

restaurante cabaret



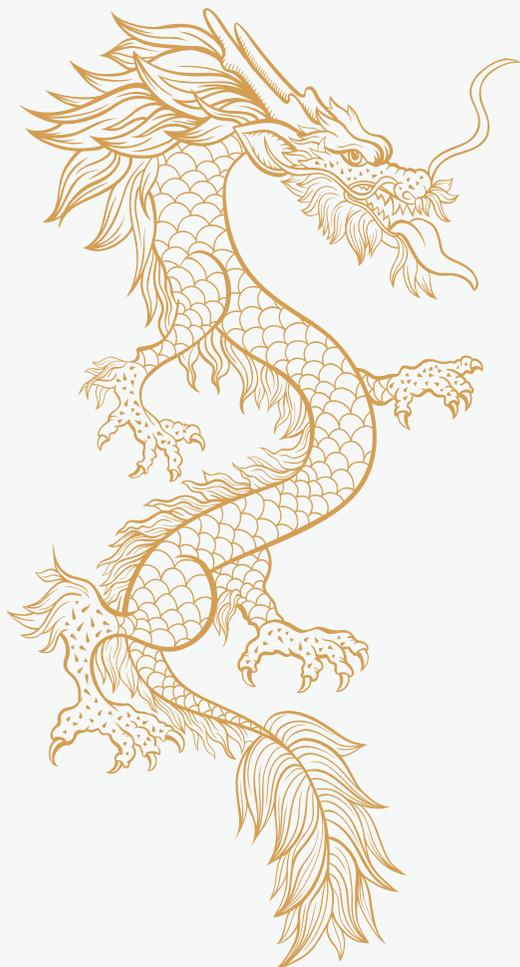
 CALLE 
DRAGONES

BOGOTÁ

restaurante cabaret

CALLE
DRAGONES

BOGOTÁ



Un homenaje a Cuba y sus influencias culturales. Calle Dragones se inspira en la calle de la Habana que lleva su nombre y choca con la calle Zanja, dividiendo el barrio chino del resto de La Habana.

PARA COMPARTIR

CEVICHE MIXTO ASIÁTICO - CARIBEÑO \$68.000
Kimchi, leche de tigre y chips de plátano.

CORVINA TIRADITO \$48.000
Finas láminas de corvina en salsa de aji amarillo, rábanos encurtidos y aceite de puerros

TACOS DE SALMÓN EN NORI CRUJIENTE \$55.000
Estilo tartar, aguacate, cebolla acaramelada, mayonesa japonesa de chile guajillo.

DUMPLING DE LECHÓN \$48.000
Alioli de kimchi y esencias de trufas.

AGUACATES CRUJIENTES \$58.000
Palmitos sobre cama de aguacate.

CRISPY GYOZA \$40.000
Berenjena y hongos al carbón, alioli asiática de ajo negro y ponzu de naranja agria.

DUMPLING DEL MAR \$52.000
Langostino, pescado blanco en salsa bisque y ponzu.

BAO BUN \$35.000
Lechón char siu y kimchi salad.

MARIPOSAS CHINAS DE LECHÓN CUBANA \$72.000
Salsa Hoisin.

CHICHARRONES DE POLLO \$55.000
Mojo cubano y BBQ filipino.

COSTILLAS DE CERDO CHAR SIU \$85.000
Rábano encurtido.

WOK

ARROZ FRITO DE MAR \$98.000
Pulpo, langostinos, pescado blanco sofrito y acelga china.

ARROZ VEGETARIANO TRUFADO \$60.000
Palmito fresco, coliflor, acelga, zanahoria, kimchi y aceite de trufas.

COSTILLA DE RES ESTILO CHU HOU \$75.000
Pepino fresco encurtido, arroz al vapor.

ARROZ FRITO CHINO LATINO \$110.000
Lechón, arroz moreno, aguacate y maduros.

RISOTTO DE FRIJOLES NEGROS Y SHORT RIB \$84.000
Crema de aguacate y poblano, mojo de cebolla.

TALLARINES DE MARISCOS \$106.000
Bok choy y chile de frijoles con sésamo.

DADOS CRISPY DE CORVINA AGRIDULCE \$76.000
Vegetales al wok y salsa chuan nan.

LECHÓN PEKÍN \$130.000
Lechón asado en mojo cubano, mandarin pancakes, hoisin de guayaba y mojo tailandés

ROBATA

NEW YORK

Corte de Angus 550gr, maduración 36 días en grano de café local y pimienta sichuan, origen U.S.A

\$220.000

TOMAHAWK DE CERDO

Glaseado en salsa char siu

\$140.000

PESCA GLASEADA EN ROCOTO MISO

Puré de aguacate, poblano asado y mojo de naranja.

\$82.000

GUARNICIONES

PATATAS CRIOLLAS

en salsa brava y ajo.

\$28.000

SUSHI RICE

al vapor, aceite de jengibre.

\$22.000

ACELGA CHINA

al wok, ponzu y jengibre tostado.

\$26.000

YUCA CRISPY

prensada con mojo cubano y aioli.

\$30.000

POSTRES

CHOCOLATE SZECHUAN TRES LECHES

Bizcocho de chocolate, coco deshidratado, crujiente de galleta.

\$30.000

CHEESECAKE AL RON CUBANO

Cheesecake, helado y salsa de frutos rojos.

\$36.000

PAVLOVA PIÑA COLADA

Merengue francés, crema chantilly de coco, lychees en ron blanco y piña asada.

\$30.000

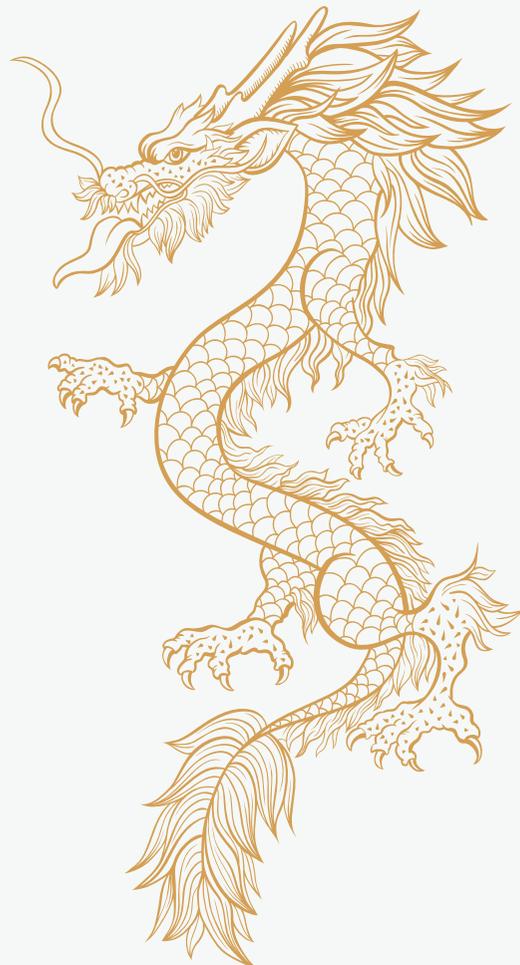
ENSALADAS

ENSALADA DE CALAMARES CRUJIENTES

Plátano maduro, marañón, chayote, palmito fresco, vinagreta de sésamo y naranja.

\$54.000

restaurante cabaret
|
CALLE DRAGONES
BOGOTÁ



Encuentranos también en

Restaurante and Music Hall
|
CALLE DRAGONES
CARTAGENA

otros restaurantes de
SALVAJE WORLD

ARROGANTE.

