



menu

Celebrate a unique fusion of cuisine and art in Bogota
with Tavo Garavato and Nicocina

February 28, 2026

Starters

- Lechona empanadas with criollo chili sauce

Traditional Colombian dish made of roasted pork stuffed with rice and spices

- Cheese carimañolas with goldenberry chili sauce

Colombian fried cassava stuffed with cheese, crispy outside and soft inside

Main Courses

- Stewed chicken, served with rice, potatoes with hogao, and fresh salad
- Brothy rice with pork cracklings, served with avocado and sweet plantain slices

Desserts

- Soursop meringue
- Guava cheesecake

Experiencias Latam.



menu

Celebra una fusión única entre gastronomía y arte en
Bogotá con Tavo Garavato y Nicocina

Febrero 28, 2026

Entradas

- Empanadas de lechona acompañado de ají criollo
Plato tradicional colombiano hecho de cerdo asado relleno de arroz y especias
- Carimañolas de queso
acompañadas de ají de uchuva
Yuca frita rellena de queso, crujiente por fuera y suave por dentro

Fuertes

- Pollo sudado acompañado de arroz, papa con hogao y ensalada fresca
- Arroz caldoso con chicharrón acompañado de aguacate y tajadas de platano maduro

Postre

- Merengon de guanabana
- Cheesecake de guayaba

Experiencias Latam.



menu

Celebre uma fusão única entre gastronomia e arte em Bogotá com Tavo Garavato e Nicocina

Fevereiro 28, 2026

Entradas

- Empanadas de lechona com molho de pimenta criolla

Prato tradicional colombiano feito de porco assado recheado com arroz e especiarias

- Carimañolas de queijo com molho de pimenta de physalis

Mandioca frita colombiana recheada com queijo, crocante por fora e macia por dentro

Pratos Principais

- Frango ensopado com arroz, batata com hogao e salada fresca
- Arroz caldoso com torresmo com abacate e fatias de banana-da-terra madura

Sobremesas

- Merengue de graviola
- Cheesecake de goiaba

Experiencias Latam.