



In Situ  
restaurante  
Jardín Botánico de Medellín

Entre horas



### **Anillos flamboyán**

Anillos de calamar rebosados, sobre chutney de mango biche.  
\$ 12.500

### **Tartare de salmón sobre blini**

Preparación de salmón (100 gramos), cebollino, aguacate y dados de tomate.  
\$ 14.500

### **Espagueti Primavera**

Con albahaca fresca, tomate, mozzarella y aceite de oliva extra virgen.  
\$ 14.500

### **Queso Azalea real**

Triángulos de queso costeño fresco, empanizados, con jalea de moras y chile ahumado.  
\$ 7.500



### **Mini hamburguesitas**

Tres pequeñas hamburguesas, de res, pollo y cerdo. Con queso, lechuga, tomate y nuestra salsa especial.  
Acompañada de papas a la francesa.  
\$17.500

### **Hamburguesa In Situ**

Lechuga, tomate, queso mozzarella, queso azul, tocineta, cebolla salteada, pepinillos y nuestra salsa especial.  
Acompañada de papas a la francesa.  
\$18.000

### **Sándwich Jardín** Frío.

Pollo grillé, tocineta, queso brie, tomates secos, tomates frescos, hojas verdes, mayonesa de pimentón rojo.  
\$17.500

### **Sándwich vegetariano** Frío.

Vegetales asados, queso brie, champiñones salteados, tomates secos, hojas verdes, mayonesa de pimentón rojo.

\$15.500

### **Morcillitas**

Fritas, acompañadas de compota de manzana verde y arepas fritas.

\$7.500

### **Picada Majagua**

Chicharrón de pollo, cerdo teriyaki, res, chimichurri, empanaditas de iglesia, chorizillos fritos, tomates, aguacate, arepitas blancas y queso apanado.

Para 2 ó 3 personas

\$28.500

### **Díptico de mi tierra**

5 empanaditas de iglesia y 5 carimañolas mixtas, con encurtido, ají y confitura de jengibre y canela.

\$12.000

### **Cintas de plátano verde**

Fritas, servidas con nuestra mayonesa de albahaca.

\$5.000



### **Porción de papas a la francesa**

Las clásicas de todos los tiempos, con variedad de salsas.

\$7.000

### **Tostini caprese**

Tomate rojo, albahaca y queso de búfala, bañados en aceite de oliva extra virgen, con tostones de focaccia.

\$ 7.500

### **Ensalada de naranja**

Naranja, tomate, aguacate, cebolla y nueces, en vinagreta al tomillo.

\$ 8.000

### **Ensalada In Situ**

Combinación de hojas verdes, albahaca fresca, mango, tomate, tocineta, jamón de Parma, queso azul, ajonjolí y manzana verde, con aceite de oliva y mostaza en grano.

\$ 12.000

### **Ensalada del patio**

Combinación de pollo, lechuga, cebolla acaramelada y salsa de yogur al hinojo.

\$ 9.500

In Situ es un restaurante con cocina a la minuta, por lo tanto su pedido es preparado en el momento de ser solicitado.

Solicite nuestra carta en inglés, francés y braile.

Todos los precios tienen el IVA incluido.

In Situ es operado directamente por el Jardín Botánico, con su consumo usted contribuye a nuestro sostenimiento y a la realización de programas de investigación y educación.

Usamos productos seleccionados y de acuerdo con la oferta procuramos que sean orgánicos.

**Nuestra gratitud a:**



**VIVIR EN EL POBLADO**

**Adoptantes de In Situ**

Reservas (teléfono provisional): 233 23 73

PBX Jardín Botánico de Medellín: (574) 444 55 00