzarella cheese and beef reduction. **32.900**

### Cartagena style top sirloin tip

In artistan bread with rocket and avocado. **32.400**

### Creole Style braised brisket sandwich

In artisian bread with fríed egg. **32.400**





# a b a s t o

## menu

### desserts

#### Artisanal ice cream

[two flavors] Vanilla, chocolate, gulupa, lemon grass and corozo. **10.500**

#### Almojabana cake

With guava sauce. **15.900**

#### Chocolate cake with artisan vanilla ice cream **17.900**

#### Crumble

With red berry's and apple and vanilla ice cream. **17.900**

#### Acai bowl

Iced shake o açaí and fresh fruit [no sugar added]. **14.900**

#### Flan

Classic caramel flan made with coconut milk. **14.900**





# abasto

## menu

### from the pantry

#### Coffee

Coffee beans especially roasted or abasto.

\* 500g bag. **46.200**

\* 250g bag **25.300**

#### Abasto's granola

Sweetened with organic panela.

\* 250g bag **12.900**

#### Oak honey

\* 500g jar. **35.900**

\* 250g jar. **19.600**

#### Abasto's jam

Red berries artisanal.

\* 250g jar. **15.300**

#### Turmeric

From Palmira (Valle del Cauca).

\* 250g jar. **14.900**



## Sea salt From Guajira

\* 500g bag. **7.600**

\* 250g bag. **4.500**

## Ground organic panela

[Don Pedro - Villeta].

\* 500g bag. **10.500**

## Quinoa Candies

Sweetened with yacon honey.

\* 10 units bag. **11.900**

## Bitter chocolates

\* 10 units bag. **11.900**

## Chilli powder (Wai ya) from Amazonas

\* 12g jar. **23.900**

## Sourdough rye bread

\* Loaf. **20.300**

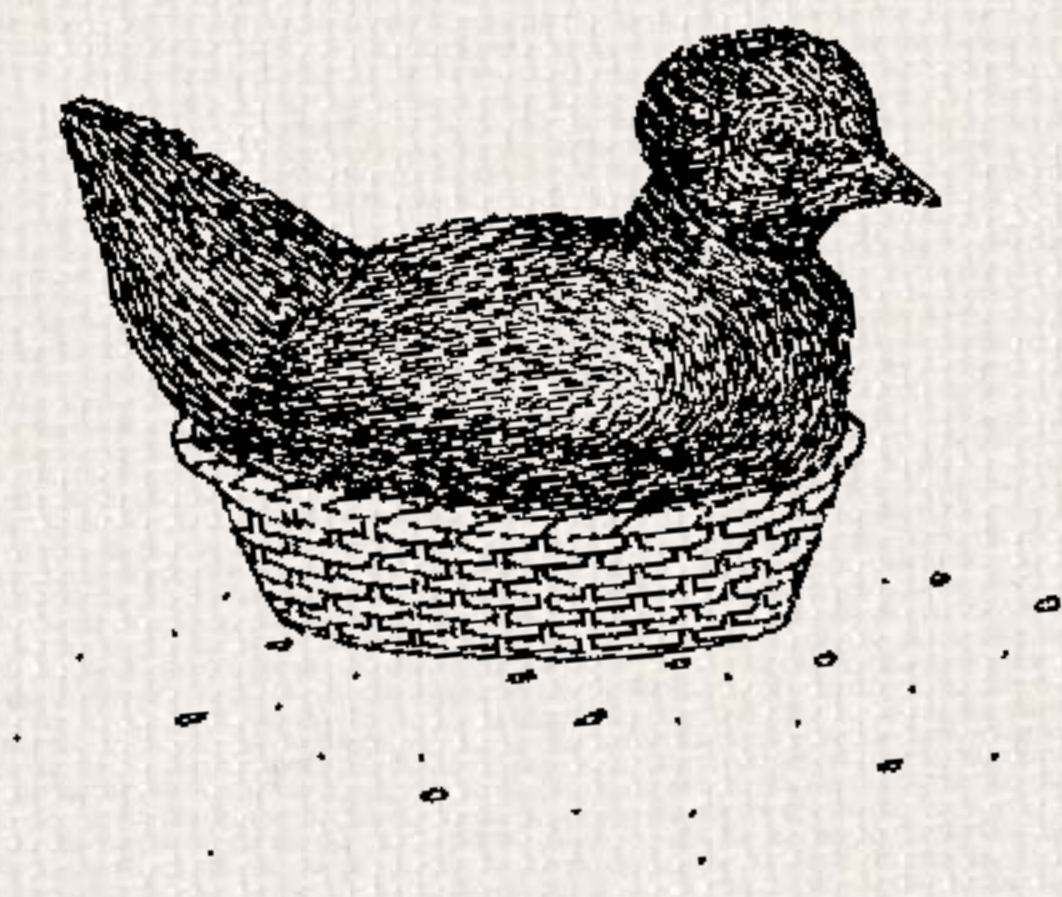
\* Tin Loaf. **21.000**

## Banana bread with nuts

\* Per unit. **21.900**

## Little hen shaped salt holder

\* Per unit. **13.900**





# a b a s t o

## menu

.....

### beers, cocktails and spirits

.....

#### beers

##### **Pola del Pub beer**

Golden ale, APA [American Pale Ale], IPA [India Pale Ale] and Coffee Milk Stout.

\* Can **15.400**

\* Draft jar **42.900**

\* Draft pint **15.400**

**Stella beer 13.200**

**Corona beer 13.200**

**Club Colombia Ale beer 9.900**

**Club Colombia beer 9.900**

##### **Refajo (x2)**

Beer, Colombiana and Pony Malta. **14.900**

**Verde mercado**  
Aguardiente,  
pineapple and fennel.  
**26.900**

**Dry martini**  
Gin, Vermouth and  
olives.  
**32.900**

**Mojito**  
Ron, mint leaves,  
lemon juice and soda.  
**26.900**



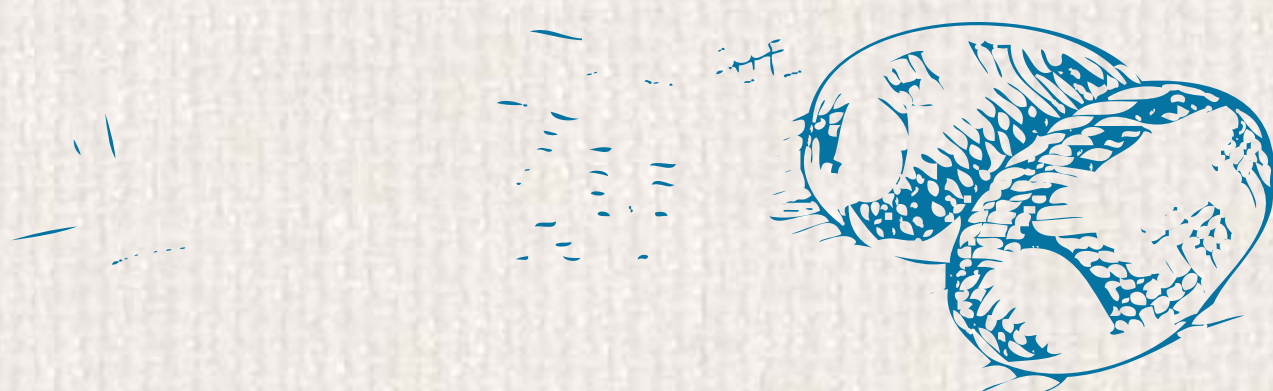
**Aperol spritz**  
Aperol, sparkling, and  
soda. **32.900**

**Macho rojo**  
Rested tequila, corozo  
juice and black tea salt.  
**31.900**

**Cascaral**  
Ron, lemon peel jam  
and angostura drops  
**26.900**

**Viche de verano**  
Sparkling red wine,  
viche, lemon juice and  
fruits. **82.400**

## **a b a s t o** **cocktails**



**Gin tonic**  
Gin, Tonic and orange  
peels. **33.900**

**Whisky sour**  
Whisky, lemon juice  
and egg white.  
**31.100**

**Corozo**  
Aguardiente, corozo  
juice and anise star.  
**26.900**

**Mimosa**  
Sparkling, orange juice  
or tangerine. **16.900**

**Bloody mary**  
Vodka, tomato juice,  
celery, spicy,  
Peper and angostura  
drops. **31.900**

**Msargarita**  
Tequila, lemon juice,  
triple sec. **31.900**



# spirits

## aguardiente

Aguardiente  
Antioqueño  
\* Drink **13.900**  
\* 1/2 bottle **85.000**  
\* Bottle **149.900**

Aguardiente  
Mil Demonios  
\* Drink **19.000**  
\* Bottle **219.000**

Viche  
\* Drink **17.900**  
\* Bottle **189.000**

## rums

Viejo de Caldas  
\* Glass **13.900**  
\* 1/2 bottle **85.000**  
\* Bottle **149.900**

La Hechicera  
\* Glass **29.900**  
\* Bottle **349.000**

Zacapa 23  
\* Glass **29.900**  
\* Bottle **349.900**

## whyskys

Buchanans  
18 years  
\* Bottle **575.000**

Buchanans Master  
\* Glass **29.900**  
\* Bottle **359.000**

Buchanans  
12 years  
\* Glass **25.900**  
\* 1/2 bottle **135.900**  
\* Bottle **250.900**

Old Parr  
18 years  
\* Bottle **430.000**

Old Parr  
12 years  
\* Glass **24.900**  
\* 1/2 bottle **175.000**  
\* Bottle **240.900**

Glenfiddich 12 years  
\* Glass **27.900**  
\* Bottle **279.500**

Johnnie Walker  
Black Label  
\* Glass **24.900**  
\* Bottle **240.000**

## tequila

Don Julio  
\* Glass **27.900**  
\* Bottle **299.900**

Olmecca  
\* Glass **19.900**  
\* Bottle **154.500**

## mezcal

Siete Misterios  
\* Bottle **299.000**



## gin

Hendricks

\* Glass **27.900**

\* Bottle **305.900**

Tanqueray

\* Glass **25.900**

\* Bottle **250.900**

## other

Baileys

\* Glass **14.900**

\* Bottle **139.000**

Cointreau

\* Glass **23.900**

## vodka

Absolut

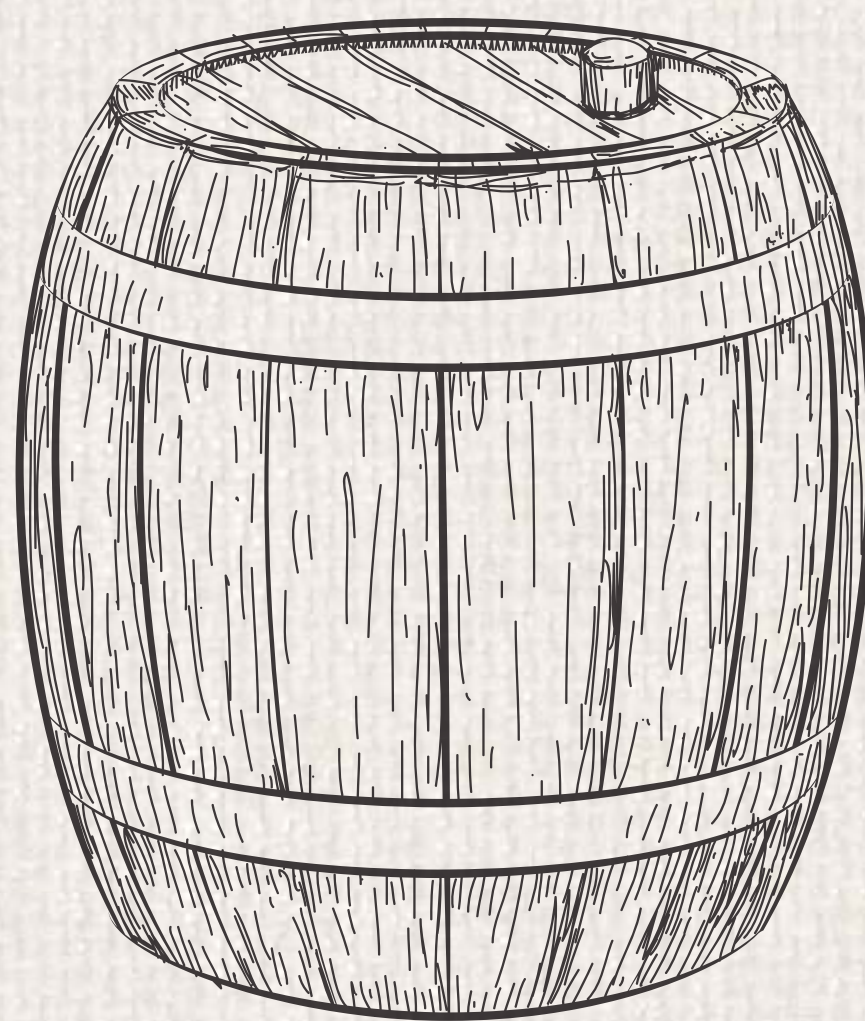
\* Glass **19.000**

\* 1/2 bottle **89.000**

\* Bottle **162.900**

Ketel One

\* Bottle **280.000**



### IMPORTANT:

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