

A black ceramic bowl filled with a hearty stew or soup. The dish is topped with a generous amount of shredded white cheese and a single pink flower garnish. The background shows a red and white checkered tablecloth and some bread slices.

Menú Sublime

BIENVENIDOS

www.sublimesantaelena.com

Políticas de consumo

Se informa a los consumidores que este establecimiento **sugiere una propina al 10% del valor de la cuenta**, la cual podrá ser aceptada, rechazado o modificado por nuestro cliente, **de acuerdo con su valoración del servicio.**

Recuerde al momento de solicitar la cuenta, indíquelo a la persona que lo atiende **si desea que dicho valor sea o no incluido en la factura.**

En este establecimiento el dinero recogido **por concepto de propinas se destina 100%** a todo el personal involucrado en la prestación del servicio. En caso de que tenga **algún inconveniente con el cobro de la propina**, **escríbanos al correo gerente.sublimemed@gmail.com.co**

o comunicarse con la Superintendencia de Industria y Comercio a través de sus **canales de atención telefónica o por el correo institucional contactenos@sic.gov.co**



It's
Brunch
Time

¿Alergias?

déjanos saber

Ten en cuenta que algunos de nuestros ingredientes pueden contener **cereales con gluten**, frutos secos como las **almendras, nueces y/o maní**. Algunas preparaciones incluyen o pueden incluir huevo, mostaza, leche, quesos, granos o algún tipo de **pescado y/o marisco**.

Si eres alérgico a algún alimento, por favor infórmalo a nuestro personal de servicio para brindarle toda la explicación del contenido de nuestros platos.

Nuestros productos **son elaborados al momento**, para así garantizar y ofrecer alimentos frescos.



Vegetariano



Picante



Clásico



Nuez



Vegano

Desayunos

Mix de Frutas	\$ 9,500
Plato con variedad de frutas de estación	
 Bowl Tentación	\$ 21,800
Combinación de frutas con yogurt griego, miel y granola hecha en casa	
Huevos al gusto	\$ 6,500
Fritos o revueltos	\$ 9,600
Con aliños	
Omelette al gusto	\$ 17,800
Servidos con pan artesanal, elegir hasta 3 ingredientes: Queso, tomate, cebolla, cebolla caramelizada, maíz tierno, jamón, tocineta, vegetales, champiñones.	
 Frittata Italiana	\$ 17,800
Tortilla de huevos con Mozzarella y pesto acompañada con pan artesanal	
 Huevos Napolitanos	\$ 19,400
Dos huevos con salsa pomodoro, queso, albahaca fresca, con pan artesanal	
Huevos Mexicanos	\$ 21,600
Huevos con tocineta, tomates, chiles, cebolla, aguacate (opcional jalapeño) y tortillas de maíz	
 Desayuno Saludable	\$16.800
Pan integral artesanal, huevos al gusto, aguacate, germinados, hogao, lechuga y tomates frescos	
Desayuno Continental	\$ 21,600
Pan artesanal, huevos al gusto, tocineta, queso, jamón ahumado	
Huevos Benedictinos	\$ 21,600
Con jamón York o Jamón de pavo y salsa holandesa	
Desayuno Americano	\$ 21,600
Pancakes, miel maple, jamón, huevos al gusto, queso	





Desayunos

Pancakes (3 unidades)

Frutas en almibar y crema	\$ 18,500
Tocineta, huevos al gusto, sirup maple	\$ 21,500
Jamón, queso, tocineta y huevos al gusto	\$ 25,000

Steak and Eggs (Keto)

Solomo con huevos al gusto y aguacate	\$28,800
---------------------------------------	----------

Chrome Madame

Tostadas francesas con jamon York y queso emmental, mezcla de lechugas orgánicas	\$ 21,500
--	-----------

Sweet Chrome Madame

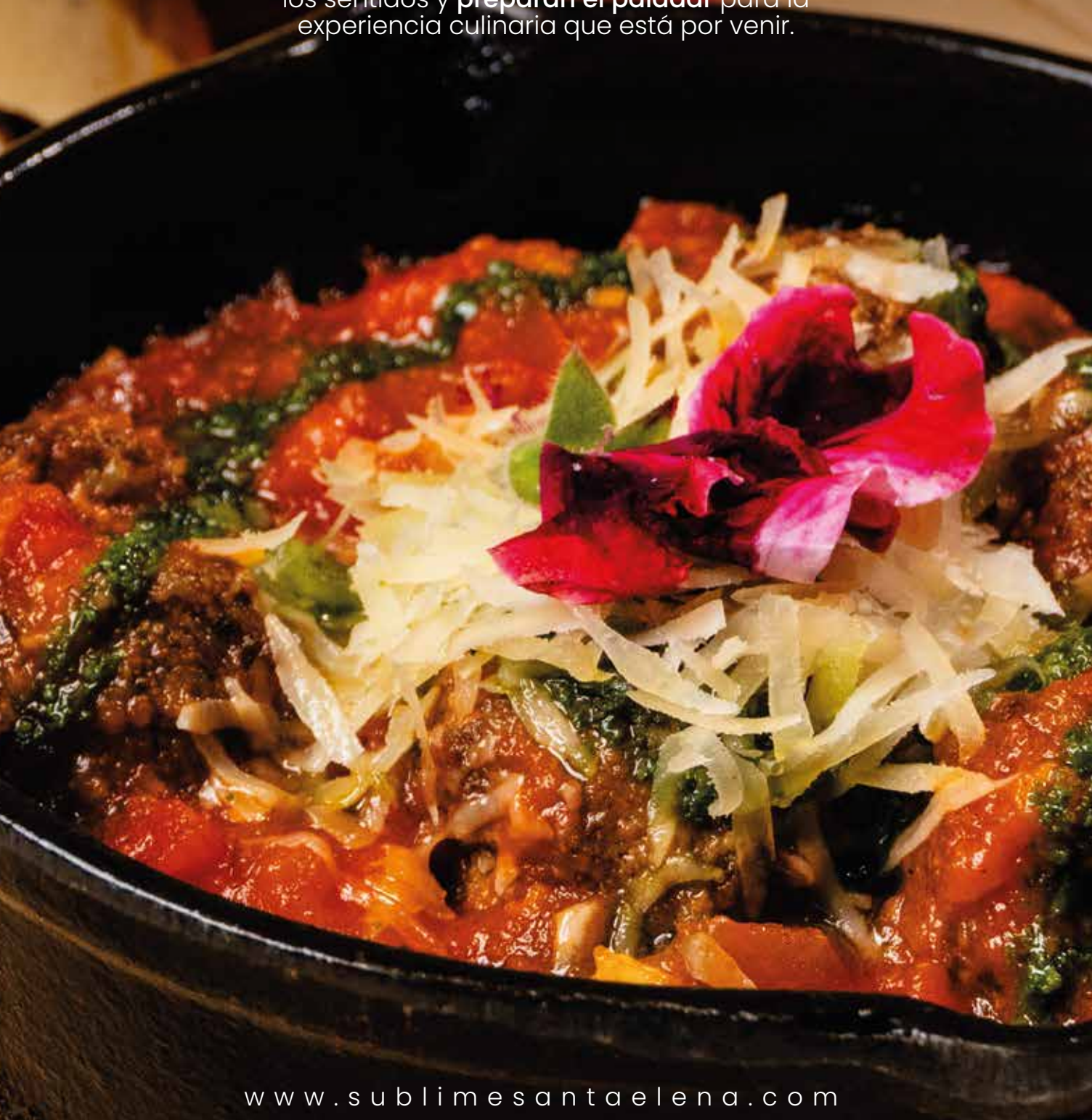
Tostadas francesas con mermelada artesanal, mix de frutas y chantilly	\$ 21,500
---	-----------

Panes Recien Horneados

Pastel hojaldrado de Jamón, tocineta y queso	\$ 8,500
Croissant de jamón y queso crema	\$ 8,500
Croissant de 3 quesos	\$ 8,500
Croissant de chocolate	\$ 9,500
Pan Napolitano (tomates confitados, queso, pesto)	\$ 7,500
Pan queso crema y tocineta	\$ 7,500
Pan con queso	\$ 6,500
Caracola crujiente de ricota con espinaca	\$ 8,500

Entradas

Las entradas de nuestro exquisito menú **son una sinfonía de sabores y texturas** que despiertan los sentidos y **preparan el paladar** para la experiencia culinaria que está por venir.



Alitas de pollo

Alitas de pollo (4 unidades) preparadas con salsa de su elección o combinadas: queso parmesano, BBQ, miel mostaza y salsa búfalo

\$21,800

✓ Hummus con Berenjena Sichuan

\$19,800

Empanaditas de carne

Deliciosas empanaditas acompañadas con ají (5 unidades)

\$14,500

♣ Hummus con pimentón,

\$19,800

Ajo rostizado y berenjenas sichuan

Deditos Mozzarella

Crujientes dedidos de hojaldre rellenos con queso, acompañados con ginger sauce

\$14,500

Para compartir

Meat balls

Mini albondigas en salsa Napoli y queso parmesano

\$21,800

Picada sublime

\$ 84,500

Empanaditas, kibbes, dedos de queso en hojaldre, trozos de chicharrón, cerdo, pollo, chorizo tradicional, papas criollas, salsa chimichurri, salsa de yogurt y picante

Kibbe Fritos

Preparación árabe de carne de res y trigo sobre un aderezo de yogurt griego

\$21,800

Picada Mar y Tierra

\$ 69,500

Lomo de cerdo, pollo, camarones y mariscos salteados en sus jugos y papas criollas al romero

♣ Ceviche de Camarón

Camarones marinados en leche de tigre, julianas de cebolla roja y cubos de mango con un toque suave de picante sobre un patacón crocante

\$26,500



Sublime



Ensaladas

✓ Mediterránea

Mezcla de lechugas orgánicas, pepino en cubos, tomate, cebolla roja, pimentón morrón, queso fetta, rábanos, aderezo mediterráneo y vinagre balsámico

\$32,900

✓ Capressa

Burrata, Bocconcinis, tomate, albahaca fresca, pesto, sal y pimienta

\$28,200

Sopas

Chupe de Pollo

Sopa típica peruana con pollo, crema, cubos de papa y trocitos de queso mozzarella

\$ 16,500

Sopa Tailandesa

Caldo asiático de cerdo en cocción lenta, julianas de vegetales, cebollín, albondiguitas de cerdo.

\$ 16,500





Pastas

Pasta Sublime

Pasta Linguine con pollo, crema de leche especiada, vegetales frescos en juliana, tomate cherry, queso mozzarella y queso parmesano reggiano

\$ 32,800

Pasta Frutti di Mare

Preparacion italiana con langostinos, calamares, palmitos, queso parmesano en salsa cremosa de mariscos

\$44,500

© Pasta Carbonara

Tradicional salsa cremosa con tocineta ahumada y queso parmesano reggiano

\$34,500

Pasta Marinera

Pasta italiana con langostinos, calamares y mejillones salteados en bisqué de camarones

\$42,500

✔ Pasta vegetariana

Mix de vegetales en julianas, salteados con champiñones, tomates cherry, aceite de oliva y queso parmesano reggiano

\$30,800



Platos Fuertes

Nuestros platos fuertes vienen acompañados con **pasta al dente** de su preferencia (al Pomodoro o cuatro quesos) o **ensalada fresca de la casa**, vegetales salteados, papas criollas al romero, arroz salteado **(dos opciones a elegir)**



Carne de Res

© Filet Mignon

Solomito de res abrazado con tocineta ahumada, deliciosamente acompañado con pasta cuatro quesos o dos acompañantes a elegir

\$52,500

Lomo fino a la pimienta

Medallones de solomito bañado en cremosa salsa de pimienta, puré de papas y vegetales salteados.

\$49,500

Lomo fino al Wok

Exquisita combinación de solomito de res y vegetales con sabores asiáticos

\$49,500

Churrasco con chimichurri

Acompañado con ensalada orgánica fresca y papitas criollas horneadas con romero

\$52,500

Cartoccio de lomo Fino

Centro de lomo fino con jamón serrano, queso, vino y salsa de champiñones, acompañado con pasta cuatro quesos.

\$52,500

Aves

Pollo Capresa

Exquisita pechuga de pollo asada, gratinada con queso mozzarella, tomate fresco y pesto acompañada con pasta cuatro quesos o dos acompañantes a elegir

\$42,500

Pechuga a la plancha

Pollo a la parrilla, pasta corta pomodoro y ensalada orgánica fresca

\$32,500

Milanesa a la parmegiana

Crujiente milanesa de pollo, cubierta con salsa pomodoro, mozzarella gratinada con cremoso puré de papas y parmesano

\$42,500

Picada de pollo

Trozos de pechuga de pollo asados, salteados en sus jugos con cebolla, pimentón y champiñones

\$32,500





Cerdo

Cerdo al cajón

\$39,500

Jugoso y crujiente cerdo preparado lentamente en caja china para conservar su sabor.

Chuleta de cerdo BBQ

\$35,800

Chuleta a la parrilla con salsa Bbq

Costilla Asiática (Corean Ribs)

\$47,500

Costillas en cocción lenta, picantes y servidas en una cama de arroz asiático y ensalada fresca



Pescados

Salmón al ajillo

Filete de salmón a la parrilla con pasta pomodoro o dos acompañantes a elegir

\$ 53,500

Salmón Frutti di mare

Salmón a la parrilla bañado en cremosa salsa de mariscos

\$ 59,500

Filete de pescado pacífico

Filete de pescado con camarones en crema de coco sobre cremoso de arroz de coco

\$ 49,800

Trucha a la plancha

Acompañada con ensalada fresca y papas criollas horneadas al romero

\$ 35,500

Trucha al ajillo

Acompañada con ensalada fresca y papas criollas horneadas al romero

\$ 37,800

Trucha Frutti di mare

Trucha a la parrilla bañada en salsa cremosa de mariscos

\$ 44,800





Risotos y Arroces

- | | | | |
|---|-----------------|---|-----------------|
|  Risotto de Setas
Cremoso arroz arbóreo con setas y parmesano reggiano | \$39,500 | Arroz criollo personal
Lomo de res, cerdo, pollo y hogao | \$34,500 |
|  Risoto de Auyama
Combinación de auyama baby, espárragos, arroz arbóreo y crema de maní. | \$34,500 | Para llevar (3 personas) | \$82,800 |
| Arroz Asiático personal
Combinación de sabores asiáticos con pollo, cerdo y vegetales al wok | \$32,500 | Arroz meloso de mariscos
Arroz cremoso con mixtura de mariscos, vino blanco y queso parmesano | \$42,500 |
| Para llevar (3 personas) | \$73,000 | Para llevar (3 personas) | \$95,500 |





Burgers

Elaboradas con nuestro **pan artesanal** con **orégano y parmesano**, carne 100% res
Adicional pepinillos y cebolla caramelizada. (Sin costo)

Keto Burguer

Lechuga, tomate, carne, aguacate, tocineta

\$ 28,000

Hamburguesa Tradicional

carne, queso, tomates y lechugas orgánicas, acompañada con papas a la francesa

\$ 22,800

Burger Santa Elena

carne, cebolla caramelizada, champiñones confitados, tocineta, jamón, queso mozzarella, aguacate, huevo, lechuga orgánica y tomate acompañada con papas a la francesa.

\$ 32,800

Hamburguesa Mega Sublime

carne, tomate, lechuga, jamón, BBQ, bañada con queso cheddar y salpicada con tocineta crujiente y papas a la francesa.

\$ 34,000

Sandwiches

Chicken Sandwich

Crujiente pechuga de pollo, tomate, lechuga, salsa mayo chipotle y ranch de pepinillos y cebolla

\$ 25,800

Club Sandwich Sublime

Pan tajado de la casa, tomate, lechuga, pollo, huevo, jamón, quesos y salsas, acompañados con papas a la francesa

\$ 37,900



Sandwiches

Sandwichs Gratinados

Pollo: Fajitas de pollo al grill, salteadas con vegetales, gratinado con queso mozzarella y bañado con cheddar \$ 24,800

Solomito: Fajitas de solomito al grill, salteadas con vegetales, gratinado con queso mozzarella \$ 26,800

Mixto: Fajitas de pollo y solomito al grill, salteadas con vegetales, gratinado con queso mozzarella \$ 26,800

Sandwich Submarino \$ 24,800

Queso, jamón, tocineta, lechugas y tomates frescos con salsa mayo deli

✓ **Sandwich Capressa** \$ 24,800

Queso, tomates frescos y salsa pesto

Sandwich Combinado \$ 24,800

Queso, jamón, lechugas, tomates orgánicos, salsa mayo deli

Choripan Argentino \$ 26,800

Chorizo, chimichurri y guacamole con papas a la francesa

Sublime Kids

Chicken Fingers \$ 22,000

Deditos de pollo asadas acompañados con papitas fritas

Pasta meat balls \$ 25,000

Deliciosa pasta con albondiguitas, salsa pomodoro y queso parmesano



Sevicio de Catering

Deléitate con nuestro exquisito **servicio de catering**, donde ofrecemos una amplia **variedad de platos deliciosos**, pan recién horneado y exquisitos postres.

Haz que tu evento sea inolvidable con la calidad y sabor de nuestro restaurante. **¡Contáctanos para más información y reserva ahora!**



+57 302 244 2411
604 3017090



@sublimesantaelena



Sublime Santa Elena



9am a 9pm
(Cerramos el día martes)



Medellín-Santa Elena

Via Santa Elena, Km. 11
Calle 10 # 35 Este - 169

TOMA UNA
**Buena
bebida**
Y RELÁJATE



www.sublimesantaelena.com

Bebidas Calientes

Disfruta de nuestra selección de **deliciosas bebidas calientes** diseñadas para deleitar tu paladar.



Chocolate en agua con canela y cocoa	\$ 6,600
Chocolate en leche	\$ 9,000
Chocolate con crema de maní	\$ 12,500
Chocolate delicia Sublime Masmelos, leche condensada, canela	\$ 19,500
Agua de panela	\$ 5,500
Canelazo	\$ 11,400
Canelazo con licor	\$ 15,400
Vino caliente	\$ 17,500
Milo	\$ 10,000
Te chai	\$ 13,500
Aromática de Jengibre	\$ 8,000
Aromática Santa Elena	\$ 9,000
Aromática frutos rojos	\$ 8,000
Aromática frutos amarillos	\$ 8,000
Aromática de Hierbabuena	\$ 7,000

Bebidas con Café

Tinto	\$ 4,200
Americano	\$ 5,500
Café expresso	\$ 4,500
Latte	\$ 7,500
Capuccino	\$ 7,900
Capuccino con licor + Licor (Adición shot)	
Mocachino	\$ 9,800
Carajillo con licor Expresso, Licor 43, Tequila	\$ 12,500
Café Frappe	\$ 14,500
Café bombon Leche condensada	\$ 12,500
Café Affogato Chocolate, expresso y helado	\$ 12,500



Gervezas

Aguila original	\$ 7,900	Tres Cordilleras mulata	\$ 10,800
Aguila light	\$ 7,900	Tres Cordilleras blanca	\$ 10,800
Pilsen	\$ 7,900	Tres Cordilleras mona	\$ 10,800
Corona	\$ 11,800	Tres Cordilleras mestiza	\$ 10,800
Club Colombia dorada	\$ 9,200	Adición Michelada	
Club Colombia roja	\$ 9,200	Adición Michelada con frutas	
Club Colombia negra	\$ 9,200		
Club Colombia trigo	\$ 9,200		
Tres Cordilleras rosada	\$ 10.800		

Jugos Naturales

Jugo en agua	\$ 9,600
Jugo en leche	\$11,800

Sabores: Mora, maracuyá, mango, guanabana, fresa, mandarina



Limonadas

Natural	\$ 9,600
Coco	\$ 14,500
Cereza	\$ 14,500
Hierbabuena	\$ 9,600
Mango biche	\$ 9,600

Sodas micheladas

Fresa	\$ 11,800
Mango biche	\$ 11,800
Melocotón	\$ 15,600
Jengibre	\$ 11,800
Frutos rojos	\$ 11,800
Santa Elena	\$ 15,600
Maracuya	\$ 11,800



Malteadas

Mora	\$ 17,500
Chocolate	\$ 17,500
Milo	\$ 17,500
Melocoton	\$ 18,500
Fresa	\$ 17,500
Oreo	\$ 17,500



The image features two glasses of cocktails. The glass in the foreground is filled with a light-colored liquid, has a salted rim, and is garnished with several fresh green mint leaves. The glass in the background is also filled with a similar liquid, has a salted rim, and is garnished with a slice of lemon. The background is dark, making the glasses and their contents stand out.

It's Cocktail time

Sumérgete en un mundo de sabores con
nuestra variedad de cócteles, **cuidadosamente
elaborados para deleitarte**

Gócteles

Margarita Original	\$ 25,800
Dry Martini	\$ 25,800
Mojito cubano	\$ 24,500
Piña Colada	\$ 24,500
Sangria por jarra Rosado, tinto o blanco	\$ 72,000
Sangría por copa Tinto de verano, tinto o blanco	\$ 16,500

Otras bebidas

Agua mineral	\$ 5,500
Coca Cola Original 300 ml	\$ 6,500
Coca Cola Zero 300 ml	\$ 6,500
Manzana 300 ml	\$ 6,500
Colombiana 300 ml	\$ 6,500
Sodas 300 ml	\$ 6,500
Jugos Hit (cajita)	\$ 4,800

Vino

Por copa de la casa Blanco o tinto	\$ 17.800
Borgo Santeo Chanti Italia. Tinto	\$ 88.500
Santa Ana Argentina. Tinto, blanco, rosado	\$ 72.800
Tocornal Chile. Tinto	\$ 78.800
Tantehue Chile. Tinto, blanco, rosado	\$ 68.800
Bordeux Francia. Tinto	\$ 78.000
Liebfraumilch Blanco semidulce Alemania	\$ 72.000
Panul	\$ 68.000
Peñasol Tinto, blanco, rosado	\$ 68.000





RESTO - CAFE -
Sublime
PATISSERIE



+57 302 244 2411
604 3017090



@sublimesantaelena



Sublime Santa Elena



9am a 9pm
(Cerramos el día martes)



Medellín-Santa Elena

Via Santa Elena, Km. 11
Calle 10 # 35 Este - 169