



MENU





Entradas



Ceviche Limeño

Pesca fresca, limon, cilantro fresco, maiz crocante, aji pajarito y patacones.

\$33.500



Tiradito Utopia

Pesca fresca, leche de tigre de la casa, limon, aji dulce, cebolla roja, aji pajarito, aceite verde albahaca y chips de yuca.

\$33.000



Empanadas de Camaron

Camarones con base de hogao de la casa y leche de coco servidas con aji de mani tipico.

\$26.500



Tataki de salmon

Salmon fresco, limon maracuya, naranja, miel, soya, marañon tostado y patacones/chips de platano.

\$48.000



Panceta

Panceta confitada (12 horas), salsa criolla rustica (ensaladilla) aji dulce, cebolla roja, cilantro, limon, oliva.

\$41.000

Tenders de Pollo

Trozos de pechuga apanados, super crocantes, salsa melosa de ajonjolí.



\$33.500



Mini Burguers Artesanales

Carne de res, pan de la casa, hummus, cebolla confitada, brotes de rugula.

\$35.000

Trilogia de Chips Andinos

Papa, yuca, arracacha, suero picante, hogao y mayonesa de ajo y oregano.



\$14.000



Crema de Zapallo a la Parrilla

Ahuyama, romero, leche de coco, albahaca, queso paipa y verdes.

\$18.000



Platos Fuertes

Pesca

Salmón Piel Crocante 200 gr

Salmón a la plancha aromatizado con hierbas frescas, puré de camote en y cítricos, salsa cremosa de vino blanco, hongos y perejil fresco, brotes de rúgula y aceite verde albahaca.

\$68.000

pirarucu fresco (amazonas) 200 gr

Pescado blanco a la plancha aromatizado con hierbas frescas, cayeye cremoso, salsa acebichada con mango, tomate cherry y aceite de achiote.

\$60.000

Trucha en hoja de bijao

Hogao de la casa, leche de coco hoja de bijao y ensalada verde de la casa.

\$59.000



Arroz Caldoso de Mariscos

Camarones, calamar, mejillones negros, arroz bomba, arvejas, terminado con cebollas frescas, ají panca y cilantro.

\$69.000

Carnes y Parrillas

pollo de campo confitado 500 gr

Pierna pernil en cocción lenta (5 horas) ligeramente crocante, salsa demiglaze con vegetales y ensala de la casa.

\$47.000

Suprema de pollo 250 gr

Pechuga de pollo terminada en plancha, puré de papa cremoso, salsa roja de queso paipa, brotes de rúgula y aceite verde.

\$47.000





Carnes y Parrillas

Costilla de cerdo 450 gr

Costilla st. louis cocción lenta (12 horas) salsa melosa agridulce y ajonjolí, arroz con aroma de yerbabuena / puré de papa cremoso.

\$73.000

Tomahawk de cerdo 500 gr

Chuletón de cerdo a la parrilla, chimichurri de la casa, duraznos especiados, chips de yuca y ensalada verde de la casa.

\$63.000

Rib eye 300 gr

Lomo ancho a la parrilla, champiñones conservados en mantequilla y hierbas frescas, ensalada verde de la casa.

\$65.000

Lomo de res 300 gr

Lomo fino a la parrilla, salsa de camarones al ajillo, hogao de la casa, leche de coco, cilantro, camote fries y brotes orgánicos.

\$69.000



Asado de tira 600 gr

Costilla de res braseada 6 horas, en tomate fresco, vino y canela, brotes orgánicos, puré cremoso de papa y ensalada verde de la casa.

\$79.000

Pastas

Papardelle con Camarones

Pasta hecha a mano, camarones saltados con ajo, mantequilla, yerbabuena y queso paipa.

\$48.000

Papardelle con Lomo Saltado

Pasta hecha a mano, lomo de res saltado, tomate, cebolla roja, cilantro, soya y salsa de ostra.

\$55.000





Ensaladas

Ensalada utopia

Pollo a la parrilla, mix de verdes, cilantro, pimenton, cebolla roja, cascots de naranja, mani tostado, ajonjolí y aderezo cítrico con maracuya.

\$32.000

Menú de Niños

Pasta con Pollo

Pechuga de pollo parrilla, pasta hecha a mano, salsa roja y queso paipa.

\$24.000

Brocheta

Brocheta de res a la parrilla, papa casco, chimichurri de la casa y mayonesa de orégano y ajo.

\$25.000

Pasta al Burro

Pasta hecha a mano mantequilla, queso paipa, crema de leche y perejil.

\$26.000



Postres



Torta de Queso

Tarta de queso vasca, fresas, espolvoreada con azúcar y terminada en mesa.

\$25.000

Brownie

Brownie hecho en casa, crema batida (chantilly), marañones tostados, helado de vainilla y rosas ultracongeladas.

\$25.000

Pavlova

Merengue, frutos rojos, crema batida (chantilly), matcha y pensamientos.

\$19.000

Piña confitada especiada

Piña con especias de la india, helado de vainilla, yerbabuena y pensamientos.

\$21.000



Acompañamientos

Papa casco
Arroz Blanco
Patacones y Hogao
Chips de Tuberculos Andinos

\$7.000

Porcion de Ensalada

\$9.000

Cocteles de Autor



Wasabi lulo sour

Coctel de autor con pisco, pulpa de lulo, jugo de limón compreso, syrup de wasabi, clara de huevo y gotas de amargo de angostura. Se sirve en copa old fashioned, escarchada con alga nori para realzar la experiencia umami y terminar con una presentación vibrante y exótica

\$37.000

Aguapanela Umami

Cóctel refrescante con tequila reposado, jarabe de panela, jugo de limón compreso, salsa de soja, jarabe de jengibre, ají dulce colombiano, terminado con crusta de tajín, sal, azúcar y ácido cítrico se sirve con hielo gourmet. Sabores tradicionales con un giro umami y toque picante

\$29.000

Matcha Arequipe Martini

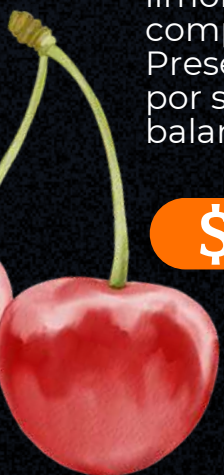
Martini de vodka infucionado con té matcha, crema de arequipe, leche evaporada, jarabe de azúcar y gotas de bitter de cacao. Servido en copa martini, coronado con espuma cremosa. Dulzor colombiano y carácter herbal japonés en un solo sorbo

\$28.000

Tropical Nikkei

Refrescante mezcla de vodka, maracuyá fresco y cordial de limonaria, con zumo de limón compreso y syrup de panela. Presentado en vaso corto, destaca por su perfil herbal y cítrico, con un balance tropical moderno.

\$33.000



CLÁSICOS UTOPIA



Yuzu Mojito

Versión fresca y aromática del Clásico mojito, preparada con ron blanco, y jugo de yuzu, hojas de hierba buena y soda. Servido en vaso largo con abundante hielo y hierbabuena fresca

\$27.000

Citric Gintonic

Gintonic de autor con gin premium, cordial de limonaria, Zumo de limón y agua tónica. refrescante, cítrico y herbal, decorado con rodaja de cítrico.

\$37.000

Coco Japan Margarita

Margarita con tequila blanco, leche de coco y limón fresco. Presentada en copa margarita escarchada con coco rallado, fusionando lo tropical y lo japonés.

\$33.000

Tinto de Verano

Clásico cóctel refrescante a base de vino tinto y base carbonada. Ligero frutal y perfecto para días calidos

\$24.000

Nikkei Coffe Mulle

Coctel que combina aguardiente, café colombiano y ginger beer. Refrescante con notas especiadas y perfil estimulante.

\$31.000



CLÁSICOS UTOPIA



Laguna Azul

Vodka y curaçao azul con perfil cítrico de limón. Fuerte y equilibrado.

\$30.000

Orgasmo

Cóctel cremoso a base de Baileys y Kahlúa. Dulce y envolvente.

\$38.000

Mojito Tradicional / Frutos Rojos

Ron, hierbabuena y limón, con opción en frutos rojos. Fresco y revitalizante.

\$30.000

Gin Tonic Frutos Rojos

Gin Gordon's infundado con fresas y moras, finalizado con tónica fría. Aromático y elegante.

\$30.000

Margarita Clásica / Maracuyá / Blue

Tequila, triple sec y jugo de limón en su versión clásica o con maracuyá o curaçao azul. Intensa y seductora.

\$30.000



BEBIDAS UTOPIA



Mango Yuzu

Jugo fresco de mango maduro combinado con yuzu japonés, logrando una mezcla cítrica, dulce y exótica. Servido bien frío.

\$12.000

Maracuyá Gengibre

Jugo de maracuyá fresco con un toque de jengibre, ideal para quienes buscan sabores ácidos y picantes en equilibrio

\$12.000

Guanabana Matcha

Pulpa natural de guanabana mezclada con té matcha, creando un jugo cremoso, refrescante y con notas herbales.

\$12.000

Limonada de Coco

limonada clásica combinada con leche de coco, logrando una bebida tropical cremosa, ligera y refrescante.

\$17.000

Limonada de Cereza

Limonada fresca infundada con cerezas de sabor dulce y color vibrante, ideal para acompañar cualquier comida.

\$16.000

Limonada de Hierbabuena

limonada artesanal preparada con jugo de limón fresco y hojas de hierbabuena, servida fría refrescante y aromática.

\$14.000



BEBIDAS SIN ALCOHOL



Agua de Pepino Cítrica

Refrescante mezcla de pepino fresco con un sutil toque cítrico y soda burbujeante, perfecta para hidratar y revitalizar en cualquier momento.

\$16.000

Frutos Rojos Silvestres

Mezcla intensa y equilibrada de fresas y moras, infundada en frío y coronada con soda burbujeante para realzar su frescura y notas dulces-ácidas.

\$16.000

Sandía Boreal

Jugo natural con almíbar artesanal de sandía, un toque de limón y soda burbujeante, servido bien frío para un final jugoso y refrescante.

\$16.000

TECNOEMOCIONES UTOPIA

Humo

Coctel tecnoemocional que fusiona pisco, sirope amazónico de camu, con textura sedosa y un toque de bitter de canela.

el ritual se vive al liberar el humo en la mesa, creando una experiencia multisensorial entre aromas y espectáculo visual.

\$49.000

Niebla

Creación experiencial a base de ginebra, sour de manzana verde, tónica y hierbas frescas como limonaria y laurel.

Presentado con niebla aromática, rodaja de limón y manzana verde, evoca la frescura y misterio de un bosque cubierto de neblina.

\$50.000

Fuego

Inspirada en pele, la diosa del fuego en la mitología tiki, este coctel exalta el elemento fuego: mezcla con ron blanco, vodka almendrado; blue curacao, real coco, chile de árbol, jengibre, goma, limón y yuzu.

El ritual en la quema de aromáticos, transformando el ambiente, celebrando la fuerza y pasión del fuego ancestral

\$49.000

Deseo

El coctel que cumple deseos. Una poción de ginebra infundada en elixires de deseo y soda.

Solo tienes que pedir tu deseo, dejar que la experiencia y la energía del ritual hagan el resto.

Atrevete a creer aquí en UTOPIA los deseos se cumplen.

\$37.000

LICORES



WHISKEY

JHONIE WALKER BLACK	\$ 299.000
JHONIE WALKER BLACK 1/2	\$ 179.000
JHONIE WALKER RED	\$ 199.000
JHONIE WALKER RED 1/2	\$ 129.000
BUCHANANS MASTER	\$ 495.000
BUCHANANS 18 AÑOS	\$ 690.000
SOMETHING ESPECIAL	\$ 230.000
BUCHANANS 12 AÑOS	\$ 359.000
BUCHANANS 12 AÑOS 1/2	\$ 239.000
OLD PARR 12 AÑOS	\$ 369.000
OLD PARR 12 AÑOS 1/2	\$ 267.900
JACK DANIELS	\$ 299.000
JACK DANIELS HONEY	\$ 299.000
JACK DANIELS FIRE	\$ 299.000
CHIVAS	\$ 349.000
BAILEYS BOTELLA	\$ 209.000
BAILEYS 1/2	\$ 139.000



LICORES



TEQUILAS

1800 REPOSADO	\$ 469.000
1800 CRISTALINO	\$ 699.000
1800 AÑEJO	\$ 599.000
1800 SILVER	\$ 569.000
DON JULIO REPOSADO	\$ 569.000
DON JULIO AÑEJO	\$ 649.000
DON JULIO 70	\$ 679.000
PATRON REPOSADO	\$ 609.000
PATRON AÑEJO	\$ 669.000
HERRADURA AÑEJO	\$ 615.000
HERRADURA REPOSADO	\$ 585.000
HERRADURA PLATA	\$ 396.000
JIMADOR	\$ 239.000
OLMECA	\$ 219.000
JOSE CUERVO	\$ 219.000
JOSE CUERVO 1/2	\$ 135.000



LICORES



VODKA

ABSOLUT	\$ 230.000
ABSOLUT 1/2	\$ 149.000
SMIRNOFF	\$ 249.000
SMIRNOFF 1/2	\$ 149.000
SMIRNOFF LULO	\$ 169.000
SMIRNOFF LULO 1/2	\$ 109.000
GREY GOOSE	\$ 450.000

GINEBRA

TENQUERAY	\$ 390.000
BOMBAY	\$ 380.000
GORDONS	\$ 199.000
JAGERMEISTER	\$ 299.000
BEEFETER	\$ 369.000



LICORES



RON

ZACAPA	\$ 349.000
BACARDI LIMON	\$ 180.000
BACARDI LIMON 1/2	\$ 130.000
BACARDI AÑEJO	\$ 180.000
BACARDI MOJITO	\$ 180.000

VINO

FRONTERA SAUVIGNON BLANC	\$ 120.000
LAMBRUSCO ROSA	\$ 130.000
CASILLERO DEL DIABLO	\$ 140.000
GATONEGRO	\$ 150.000
LAMBRUSCO	\$ 160.000
DUBONE	\$ 160.000
FRONTERA CHARDONAY	\$ 180.000
VINO RECOMENDADO	\$ 280.000



LICORES



CERVEZA

CORONA	\$ 18.000
STELLA	\$ 18.000
CLUB COLOMBIA	\$ 10.000

PASANTES

GINGER	\$ 9.500
COCA COLA	\$ 9.500
SODA	\$ 9.500
TONICA	\$ 12.000
AGUA SIN GAS	\$ 9.000
AGUA CON GAS	\$ 9.000
RED BULL	\$ 18.000





MENU UTOPIA

