



MENÚ

Creemos en Palmira y su gente,
emprendemos Wicami para dar una opción diferente,
para personas exclusivas como tú.

MENÚ - ENTRADAS



CREMA DE ZUCCHINI

Zucchini preparado en crema y servido con queso parmesano
\$16,000

SOPA DE TOMATE WICAMI

Tomates frescos preparados con especias, acompañado de cubos de aguacate, crema de leche y tortilla de maíz
\$16,000

CREMA DE ZAPALLO

Zapallo peruano preparado en crema y servido con semillas de calabaza y queso crema
\$16,000

BASTONES DE MOZZARELLA

6 Und de Bastones de queso mozzarella empanizados, servidos con salsa chutney de mango y pimentón
\$33,000

ANTOJITO DE MADURO

6 Und de Spring Rolls de trigo, rellenos de maduro en puré y bocadillo guayaba, acompañado con salsa de queso mozzarella
\$36,000

DUMPLINGS DE BONDIOLA *NUEVO

3 Und de dumpling con base en harina de trigo y rellenos de bondiola, acompañados de salsa de soya y ajonjolí
\$22,000

PITA FALAFEL

Pan árabe relleno de croquetas de falafel, tomate cherry, lechuga y acompañado de salsa de uchuvas
\$22,000

CONNOTACIÓN

Productos vegetarianos



ENTRADAS DE PESCADO Y MARISCOS

LANGOSTINOS CRUNCH

6 Und de Langostinos
envueltos en spring rolls de
trigo, acompañado con salsa
de mango biche

\$48,000

CALAMARES CROCANTES

10 Und de Calamares
empanizados, servidos con salsa
agridulce de chile dulce y piña

\$35,000

MOSAICO DE SALMON ENVUELTO EN TAMARINDO *NUEVO

Trozos de salmón envueltos en
tamarindo, acompañado de batata en
diferentes texturas, puré de arveja,
naranja, pepino y cebolla

\$28,000

CEVICHE DE CAMARONES

Camarones en salsa de tomates
frescos, cebolla, limón y cilantro.
Acompañado de chips de plátano

\$38,000



Entre 30 a 40 minutos es el tiempo de preparación de nuestros platos fuertes.

Traer tu pedido con alimentos frescos, naturales y bien presentados, toma su tiempo.

P
L
A
T
O

F
U
E
R
T
E
S



MENÚ VEGETARIANO

BERENJENA EN CALDERETA

Berenjenas rellenas de queso mozzarella y empanizadas, sobre una caldereta con base en crema y tomate. Bañado con queso parmesano
\$33,000

PASTA FALAFEL

Pasta fetuccini en salsa napolitana, con albóndigas de falafel, tomate cherry, champiñones, cebolla cabezona, albahaca, queso parmesano y acompañado de pan orégano con ajo \$38,000

FRESCURA DE LA HUERTA

Mix de lechugas, rúgula, tomate cherry, berenjena asada, aceitunas, tofu y queso mozzarella, con vinagreta de balsámico y mostaza. \$28,000

CREMOSO VEGANO

Arroz cremoso preparado en leche de coco con champiñones, tomate cherry, tofu, cebolla y espárragos.
\$38,000

LA VIDA ES UNA COMBINACIÓN DE MAGIA Y PASTA



PASTA PACÍFICO ITALIANO

Pasta fettuccini con camarón, calamar y langostino en salsa de maíz blanco, alcaparras, queso parmesano y acompañado de pan orégano con ajo. \$61,000



PASTA CARBONARA CON POLLO

Pasta fettuccini con trozos de pollo en salsa carbonara, queso parmesano, albahaca y acompañado de pan orégano con ajo. \$46,000



PASTA NAPOLITANA

Pasta fettuccini con mini albóndigas de res en salsa napolitana, albahaca, queso parmesano y acompañado de pan orégano con ajo. \$42,000

PASTA AMATRICIANA

Pasta fettuccini en salsa napolitana, con tocineta, tomate cherry, champiñones, cebolla cabezona, albahaca, queso parmesano y acompañado de pan orégano con ajo. \$46,000

PESCADO Y MARISCOS

MÁGICO ES EL MUNDO
DEL MAR EN EL
PALADAR



SALMÓN CON MANTEQUILLA DE LIMÓN

200 g de Salmón bañado en mantequilla de limón sobre una cama de puré de papa y acompañado de ensalada mix (lechugas varias con tomate cherry, cascós de naranja. \$68,000

CREMOSO DEL PACÍFICO

Arroz cremoso en leche de coco con camarones, calamar y mejillones, y acompañado con chips de plátano. \$52,000

CHAUFA DE MARISCOS

Salteado de arroz con camarones, calamares langostinos, vegetales (pimentón, zanahoria, cebolla morada), huevo y salsa soya. \$57,000

POLLO

DEL CAMPO A LA MESA



CHAUFA PERUANO

Salteado de arroz con trozos de pechuga de pollo (180 g), verduras (pimentón, zanahoria, cebolla morada), huevo y salsa de soya.

\$36,000

SUPREMA ROTI DE AVE *NUEVO

Cuidadosamente asada resaltando su jugosidad y sabor, acompañada de una selección de batata preparada en tres texturas – cremosa, crujiente y caramelizada y verduras de la casa

\$52,000

PECHUGA PIPIAN

200 g de Pechuga de pollo sobre pipián (puré de papa criolla, hogao y maní), acompañado de aguacate, ají de maní (No Picante), crujiente de yuca y tomate cherry.

\$47,000

POLLO AL CURRY CON ARROZ AROMATIZADO

180 g de Cubos de pechuga de pollo, salteado con calabacín, pimentón, cebolla morada, pasta curry, leche de coco y acompañado con cubos de mango. Todo sobre una cama de arroz aromatizado con ajonjolí.

\$44,000

RES

DELEITATE CON SABORES DE NUESTRA COCINA



LOMO SALTADO

180 g de trozos de lomo biche de res, salteado con vegetales (pimentón, cebolla morada y tomate cherry) y salsa de soya. Servido con arroz aromatizado con ajonjolí y acompañado de cascos de papa criolla .

\$51,000

RAGÚ DE RES

180 g de estofado de res en vino tinto, con zanahorias y champiñones. Acompañado de pasta fettuccini al burro.

\$51,000

SOBREBARRIGA SOUS VIDE

220 g de Sobrebarriga, cocida bajo técnica al vacío, acompañada sobre una cama de puré de papa, crema de queso campesino y teja de ajo.

\$55,000

WRAP DE LOMO BICHE ORIENTAL

180 g de trozos de lomo biche con cebolla en salsa curry (toque picante), envuelto en tortilla de trigo y acompañado de ensalada (lechugas, calabacín y fresa aderezada con maracuyá)

\$45,000



MAR Y TIERRA *NUEVO

300 g de lomo biche relleno de salmón, sobre una salsa marinera y acompañado con camarones, papa ahumada, champiñones en puré de arveja verde

\$80,000

ELIGE EL TÉRMINO DE TU CARNE DE RES



MEDALLÓN DE RES EN SALSA DE POSTA NEGRA

250 g de Lomo biche de res en salsa de posta negra (Panela, especias y soya), acompañado de puré de plátano maduro y chips de plátano verde. Decorado con coco rallado. \$65,000

LOMO DE RES EN VINO TINTO

250 g de lomo biche de res bañado en salsa de vino tinto aromatizado con romero, acompañado de puré de papa y vegetales (zanahoria baby, espárragos y tomate cherry) \$70,000

Wicami
Restaurante



CERDO

SENSORIALMENTE IRRESISTIBLE



SPICY BONDIOLA

330 g de Bondiola de cerdo a la plancha con un toque de picante, acompañado de croquetas de yuca rellenos de arroz y queso en una cama de ensalada \$55,000

TOMAHAWK DE CERDO

400 g de chuletón bañado en salsa de miel mostaza, acompañado con un mix de puré de papa criolla con chontaduro y ensalada de lechugas, mango y tomate cherry \$60,000

SOLOMILLO DE CERDO CON REDUCCION DE BACON Y RON

***NUEVO**

Combina la ternura del solomillo de cerdo (200 g) con la intensidad de una reducción de bacon, complementado con la cremosidad y sabor terroso de un Risotto de champiñones \$60,000



COSTILLA DE CERDO EN SALSA DE BBQ CITRICA

450 g de Costilla fina de cerdo en salsa bbq cítrica, acompañado de mazorca y cascós de papa criolla con salsa de mayopimentón \$58,000

Menú Junior



PASTA NAPOLITANA CON ALBONDIGA

Pasta espagueti con base napolitana, mini albóndigas, queso parmesano y albahaca. Acompañado de pan orégano con ajo.

\$29,000

PASTA CARBONARA CON POLLO

Pasta espagueti con salsa carbonara, trozos de pechuga de pollo, queso parmesano y albahaca. Acompañado de pan orégano con ajo.

\$29,000

MILANESAS MINI DE POLLO

Filetes de pechuga de pollo apanado, acompañado con papa a la francesa y salsa de tomate.

\$33,000



Wicami
Restaurante



POSTRES

NO TE QUEDES CON EL ANTOJO



QUESO MOZZARELA ASADO

Queso mozzarella asado acompañado de arequipe y brevas. \$20,000

MELOSA CON HELADO

Torta de chocolate con helado de vainilla. \$17,000



TARTELETA DE CHONTADURO

Preparado en frío con base de queso crema, crema de leche y chontaduro. \$17,000

MERENGUE DE VINO CON FRUTA *NUEVO

Frutas (piña, fresa, manzana, pera en brandy y con merengue cuchareable de vino tinto. \$24,000

CARIBE TENTACIÓN

Helado artesanal de piña colada, con dacquoise de coco, suspiros de café y piña calada. \$16,000

CHEESECAKE NEWYORKINO

Preparado en frío con base de queso crema, crema de leche y frutos rojos. \$17,000

GULAB JAMUN *NUEVO

Esferas de leche en polvo con almíbar, helado de vainilla, dacquoise de coco y almendras. \$24,000

BOLA DE HELADO

Sabor vainilla o piña artesanal. \$6,000



BEBIDAS



**SIEMPRE HAY ALGO
MARAVILLOSO POR
SUCEDER**



JUGOS

- Piña \$10,000
- Mango \$10,000
- Lulo \$10,000
- Mandarina \$9,000
- Maracuyá \$12,000
- Naranja \$9,000
- Mora \$10,000
- Fresa \$10,000

LIMONADAS

- Natural \$8,000
- Hierbabuena \$12,000
- Mango Biche \$14,000
- Vino Artesanal \$17,000
- Cerezada \$14,000
- Coco \$17,000
- Wicami (jugo de mandarina, naranja, limón, infusión flor Jamaica) \$15,000

CÓCTELES SIN LICOR



- Fellini de Lulo \$15,000
- Fellini de Uva \$15,000
- Fellini de Fresa \$15,000



- Mojito de Maracuyá \$15,000
- Mojito Cubano \$15,000
- Mojito Trapiche \$15,000

- Piña Colada \$20,000

- Soda de frutos rojos \$15,000
- Soda de frutos amarillo \$15,000
- Soda de Jamaica \$15,000

CÓCTELES CON LICOR

ORGASMO

Baileys, licor de café, amareto, sirope chocolate.
\$29,000

MARTINI

Ginebra, vermut blanco, limón, aceitunas.
\$30,000

HELENA

Baileys, leche de coco, shrub de uva, coco.
\$28,000

HIBISCO SOUR *NUEVO

Ron añejo, infusión flor jamaica, limón, sirope.
\$25,000

NEW YORK BRANDY *NUEVO

Brandy, vino tinto, limón, sirope
\$25,000

PA'VALIENTES *NUEVO

Ron cacique, tamarindo, sirope de chile, limón.
\$28,000

LULARDIENTE

Aguardiente, lulo, limón, hierbabuena, jengibre.
\$21,000

TEQUILULO

Tequila, lulo, limón, hierbabuena, jengibre.
\$30,000

PIÑA COLADA

Ron, Licor de coco, piña, leche
\$34,000

GIN TONIC

Ginebra, agua tónica, pimienta
\$31,000

VARIEDAD DE MOJITOS

CUBANO

Ron Blanco, hierbabuena,
limón \$26,000

DE JAMAICA

Ron Blanco, infusión flor de
jamaica, hierbabuena, limón.
\$26,000

DE MARACUYÁ

Ron Blanco, Maracuyá,
hierbabuena, limón.
\$26,000

DE TRAPICHE

Ron Blanco, panela,
hierbabuena, limón.
\$26,000

AÑEJO

Ron Añejo, hierbabuena,
limón. \$28,000

DE COCO *NUEVO

Ron Blanco, coco, limón
hierbabuena. \$32,000



MARGARITAS



- CLÁSICA

Tequila reposado, triple sec, limón. \$30,000

- FROZEN (maracuyá / mango / fresa)

Tequila reposado, triple sec, limón y fruta elegida \$32,000

- CURACAO

Tequila reposado, curacao y limón \$32,000

- PREMIUM

Tequila Don Julio silver, cointreau, limón. \$78,000

SANGRIAS



SANGRIA CON VINO ROSADO

Jarra \$92,000

Copa \$28,000

SANGRIA CON VINO TINTO

Jarra \$84,000

Copa \$26,000



BEBIDAS EMBOTELLADAS



Coca-Cola 400ml	\$8,000
Coca-Cola Zero 400ml	\$8,000
Ginger Ale 300 ml	\$7,000
Soda 300 ml	\$7,000
Agua Mineral Manantial 600ml	\$7,000
Agua Gasificada Manantial 300ml	\$7,000
Cerveza Club Colombia	\$11,000
Cerveza Águila Light	\$9,000
Cerveza Stella Artois	\$13,000
Cerveza Corona	\$13,000
Michelada	\$3,000

BEBIDAS CALIENTES



Tinto grande	\$6,000
Tinto pequeño	\$3,000
Aromatica	\$6,000
hierbabuena /jamaica/ frutosamarillos /rutos rojos / toronjil / cidrón / canela	

VINOS



	<i>Copa</i>	<i>Media Bot</i>	<i>Botella</i>
ARTESANAL-VALLE DEL CAUCA			
- Tinto Santa Eloisa (Dulce, Semiseco, Seco)	\$16,000	\$30,000	\$50,000
- Rosado Santa Eloisa (Dulce)	\$16,000	\$30,000	\$50,000
<hr/>			
CHILENOS			
- Tinto Gato Negro (Merlot, Cabernet Sauvignon, Malbec, Carmenere)	\$28,000		\$90,000
- Blanco Gato Negro (Sauvignon Blanc)			\$95,000
- Tinto Casillero del Diablo (Cabernet Sauvignon, Carmenere)			\$120,000
- Blanco Casillero del Diablo (Sauvignon Blanc)			\$130,000
- Tinto Santa Carolina (Merlot, Cabernet Sauvignon)	\$42,000		\$130,000
ARGENTINOS			
- Tinto Finca las Moras (Malbec)			\$130,000
- Blanco Finca las Moras (Chardonay)			\$140,000
ESPAÑOLES			
- Tinto Mayor de Castilla (Tempranillo)			\$140,000
VINOS ESPUMOSO FRANCES			
- JP Chenett Ice Blanco			\$130,000



Gracias por PREFERIRNOS



wicami_restaurante



Tener en cuenta que algunas preparaciones de nuestro menú, incluyen o pueden incluir huevo, mostaza, leche, quesos, granos de sésamo, pescado o mariscos. Si usted es alérgico a algún alimento de los indicados, por favor informarlo al mesero en el momento de realizar el pedido. No garantizamos que nuestras preparaciones se encuentren libre de componentes alérgicos.

Se informa a los consumidores que este establecimiento sugiere una propina correspondiente al 10% del valor de la cuenta, la cual podrá ser rechazada, aceptada o modificada por usted, de acuerdo con su valoración del servicio prestado. Recuerde que la propina es voluntaria de conformidad con la Ley 1935 de 2018 y que el recaudo de la misma es destinado al equipo de trabajo de Wicami restaurante

Nuestros precios en miles de pesos colombianos e incluyen el impuesto nacional al consumo.