

"Bienvenidos a Casa
Palermo, donde la
tradición Colombiana se
sirve con el cariño de
hogar y el sabor de
nuestra tierra."



ENTRADAS CALIENTES HOT APPETIZERS

Empanadas de ajiaco

Ajiaco empanadas

(3 unds) \$21.900

(4 unds) \$27.900

Montaditos de patacón con encocado de camarón

Plantain montaditos with shrimp coconut sauce

(3 unds) \$34.900

(4 unds) \$39.900

Mazorca desgranada con sobrebarriga

\$36.900

Shucked corn with flank steak



Aborrajado frito con suero costeño

\$25.900

Fried aborrajao with sour cream



ENTRADAS FRÍAS COLD APPETIZERS

Buñuelos rellenos de chicharrón	
Buñuelos filled with pork cracklings	
(3 unds)	\$30.900
(4 unds)	\$37.900

 Buñuelos rellenos con hogao y berenjena ahumada	
Buñuelos filled with creole sauce and smoked eggplant	
(3 unds)	\$26.900
(4 unds)	\$34.900

Ceviche de pescado blanco con sorbete de mango biche	\$37.900
White fish ceviche with green mango sorbet	

Ceviche de pescado con leche de tigre y curuba	\$37.900
Fish ceviche with tiger's milk and curuba	

Coctel de camarón al estilo rodadero	\$38.900
Shrimp cocktail Rodadero style	

 Ensalada de la casa	\$28.900
Casa Palermo Salad	



FUERTES - MAIN DISHES

Mojarra deshuesada Boneless mojarra	\$75.900
Lomo a caballo Grilled Beef Steak Topped with a fried egg	\$76.900
Pollo sudado a la criolla Chicken stew "Criollo" style	\$48.900
Codillo de cerdo sobre puré de arepa Pork knuckle on arepa pure	\$69.900
Posta cartagenera Cartagena-style braised beef	\$64.900
Chuleta valluna Valluna-style pork breaded	\$59.900
Pargo rojo Red snapper	\$85.900
Arroz con pollo al estilo Rausch Chicken with rice Rausch style	\$44.900
Calentao de lentejas Lentil "Calentao"	\$41.900
Calentao de frijoles Bean "Calentao"	\$41.900
Frijolada al estilo Rausch Bean dish by Jorge Rausch	\$48.900
Hamburguesa La tierra La Tierra Burger	\$48.900
Morrillo estofado cabeza de gato Braised beef neck	\$64.900
Bife angosto Rib eye	\$119.900





Vegano

Arroz de la casa con tofu
Casa Palermo rice with tofu

\$39.900



Vegano

Gazpacho de sandía con aguacate
Watermelon gazpacho with avocado

\$24.900



Vegano

Calentao vegetariano
Vegetarian calentao

\$32.900

MENÚ INFANTIL - KIDS MENU

Pesca apanada con papa artesanal
Breaded fish with handmade potatoes

\$35.900

Tiritas de pollo con papa artesanal
Chicken strips with handmade potatoes

\$29.900



Vegano

Vegano
Vegan



Vegano

Vegetariano
Vegetarian



ADICIONES - SIDES

Arroz con coco Coconut rice	\$12.900
Arroz blanco White rice	\$9.900
Patacones con hogao Plantains with creole sauce (3 unds)	\$11.900
Plátanos tentación Temptation plantains (3 unds)	\$10.900
Aborrajado frito con suero costeño Fried aborrajao with sour cream (1 Und)	\$12.900
Ensalada Salad	\$9.900

POSTRES - DESSERTS

Cuajada frita con melao Fried curd cheese with molasses	\$23.900
Torta de almojábana Almojábana cake	\$23.900
Merengón de guanábana Soursop meringue	\$23.900
Torta de buñuelo Buñuelo cake	\$23.900
Milhoja de oblea Wafer Mille-Feuille	\$23.900
Milo Milo (Chocolate) dessert	\$26.900



"Quisimos crear un lugar
donde la cocina
Colombiana no solo se
disfrute, sino que, se
disfrute y se admire. Cada
plato cuenta una historia
de origen, memoria y
respeto por el producto"



JUGOS NATURALES NATURAL JUICES

Limonada natural Natural lemonade	\$10.900
Limonada de coco Coconut lemonade	\$14.900
Limonada de mango biche Green mango lemonade	\$13.900
Limonada de sandía Watermelon lemonade	\$13.900
Jugo de mandarina Tangerine juice	\$15.900
Lulada Lulada (Colombian lulo drink)	\$15.900

AGUAS PUREZZA PUREZZA WATER

	375 ML	700 ML
Agua Purezza Purezza water	\$6.900	\$10.900
Agua Purezza con gas Purezza sparkling water	\$6.900	\$10.900



AGUAS EN BOTELLA BOTTLED WATER

Agua Manantial sin gas Manantial still water (500 ml)	\$8.900
Agua Manantial con gas Manantial sparkling water (300 ml)	\$7.900

SODAS - SOFT DRINKS

Soda Tropical Tropical soda	\$17.900
Soda Casa Palermo Casa Palermo soda	\$17.900

GASEOSAS - SODAS

Coca-Cola (275 ml)	\$8.900
Coca-Cola Zero (275 ml)	\$8.900
Colombiana (275 ml)	\$8.900
Ginger Canada Dry	\$8.900
Breña	\$8.900
Tonica Canada Dry Canada dry tonic	\$8.900
Tonica 1976 1976 Tonic	\$13.900
Ginger beer	\$13.900



BEBIDAS CON CAFÉ Y AROMÁTICAS COFFEE AND HERBAL INFUSIONS

Aromática Aromatic herbal tea	\$5.900
Café Americano American coffee	\$6.900
Café Espresso Espresso coffee	\$6.900
Capuccino	\$7.900
Frapuccino	\$11.900

PARA COMPARTIR TO ENJOY TOGETHER

	JARRA PITCHER	COPA GLASS
Tinto de verano (Red wine spritzer)	\$110.900	\$38.900
Sangría	\$110.900	\$38.900
Refajo Casa Palermo (viche, cerveza artesanal, Colombiana)	\$72.900	
Refajo (Colombian drink with Viche, beer and Colombian soda)		



CERVEZAS - BEERS

Club Colombia Dorada (Blonde beer)	\$14.900
Club Colombia Roja (Red beer)	\$14.900
Costeñita (Blonde beer)	\$ 8.900
Stella Artois	\$17.900
3 Cordilleras (Craft beer)	\$15.900
Merak (Craft beer)	\$18.900
Heineken	\$14.900
Corona	\$17.900
Corona light	\$16.900
Cerveza BBC (Craft beer)	\$15.900



COCTELES DE AUTOR SIGNATURE COCKTAILS

Barú (ron, viche, curacao, amaretto) \$46.900
(rum, viche, curacao, amaretto)

Espíritu del mar (viche, corozo) \$46.900
(viche, corozo fruit)

Amazónico (ginebra, aperol, syrope frutos rojos) \$46.900
(gin, aperol, red fruits syrup)

Tierra café (tequila, café, syrope) \$46.900
(tequila, coffee, syrup)

Margarita Mango biche (tequila, mango biche) \$46.900
(tequila, green mango)

La sucursal del cielo (champus valluno, ron) \$46.900
(champus valluno, rum)

Tatacoa (mezcal, toronja, encurtido de ajés) \$46.900
(mezcal, grapefruit, pickled chili peppers)

Piña colada Casa Palermo (piña fresca, coco, disaronno, ron) \$46.900
(pineapple, coconut, disaronno, rum)

Tamarindo mule (vodka, viche, tamarindo, Ginger beer) \$46.900
(vodka, viche, tamarind, ginger beer)

Galerazamba (ginebra, corozo, albahaca) \$46.900
(gin, corozo fruit, basil)

Sierra Nevada (whisky, triple sec y miel) \$46.900
(Whisky, orange liqueur, honey)



COCTELES CLÁSICOS CLASSIC COCKTAILS

Gin Tonic	\$38.900
Margarita Clásica Classic margarita	\$38.900
Margarita Maracuyá Passion fruit margarita	\$38.900
Mojito Clásico Classic mojito	\$38.900
Mojito sin alcohol Non alcoholic mojito	\$19.900
Negroni	\$43.900
Old Fashioned	\$43.900
Pisco Sour	\$43.900
Caipiriña Antioqueña	\$38.900
Cosmopolitan	\$38.900
Moscow Mule	\$43.900
Aperol spritz	\$38.900
Dry martini	\$43.900
Paloma	\$43.900



VINOS BLANCOS WHITE WINES

	BOTELLA BOTTLE	COPA GLASS
Marques De La Colina - Torrontes (ARG)	\$150.000	\$38.900
Livana - Sauvignon Blanc (CHI)	\$130.000	\$38.900
Olas del Sur - Chardonnay (CHI)	\$120.000	\$38.900
Martín Códax - Albariño (ESP)	\$320.000	
Postales - Chardonnay (ARG)	\$160.000	
Doña Dominga - Sauvignon Blanc (CHI)	\$130.000	

VINOS ROSADOS ROSE WINES

	BOTELLA BOTTLE	COPA GLASS
Barton y Guestier (FRA)	\$180.000	\$38.900
Livana Rosé - Syrah (CHI)	\$130.000	\$38.900

ESPUMOSOS SPARKLING WINES

	BOTELLA BOTTLE
Baron de Rothberg - Brut (FRA)	\$140.000
Saint Louis - Brut (FRA)	\$150.000
Moelia - Brut (FRA)	\$160.000



VINOS TINTOS RED WINES

	BOTELLA BOTTLE	COPA GLASS
Olas del Sur - Merlot (CHI)	\$120.000	\$38.900
Olas del Sur - Cabernet sauvignon (CHI)	\$120.000	\$38.900
Marques De La Colina - Malbec (ARG)	\$150.000	\$38.900
Livana - Carmenere (CHI)	\$130.000	\$38.900
Livana - Cabernet sauvignon (CHI)	\$130.000	\$38.900
Candidato - Tempranillo (ESP)	\$190.000	
Caleo - Montepulciano (ITA)	\$200.000	
Nebla - Garnacha (ESP)	\$180.000	
Nero d'Avola - Shiraz (ITA)	\$190.000	
Cuatro Andares Reserva - Carmenere (CHI)	\$190.000	
Norton D.O.C. - Malbec (ARG)	\$230.000	
Morande Gran Reserva - Pinot noir (CHI)	\$320.000	



TEQUILA Y MEZCAL

	BOTELLA BOTTLE	TRAGO SHOT
Patrón Reposado	\$640.000	\$58.900
Don Julio blanco	\$580.000	\$52.900
Tequila 1800 Reposado	\$560.000	\$48.900
Mezcal 400 Conejos	\$540.000	\$46.900
Tequila Centenario Reposado	\$330.000	\$38.900
Mezcal La Unión	\$280.000	\$32.900
Mezcal Ojo de tigre	\$430.000	\$42.900
Don Julio Reserva Reposado	\$680.000	
Tequila Corralejo Reposado	\$680.000	



GINEBRA - GIN

	BOTELLA BOTTLE	GIN TONIC
Tanqueray London Dry	\$390.000	\$44.900
Bombay Sapphire	\$390.000	\$44.900
Hendricks	\$560.000	\$62.900
Bosque de Indias	\$380.000	\$44.900
Bulldog	\$480.000	\$56.900

WHISKY

	BOTELLA BOTTLE	TRAGO SHOT
Buchanan's 12	\$390.000	\$42.900
Black Label	\$390.000	\$42.900
The Glenliveth 12	\$450.000	\$48.900
Chivas 12	\$410.000	\$44.900
Old Parr 12	\$380.000	\$42.900
Monkey Shoulder	\$380.000	\$42.900
The Glenfiddich 12	\$450.000	\$48.900
Bulleit Bourbon	\$420.000	\$46.900
Macallan 12	\$880.000	
Buchanan's Master	\$450.000	



V O D K A

	BOTELLA BOTTLE	TRAGO SHOT
Absolut	\$320.000	\$32.900
Grey Goose	\$580.000	\$58.900

R O N - R U M S

	BOTELLA BOTTLE	TRAGO SHOT
La Hechicera	\$580.000	\$48.900
Zacapa Ambar 12	\$380.000	\$38.900
Bacardi 8	\$340.000	\$32.900
Flor de caña 12	\$350.000	\$32.900
Santa Teresa	\$610.000	
Diplomático Reserva	\$580.000	

A G U A R D I E N T E

	BOTELLA BOTTLE	TRAGO SHOT
Aguardiente Amarillo de Manzanares	\$220.000	\$21.900
Antioqueño sin azúcar Antioqueño sugar free	\$180.000	\$16.900
Antioqueño Verde Antioqueño green	\$160.000	\$15.900
Antioqueño Real Real Antioqueño	\$240.000	\$24.900
1000 Demonios	\$280.000	



POUSSE - CAFÉ

González Byass	\$32.900
Martini Rosso	\$32.900
Baileys	\$26.900
Canelazo	\$24.900
Canelazo (Colombian hot drink with cinnamon)	\$38.900
Disaronno	

APERITIVOS - LIQUEUR

Remy Martin	\$72.900
Tío Pepe	\$32.900
Campari	\$22.900
Dubonnet	\$28.900

