

Pertenece a:

24

a b a s t o

Horario abasto Usaquén

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Abre	7:00 a.m.	7:00 a.m.	7:00 a.m.	7:00 a.m.	7:00 a.m.	8:00 a.m.	8:00 a.m.
Cierra	4:00 p.m.	10:00 p.m.	10:00 p.m.	10:00 p.m.	10:00 p.m.	10:00 p.m.	4:30 p.m.

Horario abasto Quinta Camacho

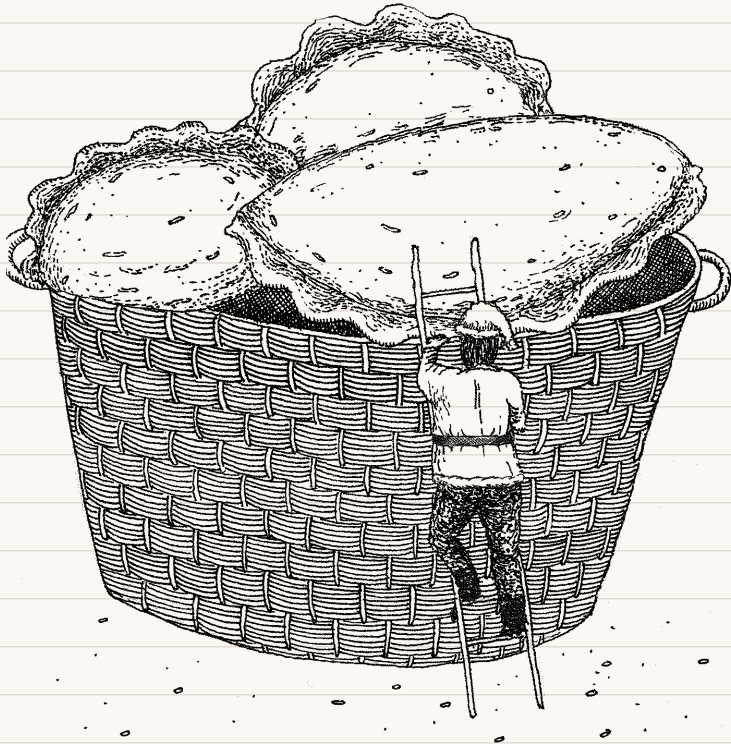
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Abre	7:00 a.m.	7:00 a.m.	7:00 a.m.	7:00 a.m.	7:00 a.m.	8:00 a.m.	8:00 a.m.
Cierra	4:00 p.m.	4:00 p.m.	4:00 p.m.	4:00 p.m.	4:00 p.m.	4:30 p.m.	4:30 p.m.

Tablas de multiplicar

$1 \times 0 = 0$	$2 \times 0 = 0$	$3 \times 0 = 0$	$4 \times 0 = 0$	$5 \times 0 = 0$	$6 \times 0 = 0$
$1 \times 1 = 1$	$2 \times 1 = 2$	$3 \times 1 = 3$	$4 \times 1 = 4$	$5 \times 1 = 5$	$6 \times 1 = 6$
$1 \times 2 = 2$	$2 \times 2 = 4$	$3 \times 2 = 6$	$4 \times 2 = 8$	$5 \times 2 = 10$	$6 \times 2 = 12$
$1 \times 3 = 3$	$2 \times 3 = 6$	$3 \times 3 = 9$	$4 \times 3 = 12$	$5 \times 3 = 15$	$6 \times 3 = 18$
$1 \times 4 = 4$	$2 \times 4 = 8$	$3 \times 4 = 12$	$4 \times 4 = 16$	$5 \times 4 = 20$	$6 \times 4 = 24$
$1 \times 5 = 5$	$2 \times 5 = 10$	$3 \times 5 = 15$	$4 \times 5 = 20$	$5 \times 5 = 25$	$6 \times 5 = 30$
$1 \times 6 = 6$	$2 \times 6 = 12$	$3 \times 6 = 18$	$4 \times 6 = 24$	$5 \times 6 = 30$	$6 \times 6 = 36$
$1 \times 7 = 7$	$2 \times 7 = 14$	$3 \times 7 = 21$	$4 \times 7 = 28$	$5 \times 7 = 35$	$6 \times 7 = 42$
$1 \times 8 = 8$	$2 \times 8 = 16$	$3 \times 8 = 24$	$4 \times 8 = 32$	$5 \times 8 = 40$	$6 \times 8 = 48$
$1 \times 9 = 9$	$2 \times 9 = 18$	$3 \times 9 = 27$	$4 \times 9 = 36$	$5 \times 9 = 45$	$6 \times 9 = 54$
$1 \times 10 = 10$	$2 \times 10 = 20$	$3 \times 10 = 30$	$4 \times 10 = 40$	$5 \times 10 = 50$	$6 \times 10 = 60$
$1 \times 11 = 11$	$2 \times 11 = 22$	$3 \times 11 = 33$	$4 \times 11 = 44$	$5 \times 11 = 55$	$6 \times 11 = 66$
$1 \times 12 = 12$	$2 \times 12 = 24$	$3 \times 12 = 36$	$4 \times 12 = 48$	$5 \times 12 = 60$	$6 \times 12 = 72$
$7 \times 0 = 0$	$8 \times 0 = 0$	$9 \times 0 = 0$	$10 \times 0 = 0$	$11 \times 0 = 0$	$12 \times 0 = 0$
$7 \times 1 = 7$	$8 \times 1 = 8$	$9 \times 1 = 9$	$10 \times 1 = 10$	$11 \times 1 = 11$	$12 \times 1 = 12$
$7 \times 2 = 14$	$8 \times 2 = 16$	$9 \times 2 = 18$	$10 \times 2 = 20$	$11 \times 2 = 22$	$12 \times 2 = 24$
$7 \times 3 = 21$	$8 \times 3 = 24$	$9 \times 3 = 27$	$10 \times 3 = 30$	$11 \times 3 = 33$	$12 \times 3 = 36$
$7 \times 4 = 28$	$8 \times 4 = 32$	$9 \times 4 = 36$	$10 \times 4 = 40$	$11 \times 4 = 44$	$12 \times 4 = 48$
$7 \times 5 = 35$	$8 \times 5 = 40$	$9 \times 5 = 45$	$10 \times 5 = 50$	$11 \times 5 = 55$	$12 \times 5 = 60$
$7 \times 6 = 42$	$8 \times 6 = 48$	$9 \times 6 = 54$	$10 \times 6 = 60$	$11 \times 6 = 66$	$12 \times 6 = 72$
$7 \times 7 = 49$	$8 \times 7 = 56$	$9 \times 7 = 63$	$10 \times 7 = 70$	$11 \times 7 = 77$	$12 \times 7 = 84$
$7 \times 8 = 56$	$8 \times 8 = 64$	$9 \times 8 = 72$	$10 \times 8 = 80$	$11 \times 8 = 88$	$12 \times 8 = 96$
$7 \times 9 = 63$	$8 \times 9 = 72$	$9 \times 9 = 81$	$10 \times 9 = 90$	$11 \times 9 = 99$	$12 \times 9 = 108$
$7 \times 10 = 70$	$8 \times 10 = 80$	$9 \times 10 = 90$	$10 \times 10 = 100$	$11 \times 10 = 110$	$12 \times 10 = 120$
$7 \times 11 = 77$	$8 \times 11 = 88$	$9 \times 11 = 99$	$10 \times 11 = 110$	$11 \times 11 = 121$	$12 \times 11 = 132$
$7 \times 12 = 84$	$8 \times 12 = 96$	$9 \times 12 = 108$	$10 \times 12 = 120$	$11 \times 12 = 132$	$12 \times 12 = 144$

a b a s t o

Desayunos	3
Entradas	7
Sopas	9
Ensaladas	9
Sánduches	11
Platos principales	13
Bebidas	17
Postres	19
Licores	21
La Despensa	24





Desayunos

Bowl de açai

Batido de açai, granola de la casa y frutas frescas. **21.900**

Ensalada de frutas **16.800**

Granola abasto **24.500**

Pancakes de Avena

Servidos con banano, fresas, arándanos y miel. (x2) **15.900** (x3) **20.900**

Tostada francesa en pan de maíz

Con fresa y arándanos **19.900**

Caldo de papa

Consomé de papa y cilantro. **11.500**

* Con adición de huevo. **12.900**

* Con carne de res desmechada. **20.900**

Sopa de pescado del pacífico

Con calamar, pescado blanco en leche de coco y hierbas de la azotea. **36.900**

*1/2 sopa de pescado del pacífico **19.900**

Chilaquiles

Totopos de maíz, salsa roja, huevo frito, queso campesino, cebolla roja, trozos de aguacate y suero costeño. **25.900**

* Con pollo o chorizo. **29.500**

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. **29.500**

Quesadillas de huevo

En tortillas con queso mozzarella, acompañadas de pico de gallo y salsa chipotle. **24.500**

Nuestro bistec a caballo

Carne desmechada y hogao sobre arepa blanca y dos huevos fritos. **28.500**

Sánduche de tocineta

En pan brioche con tocineta artesanal, queso Paipa y huevo frito. 27.000

Carimañolas de queso (x3)

De masa crocante de yuca, rellenas de queso costeño con ají atomatado. 16.900

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 y arepa de queso. 22.900

Huevos

Migas

Revueltos con migas de arepa y hogao. 18.500

Sobre arepa de mote

Dos huevos fritos, queso campesino y chorizo santarrosano. 27.500

Rancheros

Dos huevos fritos sobre tortillas de maíz, salsa roja, aguacate, fríjol refrito y queso fresco. 26.900

Fritos o revueltos

* Con tocineta. 17.900

* Con cebolla y tomate. 16.900

Estrellados

Con chorizo santarrosano, papa y salsa de tomates asados. 27.500

En cazuela de barro

Con tomate, albahaca y queso Paipa. 26.500

Huevos al horno

Con champiñones salteados, espinaca, pimentón y finalizados con salsa de tomates asados. 28.700

Elige el maridaje perfecto para tu desayuno en la sección de bebidas:
Jugos, Cafés, Mimosa.



Arepas

Arepa de mote

Con queso campesino
y hogao. 12.500

Arepa blanca

Con mantequilla y queso
campesino. 11.200

Arepa de huevo

La clásica del Caribe con suero costeño
y queso costeño. 12.900

* Con carne desmechada y hogao. 13.900

* Con queso, carne desmechada
y hogao. 14.900

Arepa guajira

De maíz blanco y queso costeño. 10.500

Arepa de quinua

Con mantequilla y queso
campesino. 9.900

Arepa de choclo

Hecha en casa de maíz tierno con queso
mozzarella y suero costeño. 21.900

Panes

Canasta de panes

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

* Canasta 19.900

* Media canasta 11.900

Scones (x2)

Con mascarpone y mermelada
abasto. 14.500

Pan de banano con nueces 6.900





Entradas

Alcachofa a la parrilla

Con mayonesa de cubios encurtidos.

25.900

Empanadas de maíz pelado (x4)

Rellenas de pollo, queso fresco y mole
hecho en casa. 20.900

Chorizo de Santa Rosa de Cabal (x2)

A la parrilla y arepa de queso. 22.900

Carimañolas de queso (x3)

Masa crocante de yuca rellena de queso
costeño con ají atomatado. 16.900

Palmito fresco del Putumayo

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

24.900

Huevos estrellados

Con chorizo santarrosano, papa y salsa
de tomates asados. 27.500

Burrata

Con espárragos a la parrilla y tomatitos
asados. 36.900

Queso maduro de Ubaté

(Tipo brie), al horno. Con confitura de
manzana Ana, uchuva y romero. 38.900

Sartén de papa al horno

Con queso maduro con pimienta roja
de la Calera. 26.900

Coctel de camarón

Clásico coctel de camarón acompañado
con patacones de colicero. 30.900

Tostada de camarón (x2)

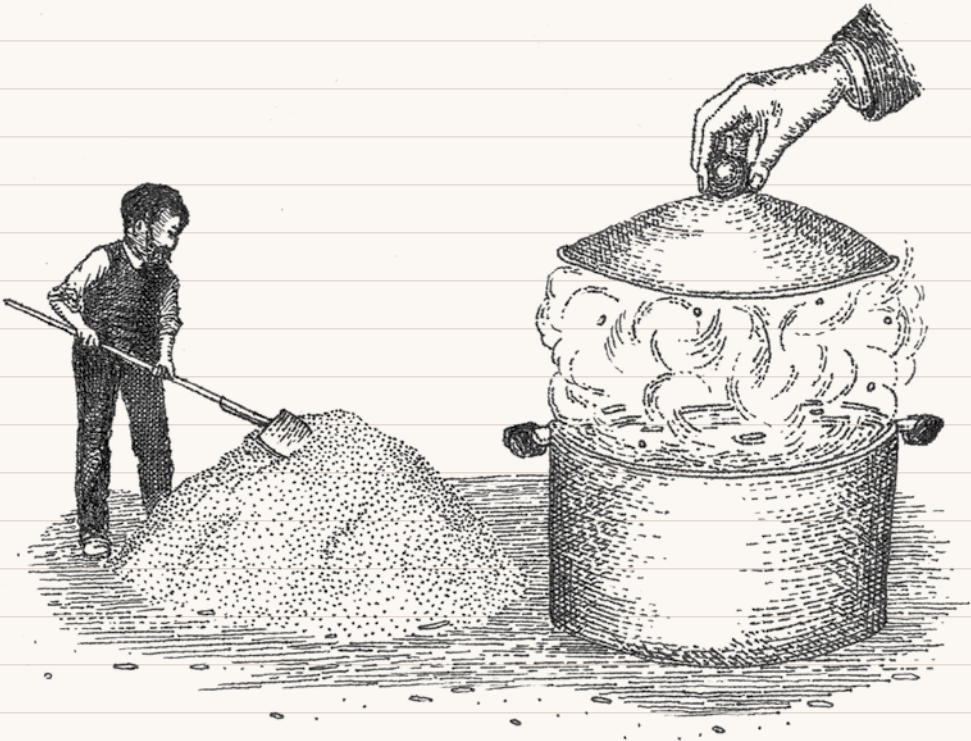
Camarones salteados sobre tortilla
de maíz, salsa de aguacate y suero
costeño. 28.500

Carpaccio de remolacha

Con remolachas asadas, queso tipo
feta, rúgula, vinagreta de naranja y
pistachos. 27.500

Empanadas paisas con ají de lulo (x10)

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





Sopas

Sopa de zanahoria

Con queso de cabra y semillas de cilantro. **21.500**

Sopa campesina

Con quinua, fríjol, vegetales y cilantro. **21.900**

Sopa de tortilla de maíz

En caldo de pollo y tomates asados, cilantro, aguacate, queso campesino, pollo desmechado y aceite de chile guajillo. **28.300**

Sopa de pescado del pacífico

Con calamar, pescado blanco en leche de coco y hierbas de la azotea. **36.900**
*1/2 sopa de pescado del pacífico **19.900**

Ensaladas

Verde

Mezcla de lechugas orgánicas, aguacate, palmito fresco, zanahorias, tomates y yacón con vinagreta de la casa. **23.300**

Pavo

Pechuga de pavo del rotisserie, espinaca, palmito fresco, quinua, amaranto y mostaza antigua. **35.900**

Quinua

Tomate cherry asado, habas, marañón, zapallo, hierbas frescas, vinagre de vino y aceite de oliva. **29.400**

Bowl Abasto

Quinua, fríjol nativo, kale, aguacate, microlechugas, huevo, crutones de yuca y vinagreta de vinagre de cidra
* Con tofu a la parrilla **32.500**
* Con trucha ahumada **35.900**
* Con pollo **33.500**





Sánduches

Pavo

En pan de centeno, pechuga de pavo del rotisserie, tomate asado, rúgula y mostaza. **36.900**

Roast beef

En pan de centeno con mostaza dijon y un toque de miel de roble. **36.900**

Sánduche de posta cartagenera

En pan brioche artesanal con rúgula y aguacate. **35.900**

Sánduche de sobrebarriga

En pan brioche artesanal con carne desmechada y huevo frito. **35.900**

Hamburguesa abasto

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

* De res. **37.900**

* De res con tocineta **40.900**

* De Portobello. **34.800**

Mini hamburguesa

Con queso mozzarella y chips de papa. **23.900**



Los platos de abasto se preparan con productos de alta calidad, cuidadosamente escogidos por nuestro equipo en su origen y en las granjas de nuestros proveedores, siguiendo recetas tradicionales colombianas y adaptaciones a los insumos locales.

Adiciones 9.300

* Ensalada verde

* papas

* Puré de papa criolla

* arroz con coco.



Platos Principales

Arroz caldoso de zapallo asado

Con hongos cremini salteados y tomillo. **36.900**

Arroz caldoso con camarones

Con chile guajillo y aguacate. **45.900**

Contramuslos de pollo al limón

Limón confitado, salvia y ensalada verde. **38.500**

Pollo al chimichurri con sartén de papa o ensalada verde

Medio pollo deshuesado asado a la parrilla. **43.900**

Filete de trucha de Santa Elena al horno

Con ensalada de acedera, papa y palmito del Putumayo con salsa tártara de cubio encurtido. **41.900**

Camarones con achiote

Con un toque de leche de coco, arroz blanco y boronía. **44.900**

Ñoquis de papa criolla

Con habas, espárragos, mantequilla con salvia y parmesano. **30.800**

Pasta con vegetales

Pasta con vegetales asados con salsa de yogur griego y albahaca. **30.900**

* Adición de pollo. **37.200**

Estofado de cordero en cerveza rubia

Con puré de arracacha y vegetales. **50.900**

Milanesa de cerdo

Con ensalada fresca de rúgula, quinua, tomate cherry y cebolla roja. **39.900**

Corte de res a la parrilla

Acompañado de puré de papa criolla y chimichurri. **54.900**

*Pregunta por nuestro corte especial del día.

Asado de tira

Cocción lenta con especias típicas del Caribe con puré de yuca y platanitos. **56.900**

abasto

Especiales

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. 74.900

*1/2. 39.900

Pollo criollo

Marinado con una mezcla
de especias criollas a base

de achiote. Servido con
papas asadas y ají cremoso
de pimientos topito.

*Entero. 74.900

*1/2. 39.900



Pesca artesanal

Filete blanco de mar del
pacífico colombiano y comprado
directamente a pequeñas asociaciones
de pescadores locales que se dedican
a la pesca artesanal.

Pescado abasto

Filete de pescado de mar al horno en papillote de
hoja de bijao con guiso criollo. **55.900**

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. **58.900**

Pescado al horno

Filete de pescado de mar con ensalada de mango,
aguacate, cilantro y tomate cherry. **55.900**



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



Bebidas

Cafés

Tinto 6.300

Espresso 6.300

Café latte 8.500

Latte almendras 11.900

Capuchino 8.500

* En leche de almendras. 11.900

Macchiato 6.300

* En leche de almendras. 7.600

Jarrita de leche de almendras
hecha en casa 7.000

Bebidas Calientes

Chocolate abasto

Elaborado con cacao de origen. 9.400

* En leche de almendras. 12.900

Agua de panela 6.900

Aromática 5.900

Infusiones y tés de la casa 7.500

Té chai 9.500

Bebidas frías

Jarra de agua abasto

Infusión de saúco, hierbabuena
y limón. 19.400

Sodas hechas en casa

Bebidas gasificadas en nuestro bar, de
corozo y maracuyá o gulupa y lulo. 9.600

Jugos

* Uchuva, corozo, tamarindo, mango,
lulo o de temporada. 9.200

* Granadilla, mandarina o naranja. 11.000

Extractos

* Extracto de zanahoria. 9.900

* Extracto de zanahoria, manzana,
jengibre y limón. 11.900

Limonada abasto

Con panela orgánica 7.500

Milo 11.500

Aguas 6.500

Gaseosas 7.900

Mimosa 18.900





Postres

Torta de almojábana

Con salsa de guayaba. 15.900

Helado artesanal (x2 sabores)

Vainilla, chocolate,
canela y flor de jamaica, limonaria
y corozo. 11.500

Torta de chocolate con helado artesanal de vainilla 17.500

Crumble

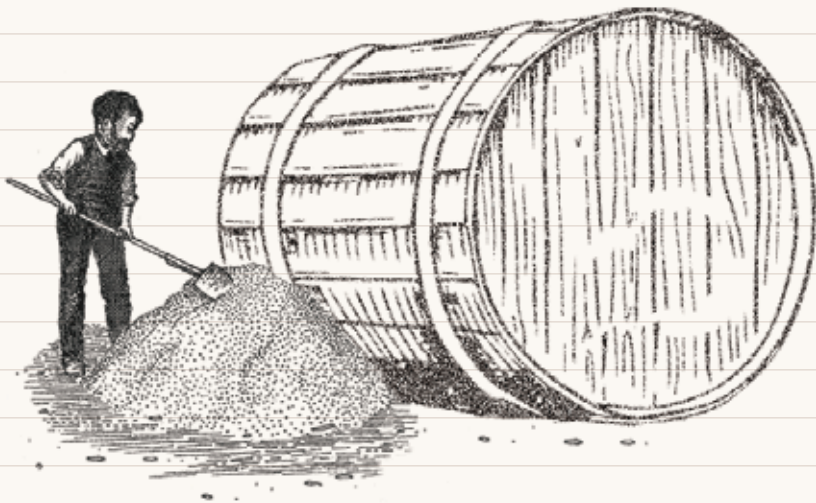
De frutos rojos y manzana Ana
con helado de vainilla. 17.500

Helado de açáí

Batido helado de açáí y fruta fresca
(sin endulzante añadido). 14.900

Flan

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



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



Licores

Aperol spritz

Aperol, espumante y soda. 33.900

Dry martini

Ginebra, Vermouth y aceitunas. 33.900

Mojito

Ron, hierbabuena, zumo de limón y soda. 29.900

Gin tonic

Ginebra, tónica y cáscaras de naranja. 34.900

Whisky sour

Whisky, zumo de limón mandarina, clara de huevo. 32.100

Mimosa

Espumante, jugo de naranja o mandarina. 17.900

Bloody Mary

Vodka, jugo de tomate, apio, tabasco, pimienta y gotas de angostura. 32.900

Margarita

Tequila, Zumo de limón, triple sec. 32.900

Cocteles Especiales

Verde de mercado

Aguardiente, piña, pepino e hinojo. 29.900

Macho rojo

Tequila reposado, zumo de corozo, sal de té negro. 32.900

Cascarral

Ron, mermelada de cáscara de limón mandarina y gotas de angostura. 29.900

Viche de verano

Vino espumante tinto, viche, zumo de limón y frutas. (Jarra) 82.400

Guaro Corozo

Aguardiente, jugo de corozo y anís. 29.900

Whisky

Buchanans 18 años

* Botella. 644.000

Buchanans Master

* Trago. 33.500

* Botella. 402.000

Buchanans 12 años

* Trago. 29.000

* 1/2 botella. 151.200

* Botella. 281.000

Old Parr 18 años

* Botella. 481.00

Old Parr 12 años

* Trago. 27.900

* 1/2 botella. 196.000

* Botella. 270.000

Glenfiddich 12 años

* Trago. 31.200

* Botella. 313.000

Johnnie Walker

Black Label

* Trago. 31.200

* Botella. 313.000

Tequila

Don Julio

* Trago. 33.200

* Botella. 336.000

Olmecca

* Trago. 22.300

* Botella. 173.000

Mezcal

Siete Misterios

* Botella 336.000

Ginebra

Hendricks

* Trago. 34.200

* Botella. 342.600

Selva

* Trago. 29.000

* Botella. 281.000

Tanqueray

* Trago. 29.000

* Botella. 281.000

Vodka

Absolut

* Trago. 21.300

* 1/2 botella. 99.700

* Botella. 182.500

Otros

Baileys

* Trago. 16.700

* Botella. 155.700

Cointreau

* Trago. 26.800



Aguardiente

Aguardiente Antioqueño

- * Trago. 15.500
- * 1/2 botella. 95.200
- * Botella. 167.900

Aguardiente Mil Demonios

- * Trago. 27.300
- * Botella. 245.300

Viche

- * Trago. 19.900
- * Botella. 211.700

Ron

Viejo de Caldas

- * Trago. 15.500
- * 1/2 botella. 95.200
- * Botella. 167.900

La Hechicera

- * Trago. 33.500
- * Botella. 390.000

Zacapa 23

- * Trago. 33.500
- * Botella. 390.000

Cerveza

Cervezas artesanal Pola del Pub

- Mona, roja o IPA
- * Lata. 16.900
- * Pinta de draft. 16.900
- * Jarra de draft. 48.000

Cerveza Stella 14.200

Cerveza Corona 14.200

Cerveza Club Colombia 10.900

Cerveza Club Colombia roja 10.900

Refajo (x2)

- Cerveza Dorada, Colombiana
y Pony Malta. 17.900



La Despensa

Granola abasto

Endulzada con panela orgánica.

* Bolsa x 250g. **15.900**

Caramelos de quinua

Endulzados con miel de yacón.

* Bolsa x 10 unidades. **13.900**

Miel de roble

* Frasco x 500g. **35.900**

* Frasco x 250g. **19.600**

Chocolates amargos

* Bolsa x 10 unidades. **13.900**

Mermelada abasto

Artesanal de frutos rojos.

* Frasco x 250g. **16.500**

Café

Café en grano tostado especialmente para abasto.

* Bolsa x 500g. **48.200**

* Bolsa x 250g. **27.300**

Cúrcuma

De Palmira en el Valle.

* Frasco x 250g. **15.500**

Pan de centeno de masa madre

* Hogaza. **21.300**

Ají Waiya del Amazonas

* Frasco x 12g. **25.900**

Pan de banano con nueces

* Unidad. **23.900**

Sal marina de la Guajira

* Bolsa x 500g. **7.600**

* Bolsa x 250g. **4.500**

Salero gallinita

* Unidad. **14.900**

Panela orgánica

(Don Pedro - Villeta).

* Bolsa x 500g. **13.500**

Anchetas abasto de regalo

Bonos abasto

Artisanos de temporada

IMPORTANTE:

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

Todos los precios tienen los impuestos incluidos. Formas de pago: efectivo, tarjetas débito o crédito Visa, Master Card, Diners y American Express. Nequi, Daviplata o Wompi.

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 indíquelo a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea incluido o no en la factura o indíquelo 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.

El exceso de alcohol es perjudicial para la salud. Está prohibido expendio de bebidas embriagantes a menores de edad, ley 124 de 1994 Prohíbese el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad. Abasto es un espacio libre de humo.

