

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.	4:30 p.m.				

Horario abasto Quinta Camacho

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

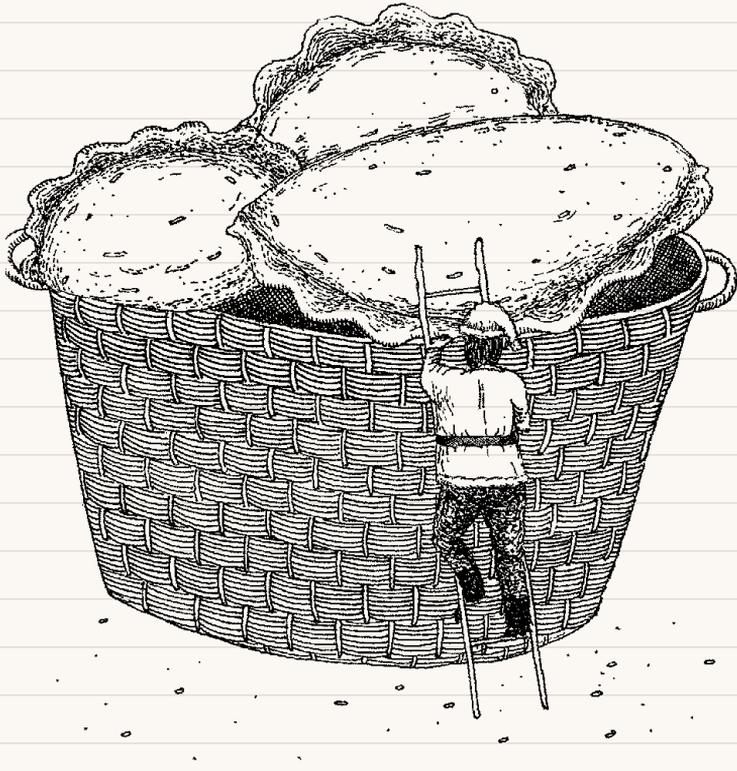
Desayunos	3
Entradas	6
Sopas	9
Ensaladas	9
Platos Principales	11
Sánduches	15
Bebidas	17
Postres	19
Licores	21
La Despensa	24



DOMICILIOS

Usaquen. 3158715220

Quinta Camacho. 3203947311





Desayunos

Bowl de açai

Batido de açai, granola de la casa y frutas frescas. **23.500**

Ensalada de frutas **18.300**

Granola abasto **26.500**

Pancakes de Avena

Servidos con banano, fresas, arándanos y miel. (x2) **17.400** (x3) **22.500**

Tostada francesa en pan de maíz

Con fresa y arándanos **22.500**

Caldo de papa

Consomé de papa y cilantro. **12.200**

* Con adición de huevo. **13.900**

* Con carne de res desmechada. **22.500**

Sopa de pescado del pacífico

Con calamar, pescado blanco en leche de coco y hierbas de la azotea. **37.500**

*1/2 sopa de pescado del pacífico **20.500**

Chilaquiles

Totopos de maíz, salsa roja, huevo frito, queso campesino, cebolla roja, trozos de aguacate y suero costeño. **28.000**

* Con pollo o chorizo. **31.800**

Tostada de aguacate y huevo

En pan de centeno a la parrilla con rebanadas de aguacate, cilantro orgánico, aceite de oliva y sal marina. **21.900**

Calentado abasto

Arroz con frijolitos, pollo, chorizo santarrosano, papa, plátano maduro y huevo frito. **32.400**

Quesadillas de huevo

En tortillas con queso mozzarella, acompañadas de pico de gallo y salsa chipotle. **26.300**

Nuestro bistec a caballo

Carne desmechada y hogao sobre arepa blanca y dos huevos fritos. **30.700**

Sánduche de tocineta

En pan brioche con panceta artesanal, queso Paipa y huevo frito. 30.300

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. 21.900

Chorizo de Santa Rosa de Cabal (x2)

A la parrilla y arepa de queso. 24.600

Huevos

Migas

Revueltos con migas de arepa y hogao. 19.900

Sobre arepa de mote

Dos huevos fritos, queso campesino y chorizo santarrosano. 29.700

Rancheros

Dos huevos fritos sobre tortillas de maíz, salsa roja, aguacate, fríjol refrito y queso fresco. 29.700

Fritos o revueltos

* Con tocineta. 19.400

* Con cebolla y tomate. 18.400

Estrellados

Con chorizo santarrosano, papa y salsa de tomates asados. 29.700

En cazuela de barro

Con tomate, albahaca y queso Paipa. 29.200

Huevos al horno

Con champiñones salteados, espinaca, pimentón y finalizados con salsa de tomates asados. 30.700

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



Arepas

Arepa de mote

Con queso campesino y hogao. **13.900**

Arepa blanca

Con mantequilla y queso campesino. **12.200**

Arepa de huevo

La clásica del Caribe con suero costeño y queso costeño. **13.900**

* Con carne desmechada y hogao. **14.900**

* Con queso, carne desmechada y hogao. **15.900**

Arepa guajira

De maíz blanco y queso costeño. **10.900**

Arepa de quinua

Con mantequilla y queso campesino. **10.900**

Arepa de choclo

Hecha en casa de maíz tierno con queso mozzarella y suero costeño. **23.500**

Panes y amasijos

Canasta de panes

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

* Canasta **20.400**

* Media canasta **12.200**

Canasta de mini Waffles de pandeyuca (x5)

* Acompañados de mermelada de la casa **10.500**

Scones (x2)

Con mascarpone y mermelada abasto. **15.900**

Pan de banano con nueces **7.100**

Mini almojábanas (x4)

Servido con jalea de guayaba. **6.000**





Entradas

Alcachofa a la parrilla

Con mayonesa de cubios encurtidos.

28.900

"Machucado" de plátano

Plátano pintón con suero costeño, hogao y coronado con trozitos de chicharrón.

25.900

Chorizo de Santa Rosa de Cabal (x2)

A la parrilla y arepa de queso. 24.600

Empanadas de carne

En masa de plátano verde (x5) 20.900

Palmito fresco del Putumayo

Con aceite de oliva, sal marina y pimienta rosada de Villa de Leyva. 27.300

Carimañolas de queso (x3)

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

Burrata

Con espárragos a la parrilla y tomatiscos asados. 38.600

Huevos estrellados

Con chorizo santarrosano, papa y salsa de tomates asados. 29.700

Sartén de papa al horno

Con queso maduro con pimienta roja de la Calera. 27.900

Queso maduro de Ubaté

(Tipo brie), al horno. Con confitura de manzana Ana, uchuva y romero. 39.900

Tostada de camarón (x2)

Camarones salteados sobre tortilla de maíz, salsa de aguacate y suero costeño. 28.900

Coctel de camarón

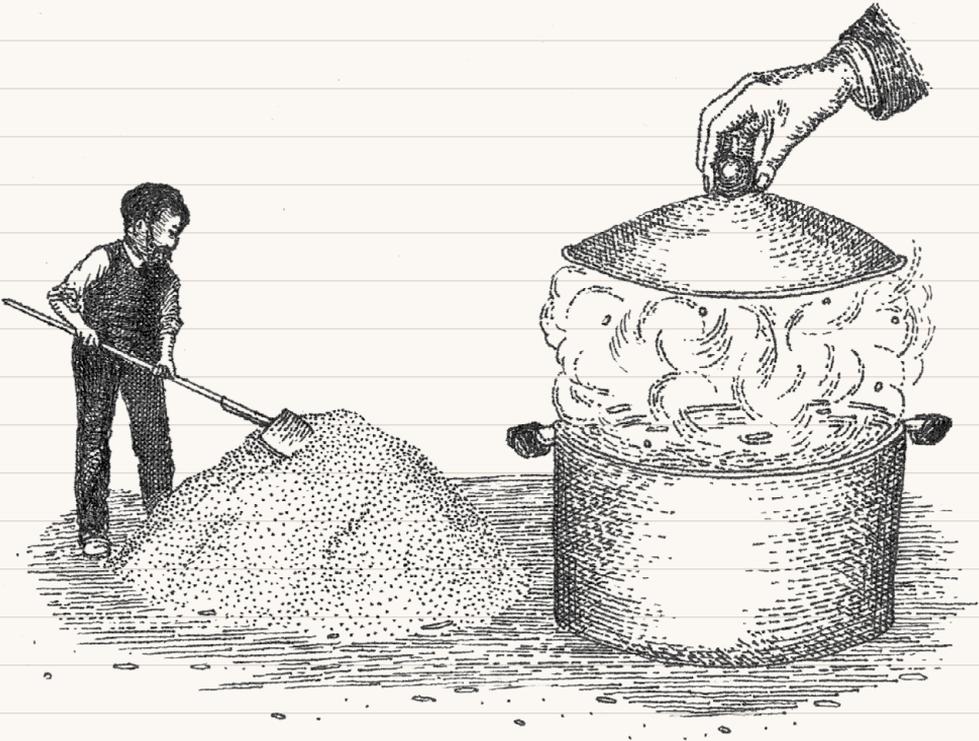
Clásico coctel de camarón acompañado con patacones de colicero. 33.800

Empanadas paisas con ají de lulo (x10)

De masa de maíz, rellenas de papa y hogao. 21.900

Carpaccio de remolacha

Con remolachas asadas, queso tipo feta, rúgula, vinagreta de naranja y pistachos. 30.300





Sopas

Sopa de zanahoria

Con queso de cabra y semillas de cilantro. **23.500**

Sopa campesina

Con quinua, fríjol, vegetales y cilantro. **23.500**

Sopa de tortilla de maíz

En caldo de pollo y tomates asados, cilantro, aguacate, queso campesino, pollo desmechado y aceite de chile guajillo. **30.600**

Sopa de pescado del pacífico

Con calamar, pescado blanco en leche de coco y hierbas de la azotea. **37.500**
*1/2 sopa de pescado del pacífico **20.500**

Ensaladas

Verde

Mezcla de lechugas orgánicas, aguacate, palmito fresco, zanahorias, tomates y yacón con vinagreta de la casa. **25.200**

Pavo

Pechuga de pavo del rotisserie, espinaca, palmito fresco, quinua, amaranto y mostaza antigua. **37.800**

Quinua

Tomate cherry asado, habas, marañón, zapallo, hierbas frescas, vinagre de vino y aceite de oliva. **30.700**

Bowl Abasto

Quinua, fríjol nativo, kale, aguacate, microlechugas, huevo, crutones de yuca y vinagreta de vinagre de cidra
* Con tofu a la parrilla **33.800**
* Con trucha ahumada **37.500**
* Con pollo **34.900**



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 9.500

* Ensalada verde

* papas

* Puré de papa criolla

* arroz con coco.



Platos Principales

Arroz caldoso de zapallo asado

Con hongos cremini salteados y tomillo. **38.900**

Arroz caldoso con camarones

Con chile guajillo y aguacate. **47.900**

Contramuslos de pollo al limón

Limón confitado, salvia y ensalada verde. **39.900**

Pollo al chimichurri con sartén de papa o ensalada verde

Pollo deshuesado asado a la parrilla. **45.900**

Filete de trucha de Santa Elena al horno

Con ensalada de acedera, papa y palmito del Putumayo con salsa tártara de cubio encurtido. **43.900**

Camarones con achiote

Con un toque de leche de coco, arroz blanco y boronía. **47.900**

Ñoquis de papa criolla

Con habas, espárragos, mantequilla con salvia y parmesano. **32.800**

Pasta con vegetales

Pasta con vegetales asados con salsa de yogur griego y albahaca. **32.800**

* Adición de pollo. **39.600**

Estofado de cordero en cerveza rubia

Con puré de arracacha y vegetales. **53.900**

Milanesa de cerdo

Con ensalada fresca de rúgula, quinua, tomate cherry y cebolla roja. **41.700**

Corte de res a la parrilla

Acompañado de puré de papa criolla y chimichurri. **57.900**

*Pregunta por nuestro corte especial del día.

Asado de tira

Cocción lenta con especias típicas del Caribe con puré de yuca y platanitos. **59.900**

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. 79.900

*1/2. 42.900

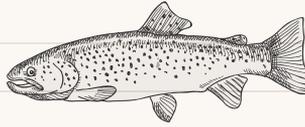
Pollo criollo

Marinado con una mezcla
de especias criollas a base

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

*Entero. 79.900

*1/2. 42.900



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

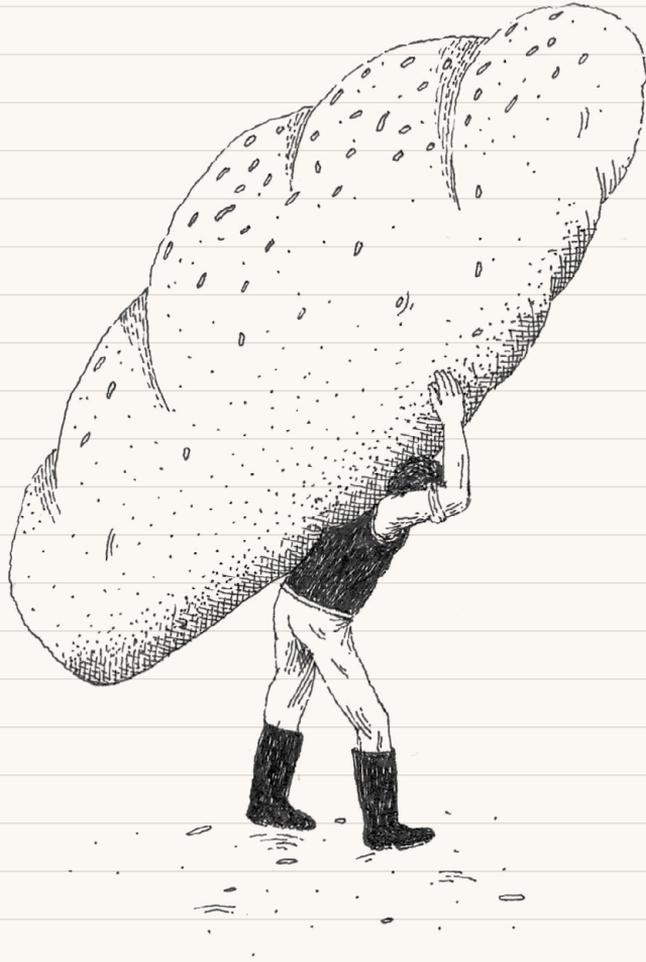
Filete de pescado de mar al horno en papillote de
hoja de bijao con guiso criollo. 58.600

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. 61.600

Pescado al horno

Filete de pescado de mar con ensalada de mango,
aguacate, cilantro y tomate cherry. 58.600





Sánduches

Pavo

En pan de centeno, pechuga de pavo del rotisserie, tomate asado, rúgula y mostaza. **39.600**

Roast beef

En pan de centeno con mostaza dijon y un toque de miel de roble. **39.600**

Sánduche de posta cartagenera

En pan brioche artesanal con rúgula y aguacate. **38.600**

Sánduche de sobrebarriga

En pan brioche artesanal con carne desmechada y huevo frito. **38.600**

Hamburguesa abasto

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

* De res. **39.900**

* De res con panceta artesanal **43.900**

* De Portobello. **36.900**

Mini hamburguesa

Con queso mozzarella y chips de papa. **25.200**



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



Bebidas

Cafés

Tinto 7.000

Espresso 7.000

Café latte 9.100

Latte almendras 12.500

Capuchino 9.100

* En leche de almendras. 12.500

Macchiato 7.000

* En leche de almendras. 8.200

Jarrita de leche de almendras

hecha en casa 7.500

Bebidas Calientes

Chocolate abasto

Elaborado con cacao de origen. 9.900

* En leche de almendras. 13.500

Agua de panela 7.500

Aromática 6.600

Infusiones y tés de la casa 8.100

Té chai 10.100

Bebidas frías

Jarra de agua abasto

Infusión de saúco, hierbabuena y limón. 21.100

Sodas hechas en casa

Bebidas gasificadas en nuestro bar, de corozo y maracuyá o gulupa y lulo. 10.800

Jugos

* Uchuva, corozo, tamarindo, mango, lulo o de temporada. 9.300

* Granadilla, mandarina o naranja. 11.200

Extractos

* Extracto de zanahoria. 11.000

* Extracto de zanahoria, manzana, jengibre y limón. 12.900

Limonada abasto

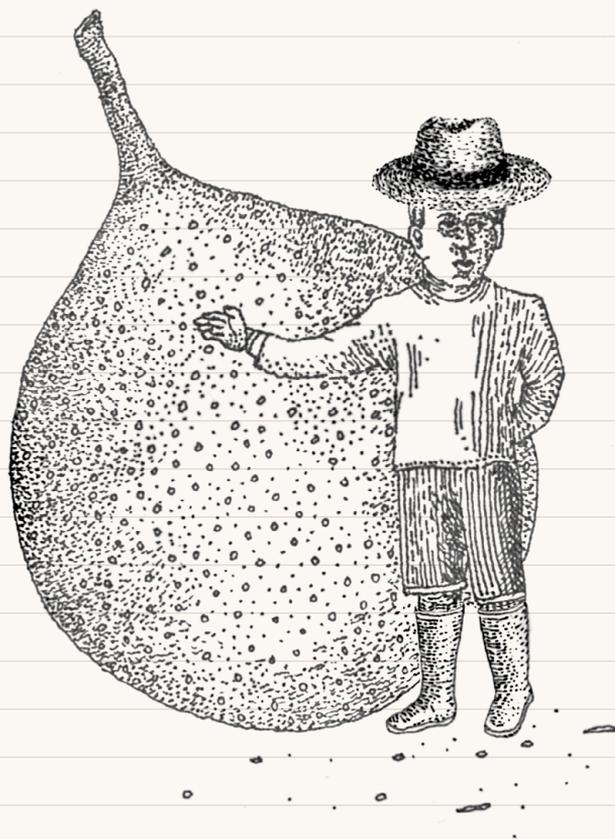
Con panela orgánica 8.200

Milo 12.200

Aguas 6.600

Gaseosas 8.100

Mimosa 19.400





Postres

Torta de almojábana

Con salsa de guayaba. 16.800

Helado artesanal (x2 sabores)

Vainilla, chocolate,
canela y flor de jamaica, limonaria
y corozo. 12.200

Torta de chocolate con helado artesanal de vainilla 18.400

Crumble

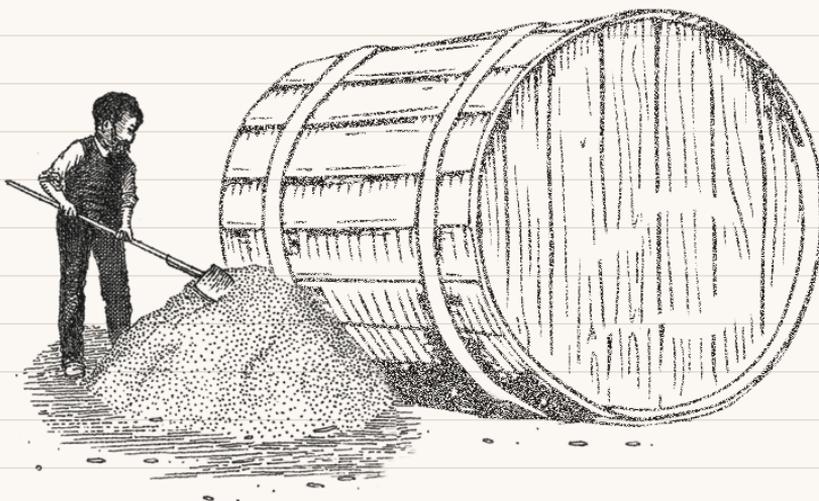
De frutos rojos y manzana Ana
con helado de vainilla. 18.400

Helado de açáí

Batido helado de açáí y fruta fresca
(sin endulzante añadido). 15.300

Flan

Clásico flan de caramelo a base
de leche de coco. 15.900



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. 34.500

Dry martini

Ginebra, Vermouth y aceitunas. 34.500

Mojito

Ron, hierbabuena, zumo de limón y soda. 30.900

Gin tonic

Ginebra, tónica y cáscaras de naranja. 35.500

Whisky sour

Whisky, zumo de limón mandarina, clara de huevo. 32.900

Mimosa

Espumante, jugo de naranja o mandarina. 18.900

Bloody Mary

Vodka, jugo de tomate, apio, tabasco, pimienta y gotas de angostura. 33.900

Margarita

Tequila, Zumo de limón, triple sec. 33.900

Cocteles Especiales

Verde de mercado

Aguardiente, piña, pepino e hinojo. 30.900

Macho rojo

Tequila reposado, zumo de corozo, sal de té negro. 33.900

Cascarral

Ron, mermelada de cáscara de limón mandarina y gotas de angostura. 30.900

Viche de verano

Vino espumante tinto, viche, zumo de limón y frutas. (Jarra) 82.900

Guaro Corozo

Aguardiente, jugo de corozo y anís. 30.900

Whisky

Buchanans 18 años

* Botella. 663.300

Buchanans Master

* Trago. 37.500

* Botella. 414.000

Buchanans 12 años

* Trago. 29.800

* 1/2 botella. 155.700

* Botella. 289.400

Old Parr 18 años

* Botella. 495.400

Old Parr 12 años

* Trago. 28.700

* 1/2 botella. 201.800

* Botella. 278.000

Glenfiddich 12 años

* Trago. 32.000

* Botella. 322.300

Johnnie Walker

Black Label

* Trago. 32.100

* Botella. 322.300

Tequila

Don Julio

* Trago. 34.200

* Botella. 346.000

Olmecca

* Trago. 22.900

* Botella. 178.100

Mezcal

Siete Misterios

* Botella 346.000

Ginebra

Hendricks

* Trago. 35.200

* Botella. 352.800

Selva

* Trago. 29.800

* Botella. 289.400

Tanqueray

* Trago. 29.800

* Botella. 289.400

Vodka

Absolut

* Trago. 21.900

* 1/2 botella. 102.600

* Botella. 187.900

Otros

Baileys

* Trago. 17.200

* Botella. 160.300

Cointreau

* Trago. 27.600



Aguardiente

Aguardiente Antioqueño

- * Trago. 15.900
- * 1/2 botella. 98.000
- * Botella. 172.900

Aguardiente Mil Demonios

- * Trago. 28.100
- * Botella. 252.600

Viche

- * Trago. 20.400
- * Botella. 218.000

Ron

Viejo de Caldas

- * Trago. 15.900
- * 1/2 botella. 98.000
- * Botella. 172.900

La Hechicera

- * Trago. 34.500
- * Botella. 401.700

Zacapa 23

- * Trago. 34.500
- * Botella. 401.700

Cerveza

Cervezas artesanal Pola del Pub

- Mona, roja o IPA
- * Lata. 18.400
- * Pinta de draft. 18.400
- * Jarra de draft. 50.900

Cerveza Stella 14.900

Cerveza Corona 14.900

Cerveza Club Colombia 11.800

Cerveza Club Colombia roja 11.800

Refajo (x2)

- Cerveza Dorada, Colombiana
- y Pony Malta. 19.400



La Despensa

Granola abasto

Endulzada con panela orgánica.

* Bolsa x 250g. **16.500**

Caramelos de quinua

Endulzados con miel de yacón.

* Bolsa x 10 unidades. **14.900**

Miel de roble

* Frasco x 500g. **36.500**

* Frasco x 250g. **19.900**

Chocolates amargos

* Bolsa x 10 unidades. **14.900**

Mermelada abasto

Artesanal de frutos rojos.

* Frasco x 250g. **17.500**

Café

Café en grano tostado especialmente para abasto.

* Bolsa x 500g. **54.900**

* Bolsa x 250g. **29.200**

Cúrcuma

De Palmira en el Valle.

* Frasco x 250g. **15.900**

Pan de centeno de masa madre

* Hogaza. **21.900**

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. **15.900**

Panela orgánica

(Don Pedro - Villeta).

* Bolsa x 500g. **14.500**

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.

