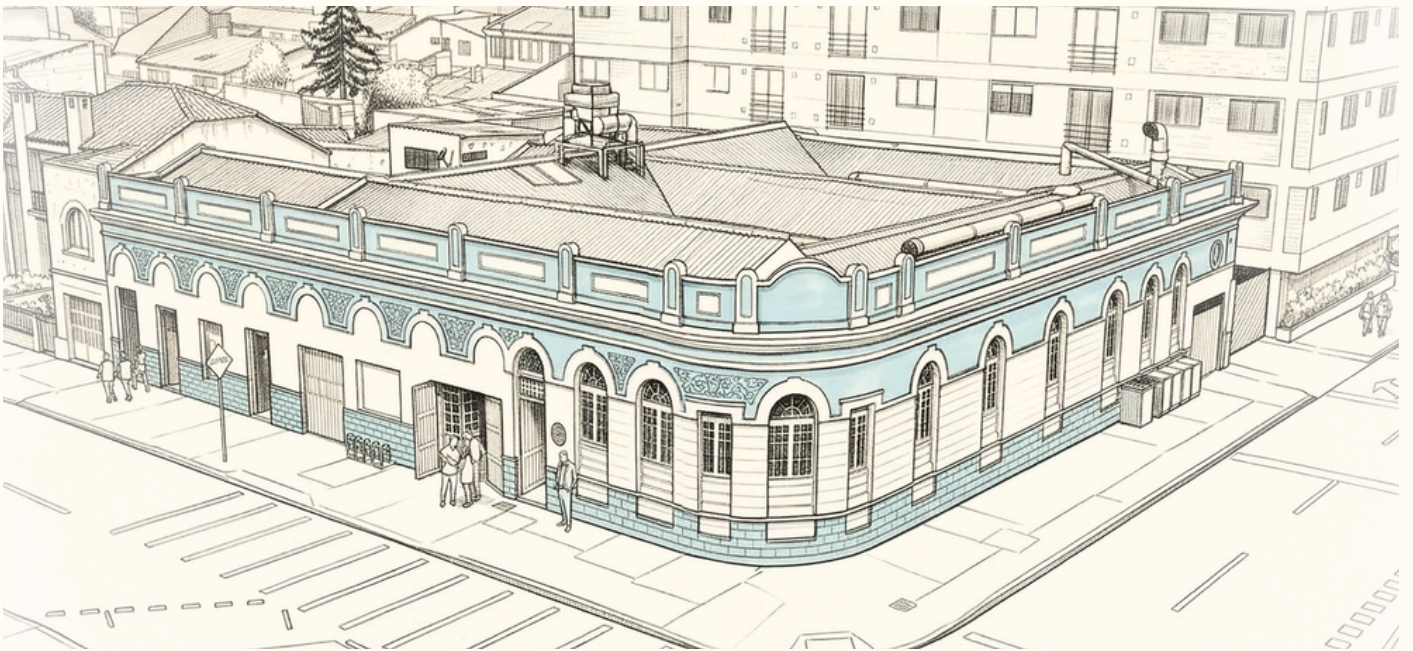


CHICHERIA
DEMENTE
69 con 15
LA CONCEPCIÓN

MENÚ

ALIMENTOS Y BEBIDAS





LO QUE SOMOS

CHICHERÍA DEMENTE, una cocina de fuego donde caben todos los buenos sabores.

Cabe todo sobre la mesa.

Cabe un guaro, un güisqui o una buena chicha.

Cabe Colombia entera.

Cabe cada uno de nuestros proveedores, que con su trabajo enriquecen nuestra mesa: la res de La Caravana, Suesca; los cerdos criollos de San Pedro, Antioquia, Santander y el Llano, todos animales de pastoreo; la pesca artesanal del Pacífico que involucra comunidades; los huevos de gallinas libres; las frutas, la yuca y el maíz de las comunidades de Córdoba y Sucre; la papa nativa y las chuguas de Boyacá; los vegetales de Choachí; las flores de don Héctor y cada uno de los que hacen posible este lugar.

Caben los ingredientes cuidadosamente buscados dentro del país, el apoyo constante a pequeños productores y pescadores, el respeto por lo nuestro.

Caben los del barrio, los estudiantes, los que se gradúan, los banqueros, los amigos, los primos, los artistas, las tías, los deportistas.

Cabe el mestizaje.

Cabe cambiar de camino y sorprenderse al encontrar una hermosa casa blanca, patrimonio arquitectónico y cultural, abajo de la Caracas, en el barrio La Concepción, calle 69 con carrera 15.

Caben todas las palabras y todos los abrazos,
en una mesa para compartir y celebrar.

LOS FRITOS

FLORES DE CALABACÍN a la manera demente, con coulis o mermelada de tomate	\$40
EMPANADAS DE MAÍZ NATIVO clásicas de papa nativa con ají dulce	\$32
plátano maduro con queso Yaguará y suero picante	\$35
chorizo antioqueño y arveja con ají de berenjena	\$35
CARIMAÑOLAS CON SUERO CORDOBÉS carne desmechada	\$38
queso costeño y Yaguará	\$38
PASTEL DE POLLO el de siempre con ají dulce	\$32
CANASTA DE FRITOS un poquito de todo	\$42

LOS DE SIEMPRE

queso Paipa al sartén con tomate, cebolla y pan bomba	\$40
mazorquita frita con alioli de maíz y sal de tomate	\$32
panceta y sandía con vinagreta de jengibre	\$42

LO POPULAR A NUESTRO ESTILO

papas nativas chorriadas con jaiba/cangrejo	\$45
corazones de pollo enchichados con batata y mojo verde	\$30
mazorcada Demente con tocineta y queso	\$28

INFALTABLES

longaniza al estilo de Sutamarchán con arepa y crema de rocoto	\$40
chorizo santarrosano, limón y arepa	\$40
morcilla tostada, arepa de maíz pelado y limón	\$40
chicharrón ahumado y guacamole llanero	\$42
chuzos de res adobados con mojo verde y patacones	\$52
pincho de piernas de pollo al carbón con papa criolla	\$45

LOS FRESCOS

ceviche de pesca blanca del Pacífico, leche de tigre y enyucado	\$55
coctel de camarón guajiro, con mayonesa de camarón seco	\$48

SOPAS

sancochito cuchareable	\$38
sopa de albóndigas y arroz	\$28
frijoles con chicharrón, maduro, aguacate y arepa	\$38

ARROCES

arroz al sartén con pollo a la parrilla	\$56
arroz con chorizo antioqueño, champiñones y costilla de cerdo a la brasa	\$60

DE NUESTRAS AGUAS

encocado de pesca blanca del Pacífico y patacón	\$76
trucha blanca confitada con salsa virgen de palmitos	\$52
pastel de arroz con camarón y sofrito chocono	\$60
langostinos en salsa de tamarindo costeño	\$68

COMIDA

AL CENTRO COMO EN LA CASA

LO DEMÁS

sudado de pollo braseado con guiso a la cerveza, papas y chuguas	\$60
codillo de cerdo meloso con miga de papa	\$85
milanesa de cerdo, salsa alcaparrada y francesas de arracacha	\$68
albóndigas de cordero, puré de arvejas y menta y salsa criolla	\$46
morrillo asado en sus jugos con miga de arepa	\$64
lengua en salsa de berenjena al vinagre con miga de papa	\$56
hamburguesa Demente con queso colby jack de Tabio y papas chip	\$55

CORTES ESPECIALES

SE COBRA POR PESO

cortes de cerdo sampedreño o congo santandereano	\$95
chuletón madurado angus	
peso promedio 850-950g	\$200
valor gramo	\$0.22
rib eye angus	
peso promedio 500g	\$120
valor gramo	\$0.24
banderita angus	
peso promedio 1kg	\$200
valor gramo	\$0.2
arrachera/entraña interna	\$95
costilla de res braseada	\$100
sirloin	\$96
bife especial	\$96

ACOMPAÑADOS DE ENSALADA

PARA ACOMPAÑAR

ensalada de lechugas variadas, tomate y aguacate	\$24
a la brasa: berenjena, papa, pimentón, cebolla y palmito	\$36
ensalada de batavia con queso Tausavita	\$26
tomates de temporada con oreganón y vinagreta de mostaza	\$28
plátano maduro con queso	\$20
papas criollas con guiso	\$25
arroz con coco y pega	\$25
arroz con pega criollo	\$22
papas nativas con salsa criolla	\$25
bastones de yuca cordobesa con suero costeño	\$18

PIZZAS

Margarita	\$45
pepperoni y pimentón verde encurtido	\$48
tocineta y queso cheddar de Tabio	\$48
alcachofa, mozzarella de la casa y pecorino	\$48
espinaca y gorgonzola	\$48
amorosa (base tomate, panceta, alcaparras, quesos)	\$48

POSTRES

budín de maduro con el helado que <i>haiga</i>	\$22
tres leches y titoté	\$22
panna cotta de maracuyá	\$22
brevas, arequipe y helado de queso	\$20
crumble de frambuesas	\$22
torta de chocolate	\$22

BEBIDAS

CON Y SIN

CHICHAS

chorro \$18

fejjoa \$18

barrio \$18

jarra \$90

COCTELES

EL CORDOBÉS

vodka, pera de agua, vermú blanco y triple sec \$48

MEZCALOTE

mezcal, tamarindo, sirope de chiles y sal de la casa \$48

CALMADITO

ron, licor de miel de caña con especias, sirope de caimito y limón \$48

BESO EN LA FRENTE

tequila, limón, chamoy casero y licor de cereza \$48

PASIÓN

tequila, licor de frutas, shrub de pera de agua roja y soda \$48

MONTERIANO

tequila, bilimbí, zumo de limón elefante y destilado de ají \$48

FUEGO LENTO

licor de piña ahumada, mezcal, fermento de tamarindo y limón \$48

LOR NEGRONI

mezcal, licor de chiles, Campari y bitters de chocolate \$50

SALVAJE

tequila, limón elefante, tomillo y soda \$48

CHOACHÍ SPRITZ

aperitivo 1860, limón elefante, miel de agave y soda \$48

CERVEZAS

sol \$15

heineken \$15

heineken 0.0 \$15

tres cordilleras negra \$16

tres cordilleras mulata \$16

trece pesos ipa \$19

trece pesos blonde \$19

sánchez dorada \$19

sánchez gulupa \$19

michelada +\$6

Demente michelada +\$8

BEBIDAS SUAVES, SODAS Y MEZCLADORES

agua \$9

agua tónica \$9

jugo de mandarina \$16

gaseosas \$9

sodas de la casa \$18

sangrita de wil \$19

mil976 \$14

ginger beer \$15

BEBIDAS

VINOS

VINO TINTO

MOI primitivo puglia, italia 🇮🇹	\$25/\$160	AL-MUVEDRE monastrell d.o alicante, españa 🇪🇸	\$210
GRAFFIGNA malbec pedernall, argentina 🇦🇷	\$210	PICCINI MEMORO varietal toscana, italia 🇮🇹	\$28/\$170
PROLOGOS carmenere valle limari, chile 🇨🇱	\$200	DI GIOVANNA ROSSO syrah, nero d'avola, merlot sicilia, italia 🇮🇹	\$220
FINCA RESALSO tempranillo d.o ribera del duero 🇪🇸	\$200		

VINO BLANCO

TELMO RODRÍGUEZ BASA verdejo/viura d.o rueda 🇪🇸	\$240	BARON PHILIPPE DE ROTSCILD chardonnay pays d'oc, francia 🇫🇷	\$28/\$170
SOLÀ FRED BLANC garnacha/macabeo d.o montsant 🇪🇸	\$210	BARON PHILIPPE DE ROTSCILD sauvignon blanc pays d'oc, francia 🇫🇷	\$28/\$170
ENATE chardonnay d.o somontano, españa 🇪🇸	\$250		

VINO ROSADO, NARANJA Y ESPUMOSO

DI GIOVANNA ROSATO nerello mascalesse sicilia, italia 🇮🇹	\$230	CHANDON EXTRA BRUT chardonnay/pinot noir valle de uco, argentina 🇦🇷	\$185
LOIMER GLUEGLICH WEISS varietal weiland, austria 🇦🇹	\$250		

SANGRÍA

sangría Demente	\$78
-----------------	------

LICORES

LOS DE AQUÍ Y LOS DE ALLÁ

TEQUILA

	T	B
don julio blanco	\$46	\$460
don julio reposado	\$55	\$550
don julio añejo	\$59	\$590
don julio 70	\$70	\$700
centenario plata	\$28	\$270
centenario reposado	\$28	\$270
maestro dobel diamante	\$70	\$700
patrón silver	\$46	\$460
patrón cristalino	\$70	\$700
tierra noble blanco	\$46	\$460
tierra noble reposado	\$49	\$490

SINGLE MALT

glenfiddich 12	\$55	\$550
glenfiddich 15	\$75	\$750
singleton 12	\$45	\$450
singleton 15	\$66	\$660
balvenie 12	\$76	\$755
glenlivet founders	\$35	\$350

GINEBRA

hendrick's	\$57	\$560
tanqueray	\$36	\$360
tanqueray rangpur	\$40	\$400
citadelle	\$38	\$380
bombay sapphire	\$36	\$360
gordon's	\$32	\$320

WHISKEY Y BOURBON

	T	B
old parr 12	\$30	\$300
buchanan's 12	\$39	\$390
buchanan's 15	\$76	\$755
jack daniel's	\$31	\$310
monkey shoulder	\$32	\$320
jameson	\$30	\$300
bulleit	\$40	\$400

RON

zacapa 23	\$48	\$480
medellín 8	\$15	\$150
medellín 12	\$19	\$190
hechicera	\$48	\$480
parce	\$31	\$310
santa teresa	\$49	\$490
flor de caña	\$25	\$240

MEZCAL

mezcal unión	\$38	\$380
400 conejos	\$50	\$500
montelobos	\$48	\$480
amarás verde	\$38	\$380

VODKA

smirnoff	\$20	\$200
reyka	\$35	\$340
absolut	\$21	\$210
grey goose	\$55	\$550

AGUARDIENTE

	T	B
amarillo de manzanares	\$15	\$150
antioqueño azul	\$15	\$150
mil demonios	\$30	\$300

GLOSARIO

GLOSARIO

CHICHERIA

lugar/filosofía

establecimiento cultural vivo donde el maíz manda, la chicha fluye y el fuego habla. se conversa, se pasa bien, se come y se bebe

DEMENTE

filosofía

de ataque, de infarto. En contra de la corriente, al lado de la corriente

LA CONCEPCIÓN

lugar

barrio bogotano en la localidad de Barrios Unidos. cerca de todo y donde hay de todo

NATIVO

origen

originario de nuestra tierra, donde nació por primera vez

CRIOLLO

origen

proveniente de otra tierra pero bien adaptado a la nuestra

ORGÁNICO

origen/técnica

sin pesticidas, fertilizantes, ni ningún químico. no se utilizan organismos genéticamente modificados

MAÍZ

producto

base de la alimentación de las américas. existen criollos y nativos. Se caracterizan por su color, sabor. representa resistencia

ARROZ CRIOLLO

producto

arroz adaptado a nuestro territorio, proveniente de Montes de María, Chalán, Sucre. Variedades como ina mono, ina blanco y ligerito

FRUTAS SILVESTRES

producto

esas frutas que crecen por ahí y que llegan de todas partes. como la mora, el tomate de árbol, la piñuela, el bilimbí, el caimito y el limón de oro entre muchas otras

PAPA NATIVA

producto

papas de nuestra tierra con colores y sabores diferentes. existe la quincha, la morada, la alcarosa, la borrega mora entre otras

CERDO CRIOLLO

producto

cerdos que llegaron con los españoles y se adaptaron a nuestro territorio. Cuatro razas: sampedreño antioqueño; zungo cordobés; casco de mula llanero y congo santandereano

COMUNIDAD Y CULTURA

filosofía

lo que buscamos contruir y en lo que trabajamos día a día

NUESTRO MENÚ ESTÁ DEDICADO A TODOS
NUESTROS PROVEEDORES DE LA TIERRA,
DEL MAR, DE LOS RIOS, DE LOS PÁRAMOS,
DE LAS LLANURAS Y DE LAS CIUDADES



LEGALES

En este restaurante utilizamos productos artesanales y de pequeños productores, muchos de los insumos tienen estacionalidad y pueden no estar disponibles. En las descripciones encuentra los ingredientes principales. En algunas de nuestras preparaciones se utilizan productos como nueces, pueden generar alergias. Si usted es alérgico a algún producto por favor hacérselo conocer a quien lo está atendiendo, para que se tomen las medidas necesarias.

El servicio es voluntario, la propina que usted deje se distribuye en su totalidad entre nuestros colaboradores, este establecimiento conforme con la ley 1935 de 2018, sugiere una propina del 10% de su consumo antes de impuestos, este valor puede ser aceptado, rechazado o modificado solo por usted de acuerdo con la valoración de nuestro servicio.

Precios en miles de pesos