

*Am Y Pm*

**Desayunos y brunch**

**Café**

**Almuerzo**

**Tardear**

**Cenas y cocteles**

***Abrimos de martes a domingo y festivos***

**Martes a jueves**

**12m - 7pm**

(perfecto para almorzar, tardear, café o cena temprano)

**Viernes**

**12m - 9pm**

(almuerzo, café, tardear, cena)

**Sábado**

**8am a 9pm**

Servicio de desayuno y brunch (**8am - 11am**)

(El día de experiencia Gilma completa: almuerzo, desayuno, brunch, café, tardear y cena)

**Domingos y festivos**

**8am a 5pm**

Servicio de desayuno y brunch (**8am - 11am**)

(Día de familia, pareja o amigos: desayuno, brunch y almuerzo)

**Reserva con nosotros**

Tendrás una hermosa mesa que disfrutar

*Gilma*

RESTAURANTE-CAFÉ

**"UN HOMENAJE HECHO SABOR"**

Un homenaje a nuestra Gilma, somos 4 primos inspirados por el agradecimiento y esa cocina que unió a nuestra familia entorno a una mesa, queremos compartir con ustedes ese pedacito de Gilma del que nos sentimos tan orgullosos.

Nuestra cocina trabaja con la mejor calidad, productos de la región, comprados directamente de las manos de quienes lo cosechan, y con un equipo humano que le entrega lo mejor a cada plato.

## INFORMACION IMPORTANTE

Por favor informar si padece de alguna alergia



Nuestras carnes de res son maduradas y de alta calidad lo que garantiza una concentración mayor de sabor, logrando conservar la textura y ternura de la carne



Contiene picante en alta proporción



Producimos nuestra propia papa sin adicionarle procesos externos y garantizando su calidad.



Contiene en alguna proporción, frutos secos



Apoyo a campesinos de la región y uso de productos orgánicos\*  
\*Se busca la mayor cantidad de productos orgánicos o agricultura limpio



Producto vegetariano/vegano o se puede adaptar para vegetarianos



En Gilma respetamos la materia prima, pastas y panes son realizados en el restaurante, procesos limpios y artesanales.



Plato con cualidad de larga cocción (listo para consumir)



Usamos salmón noruego apoyando la pesca responsable y sostenible. Libre de uso de antibióticos y de mercurio

*Gilma*

RESTAURANTE-CAFÉ

"UN HOMENAJE HECHO SABOR"

# ENTRADAS / PRIMER PLATO

## CREMA CAROTA COCONUT



Crema de zanahoria con un delicioso toque de coco y boconccinos acompañado con pan de la casa

**\$16K**

Con adición de pollo

**\$19K**

## CRÉMA DE CAMPO



### MANDIOQUÍNA

Suave crema de arracacha y papa criolla, acompañada con pan de la casa y queso ahumado

**\$15K**

Con adición de pollo

**\$18K**

## PASION DE CEVICHE

Salmón curado en fruta de la pasión servido en canastas de tostón, crocante de piel de salmón, sobre chutney de mango

(se puede variar el nivel de picante)

**\$22K**

## QUESO BRIOLLO

(PARA COMPARTIR)

Queso Brie muy criollo elaborado en Ubaté (madurado y de sabor fuerte) al horno, frutos secos, frutas de árbol de temporada, jamón serrano crocante

**\$38K**

## HOMENAJE PAPA

Muffins de papa rellenas de carne estilo ropa vieja, hogao, crema de cilantro y queso gratinado acompañado del típico hogao de Gilma

**\$17K**

## PARIS EN BECHAMEL

Champiñones en salsa bechamel, rellenos de espinaca, tocineta y queso gratinado, acompañados de pan de la casa

**\$16K**

## BURRATA PERSICA (PARA COMPARTIR)

Queso de búfala cremoso, mix de lechugas, moras orgánicas, duraznos asados, prosciutto y tomatitos cherry

**\$38K**

## PASTELITOS DE LONGANIZA

Pastel de hojaldre con relleno de longaniza típica y hogao de Gilma

**\$17K**

## TAREPA DE TIRA

3 tortillas de arepa huilense, asado de tira en cocción de 16 horas, falso pico de gallo (pimentón morrón, concassé de tomate, limón, culantro) aguacate, salsas de la casa

**\$25K**



## CREMA LALA

Tomates asados, fusión de jengibre y poleo en cocción lenta, queso campesino y tomate Cherry deshidratado, croutones de pan de orégano

**\$16K**

## SIWICHI DE RUPERT

Robalo, curado en leche de tigre, cortes de mango y piña, cebolla morada en plumas, maíz tostado de la región, servido en base de almojabana, sobre piña caramelizada.

**\$21K**

## ROLLS PIGGY MUSA

Entrada tibia de bocados de plátano maduro, relleno de cerdo con sabores asiáticos, cebolla caramelizada y tocineta crocante

**\$17K**

## CROCANTE, DULCE Y CREMOSO

Trilogía de bocados que exaltan nuestras técnicas gastronómicas; duraznos asados con tomillo, jamón serrano y miel de whisky; mousse de trucha ahumada, cortes de pepino en licor de hierbas, sour cream de menta; camarones rebosados en panko y cerveza de la casa sobre base de queso Munster, servidos sobre pan de masa madre hecho en Gilma

**\$25K**

*Gilma*

RESTAURANTE-CAFÉ

## FUERTE / SEGUNDO PLATO



### SRIRACHA PORK 🕒

Panceta de cerdo en cocción lenta de 12 horas, sabores cítricos y asiáticos, puré de ayote y papa criolla, ensalada verde con arándanos (**se puede variar el nivel de picante**)  
**\$39K**

### BARCINO AL ROMERO

Pieza de lomo con emulsión de especias, patatas cremosas con bacon, ensalada fresca con feta y manzana verde **\$47K**

## CERDO

### COSTILLAS BBQ CON BAYAS EXOTICAS 🕒

Pieza de costillar, BBQ de uchuva y lulo, papines de criolla y ensalada de manzana, almendras y feta.  
**\$40K**

## RES

### ENTRECOT ANDINO

Corte con grasa externa al sartén, chimichurri de tomate andino, papas crocantes sobre mojo canario, ensalada de mix de lechugas, aguacate y arándanos  
**\$46K**

### RES DE ZALO

Rabo de toro cocción lenta, nacado en chorreo, papa al horno con crocante de habas, mazorca asada con mantequilla de hierbabuena, cogollo y vegetales asados.  
**\$40K**

## PASTAS

### POLO DI MARI

Fetuccini artesanal, acompañada de mariscos (pulpo baby, langostinos, camarones, mejillones, pescado blanco), vegetales crocantes salteados

**Salsa blanca cremosa \$46K**  
**Salsa Pomodoro \$46K**



### TORTELLONI BUSONGOTE

Pasta artesanal rellena de morcilla cajiqueña, toque de pasas y almendra crocante, en salsa cazadora cremosa, ripio artesanal de papa, pan de la casa.  
**\$36K**

*Gilma*  
RESTAURANTE-CAFÉ



## FUERTE / SEGUNDO PLATO

### ALBARDADO DE POLLO



Pollo relleno de jamón ahumado, queso y aceituna, fagotinni de champiñón, espinaca y manzana, salsa cremosa de tomates al horno, pan de la casa

**\$32K**

### POLLO

#### POLLO A LA BIRRA

Pierna pernil relleno de queso, espinaca tomate en miel-cerveza, notas de café suave ñoquis de papa en pesto cremoso, ensalada

fresca

**\$32K**

### POLLO CAPPARIS

Risotto de cebada perlada y guisantes, pierna pernil al horno relleno de queso cheddar, tomate cherry y albahaca terminado con alcaparras fritas.

**\$32K**

### PESCADOS

#### PESCA PAHLAVI

Filete de tilapia en sus propios jugos, corteza de curry y ajo, ensalada de mix asiático, tomates y encurtido de repollo.

OPC 1 vegetales al horno

OPC 2 papas casco al horno

**\$42K**

#### Tiape Lanka

Arroz cruiseti (uvas pasas, zanahoria y nuez de brasil, maiz dulce), filete de tilapia en hogao encocado, ensaladilla tomate cherry, hierbabuena mango y canela.

**\$40K**

### PAPILOTE DE SALMON



Salmon noruego orgánico curado en cítricos y vegetales al eneldo, cous cous en tonos de limonaria y cúrcuma, ensalada fresca de aguacate y almendras tostadas (opcional cambiar el cous cous por papas casco)

**\$52K**

### VEGGIE

#### FETUCCINI VEGGIE

Fetuccini artesanal en salsa cremosa de leche vegetal o animal (según preferencia), acompañado de nuestra mejor selección de vegetales orgánicos (zucchini, berenjena, cherry, hongos) salteados en oliva y orégano, pan de la casa

**\$31K**

### AVOCADO VEGGIE

Aguacate sellado en sartén, con sabores asiáticos, berenjena asada, y cous cous encurtidos de zucchini, manzana, tomates, echalot.

**\$31K**

### TOBALE QUINOA



Base de quinua y maíz tierno en especias andinas, manzana de agua, rábano, nuez de Brasil, dátiles salteados en aceite de cilantro, tofu aromatizado con vinagre balsámico y miel en costra de semillas de coriandro y salvado de trigo, crocante de papas de Subachoque

**\$31K**

## MENU INFANTIL

### MENU INFANTIL

Nuestro personal de servicio te indicara que opciones tenemos, todas incluyen jugo natural en agua

**\$23K**

*Gilma*

RESTAURANTE-CAFÉ

# BEBIDAS, POSTRES Y CAFÉ

## CAFES Y OTRAS BEBIDAS

Americano \$5K

Latte \$5K

Expresso \$4K

Capuccino \$6K

Mocaccino \$6.5K

Té chai \$6K

Chocolate de cacao \$6K

Choco masmelo \$8K

Milo \$6K

Aromática de frutas \$5K

Milo Frio \$7.5K

Frapuccino \$7.5K

Frapuccino chantilly \$9K

Té en agua \$4K

Malteada \$9.5K

Afogatto (helado, expresso y salsa de chocolate) \$9K

**\*Puedes elegir en las bebidas con  
leche vegetal  
Adicional \$1.5K**

## POSTRES

### MILHOJAS DEL CAFETAL

Hojaldre empastado con ralladura de naranja, pastelera de naranja, diplomat de café y salsa de caramelo de café  
**\$16K**

### PORO PORO CHAI

Bizcochuelo de vainilla y ron, cilindro de mousse de gulupa con núcleo de té chai y coco  
**\$16K**

### HELADO DE FEIJOA

Galleta de helado en cono, rellena de mousse cremoso de limón mandarina y hierbabuena, helado feijoa y yogurt, cramble de panela  
**\$16K**

### SUSPIRO EN LA CORDILLERA

Suave merengue italiano (suspiro) servido con diferentes texturas de chocolate, mezclando sutilmente porcentajes de cacao (16% hasta 70%) con mezclas únicas de frutos colombianos, la acidez del lulo y el dulce del tomate de árbol  
**\$16K**

*Gilma*  
RESTAURANTE-CAFÉ

## P A R A T A R D E A R

(MARTES A JUEVES ALL DAY- VIERNES, SABADOS  
DESPUES DE LAS 5PM, LOS DIAS DOMINGOS Y FESTIVOS NO ESTA  
DISPONIBLE)

### **PIZZA ARTESANAL PERSONAL**

*Masa artesanal, tiempo de maduración 24horas, salsa napolitana de la nona,  
queso mozzarella, borde de queso*  
**\$28K**

### **Homenaje italiano**

Tomate en rodajas, pesto de albahaca, terminado con boconccinos

### **Pollo arándanos**

Coulis de arándanos, pollo al orégano, arándano fresco

### **Fusión de quesos**

Queso español, queso cheddar, queso azul, queso ahumado

### **Pera y jamón ahumado**

Jamón ahumado, glaseado de peras y peras frescas

### **HAMBURGUESA DE LA CASA**

Pan de la casa tipo brioche, 150gr de carne de res, vegetales frescos,  
cebollas salteadas, queso cheddar, jamón ahumado y bacon,  
acompañado con papa cascots o criolla.

**\$24K**

### **SANDWICH RUSTICO**

Pan artesanal con finas hierbas, corte de cerdo a la cerveza,  
vegetales al wok, vegetales frescos, manzanas frescas, queso  
cheddar, acompañado con papa cascots o criollas

**\$23K**

*Gilma*  
RESTAURANTE-CAFÉ

# BEBER Y REFRESCARSE

## JUGOS Y LIMONADAS

### JUGOS DE FRUTAS DE TEMPORADA

**Agua \$6K**

**Leche \$7K**

Limonada natural \$5K

Limonada de coco \$8K

Limonada hierbabuena \$5.5K

Limonada de frutos rojos \$5.5K

Limonada de mango biche \$7K

Jugo de mango biche (solo en agua) \$7.5K

Jugo mixto fresa mandarina \$7.5K

## GASEOSAS

Gaseosas en lata \$5K

## CERVEZA

Nacional \$5.5K

Importada \$6K

Artesanal Manada \$9K

## AGUA

(Con o sin gas) Manantial \$4.5K

## SODAS SABORIZADAS

**SODA SUNIVA:** Infusión de hierbabuena y maracuyá acompañada de duraznos, hielo y soda

**\$7.5K**

**SODA CERIGO:** Pulpa de frutos rojos, extracto de arándanos, jugo de mandarina, hielo, soda y arándanos

**\$7.5K**

**SODA HUNAB:** Infusión de panela, kiwi y lulo, hielo y ginger

**\$7.5K**

**SODA ORIENTAL:** Infusión de limonaria, pulpa de mango, trozos de mango, hielo y ginger

**\$7.5K**



# VINOS Y COCTELES

POR COPA DE LA CASA (TINTO, ROSE O BLANCO), SEGUN  
DISPONIBILIDAD  
\$19K

## VINO TINTO

### SEIGNOURET CUVÉE SPECIALE

Merlot, Syrah, Garnacha.  
Francia-Bordeux

**\$100K**

### FINCA LA SOLANA DE LUZON

Monastrell  
Jumilla

**\$110k**

### CÁ RUGATE RIO ALBO DOC

Corvina, Corvinone, Rondinella  
Italia-Valalpolicella

**\$100K**

## VINO ROSE

### CIU CIU

Sangiovese, Montepulciano,  
Cesanese  
, Provincia di Ascoli Piceno, Italia

**\$120K**

### BRANCIFORTI DEI BORDONARO

Petit Verdot, Nero d'Avola  
Italia-Paceco

**\$110K**

## VINO BLANCO

### SEIGNOURET CUVÉE SPECIALE

Sauvignon, Chardonnay, Viognier,  
Francia-Bordeux

**\$100K**

### MOCEN DOC

verdejo  
España-Valladolid

**\$110K**

### DIVICI PROSECCO DOC

Vino biologico  
Venecia - Italia

**\$100K**

## COCTELES

Gin Tonic blueberries **\$25K**

Cuba libre **\$18K**

Aperol Spritz **\$20K**

Margarita **\$18K**

Margarita frappe **\$22K**

Gin Tonic Rose **\$28K**

Mojito **\$18K**

Piña colada **\$22K**

Mulas de mora **\$24K**

Moscow mule **\$24K**

Lulo al vodka **\$24K**

Vino caliente **\$16K**

## TINTO DE VERANO

Copa **\$15K**  
Jarra **\$75K**

## SANGRIA (TINTO ROSE O BLANCO)

Copa **\$15K**  
Jarra **\$75K**

## JACK DANIELS

Botella **\$210K**  
Trago (shot) **\$18K**

## WHISKY BUCHANANS DELUXE 12 AÑOS 1000ML

Botella **\$240K**  
Trago (shot) **\$20K**

*Gilma*  
RESTAURANTE-CAFÉ

# Desayuno Y Brunch

## A/M

BEBIDAS,  
CALIENTES Y FRIAS

Americano \$5K

Latte \$5K

Expresso \$4K

Capuccino \$6K

Mocaccino \$6.5K

Té chai \$6K

Chocolate de cacao \$6K

Choco masmelo \$8K

Milo \$6K

Aromática de frutas \$5K

Milo Frio \$7.5K

Frapuccino \$7.5K

Frapuccino chantilly \$9K

Té en agua \$4K

Agua panela con limon y queso \$6K

Afogatto (helado, expresso y salsa de chocolate) \$9K

### JUGOS Y LIMONADAS

#### JUGOS DE FRUTAS DE TEMPORADA

Agua \$6K

Leche \$7K

Limonada natural \$5K

Limonada hierbabuena \$5.5K

Jugo natural de naranja \$6K

### COCTELES A/M

#### MIMOSA:

Jugo de naranja natural y espumoso

\$18K

#### APEROL SPRITZ:

Aperol, soda y espumoso

\$20K

\*Puedes elegir en las bebidas con leche vegetal  
Adicional \$1.5K

Gilma  
RESTAURANTE-CAFÉ

"UN HOMENAJE HECHO SABOR"

# Desayuno Y Brunch

## A/M

INICIA TU DIA

### PARFAIT DE GILMA

Yogurt griego con notas cítricas, frutas de árbol, granola receta del chef

\$11K

### MINI PANCAKES DE LA ESTACION

Una opción dulce y saludable pensada en conquistarte, realizada con ingredientes de estación:

#### ELIGE UNA OPCION

**PANCAKES DE PRIMAVERA:** Una selección de frutos rojos orgánicos

**PANCAKES DE VERANO:** Frutos amarillos con un toque tropical

**PANCAKES OTOÑO:** Tocineta y miel de maple

**PANCAKES INVIERNO:** Harina de avena, nueces, coco, arándano, miel de maple.

\$6.5K

### PORCION DE FRUTA FRESCA

Fruta de temporada (según cosecha)

\$5.5K

### PARA CONTINUAR

### OMELET Y HUEVO (ACOMPAÑADO DE PAN DEL DIA)

#### OMELET SUBACHOQUE:

Típica longaniza, hogao de la casa, queso mozzarella

\$14K

#### OMELET CLASICO:

Jamón ahumado y queso mozzarella

\$12K

#### OMELET DEL HUERTO:

Espinaca, champiñón y queso mozzarella

\$12K

#### OMELET ZEA:

Mazorca, espinaca, champiñón y queso mozzarella

\$12K

#### OMELET CAPRESE:

Tomate, pesto, boconccino, queso mozzarella

\$12K

#### OMELET DE LA SABANA:

Carne mechada, hogao y queso mozzarella

\$14.5K

#### OMELET CARIBE:

Plátano maduro, suero costeño, queso mozzarella.

\$12K

#### HUEVOS EN COCA MAGREB:

Al horno, con dátiles, tocineta, parmigiano y crema de leche (yema suave)

\$10K

#### HUEVOS EN COCA LORETO:

Al horno, maíz tierno, queso mozzarella, tomate cherry y crema de leche (yema suave)

\$10K

#### HUEVOS AMERICANOS:

2 huevos fritos con tocineta ahumada

\$12K

### COMO EN LA CASA DE GILMA (ALGO MAS TIPICO)

#### CALDO DE RES

Caldo de carne de res, mix de papas de la región, tierra de nueces, culantro arepa de la casa.

\$16K

#### CALENTAO GILMENSE

Calentao de frijoles y arroz, trocitos de plátano maduro, papita r12 de los hijos de Gilma y carne de res, culantro, acompañado de arepa de la casa.

Sin huevo \$16K

Con huevo (frito o revuelto) \$18K

### PARA ACOMPAÑAR

#### CANASTA DE PAN GILMA

Variedad de panes artesanales, realizados en Gilma, acompañados de mantequilla y mermelada

\$12.5K

#### PORCION AREPA DE LA CASA

Arepa típica con queso (x2)

\$6.5K

### TOSTADAS (PAN ARTESANAL HECHO EN GILMA)

#### TOSTADA FRANCESA:

Pan de molde, rebosado, endulzada con miel de maple, servido con manzanas, arándanos y fresas.

\$13.5K

#### TOSTADA FERRERO:

Nutella y banano.

\$11.5K

#### TOSTADA SORRENTO:

Duraznos asados y miel

\$11.5K

#### TOSTADA NOSTIMO:

kiwi, arándanos y miel de naranja

\$13.5K

#### TOSTADA CAPRESA:

Mix asiático, tomate cherry, boconccinos y pesto

\$13.5K

#### TOSTADA AVOLA:

Mix asiático, tomate cherry, huevo pochado y jamón serrano

\$18K

#### TOSTADA LOGROÑO:

Aguate y cortes de trucha ahumada artesanal, mousse de trucha ahumada y sour cream

\$15.5K

#### TOSTADA RATATOUILLE:

Estofado de vegetales, napolitana y parmigiano

\$13.5K

CON HUEVO FRITO O POCHADO: \$15K

#### TOSTADA KARAIVI:

Trozos de plátano maduro, suero costeño, queso mozzarella, huevo pochado, y tocineta crunch.

\$12K

CON HUEVO FRITO O POCHADO: \$14K

Gilma

RESTAURANTE-CAFÉ

"UN HOMENAJE HECHO SABOR"