

Vedana

"Sensaciones" o la facultad de "sentir"

En esta propuesta de cocina cartagenera de autor, Vedana es el aspecto sutil y fugaz de la experiencia de los sentidos. Es la forma en que vivimos y disfrutamos de los aromas, los sabores, las sensaciones físicas y los pensamientos que nos hacen recordar toda una tradición gastronómica "costeña", la cual de forma inmediata se torna placentera al paladar.

Vedana se mezcla con la experiencia de un entorno colonial, enmarcado por la belleza de la ciudad antigua de Cartagena. Es un espacio que te invita a disfrutar, a compartir lo mejor de la vida junto a una exquisita comida caribeña preparada con el más cuidadoso detalle y acompañada de un excelente vino.

No vemos sólo ingredientes, sino que vemos los ingredientes que nos gustan, e incluso nos puede sorprender que otra persona, mágicamente, pueda sentir el mismo sabor de forma diferente.

En Vedana las "sensaciones" están influenciadas por las experiencias del entorno y las emociones físicas que produce cada bocado de nuestros platos, capaz de cambiar positivamente cualquier estado de humor.

Nuestra práctica culinaria está encaminada a llevarte directamente a un lugar de felicidad y paz.

"Sensations" or the ability to "feel"

This gastronomic proposal is based on Cartagena's cuisine, in which Vedana is the subtle and ephemeral aspect of the experience of senses. It is the way we live and enjoy the smells, tastes, physical sensations and thoughts that remind us the "costeña" gastronomic tradition, which immediately becomes pleasing to the palate.

Vedana harmonizes with the experience of a colonial environment characterized by the beauty of Cartagena's old town. It is a space that invites you to enjoy, and to share the pleasures of life within an exquisite meal prepared with the most careful details and accompanied by an excellent wine.

We not only see ingredients, but we see the ingredients that we like, and it may even surprise us that another person, magically, can taste the same flavor in a different way.

In Vedana the "sensations" are influenced by the experiences of the environment and the physical emotions produced by each bite of our food, capable of positively changing any state of humor.

Our culinary practice aims to take you directly to a place of happiness and peace.

Los cordones de la carta de Vedana que tienes en tus manos, fueron tejidos con paciencia y cariño por una familia Wayúu de la Guajira colombiana.

The laces of the Vedana menu that you're holding, were hand woven with patience and affection by a Wayuu family from the colombian Guajira.

**AQUÍ EMPIEZAN
LAS MEJORES SENSACIONES**

ENTRADAS
APPETIZERS

**TODOS NUESTROS
CEVICHE
ESTÁN ACOMPAÑADOS
DE CHIPS DE PLÁTANO**
*ALL OUR CEVICHE COME
WITH A SIDE OF PLANTAIN CHIPS*

**CEVICHE
DE CORVINA**

Corvina marinada en leche de tigre
y variedad de vegetales en finos cortes.

Sea bass ceviche with tiger milk in fine cuts.

\$24.000

**CEVICHE
CARTAGENERO**

Ceviche de camarón macerado
en aguardiente y salsa roja.

*Shrimp ceviche marinated in "aguardiente"
and spicy red sauce.*

\$24.000

**TRILOGÍA
DE CEVICHE**

De corvina, pulpo y camarón macerado
en diferentes bases caribeñas.

*Sea bass, octopus and shrimp ceviche,
marinated in different caribbean flavours.*

\$33.000

**PULPITOS
A LA PLANCHA**

Tentáculos de pulpo en cocción al vacío
por 16 horas, acompañados de
croquetas de yuca en dos texturas,
hogao y suero costeño.

*Vacuum-cooked octopud tentacles, with a side
of yucca croquettes in two textures, criollo sauce
and sour cream.*

\$32.000



CARPACCIO DE RES

Láminas de lomo crudo fino con rúgula,
queso pecorino y aderezo cipriani.

*Raw beef thinly sliced with rugula,
pecorino cheese and cipriani dressing.*

\$24.000

CARPACCIO DE SALMÓN

Salmón gravlax con variedad
de hojas orgánicas, tomate cherry
y crocantes de pan artesanal.

*Thinly sliced salmon with a variety of organic
leaves, cherry tomato and crunchy
artisan bread.*

\$24.000

ENSALADA DE LA CASA

Variedad de vegetales frescos
bañados en vinagreta de corozo.

*Variety of fresh vegetables with
"corozo" vinaigrette.*

\$23.000

DÚO DE JAIBA Y LANGOSTINOS

Croqueta de jaiba y langostinos
achotados a la plancha, acompañada
de ensaladilla de aguacate y tomates secos.

*Grilled crab and prawns, served with
avocado salad and dried tomatoes.*

\$45.000

CANASTA TÍPICA

Arepitas de huevo, empanadas, carimañolas,
butifarra y chicharrón de cerdo
en cocción al vacío por 12 horas,
acompañado de suero costeño y salsa picante.

*Basket of assorted typical Colombian fried food,
with a side of sour cream and spicy sauce.*

\$32.000



**AROMAS Y SABORES
PLACENTEROS AL PALADAR**

**FUERTES
ENTREES**

**POSTA
CARTAGENERA**

Punta de anca cocida durante 16 horas,
acompañada de arroz de coco
y plátanos en tentación.

*Top sirloin steak cooked for 16 hours,
with a side of coconut rice and sweet plantain.*

\$47.000

NEW YORK ANGUS

300 gr de nuestro corte más fino
hecho a la parrilla, acompañado de ñame crocante,
microvegetales y chimichurri de morrones.

*300 gr of our grilled finest cut, with
a side of crispy "ñame", baby vegetables
and pepper chimichurri.*

\$79.000

PECHUGA DE POLLO ANANDÁ

Pechuga de pollo en mantequilla
de avellanas y ensalada de espinaca,
melón y tomates cherry.

*Chicken breast in hazelnut butter, spinach salad
with melon and cherry tomatoes.*

\$36.000

**FILETE
DE PARGO PLATERO**

Marinado en leche de coco,
cocido al vacío y bañado en hogao, acompañado
de un cremoso arroz de coco y patacones.

*Red snapper fillet marinated in coconut milk,
cooked in vacuum with criollo sauce,
with a side of creamy coconut rice
and fried plantains.*

\$51.000

GUISO DE RÓBALO

Acompañado de papas chorreadas,
zanahorias y espárragos asados.

*Sea bass stew with potatoes in creamy and cheesy
sauce, carrots and roasted asparagus.*

\$51.000



SALMÓN AL GRILL

Acompañado de mofongo, zanahoria, tomates y espárragos.

Grilled salmon with a side of smashed plantain, carrots, tomatoes and asparagus.

\$54.000

LANGOSTINOS A LA PARRILLA

Langostinos en salsa de corozo, acompañados de crocantes de remolacha, vegetales y risotto de espinaca y perejil.

Prawns in "corozo" sauce, with crunchy beets, vegetables and spinach and parsley risotto.

\$62.000

CAZUELA DE MARISCOS

Variedad de mariscos cocidos en bisque de langosta, acompañada con arroz de coco y patacones.

Seafood casserole with lobster bisque, with a side of coconut rice and fried plantains.

\$57.000

LINGUINI MARINERO

Pasta al pomodoro tradicional con pesto de albahaca y mariscos salteados en sabores caribeños.

Traditional pomodoro pasta with basil pesto and sauteed seafood.

\$51.000

COSTILLAS DE CERDO

Cocidas al vacío durante 14 horas, marinadas en barbacoa de tamarindo acompañadas de cremoso de choclo, tomates secos y chalote.

Vaccum-cooked pork ribs, marinated in tamarind barbecue, with a side of creamy maiz, dried tomatoes and "chalote".

\$45.000

RISOTTO VEGETARIANO

Cremoso arroz arborio en salsa rosé con variedad de vegetales baby orgánicos y cebollas parrilladas.

Creamy green rice in rosé sauce with organic baby vegetables and grilled onions.

\$34.000



**ALGO DE INDULGENCIA
PARA EL ALMA**

POSTRES
DESSERTS

**TORTA CREMOSA
DE PISTACHO**

PISTACHIO CREAMY CAKE

\$18.000

**ENYUCADO
CARIBEÑO**

CARIBBEAN SWEET YUCCA CAKE

\$18.000

**TRILOGÍA
DE HELADOS**

ICE CREAM TRILOGY

\$18.000



Todos los precios están sujetos a cambio sin previo aviso.
Todos los precios que aparecen en este menú tienen los impuestos incluidos.
Advertencia de la propina: se le informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere a los consumidores una propina voluntaria correspondiente al 10% la cual podrá ser aceptada, rechazada o modificada por ustedes, de acuerdo a su valoración del servicio prestado por el establecimiento.
En el momento de solicitar la cuenta indique qué valor desea incluir en la factura como propina.

All prices are subject to change without notice.

Prices shown in this menu include taxes.

Tip warning: consumers are informed that this establishment suggests a voluntary tip corresponding to 10% of the total bill. The value of the tip may be accepted, rejected or modified by the customer according to the provided service.

At the time of requesting the bill, please indicate the value of the tip you want to be included.