

En Forestia Cocina Local celebramos lo mejor de la cocina de mercado, elaborando cada plato con ingredientes frescos y locales, obtenidos directamente de productores de la región. Nuestro compromiso no solo está con los sabores auténticos con un toque de autor, sino también con prácticas responsables que respetan nuestro entorno.

Aquí, creemos que la comida es un momento para compartir y conectar. **Por eso, muchos de nuestros platos están pensados para disfrutarlos en compañía**, siempre en un ambiente cálido y cercano.

Queremos que cada visita sea especial, combinando buena comida en un entorno con un paisaje único. Gracias por elegirnos.

¡Que disfruten de esta experiencia!

Tapeos

Tapas

Papas Rústicas Espichadas hechas en horno de leña con jamón artesanal, servida con alioli.	\$35.000 COP
Puerros en Puré de Zapallo Puerros tiernos en mantequilla con puré de zapallo y queso artesanal de la región estilo parmesano.	\$30.000 COP
Indios Hoja de col (tallo) rellena de lomo oreado y hogao criollo, pure de remolacha y mantequilla avellanada.	\$30.000 COP
Queso Paipa Asado Queso paipa al horno con mermelada de tomates con pan de masa madre.	\$40.000 COP
Canasta de Pan Pan de la casa y amasijos de temporada.	\$25.000 COP
Orellanas Orellanas selladas en mantequilla con puerro frito y guatila fresca.	\$35.000 COP
Longaniza Carne de cerdo picada a mano embutida en casa y ahumada, picadillo criollo con ají y envuelto parrillado.	\$45.000 COP

Acompañamientos

Sides

Garbanzos Endiablados Caldereta de garbanzos con guascas y ajíes dulces.	\$25.000 COP
Ensalada de Tomates Frescos Orgánicos Tomates de Sáchica, con yogurt.	\$30.000 COP
Arroz Campesino con Cebolleta Arroz blanco con ripio de papa nativa, fideos crocantes y cebollin.	\$25.000 COP
Ensalada de la Casa Hortalizas de temporada con vinagreta de tomate asado.	\$30.000 COP
Puré de Papa Puré suave de papa, con chips de papa nativa de Ventaquemada.	\$35.000 COP

Fuertes

Mains

Paleta de Cordero En cocción lenta en leña con cerveza negra de la región terminada en brasas. <i>Para compartir, 4 personas</i>	\$200.000 COP
Presa Ibérica a la Parrilla Cerdo en limon mandarino cebolla puerros asadas y espinacas rostizadas. <i>Para compartir, 2 personas</i>	\$90.000 COP
Lomo al Trapo Lomo de res cocinado en brasas directas, servido con salsa bernaïsse y salsa selvaggio. <i>Para compartir, 2 personas (400 gr)</i> <i>Para compartir, 4 personas (700 gr)</i>	\$110.000 COP \$200.000 COP
Medio Pollo Criollo. Marinado en yogurt y especias, terminado en brasas con un relish de piña y sesamo. <i>Para compartir, 3 personas</i>	\$110.000 COP
Estofado de Murillo al Horno de Leña Estofado de res estilo francés con cebollas, hongos, guisantes. <i>Para compartir, 3 personas</i>	\$110.000 COP
Milanesa de Berenjena Berenjena apanada con pure suave de papa y hongos. <i>Para compartir, 3 personas</i>	\$75.000 COP

Postres

Desserts

Merengue Pavlova francesa con feijoas y yogurt.	\$30.000 COP
Mantecada Mantecada en mezcla de leche, arequipe y ron, con crema batida y jalea de guayaba.	\$30.000 COP
Esponjado de Curuba Curuba, streussel de maíz, espuma de inglesa.	\$30.000 COP

Bebidas

Drinks

Bebidas no alcoholicas	
Agua sin gas	\$7.000 COP
Agua con gas	\$7.000 COP
Limonada de la casa	\$9.000 COP
Limonada de Mango Viche	\$9.500 COP
Jugo de temporada	\$12.000 COP
Kombucha	\$12.000 COP
Sodas Artesanales	
Ciruela Criolla	\$12.000 COP
Ciruela criolla y pimienta dulce.	
Passifloras	\$12.000 COP
Maracuya, gulupa y carambolo.	
Antioxidante	\$12.000 COP
Pera, limón y hojas de albahaca.	
Bebidas Calientes	
Espresso	\$8.000 COP
Espresso doble	\$12.000 COP
Americano	\$8.000 COP
Latte	\$9.000 COP
Capuccino	\$9.000 COP
Macciato	\$9.000 COP
Aromatica	\$8.000 COP
De frutas y aromaticas de temporada.	
Cerveza artesanal	\$18.000 COP
Refajos	2 Personas 4 Personas
Andino	\$35.000 COP \$70.000 COP
Colombiana, Cerveza y Aguardiente.	



@forestiacocinalocal



www.forestiacocinalocal.com

*Incluye ipoconsumo, no incluye propina

 Vegetariano

Cócteles Cocktails

Cócteles Clásicos

Dry Martini	\$35.000 COP
Manhatan	\$35.000 COP
Old Fashioned	\$35.000 COP
Negroni Sour	\$35.000 COP
Moscow Mule	\$35.000 COP
Oaxaca Paloma	\$35.000 COP
Aperol Spritz	\$35.000 COP

Cócteles de Autor

CHIMINIGAGUA (creador) Gin hicotea y shrub de piña, zumo de limón decorado con hoja bijao.	\$40.000 COP
TUMBAGA (Aleación) Ron local macerado con piña, almíbar de habas, zumo limón tahití con clara de huevo, vermouth de agraz, terminado con gotas de angostura y flor de diente de león.	\$40.000 COP
MARÍA DEL CARMEN (Herencia) Viche macerado en té verde, zumo de lulo, zumo de limón. decorado con hoja de helecho.	\$40.000 COP
POMPÓN (Jeque) Gin macerado en frutos del monte, almíbar de limonaria, zumo de limón mandarino. top de soda terminado con moras y romero.	\$40.000 COP

Giros de Cócteles Clásicos

PAIPA MARTINI Gin de la casa macerado en queso paipa, vermouth extra dry. decorado con cuadritos de queso paipa	\$40.000 COP
NEGRONI SOUR Gin de la casa, campari, vermouth rosso macerado en cocoa, zumo de limón mandarino, clara de huevo	\$40.000 COP
PASSIFLORA MARGARITA Tequila macerado en pasifloras, triple sec, zumo limón mandarino y sal de pimientas. flor nativa	\$40.000 COP

Sangrías (4 Personas)

Tinta Vino tinto, almíbar de romero andino, zumo de naranja, soda, manzana roja, moras y fresas.	\$140.000 COP
Blanca Vino blanco, almíbar de pera y manzana verde, zumo de mandarina, soda, uvas verdes, pera y manzana verde.	\$140.000 COP
Espumante Vino espumante, almíbar de albahaca, zumo de mandarina, soda, uvas oscuras y durazno	\$140.000 COP

Vinos Wines



Copa



Botella

ESPUMOSO

Bisol 1542, Valdobbidene, Italia Prosecco		\$240.000 COP
Juve Camps, St. Sadurni de Noya, España Cava		\$234.000 COP
Taittinger, Champaña, Francia Champaña		\$525.000 COP

JEREZ

Alvaro Domecq, Jerez de la Frontera, España Jerez	\$40.000 COP	\$199.000 COP
--	--------------	---------------

BLANCO

Portia, Rueda, España Verdejo		\$175.000 COP
Terras Gauda, Riaz Vaixas, España Albariño		\$219.000 COP
Masi, Venetto, Italia Soave Garganegra		\$190.000 COP
Chateau St Michelle, Washington State, USA Riesling	\$40.000 COP	\$190.000 COP

ROJO

Trumpeter, Rutini Wines, Argentina Malbec	\$27.000 COP	\$133.000 COP
Clos de los Siete, Valle de Ucco, Argentina Blend		\$200.000 COP
Chateau St Michelle, Washington State, USA Cab Sauvignon		\$245.000 COP
Viña Pedroza, Ribera del Duero, España Tempranillo		\$221.000 COP
Dominio de Eguren, Castilla, España Tempranillo		\$175.000 COP
Carpinnetto, Toscana, Italia Blend		\$175.000 COP

ROSADO

Protocolo, Castilla, España Rosado	\$30.000 COP	\$148.000 COP
---------------------------------------	--------------	---------------

Licores Liquores



Copa



Botella

WHISKY

Old Parr 12	\$35.000 COP	\$350.000 COP
Buchanan 's 12	\$35.000 COP	\$355.000 COP
Old parr 18	\$70.000 COP	\$650.000 COP
Glenlivet 12	\$38.000 COP	\$370.000 COP
Whisky de la casa	\$65.000 COP	\$750.000 COP

GINEBRA

Hendrick's	\$65.000 COP	\$545.000 COP
Tanqueray	\$27.000 COP	\$335.000 COP
Ginebra de la casa	\$45.000 COP	\$690.000 COP

TEQUILA

Don Julio Reposado	\$45.000 COP	\$490.000 COP
Don Julio Añejo	\$50.000 COP	\$520.000 COP
Don Julio 70	\$60.000 COP	\$650.000 COP
Patron Blanco	\$42.000 COP	\$450.000 COP
Olmecca	\$20.000 COP	\$250.000 COP

MEZCAL

Siete Misterios	\$50.000 COP	\$550.000 COP
Ojo de Tigre	\$25.000 COP	\$390.000 COP

RON

Hechicera	\$35.000 COP	\$425.000 COP
Zacapa 23	\$61.000 COP	\$625.000 COP
Viejo de caldas 5 años	\$18.000 COP	\$190.000 COP
Ron de la casa	\$65.000 COP	\$690.000 COP

AGUARDIENTE

Lider	\$15.000 COP	\$150.000 COP
Onyx Amarillo	\$20.000 COP	\$170.000 COP

VARIOS

Quincha	\$18.000 COP	\$200.000 COP
Destilado de Agraz		