

la rue

ENTRADAS

Queso camembert (Para compartir)

Envuelto en una fina capa de pasta filo acompañado de peras caramelizadas y arándanos frescos
30K

Tocino en cocción lenta y lakeado al estilo oriental (Para Compartir)

Tocino de alta calidad lentamente cocido y pincelado continuamente para lograr una presentación melosa
30K

Mixto La Rue (Para compartir)

Croquetas de calamar en alioli de la casa, bocados de salmón rellenos de queso filadelfia y crocante de ceviche
30K

Tacos de cochinita pibil. (Para compartir)

Puerco marinado en achiote y naranja, asado al horno durante tantas horas que se deshace en la boca. Sobre una tortilla artesanal mexicana. Con cebolla morada y cilantro.
28K

Ceviche de Atún

Trozos de atún sellados al wok y gele de ají amarillo combinado con base cítrica se combinan para crear sensaciones inolvidables.
28K

Carpaccio de res

Carpaccio de res marinado en cítricos, bolitas de queso feta fritas sobre cremoso y dip de alcachofa.
28K

la rue

ENSALADAS

Ensalada con Pollo al Grill

Mix de lechugas, pollo al Grill, Tomate Cherry Confitado, Aros de Cebolla al Panko, Aguacate y Crocante de Tortilla acompañado de nuestra deliciosa Salsa Charlotte
30K

Eiffel Tower Salad

Mix de lechugas, pollo crocante, espárragos y champiñones salteado acompañado con queso, tomate y aguacate en cubos y vinagreta de albahaca
30K

Tuna Salad

Mix de lechugas, Atún Encostrado, Tomate Cherry Confitado, Crocante de Cebolla Puerro, Pina calada, Aguacate y reducción de Naranja
34K

SOPAS

Crema de puro Tomate

Tomates confitados al horno, todos provenientes de la huerta del chef, hechos una ambrosia, para los amantes del tomate
16K

Sushi

Sushi al Papillote

Deliciosos bocados rellenos de langostinos, salmón fresco, kani osaki y piel crocante de salmón; se juntan para vivir una experiencia única entre el fuego y los mariscos frescos.
42K

Tempura Roll

Langostinos crocantes, aguacate y salmón combinado con queso crema entran en una alquimia perfecta para deleite de su paladar.
42K

la rue

PLATOS FUERTES

Pollo a la Fiorentina

Pollo relleno de ricotta y espinacas, flambeado con vino blanco y acompañado de tagliatelles con cuadritos de tomate y albahaca

38K

Pollo alla Parmigiana

Pollo Relleno Apanado, Bañado en Salsa Pomodoro y Queso Mozzarella Gratinado acompañado de Ensalada de la casa y Cascos de Papa

38K

Solomillo de cerdo

Sellado en tomillo acompañado de risoni y cubitos de tocino ahumado, terminado por una reducción de Grand Manier.

38K

Arroz Cremoso Au Bleu

Arroz **Extra Gourmet Federal** con camarones, queso azul, champiñones, panceta y cerdo glaseado en naranja

38K

Costillas en Salsa de la Casa

Bañadas en bbq de la casa y papas a la francesa.

46K

Risotto de setas y pequeños tomates caramelizados

Orellanas, porcini y crimini mezclados en un ligero risotto arborio, terminado por un tuile de parmegiano reggiano DOC.

38K

Arroz Cangrejo (Para Compartir)

Suave arroz **Extra Gourmet Federal** salteado con calamares frescos y cangrejo, convergen con un crocante de ceviche de salmón para generar un contraste de sabores con toques dulces y picantes.

44K

Arroz caldoso de mariscos

Mar del día mezclado en un arroz *Extra Gourmet Federal* húmedo y atomatado con un ligero toque de chiles asados

42K

Pasta negra con mariscos y crema aromatizada al azafran

Pasta negra de sepia, mariscos salteados en aceite de oliva y una delicada crema con toques de echalotes y azafrán.

44K

Atún Encostrado (Sujeto a Disponibilidad)

Atún encostrado en ajonjolí con arancini oriental y glaseado de soya y miel

42K

Pesca del día

Filete de pescado con verduras verdes salteadas y Arroz

Cremoso

42K

Salmon en salsa blanca de eneldo

Salmon a la parrilla en salsa blanca de eneldo con haricots fritos

44K

Morrillo Braseado

Suave y tierna pieza de carne elaborada en horno durante 6 horas bañada con un juice de costilla sobre una puré camote y verduras glaseadas.

38K

Baby Beef La Rue

Lomo de res con mantequilla aromatizada en hierbas provenzales acompañado de crocantes papas a la francesa con un toping de perejil.

46K

Solomito sauce au bleu

Solomito perfectamente sellado acompañado de portobello relleno de espinacas y tocino caramelizado, milhojas de papas dauphinois todo sobre una sutil salsa roquefort.

46K

Solomito y raviolis rellenos

Solomito acompañado de raviolis hechos en casa rellenos con farsa de setas sobre cremoso de parmesano y terminado con finas láminas de prosciutto

46K

Solomito Doux

Medallones de solomito sobre una cama de risotto a base de coco acompañado de crocante de cebolla puerro terminado con una reducción de vino tinto

46K

Menú Infantil

Deditos de Pollo

Apanados hechos en casa acompañados de papas a la francesa
22K

Deditos de Pescado Orgánico

Deliciosos deditos de pescado fresco acompañado de papas a la francesa
22K

la rue

COCTELES LA RUE

French Style 23K

Vodka, Marrasquino, puré de fresa y espumoso

Mojito Clásico 23K

Ron, cítricos y hierbabuena.

Moscow Mule La Rue 24K

Clásico Americano, **Vodka**, ginger beer, hierbabuena y limón.

Mojito Jagger 25K

Ron, cítricos y hierbabuena y Jägermeister

Tikki Plage 25K

Mezcla de Destilados y frutos tropicales

New Old fashioned 28K

Bulleit Bourbon, dulce de maple y aromaticos de ciruela

Glendifiddich Caipiriña 28K

Whisky de malta Glenffidich 12 años, miel de laurel y notas de naranja.

Tommys Margarita 28K

Tequila Blanco, miel de Agave, Triple sec, limón, Tajín

Unique Cocktail 28K

Gin MOM, notas de jengibre y manzana y difuminado de Merlot

Royal Coffee 28K

Coctel de base de café, Ron, chocolate y amaretto

Martini 30K

Ginebra Tanqueray, Vermouth Dry y Olives

COCTELES SIN ALCOHOL

Imperial

Un coctel fresco elaborado con extracto de pera, jengibre, hierbabuena, cítricos y miel de maple.

12K

Tónica Italiana

Refrescante coctel con extracto de sandía natural, tónica, albahaca y pepino

12K

SODAS SABORIZADAS

Soda Saborizada de cereza, lyches y fresas	8K
Soda Saborizada de Sandía y Pepino	8K
Soda Saborizada de Manzana Verde y Yerbabuena	8K
Soda Saborizada de Maracuya y Jengibre	8K

GIN TONICS

Hendricks, tónica, pepino y albaca.
32K

London # 1, tónica, cascara de limón amarillo y enebro
32K

MOM, tónica, piel de lima lyches y fresas
30K

Tanqueray, tónica, fresas, lyches y coriandro
28K

Con Tónica Fever – Tree + 6K Aplica para todos los Gin Tonics.

SANGRIAS

Blanca

Lambrusco Blanco, Vodka, extracto de manzana, duraznos, melón fresco y hierbabuena
89K

Rosada Lambrusco

Lambrusco Rosado, Ginebra, extracto de sandía, fresas, lyches, albahaca, manzana roja y te
Hatsu de rosas y lyches.
89K

Tinta

Lambrusco Tinto, Ron, fresas, manzana, toronja rosada, canela y te *Hatsu de rosas y lyches.*
89K

Rosada

Vino Rosado, Ginebra, extracto de sandía, fresas, lyches, albahaca y manzana roja y Sprite
69K

Sangría Rosé con Aguardiente Antioqueno

Media botella de Aguardiente Antioqueno Tradicional o sin Azúcar, Vodka, fresas, cerezas,
jugo de naranja, manzana roja, gaseosa manzana, almibar de lyche y durazno
69K

la rue

VINOS

VINOS TINTOS

Las Moras Malbec	75K
Santa Carolina Cabernet Sauvignon - Merlot	85K
Luis Felipe Edwards Malbec	85K
Almamura Cabernet Sauvignon	95K
Montes Merlot	95K
Celia Reserva Malbec	100K
Las Moras Reserva Malbec	115K
Kaiken State Malbec	125K
Martinez Lacuesta Tempranillo, Graciano y Mazuelo	125K
Navarro Correa Malbec	140K
Bila-Haut Chaouputier A.O.P Syrah, Grenache, Carignan	150K
Las Moras Black Label Malbec	170K
Catena Malbec	190K
Muga Reserva D.O.C Rioja Tempranillo	190K

VINOS BLANCOS

Las Moras Chardonnay	75K
Luis Felipe Edwards Sauvignon Blanc	85K
Piccini D.O.C Orvieto	90K
Montes Sauvignon Blanc	95K
Martinez Lacuesta Viura	115K
Castillo de Molina Reserva Chardonnay	125K
Muga D.O.C Rioja Viura, Malvasia	140K
Bila-Haut Chaouputier A.O.P Grenache Blanc	140K

la rue

VINOS ROSADOS

Las Moras Rose 75K

Luis Felipe Edwards Rose Shiraz, Cabernet Sauvignon 85K

Misiones de Renjo Rose 85K

Cousino Gris Rose 95K

Montes Cherub Syrah 140K

Muga D.O.C Rioja Garnacha, Viura, Tempranillo 140K

VINOS ESPUMOSOS & CHAMPAGNE

Cava Jaumet Serrat Brut Nature 95K

Mionetto Rose 120K

Laurent Perrier Brut 380K

Laurent Perrier Cuvee Rose Brut 580K

Copa de vino (Tinto, Blanco, Rosado)	17K
Copa de Tinto de Verano	18K