



EDNIA[®]
RESTAURANTE
vive



FINE DINING TABLE

Hace 16 años, entre viajes, sabores y mesas compartidas por el Mediterráneo, **Edgar y Eugenia** soñamos EDNIA.

Un sueño que nació del amor por la cocina y de una forma de entender la vida: los mejores momentos suceden alrededor de una mesa.

Hoy queremos compartir ese sueño con ustedes. Platos al centro, copas que se encuentran y sabores que invitan a quedarse.

EDNIA. Nuestra historia, servida para compartir.

desde el
2010

Para

comenzar

PAN, TOMATE & ALIOLI · \$28.000

Pan artesanal, tomate y alioli.

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA · \$110.000

50 grs Jamón ibérico de bellota, acompañado de pan artesanal con tomate.

QUESO MANCHEGO · \$70.000

Queso Manchego curado, miel de trufa negra, airbags.

crudos

TÁRTAR DE ATÚN · \$42.000

60 gr Atún fresco, manzana verde, hoisin, cebolla encurtida y aire de flor de Jamaica.

TIRADITO DE PESCADO FRESCO · \$78.000

Ají amarillo, maracuyá, lichis, cebolla encurtida, chontaduro escabechado y aceite verde.

TARTAR DE RES · \$48.000

Solomo de res, yema trufada, nieve de queso manchego y airbags.

CARPACCIO DE SOLOMO · MARACUYÁ · \$52.000

Solomo de res, vinagreta de maracuyá y albahaca, Grana Padano y crocantes.

CARPACCIO DE SOLOMO · TRUFA NEGRA · \$56.000

Solomo de res, vinagreta de trufa negra, Grana Padano y crocantes.

BIENVENIDOS

clásicas

LAS BRAVAS CLÁSICAS DE EDNIA · \$40.000

Nuestras patatas bravas de siempre.

LOS FAMOSOS HUEVOS CABREADOS DE EDNIA · \$42.000

Uno de esos platos que ya son parte de nuestra historia.

"FERRERO ROCHER" DE MORCILLA DE BURGOS · \$14.000 ud

Morcilla de Burgos, arazá y cardamomo.

TORTILLA ESPAÑOLA · \$40.000

Tortilla española y pan artesanal con tomate.

TORTILLA IBÉRICA · \$48.000

Tortilla española, chorizo español y pimentón asado, pan artesanal con tomate.

TAPAS

autor

DONUT DE CARRILLADA AHUMADA · \$48.000 2ud

Carrillada de cerdo ahumada, chocolate, jerez, amaretto y gel de fresas y vinagre de cacao.

LAS BRAVAS DE AUTOR · \$44.000

Milhojas crujiente de papa, salsa brava, alioli, guindilla verde y aceite picante.

BERENJENAS CRUJIENTES · \$43.000

Queso de cabra, miel de trufa y perfume de vainilla de Manizales.

BOMBA DE LA BARCELONETA · \$38.000

Homenaje a La Cova Fumada (1955):

Papa criolla, morrillo, alioli de ajo asado y aceite picante.

SPRING ROLLS DE POSTA NEGRA · \$48.000

Posta negra, yogur artesanal de arazá, pico de gallo de mango y sweet chilli de gulupa, aire de flor de Jamaica.

CANELÓN DE POLLO DE CORRAL & TRUFA · \$44.000

Pollo de corral, trufa y crujiente de pollo.

A COMPARTIR

Croquetas

Crujientes y melosas por dentro.
La receta auténtica de la Yaya Eulalia

CROQUETA DE JAMÓN IBÉRICO & MANCHEGO \$13.000 ud

Jamón ibérico y espuma de queso manchego.

CROQUETA DE CANGREJO & SASHIMI DE ATÚN FRESCO \$15.000 ud

Cangrejo, atún de Bahía Solano, mayonesa de Jerez y togarashi.

CROQUETA DE CHISTORRA & QUESO DE CABRA \$13.000 ud

Chistorra Navarra y queso de cabra y miel de trufa.

DEL *mar*

PULPO & MOJO PICÓN · \$95.000

Pulpo, mojo picón, cremoso de papa y ajo negro, mayonesa de Jerez.

FRITURA DE CÁDIZ · \$90.000

Chipirones, calamares, camarones y pescado fresco.

arroces

FIDEUÁ DE LA COSTA BRAVA · \$86.000

Fideuá de mariscos y alioli.

ARROZ NEGRO DE TARRAGONA · \$90.000

Arroz negro, mariscos y alioli.

ARROZ DE GAMBAS · \$98.000

Arroz de gambas y mariscos

ARROZ DEL CHEF

Arroz de temporada.

TAPEAR

DE LA *tierra*

SOLOMO · PORTOBELLO & TRUFA NEGRA ·

\$88.000

Solomo de res, risotto de portobello y trufa negra, demi-glace de Jerez y quinua roja crujiente.

MORRILLO · LULO & MANCHEGO · \$84.000

Morrillo de cocción lenta, demi-glace de lulo, espuma de queso manchego y millojas de papa.

FINAL *dulce*

TARTA DE QUESO ESCONDIDA · \$26.000

Tarta de queso y crujiente de limón.

CHURROS SAN GINES · \$26.000

Churros con chocolate

FLAN DE VAINILLA DE MANIZALES · \$26.000

Flan de vainilla de Manizales, toffe de caramelo, chantilly de lavanda y crumble de cacao y café.

POSTRE DE TEMPORADA



café

CAFÉ EMBRUJO GREEN SPECIALTY COFFEE

Espresso \$9.000

Americano \$9.000

Macchiato \$10.000

EDNIA Cold brew: infusionado 40 horas \$20.000

Café especial EDNIA: \$ 20.000

Café ice, espresso, amaretto, perfume de naranja

Infusión del caribe: \$9.000

BEBIDAS SIN ALCOHOL

- Agua \$10.000
- Agua San Pellegrino 500 cl \$22.000
- Agua con gas \$12.000
- Soda de autor \$16.000
- Breña \$11.000
- Gaseosa \$11.000

licores

GINEBRAS

- EDNIA Luxury Gin trago \$40.000
- EDNIA Luxury Gin botella \$390.000
- London n 1 \$50.000 / \$490.000
- Hendricks trago \$50.000
- Hendricks botella \$490.000
- Selva Gin trago \$46.000
- Selva Gin botella \$430.000
- Tanqueray trago \$38.000
- Tanqueray Botella \$380.000

CERVEZAS

- Estrella Galicia \$17.000
- Estrella Galicia 1906 \$19.000
- Okapi \$18.000
- Don Fermin \$18.000
- Club Colombia \$12.000
- Heineken \$14.000
- Heineken 0.0 \$10.000
- Michelada \$2.800

TÓNICA

- Canada Dry \$12.000
- Tónica Juniper \$18.000

Y VIVIR

WHISKEY

- Macallan 12 Sherry Oak **\$74.000 / \$760.000**
- Macallan 12 Double Cask **\$78.000 / \$820.000**
- Whiskey Nomad **\$46.000 / Botella \$410.000**
- Monkey Shoulder **\$48.000 / Botella \$425.000**
- Old Parr **\$38.000 / Media \$200.000 / Botella \$360.000**
- Buchanans **\$37.000 / Media \$195.000 / Botella \$350.000**

RON

- Ron Zacapa 23 Años **\$60.000**
- Ron Viejo de Caldas Juan de la Cruz **\$28.000 / Media \$125.000 / Botella \$210.000**
- Ron Viejo de Caldas Carta de Oro **\$30.000 / Media \$135.000 / Botella \$220.000**

TEQUILA

- Don Julio Blanco **\$48.000 / Botella \$495.000**
- Don Julio Reposado **\$56.000 / Botella \$570.000**
- Don Julio 70 **\$85.000 / \$950.000**
- Maestro Dobel **\$75.000 / \$810.000**

MEZCAL

- Ojo de tigre **\$42.000 / \$410.000**

VODKA

- Absolut **\$38.000 / Botella \$250.000**
- Grey Goose **\$62.000 / Botella \$610.000**
- Ciroc **\$52.000 / Botella \$515.000**

DIGESTIVOS

- Brandy Lepanto Jerez Gran Reserva **\$85.000**
- Amaretto Disaronno **\$56.000**
- Cointreau **\$38.000**
- EDNIACHELLO Limoncello artesanal **\$34.000**

AGUARDIENTE

- Cristal **\$22.000 / Media \$ 110.000 / Botella \$175.000**
- Amarillo **\$22.000 / Media \$110.000 / Botella \$175.000**