

*Un mundo más sustentable
con la Cocina Conciencia.*

*A more sustainable world
with a Conscious Kitchen.*



Opción
libre de gluten

Gluten free



Vegetariana

Vegetarian



Opción
vegana

Vegan option



Picante

Spicy



Pesca
Responsable

**Responsible
Fishing**



Producto de
Temporada

**Seasonal
product**


















Cocina tradicional
caribeña

**Traditional Caribbean
cuisine**

Vegetarian

Entradas · Appetizers

CREMA DE TOMATE    TOMATOE SOUP	\$16.000
Tomates frescos, aceite de oliva, crema de leche, acompañada de pan de la casa.	
CREMA DE AUYAMA    PUMPKIN SOUP	\$16.000
Auyama, cebolla caramelizada en vino blanco, pera, crema de leche, acompañada del pan de la casa.	
BOCADITOS CARIBEÑOS   CARIBBEAN FISH BITES	\$22.000
Canastas de plátano verde rellenas de salpicón de pescado.	
TRILOGÍA COSTEÑA   COSTEÑO TRILOGY	\$18.000
Una mini carimañola de queso, mini empanada de pescado y mini arepa de huevo acompañados de suero costeño.	
CEVICHE SUÁ   	\$25.000
Cubos de pescado cocinados en zumo de limón con cebolla, cilantro, mango, ají amarillo y rocoto. Acompañado de chips de plátano verde.	
JALEA DE MARISCOS   BREADED SEAFOOD	\$28.000
Camarones y calamares rebozados fritos acompañados de salsa criolla (cebolla en plumas, ajíes, cilantro y limón) acompañado de chips de plátano verde.	



Ensaladas · Salads



QUINUA DULCE · SWEET QUINOA	\$30.000 * \$26.000
Quinua cocida, tomate, calabacín, piña, rúcula, semillas de chia, queso feta y vinagreta de la casa.	
MEDITERRÁNEA · MEDITERRANEAN	\$30.000 * \$26.000
Lechuga crespa, rúcula, cebolla morada, manzana, queso feta, nueces, vinagreta de la casa, acompañada de pan de la casa.	
GRIEGA · GREEK	\$31.000 * \$27.000
Variedad de lechugas, anillos de calamar, tomates, cebolla, pimentón, aceitunas, queso fresco y vinagreta de pera.	
CARIBE · CARIBBEAN	\$31.000 * \$27.000
Variedad de lechugas, camarón, tomate, mango, calabacín, coco tostado y vinagreta de la casa.	
DE LA INFANCIA · CHILDHOOD SALAD	\$29.000 * \$25.000
Repollo morado, pimentón, calabacín, zanahoria y col china, salteadas en salsa soya con plátano maduro y tocineta.	



* La proteína animal puede ser reemplazada por una croqueta de quinua o falafel.
Animal protein can be replaced by a quinoa or falafel croquette.



Promovemos el uso de ingredientes locales, nativos y ancestrales en nuestras recetas y procesamos los alimentos con amor y amabilidad.

Arma tu plato · Make your dish

1 ESCOGE TU PROTEÍNA CHOOSE YOUR PROTEIN



✓	• Croquetas de quinua o falafel ·	Quinoa or falafel croquett	\$29.000
	• Pechuga de pollo rellena ·	Stuffed chicken breast	\$38.000
	• Lomo de Res (300gr) ·	Beef tenderloin	\$44.000
★	• Pescado de temporada ·	Seasonal fish	\$44.000
Ⓛ	• Camarones ·	Shrimps	\$47.000
Ⓛ	• Langostinos ·	Prawns	\$54.000

2 ESCOGE TU SALSA CHOOSE YOUR SOUCE



- Curry · Curry
- Queso Azul · Blue cheese
- Ajo y Mantequilla · Garlic and Butter
- Fruta de Temporada · Season's fruit
- Marinera · Seafood souce
- Coco, Naranja y Jengibre
Coconut, orange and ginger
- Vino tinto y cebolla caramelizada
Red wine and caramelized onions

4 ENSALADA DE LA CASA HOUSE SALAD



Lechuga, tomate, cebolla, zanahoria, rábano, trozos de maní, semillas de chía y la vinagreta de la casa.

Lettuce, tomato, onion, carrot, radish, peanuts, chia seeds and vinaigrette.

3 ESCOGE TU ACOMPAÑAMIENTO CHOOSE YOUR SIDEDISH



- Arroz de coco · Coconut rice
- Papas a la francesa · Fries
- Papas en cascós · Potatoe Wedges
- Patacón · Fried plantein
- Chips de plátano · Plantein chips
- Yuca · Cassava
- Ⓛ • Batata · Sweet potatoe
- Ⓛ • Nañe morado · Sweet purple potatoe

* El precio puede varias dependiendo de la talla y tipo de pescado disponible. Cualquier porción adicional de acompañamiento tiene un costo de \$ 10.000

Otros platos fuertes

ESPAGUETI MARINERO SEAFOOD SPAGHUETTI	\$39.000
Espagueti con camarones y anillos de calamar salteados al ajillo con salsa pomodoro, acompañado de queso parmesano y pan de la casa.	
CAZUELA DE LANGOSTINOS O CAMARONES PRAWN OR SHRIMP CASSEROLE	\$54.000
Langostinos o camarones salteados al ajillo, salsa de ostión, salsa pomodoro, queso mozzarella, gratinados con queso parmesano y acompañada con pan de la casa o arroz de coco o patacones.	
COSTILLAS DE CERDO BBQ BBQ RIBS	\$47.000
500gr de costillas de cerdo marinadas en salsa BBQ de la casa, acompañadas con papas a la francesa o en cascós y ensalada de la casa.	

Vegetarianos y Veganos

RISOTTO DE QUINUA QUINOA RISOTTO	\$35.000
Quinua cocida en vino blanco con fondo de verduras, leche de coco, crema de leche, pomodoro, vegetales salteados, mantequilla, albahaca y queso parmesano acompañado con pan de la casa.	
WRAP SUÁ SUÁ WRAP	\$35.000
Tortilla de trigo, falafel de garbanzo y frijol guajiro, brocoli, zucchini, zanahoria, repollo, humus de frijol guajiro, suero costeño y queso mozzarella acompañado con papas a la francesa.	

Frutos de la tierra y el mar que deleitan los paladares del mundo.

Hamburguesas Suá



- HAMBURGUESA DE QUINUA**  \$32.000
 Croqueta de quinua, cebolla caramelizada, pomodoro, queso, tomate y lechuga en pan de la casa, acompañada de papas a la francesa o en cascós.
- HAMBURGUESA DE RES** \$29.000
 180gr de carne de res, cebolla, queso, lechuga, tomate en pan de la casa con salsas de tomate, mostaza y bbq, acompañada de papas a la francesa o en cascós.
- HAMBURGUESA SUÁ** \$35.000
 ½ libra de carne de res, cebolla caramelizada, tocینeta, queso, lechuga, tomate en pan de la casa con salsas de tomate, mostaza y bbq, acompañada de papas a la francesa o en cascós.
- HAMBURGUESA MEXICANA** \$37.000
 ½ libra de carne de res, frijol refrito, lechuga, tomate, queso mozzarella, tocینeta, jalapeños, guacamole, mostaza y pan de la casa, acompañada de papas a la francesa.
- HAMBURGUESA CHEEDAR** \$37.000
 1/2 libra de carne de res, salsa de tomate, queso cheddar, tocینeta, pepinillos, cebolla, lechuga, tomate, mostaza y bbq en pan de la casa, acompañada de papas a la francesa.
- HAMBURGUESA DE CHIVO** \$35.000
 180gr de carne de chivo marinada en vino tinto y especias, queso azul, rúcula, miel mostaza, tomate, cebolla caramelizada en pan de la casa acompañada de papas a la francesa o en cascós.

Menú Infantil

- MINI HAMBURGUESA SUÁ** *MINI BURGUER* \$23.000
 80gr de carne de res, queso, lechuga y tomate en pan de la casa acompañado con papas a la francesa.
- CUBITOS DE POLLO CON PAPAS A LA FRANCESA** *CHICKEN CUBES WITH FRIES* \$23.000
 Cubitos de pechuga de pollo salteados con sal y pimienta en salsa pomodoro y papas a la francesa.
- ESPAQUETI CON POLLO** *CHICKEN SPAGUETTI* \$23.000
 Espagueti con cubitos de pollo marinados en una salsa blanca, acompañado con queso parmesano y pan de la casa.

Porciones adicionales de salsa

VINO TINTO Y CEBOLLA CARAMELIZADA	FRUTA DE TEMPORADA	AJO Y MANTEQUILLA	CURRY	QUESO AZUL	COCO, NARANJA Y JENGIBRE	MARINERA
\$8.000	\$8.000	\$8.000	\$10.000	\$12.000	\$12.000	\$15.000

Porciones adicionales de proteína

PESCADO DE TEMPORADA	LANGOSTINOS	ANILLOS DE CALAMAR	CAMARONES	LOMO DE RES	PECHUGA DE POLLO
\$28.000	\$40.000	\$27.000	\$30.000	\$32.000	\$25.000

Bebidas Refrescantes · Refreshing Drinks

JUGO DE FRUTA NATURAL EN AGUA / LECHE	NATURAL FRUIT JUICE · WATER / MILK	\$8.000 / 10.000
JUGO NATURAL + HIERBABUENA O ALBAHACA	NATURAL FRUIT JUICE + BASIL OR SPEARMINT	\$9.000
LIMONADA NATURAL	LEMONAID	\$8.000
LIMONADA DE HIERBABUENA / CEREZADA	LEMONAID WITH SPEARMINT / CHERRY LEMONAID	\$9.000
LIMONADA DE COCO	COCONUT LEMONAID	\$10.000
JARRA DE LIMONADA NATURAL	LEMONAID JAR	\$25.000
🕒 AGUA DE JAMAICA	JAMAICAN FLOWER JUICE	\$8.000
TÉ HELADO DURAZNO / LIMÓN	ICETEA · LEMON / PEACH	\$9.000
GASEOSA	SODA	\$5.000
TINTO DE VERANO Vino tinto con Sprite, hielo y gotas de limón.	SUMMER RED WINE	\$18.000
JARRA DE SANGRÍA SUÁ Vino tinto, cubitos de manzana verde y zumo de naranja.	SUA SANGRIA JAR	\$50.000
JARRA DE SANGRÍA ROSÉ Vino rosé, cubitos de manzana verde y zumo de naranja.	ROSÉ SANGRIA JAR	\$60.000
BOTELLA DE AGUA SIN/CON GAS	WATER WITH/WITHOUT GAS	\$4.500
VASO DE AGUA	GLASS OF WATER	\$2.000

* En Suá promovemos el consumo responsable del agua, evitando la compra de productos embotellados en plástico.
In Suá we promote responsible consumption, avoiding the purchase of plastic bottles.

Bebidas Fermentadas · Fermented Drinks

Kombucha SUÁ

250MLL \$ 7.000
1 LITRO \$ 24.000

Bebida probiótica hecha a partir del fermento del té negro que fortalece el sistema inmune y mejora el funcionamiento intestinal.

Probiotic drink made from black tea ferment, strengthens the immune system and improves intestinal function.

REMOLACHA Y JENGIBRE GLASS OF WATER

PIÑA Y CÚRCUMA

Excelente desintoxicante que ayuda al colon irritable, descongestiona el hígado, evita la crisis de asma y combate resfriados.

PEPINO, HIERBABUENA Y LIMÓN

Mejora la circulación, ayuda a prevenir el cáncer y alcaliniza el cuerpo.

Yun SUÁ

250ML \$6.000
1 LITRO \$20.000

Elixir probiótico cuyo origen es una colonia de microorganismos benéficos que se alimentan de miel de abejas; es propicio para re-inocular la flora intestinal, promueve el restablecimiento enzimático del colon y fortalece el sistema inmunitario. Contiene pronto alivio, limonaria y albahaca.

Chicha de Anita

250 ML \$4.000
1 LITRO \$ 12.000

Alimento tradicional indígena Muisca de maíz y panela fermentado.

Regula el estrés, acelera el metabolismo, es antiinflamatoria, quita la anemia y da energía.





Cervezas



TUCÁN

Cerveza artesanal rojiza, tipo Irish Red Ale, ligeramente amarga, seca con notas de caramelo; contiene 5% de alcohol.

 \$10.000 / \$15.000

HAPPY COCA

Cerveza artesanal cobriza, tipo Pale Ale, muy amarga y refrescante; contiene 5% de alcohol.

\$12.000 / \$15.000

JAGUAR

Cerveza artesanal dorada, tipo Pils, seca, amarga y con sabor a lúpulo muy refrescante; contiene 5% de alcohol.

\$10.000 / \$15.000

COLIBRÍ (EDICIÓN ESPECIAL DE FIN DE AÑO) 🕒

Cerveza artesanal oscura, tipo Coffee Stout, sabores tostados con café con buen cuerpo; contiene 7% de alcohol.

\$12.000 / \$15.000

SURF MONKEY ROJA

Cerveza artesanal rojiza, tipo Irish Red Ale, liviana, con sabor a malta caramelizada; contiene 5,2% de alcohol.

\$10.000

SURF MONKEY VERDE

Cerveza artesanal dorada, tipo Pale Ale, cuerpo liviano con sabor a lúpulo cítrico; contiene 5% de alcohol.

\$10.000



CERVEZA ÁGUILA O ÁGUILA LIGHT \$ 5.000

CLUB COLOMBIA \$ 6.000

Dorada, roja o negra.

MICHELADA AGUILA / CLUB \$7.000 / \$8.000

MICHELADA ENDIABLADA AGUILA / CLUB \$7.500 / \$8.500

CLARITA \$8.000

Cerveza águila con gaseosa Quatro.

REFAJO \$8.000

Cerveza águila con gaseosa Colombiana o Kola Roman.



Cocteles

SUÁ \$20.000
Churro*, ron blanco, granadina, curacao y menta.

PIÑA COLADA \$20.000
Ron, piña, crema de leche, leche condensada y hielo.

PASSIÓN FRUIT \$20.000
Ron, maracuyá, crema de leche, leche condensada, azúcar y hielo.

BAILEYS COLADO \$ 20.000
Crema de whiskey colado, crema de leche, leche condensada y hielo.

DAIKIRI (MORA, MARACUYÁ, LIMÓN) \$18.000
Ron, fruta y azúcar.

MOJITO SUÁ \$18.000
Ron, hierbabuena, limón picado en trozos, agua con gas, azúcar y hielo.

CHURRIÑO \$18.000
Limón picado en trozos macerado en churro*, azúcar y agua con gas.

CUBA LIBRE \$18.000
Ron, cocacola, limón y hielo.

* Bebida tradicional local con 45° de alcohol, producto de la destilación de panela en alambiques de cobre artesanales. Este proceso es realizado única y exclusivamente por hombres, según dicta la tradición indígena wayúu.

Vinos

COPA DE VINO (BLANCO O TINTO) \$14.000

BOTELLA DE VINO (BLANCO O TINTO) Pregunte al servicio de mesa por nuestra selección de vinos, recomendaciones de la casa, vinos artesanales, vino del mes y precios.

Café

CAFÉ / TINTO	\$3.000	CAFÉ BOMBÓN	\$7.500
CAFÉ DE ORIGEN	\$6.000	Café negro + leche condensada en el fondo.	
CAFÉ LATTE	\$7.500	SMOOTHIE DE CAFÉ	\$8.500
CAFÉ FRAPPÉ	\$6.500	Café con leche licuado + hielo y chantilly.	

Infusiones SUÁ

\$5.000

SUÁ

Contiene hoja de coca, flor de Jamaica y pronto alivio. Tiene propiedades digestivas, antimicrobianas, analgésicas, sedantes y antioxidantes.

ANTIGRI PAL

Contiene pronto alivio, hierbabuena, jengibre y limón. Tiene propiedades antigripales y digestivas.

TROPICAL

Contiene maracuyá, panela, jengibre y limonaria. Tiene propiedades antigripales y estimula el sistema inmunológico.



Postres

BROWNIE CON HELADO	\$12.000	CHEESECAKE DE OREO Y AMARETO	\$14.000
POSTRE TRADICIONAL DE COCO	\$12.000	CHEESECAKE DE LIMÓN	\$14.000
VOLCÁN DE CHOCOLATE	\$14.000	POSTRE DE LA CASA	\$14.000

HAZ TU PEDIDO

(+57) 310 251 5738
(+57) 312 475 4663

SÍGUENOS

 sua_cocina_conciencia
 SUÁ Cocina Conciencia



SUÁ usa envases 100% biodegradables, compostamos todos los desechos orgánicos, reciclamos nuestra basura y mitigamos la huella de carbono al promover el ciclo de vida del producto.

TEN EN CUENTA

1. El impuesto al consumo del 8% no está incluido en nuestros precios.
2. Cobramos el 10% del total del servicio como propina, según lo estipulado por la ley 1935 del 2018, y este pago puede ser aceptado, modificado o no cancelado por el/los cliente/s.

