



# 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. \$36,000

## ANTOJITO DE MADURO

6 Und de Spring Rolls de trigo, rellenos de maduro en puré y bocadillo guayaba, acompañado con salsa de queso mozzarella. \$39,000

## DUMPLINGS DE BONDIOLA \*NUEVO

3 Und de dumpling ahumados, rellenos de bondiola braseada y preparados al vapor. Acompañados de salsa de soya y ajonjolí. \$30,000

## PITA FALAFEL

Pan árabe relleno de croquetas de falafel, tomate cherry, lechuga y acompañado de salsa de uchuvas. \$24,000

## CONNOTACIÓN

Productos vegetarianos

# ENTRADAS DE PESCADO Y MARISCOS

---

## LANGOSTINOS CRUNCH

6 Und de Langostinos envueltos en spring rolls de trigo, acompañados con salsa de mango biche. \$49,000

---

## CEVICHE DE CAMARONES

Camarones en salsa de tomates frescos, cebolla, limón y cilantro. Acompañado de chips de plátano. \$38,000

---

## MONTADITOS DE ATÚN \*NUEVO

4 und de Atún montado en arroz crispy con tomillo y bañado en leche de tigre de mango. \$30,000

## 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

---

## CALAMARES CROCANTES

10 Und de Calamares empanizados, servidos con salsa agridulce de chile dulce y piña. \$36,000





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  
\$35,000

## 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. \$41,000

## FRESCURA DE LA HUERTA

Mix de lechugas, rúgula, tomate cherry, berenjena asada, aceitunas, tofu y queso mozzarella, con vinagreta de balsámico y mostaza. \$35,000

## CREMOSO VEGANO

Arroz cremoso preparado en leche de coco con champiñones, tomate cherry, tofu, cebolla y espárragos.  
\$42,000



# 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. \$60,000



## PASTA CARBONARA CON POLLO

Pasta fettuccini con trozos de pollo en salsa carbonara, queso parmesano, albahaca y acompañado de pan orégano con ajo. \$48,000



## PASTA NAPOLITANA

Pasta fettuccini con mini albóndigas de res en salsa napolitana, albahaca, queso parmesano y acompañado de pan orégano con ajo. \$45,000

## PASTA AMATRICIANA

Pasta fettuccini en salsa napolitana, con tocineta, tomate cherry, champiñones, cebolla cabezona, albahaca, queso parmesano y acompañado de pan orégano con ajo. \$48,000

# 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). \$70,000

---

## CREMOSO DEL PACÍFICO

Arroz cremoso en leche de coco con camarones, calamar y mejillones, y acompañado con chips de plátano. \$54,000

---

## 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.

\$55,000

---

### 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.

\$45,000

# 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 .

\$52,000

### RAGÚ DE RES

180 g de estofado de res en vino tinto, con zanahoria, shitake y tocineta. Acompañado de pasta fettuccini al burro.

\$60,000

### 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).

\$47,000

### MAR Y TIERRA \*NUEVO

Combinado armonioso entre lomo biche de res y salmón (320 g), sobre una salsa marinera y acompañado con camarones, papa ahumada, champiñones y puré de arveja verde.

\$80,000



### STRIPLOIN ANGUS AMERICANO \*NUEVO

400 g de Lomo Angosto (New York), clasificación de marmoleo High Choice SS. Recomendación término medio para enaltecer su jugosidad y ternera. Acompañado de soufflé de papa amarilla frita y ensalada fresca.

\$130,000

## 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. \$68,000

### 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). \$73,000



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. \$56,000

## 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. \$72,000

## 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 setas. \$62,000



## COSTILLA DE CERDO EN SALSA DE BBQ CITRICA

450 g de Costilla fina de cerdo en salsa bbq cítrica, acompañado de mazorca y cascotes de papa criolla con salsa de mayopimentón. \$60,000

# 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.

\$36,000



  
**Wicami**  
Restaurante

# POSTRES

*NO TE QUEDES CON EL ANTOJO*

---

## MERENGUE DE VINO CON FRUTA **\*NUEVO**

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

---

## GULAB JAMUN **\*NUEVO**

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

---

## TARTELETA DE CHONTADURO

Sablee de cacao y almendras relleno de texturas de chontaduro.. \$19,000

---

## MELOSA CON HELADO

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

---

## 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

---



# BEBIDAS



SIEMPRE HAY ALGO

MARAVILLOSO POR

SUCEDER



## JUGOS

- Piña \$11,000
- Mango \$11,000
- Lulo \$11,000
- Mandarina \$10,000
- Maracuyá \$11,000
- Naranja \$9,000
- Mora \$11,000
- Fresa \$11,000

## LIMONADAS

- Natural \$9,000
- 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

- Piña Colada \$25,000

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

# CÓCTELES DE AUTOR

## LULARDIENTE

Aguardiente, lulo, limón, hierbabuena, jengibre.  
\$20,000

## HIBISCO SOUR \*NUEVO

Ron añejo, sirope flor Jamaica, limón.  
\$26.000

## TEQUILULO

Tequila, lulo, limón, hierbabuena, jengibre.  
\$34,000

## NEW YORK BRANDY \*NUEVO

Bebida ahumada compuesta por Brandy,  
vino tinto, limón, sirope.  
\$28.000

## HELENA

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

## PA'VALIENTES \*NUEVO

Ron cacique, tamarindo, sirope de  
chile, limón.  
\$29,000



# CÓCTELES CLÁSICOS CON LICOR



## MARTINI

Ginebra, vermut blanco, aceitunas.

\$32,000

## ORGASMO

Baileys, licor de café, amareto, sirope chocolate.

\$29,000

## GIN TONIC

Ginebra, agua tónica, pimienta.

\$34,000

## PIÑA COLADA

Ron, Licor de coco, piña, leche. \$36,000

## SPICY MOJITO

Ron Blanco, hierbabuena, sirope de chile, limón y sal.

\$30,000

## MOJITO CUBANO

Ron Blanco, hierbabuena, limón.

\$26,000

## MOJITO DE JAMAICA

Ron Blanco, infusión flor de jamaica, hierbabuena, limón.

\$28,000

## MOJITO DE MARACUYÁ

Ron Blanco, Maracuyá, hierbabuena, limón.

\$29,000



# MARGARITAS



## - CLÁSICA

Tequila reposado, triple sec, limón. \$32,000

## - FROZEN (maracuyá / mango / fresa)

Tequila reposado, triple sec, limón y fruta elegida. \$34,000

## - CURACAO

Tequila reposado, curacao y limón \$33,000

## - PREMIUM

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

# SANGRIAS



## SANGRIA CON VINO ROSADO

Jarra \$115,000

Copa \$30,000

## SANGRIA CON VINO TINTO

Jarra \$100,000

Copa \$29,000



# 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	\$10,000
Cerveza Stella Artois	\$13,000
Cerveza Corona	\$13,000
Michelada	\$3,500

# BEBIDAS CALIENTES



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

# VINOS



	<i>Copa</i>	<i>Media Bot</i>	<i>Botella</i>
<b>ARTESANAL-VALLE DEL CAUCA</b>			
- Tinto Santa Eloisa (Dulce, Semiseco, Seco)	\$16,000	\$33,000	\$55,000
- Rosado Santa Eloisa (Dulce)	\$16,000	\$33,000	\$55,000
<hr/>			
<b>CHILENOS</b>			
- Tinto Gato Negro (Merlot, Cabernet Sauvignon, Malbec, Carmenere)	\$32,000		\$98,000
- Blanco Gato Negro (Sauvignon Blanc)			\$100,000
- Tinto Casillero del Diablo (Cabernet Sauvignon, Carmenere)			\$150,000
- Blanco Casillero del Diablo (Sauvignon Blanc)			\$160,000
- Tinto Santa Carolina (Merlot, Cabernet Sauvignon)	\$48,000		\$160,000
<b>ARGENTINOS</b>			
- Tinto Finca las Moras (Malbec)			\$130,000
- Blanco Finca las Moras (Chardonay)			\$140,000
<b>ESPAÑÓLES</b>			
- Tinto Mayor de Castilla (Tempranillo)			\$140,000
<b>VINOS ESPUMOSO FRANCES</b>			
- JP Chenett Ice Blanco			\$140,000



# 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 alergénicos.*

*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.*