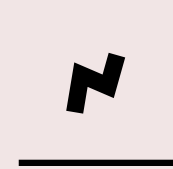


# UNA NOCHE EN CAFÉ BOCHIK



## **FARM TO TABLE**

Bienvenid@ a Café Bochik: el sueño hecho realidad de dos jóvenes emprendedores y amigos desde la infancia.

Somos un café-restaurant "farm to table" que ofrece platos deliciosos de inspiración colombiana, utilizando ingredientes frescos y orgánicos principalmente de nuestra reserva "Granja Ecológica el Porvenir" ubicada en la vereda San Francisco de Soacha, en la montaña aledaña al Salto de Tequendama.

Rendimos homenaje a la región que llamamos nuestra casa: La Sabana de Bogotá. Es por eso que la mayoría de los ingredientes que no producimos en nuestra granja, los compramos a agricultores locales y ambientalmente sostenibles.

Queremos que sientas que estás viviendo una experiencia especial sin necesidad de vestirse elegante o actuar elegante, así que estamos aquí para hacerte sentir como en casa.

Sin más preámbulos,  
¡A disfrutar!

**Equipo Café Bochik**


 *CafeBochik*





# Café Bochik

Un salto al sabor



**N PARA COMPARTIR N**

## **TACOS DE CONEJO ACEVICHADO x3**

**19.800**

Tortilla de maíz con conejo estofado en salsa de vino, cebolla morada, cilantro, leche de tigre y camote dulce

## **TACOS DE SOBREBARRIGA CON BBQ DE TOMATE DE ÁRBOL x3**

**17.900**

Tortilla de maíz con sobrebarriga cocida en una reducción de panela y tomate de árbol, acompañada de chucrut

## **MARRANITAS x5**

**22.900**

Plátano relleno de chicharrón y pico de gallo acompañado por salsa agridulce de lulo y aceitunas, con aderezo de mayonesa de berenjena ahumada

## **FISH & RINGS**

**19.900**

Trucha y aros de cebolla apanados en aderezo peruano acompañado de una salsa blanca con queso de la región

## **MARRANITAS VEGETARIANAS x5**

**19.800**

Plátano relleno de coliflor, espinaca y queso crema acompañado por una salsa agridulce de lulo y aceitunas, con aderezo de mayonesa de berenjena ahumada

## **PAPOTAS**

**4.000**

Papas en casco con paprika acompañadas del ajillo tradicional de la casa



# Café Bochik

Un salto al sabor



PARA MI



## **XUA BURGUER**

**22.900**

No es una hamburguesa cualquiera, es una hamburguesa envuelta en masa de pizza.

Hecha con carne 100% de res, cebolla caramelizada, tomate y queso, acompañada de salsa de la casa

## **XUA BURGUER VEGETARIANA**

**22.900**

1/4 de libra de carne vegetariana hecha a base de lenteja, queso mozzarella, tomate y cebolla morada caramelizada, acompañada de salsa de la casa

### **ADICIONES:**

Queso gratinado	2.500
Queso + tocineta	4.000
Queso + salami	4.000

## **SANDWICH DE AJÍ DE GALLINA**

**16.900**

Pan artesanal relleno de pollo cocido en salsa de ají amarillo con queso tipo parmesano, aceitunas, huevo y espinacas orgánicas

## **SANDWICH DE SETAS**

**16.900**

Pan artesanal relleno de champiñones, zucchini y kale orgánico salteados en una salsa teriyaki de uchuva



# Café Bochik

Un salto al sabor



## CÓCTELES



### IRISH COFFEE

**26.000**

Whisky con infusión de café, azúcar morena y crema de leche montada

### GIN TONIC

**26.000**

Ginebra aromatizada con romero, pepino y acompañada con agua tónica

### MARGARITA

**28.000**

Tequila, triple sec y zumo de limón. Se sirve en copa escarchada con sal

### XUA-CHA

**26.900**

Ron Santafé añejo mezclado con albahaca, azúcar, limón y lulo macerado

### MOCKTAIL MINT TONIC (sin licor)

**20.000**

Dulce y refrescante agua tónica, acompañada con menta y limón



## VINO



### VINO TINTO

**Merlot**

Copa 23.900  
Botella 120.000

### VINO

**CALIENTE**

Copa 17.900

### VINO BLANCO

**Chardonnay**

Copa 23.900  
Botella 120.000




CaféBochik





# Café Bochik

Un salto al sabor



## WHISKY



### BLACK LABEL

Sencillo (1,5 oz)	21.900
Doble (3 oz)	39.000

### RED LABEL

Sencillo (1,5 oz)	15.000
Doble (3 oz)	28.000



## CERVEZA



### CORONA - LAGER (4.5% Vol) 11.500

Clásica cerveza Corona decorada con limón  
(335 ml)

### CORONA - LAGER MICHELADA 15.000

Cerveza Corona acompañada con zumo de  
limón, tajín y tabasco



## JARRAS



### SANGRÍA BLANCA 65.000

Vino blanco acompañado de manzana roja,  
lulo, calendula y kombucha de jengibre


### SANGRÍA TRADICIONAL 65.000

Vino tinto y ron Santafé acompañado de  
manzana verde, uva isabelina, fresa, naranja  
y canela



# Café Bochik

Un salto al sabor



## BEBIDAS FRÍAS



### GASEOSAS

Coca-Cola	4.500
Coca-Cola Zero	4.500
Kombucha: Jengibre y naranja	7.500

### AGUAS

Agua mineral sin gas	5.500
Agua mineral con gas	4.500
Agua tónica	5.700



## BEBIDAS CALIENTES



Aromática f. rojos	4.500
Aromática f. amarillos	4.500

### CAFÉ

Americano	4.000
Espresso	3.500
Espresso doble	3.500
Capuccino	5.000
Macchiato	4.500
Mocaccino	7.500
Vanilla latte	7.500
Caramel macchiato	7.500
Carajillo	6.900



## ADVERTENCIA PROPINA



Café Bochik les agradece por apoyarnos y hacernos parte de su noche. Sugerimos 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.

Los dineros recogidos por concepto de propina se destinarán 100% a todo el personal involucrado en la cadena de las diferentes áreas de servicio.