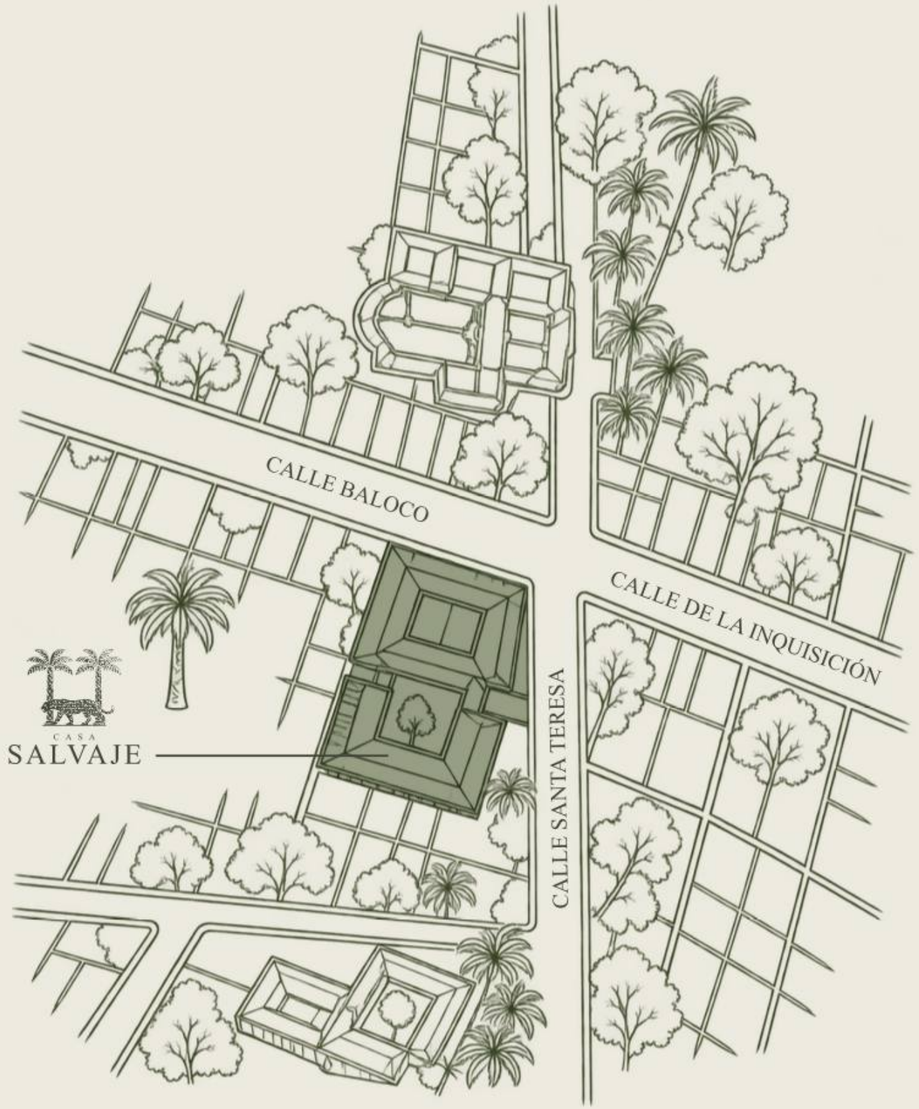

CENTRO HISTÓRICO · CARTAGENA DE INDIAS
CASA
SALVAJE
EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS & EVENTOS

M E E T C A S A S A L V A J E

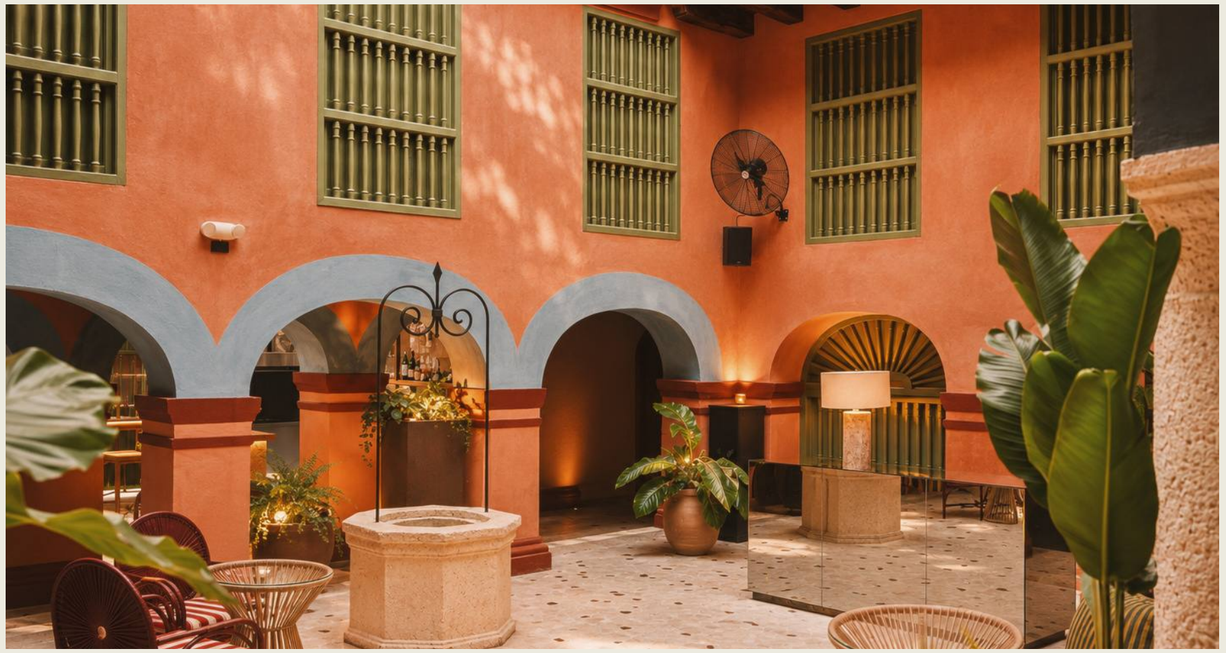
DISTINTOS MUNDOS. UNA MISMA CASA.
En el corazón del Centro Histórico de Cartagena, Casa Salvaje reúne universos gastronómicos con identidad propia.
Una casa donde la cocina, la hospitalidad y la celebración encuentran diferentes formas de expresión.





WHERE TO FIND US

CALLE SANTA TERESA
NO 32 - 41,
CARTAGENA DE INDIAS, COLOMBIA







400 PUESTOS | 1000 PERSONAS DE PIE

EL UNIVERSO CASA SALVAJE


120 PUESTOS | 350 PERSONAS DE PIE
SLVJ
EL LADO SALVAJE DE LA GASTRONOMÍA JAPONESA



EN SLVJ, LA TRADICIÓN JAPONESA SE ENCUENTRA CON UNA INTERPRETACIÓN CONTEMPORÁNEA DE LA GASTRONOMÍA.
UNA PROPUESTA DONDE LA PRECISIÓN DE LA TÉCNICA CONVIVE CON SABORES INESPERADOS Y CONTRASTES QUE INVITAN A DESCUBRIR NUEVAS FORMAS DE DISFRUTAR CADA PLATO.
LA COCINA Y LA COCTELERÍA DE AUTOR FORMAN PARTE DE UNA EXPERIENCIA QUE VA MÁS ALLÁ DE LA MESA.



MENÚ KYOTO

Una introducción al universo gastronómico de SLVJ.
Una selección de preparaciones que reúne algunos de sus sabores y contrastes característicos.

ENTRADAS

SALMON CRISPY RICE
BAO BUNS
TRUFFLE MUSHROOM
DUMPLING
COLIFLOWER BOOM
DINAMITA ROLL
TRUFFLE KING TIRADITO
SPICY TUNA YELLOWFIN
GRILLED AVOCADO

FUERTE

PICANHA

POSTRE

COCONUT TRES LECHES

$165.000 COP
X PERSONA



MENÚ SHIKA

Una propuesta que recorre diferentes expresiones de la cocina de SLVJ, desde sus preparaciones más frescas hasta los sabores del fuego.

ENTRADAS

TRUFFLE MUSHROOM DUMPLING
COLIFLWER BOOM
SALMON CRISPY RICE
LOBSTER DUMPLING
SPICY SALMON ROLL
VEGGAN ROLL
SASHIMI DE YELLOW FIN TUNA
KAPPAMAKI

FUERTE

ROASTED ROBALO
LOMO SALVAJE
PICANHA
ROASTED SALMON

POSTRE

COCONUT TRES LECHES

$140.000 COP
X PERSONA



FINGERFOOD CALIENTE

SMALL BITES. BOLD FLAVORS.
Una selección de bocados pensados para acompañar encuentros más dinámicos, cócteles y celebraciones donde la gastronomía se descubre de una manera diferente.

COMPARTIR

GLAZED AND SPICY EDAMAME
SALMON CRISPY RICE
SALVAJE JAPANESE TACOS
TRUFFLE MUSHROOM DUMPLING
ROCK SHRIMP TEMPURA
COLIFLOWER BOOM
SALMON A LA ROBATA
ICHIGO AND CREAM

$100.000 COP
X PERSONA



FINGERFOOD SUSHI

COMPARTIR

TRUFFLE KING SALMON TIRADITO
TIRADITO DE AMBERJACK
NIGIRI 0 SASHIMIS
DINAMITA
SPICY SALMON
SPICY TUNA
SPICY HAMACHI
RAINBOW
VEGAN ROLLO
HOSOMAKI EN GENERAL

$150.000 COP
X PERSONA



TERRAZA SALVAJE

TERRAZA SALVAJE OFRECE UN ESCENARIO PARA ENCUENTROS SOCIALES, CÓCTELES Y CELEBRACIONES QUE ENCUENTRAN SU PROPIO RITMO.









SALÓN SALVAJE

LA EXPERIENCIA SLVJ, ALREDEDOR DE UNA MESA.
EL CARÁCTER GASTRONÓMICO DE SLVJ SE TRASLADA A UN ESPACIO PARA REUNIRSE Y CELEBRAR.
UNA ALTERNATIVA PARA CENAS PRIVADAS, ENCUENTROS CORPORATIVOS Y CELEBRACIONES EN LAS QUE LA COCINA FORMA PARTE ESENCIAL DE LA EXPERIENCIA.






SLVJ


74 PUESTOS | 150 PERSONAS DE PIE
KANIBAL
EL FUEGO TIENE SU PROPIO LENGUAJE.



EN KANIBAL, LA BRASA ES PROTAGONISTA.: CORTES, PESCA Y PRODUCTO LOCAL ENCUENTRAN NUEVAS EXPRESIONES A TRAVÉS DEL FUEGO, EL HUMO Y EL RESPETO POR EL ORIGEN.

UNA COCINA DE CARÁCTER, DONDE CADA INGREDIENTE REVELA SU IDENTIDAD Y CADA PREPARACIÓN INVITA A COMPARTIR.



MENÚ PANERA

Una selección que explora diferentes expresiones de la cocina Kanibal, desde sus entradas para compartir hasta los sabores del mar.

PARA COMPARTIR

CARPACCIO DE RES
SMOKED AVOCADO
EMPANADAS
PATATA KANIBAL
PLÁTANO MADURO A LA BRASA

FUERTE

MARISCOS AL CURRY

POSTRE

PIE DE MARACUYÁ

$150.000 COP

X PERSONA



MENÚ AMBAR

El carácter del fuego, en cada preparación.
Una propuesta que reúne sabores ahumados, texturas y preparaciones a la parrilla.

PARA COMPARTIR

SMOKED TARTAR
TACOS PORK BELLY
DUMPLING DE RES
PAPAS TRUFADAS
VEGETALES A LA PARRILLA

FUERTE

POLLO A LA PARRILLA

POSTRE

TARTA DE PISTACHO

$125.000 COP

X PERSONA



MENÚ RUBY

Entre el mar y la brasa.
Una selección que explora los contrastes de Kanibal, desde las preparaciones del mar hasta la intensidad de los cortes a la parrilla.

PARA COMPARTIR

CARPACCIO DE MAR
TACOS PORK BELLY
BROCHETA DE PULPO Y CHORIZO
ARROZ JAZMÍN
PAPAS TRUFADAS

FUERTE

PICANHA

POSTRE

SOUFFLÉ DE CHOCOLATE

$215.000 COP
X PERSONA



FINGERFOOD FRÍO

PARA COMPARTIR

SMOKE TARTAR
CEVICHE DE PESCADO BLANCO
CARPACCIO DE MAR

$50.000 COP
X PERSONA


BARRA KANIBAL


SALÓN KANIBAL










VIP KANIBAL

CASA SALVAJE PARA EVENTOS

DESDE CENAS PRIVADAS Y ENCUENTROS CORPORATIVOS HASTA CELEBRACIONES ESPECIALES Y EVENTOS DE MAYOR FORMATO, CASA SALVAJE REÚNE DIFERENTES ESCENARIOS Y PROPUESTAS GASTRONÓMICAS PARA DAR FORMA A CADA OCASIÓN.

KANIBAL

CASA SALVAJE

SLVJ

CASA SALVAJE: DOS PISOS, 1.700 M². SONIDO DE ALTA DEFINICIÓN Y DJ BOOTH.
SLVJ: GASTRONOMÍA JAPONESA, COCTELERÍA DE AUTOR, SONIDO DE ALTA DEFINICIÓN Y DJ BOOTH.
KANIBAL: COCINA A LA BRASA, COCTELERÍA DE AUTOR Y SONIDO DE ALTA DEFINICIÓN.
CAPACIDADES SUJETAS A LA DISTRIBUCIÓN Y CONFIGURACIÓN DE CADA EVENTO.

I N F O R M A C I Ó N Y R E S E R V A S

WHATSAPP: +57 320 304 8792

COMERCIAL@SLVJCARTAGENA.COM

COMERCIAL@KANIBALCARTAGENA.COM

CALLE SANTA TERESA NO. 32-41

CENTRO HISTÓRICO · CARTAGENA DE INDIAS



CASA

SALVAJE