



SOUL CRAFTED FOOD



carta menú



CON- TENIDOS

Fresh SorS all
day long



- BREAKFAST 2
- SANDWICH 5
- SALAD OR WRAP 8
- ADICIONES 11
- BEBIDAS 12



BREAK FAST

Buenos hábitos
Buenos días



WRAP DE PAVO\$19.700

Pechuga de pavo artesanal en cocción lenta, espárragos y huevos al horno acompañados de queso holandés, espinaca bogotana, tomate cherry confitado, salsa griega y pesto de albahaca envueltos en tortilla de harina integral.

HASHBROWN\$19.800

Tostones de Hash Brown, huevos al horno y tocineta crocante acompañados de guacamole de la casa, encurtido de cebolla roja ahumada, tomates cherry fresco y brotes de hojas.

FEED YOUR SENSES

Alimenta tus sentidos

PARFAIT \$16.600

Piso de barra de nueces y cereales. con arándanos, piña, fresas, uvas verdes frescas, con almendras, semillas de calabaza, acompañados de yogurt natural endulzado con miel de abejas.

PAPAS BRAVAS\$17.700

Papas doradas salteadas con ajo y cebolla junca, bañadas en salsa rustica de tomate y dip de queso y tocineta, coronadas con huevo estrellado, cilantro fresco y tocineta crocante, acompañado de mézclum orgánico y tomate cherry confitado.

PANCAKES \$17.800

Pancakes con crocantes de semillas de chía, acompañados de mermelada artesanal de agraz y miel maple con piña y arándanos frescos.

BAGEL DE SALMÓN..... \$22.200

Salmón ahumado con salsa griega, alcaparras crocantes, cebolla roja en pluma, aguacate y rúgula fresca dentro de bagel hecho en casa, acompañado de cascos de limón.





SAND WICH

BERENJENA ACEITUNAS (Vegetariano)..... \$17.200

Rodajas de tomate, aceitunas verdes, albahaca fresca, encurtido de berenjena, champiñones frescos, acompañados de mayonesa de la casa y queso mozzarella.

NUESTROS PANES FRESCOS HECHOS EN CASA

- Pan de la Casa
- Focaccia de Tomate
- Focaccia de Hierbas
- Pan de Semillas y Cereales
- Pan Baguette

PORTOBELLO Y ALCACHOFAS (Vegetariano)..... \$22.400

Queso azul y queso holandés, acompañados de portobello y zucchini asados, rodajas de tomate, alcachofa, rúgula, y mayonesa de la casa.

PIDELO EN COMBO + \$7.500

- Papas chips
- Papas SorS
- Papas en cascos
- Ensalada fresca
- Crema del día

+ Bebida de tu elección

POLLO MANDARINA.....\$22.100

Filetes de pollo marinados en mandarina y especias, con salsa de queso a las finas hierbas, mostaza dijon antigua, queso mozzarella, queso holandés, rodajas de tomate, pimentón asado y champiñones de la casa.

SANDWICH

100% FRESCO
100% ARTESANAL
100% AMOR



POLLO AL PESTO \$21.100

Pollo al pesto, cebolla caramelizada, queso mozzarella y salsa de queso azul.

POLLO CARBONARA \$22.600

Pollo en salsa carbonara, acompañado de champiñones frescos, cebolla caramelizada, queso mozzarella y mayonesa de la casa.

PAVO ARTESANAL \$25.100

Filetes de pechuga de pavo en cocción lenta con alioli (mayonesa de ajo), queso mozzarella, cebolla caramelizada, encurtido de berenjena y pimentón asado.

POLLO TERIYAKI \$ 20.200

Filetes de pollo bañados en salsa teriyaki, con queso mozzarella, mayonesa de la casa, cebolla caramelizada, champiñones de la casa y raíces chinas.

SOLOMITO STROGANOFF \$23.700

Julianas de solomito bañadas en salsa stroganoff, con mayonesa de la casa, queso mozzarella, cebolla caramelizada y champiñones de la casa.

ROAST BEEF TOCINETA \$24.900

Roast beef y tocineta crocante, con la combinación de mostaza dulce y mayonesa de la casa, acompañados de queso holandés, aguacate y rodajas de tomate.

JAMONES PEPPERONI \$22.500

Jamón de cordero, pepperoni y jamón ahumado, acompañados de alioli (mayonesa de ajo), queso mozzarella, queso holandés, cebolla crispy, tomate en rodajas y manzana caramelizada.

FEED YOUR SOUL

Alimenta tu alma

SOLOMITO A LA PARRILLA \$22.600

Julianas de solomito a la plancha con mayonesa de la casa, queso holandés, pimentón asado, rodajas de tomate, cebolla roja fresca y aguacate.

ROAST BEEF SALSA QUESO AZUL \$22.800

Roast beef acompañado con salsa de queso azul, queso mozzarella, cebolla caramelizada y pimentón asado.

MARISCOS LIMÓN MARROQUÍ \$25.400

Camarones, langostinos y palmitos de cangrejo, salteados en salsa de limón marroquí, acompañados de alioli (mayonesa de ajo), queso mozzarella, cebolla roja fresca, cilantro y aguacate.

SALMÓN FRESCO \$26.600

Salmón fresco, con la combinación de mostaza dijon antigua y salsa griega, aguacate, pepinillos, queso mozzarella y cebolla crispy.





SALAD OR WRAP

SELECCIONA TU OPCIÓN PREFERIDA:



CONTENEDOR



WRAP

ELIGE EL SABOR DE TU VINAGRETA

- Cilantro
- Ajo
- Maracuyá
- Albahaca
- Balsámica
- Mostaza dulce
- Limón Marroquí
- Pimentón asado

VEGETARIANA \$20.800

Lechuga verde crespa orgánica, encurtido de berenjena, queso mozzarella, manzana caramelizada, aceitunas moradas marinadas, cebolla crispy, pimentón asado, champiñones frescos, semillas de calabaza y la vinagreta de tu elección.

VEGANA \$23.800

Lechuga verde crespa y mézclum orgánico con vegan balls de garbanzo y lentejas, tomate en dados, aguacate, espirales de pepino y zanahoria marinados en miel y limón marroquí, cilantro fresco, cebolla crispy, semillas de soya y la vinagreta de tu elección.

HONGOS \$24.900

Lechuga verde crespa orgánica con crimini fresco, champiñones asados, portobello al horno, queso azul, tomate en dados, corazón de alcachofa, pimentón asado, albahaca fresca, zucchini asado y quinua tostada de ajo y orégano.

• Sin queso azul, (Vegana) \$21.900

FRESHLY MADE FOR EVERY DAY

Preparaciones frescas para todos los días

TERIYAKI \$23.800

Lechuga verde crespa orgánica con filetes de pollo bañados en salsa teriyaki, acompañados de queso mozzarella, champiñones de la casa, pepino cohombro fresco, cebolla caramelizada, raíces chinas, ajonjolí y vinagreta de tu elección.

PAVO \$28.300

Lechuga verde crespa orgánica con filetes de pechuga de pavo en cocción lenta, espinaca bogotana, manzana verde, melón, fresa, bastones de apio, queso mozzarella, cebolla roja en pluma, y vinagreta de tu elección.

MARROQUÍ..... \$27.300

Lechuga verde crespa orgánica con julianas de pollo salteado en salsa de limón marroquí, queso holandés, tocineta crocante, tomate en dados, maíz tierno, aguacate, cebolla caramelizada, quinua tostada y la vinagreta de tu elección.

DE LA CASA \$25.700

Lechuga verde crespa orgánica con filetes de pollo marinados en mandarina y especias, acompañados de espinaca bogotana, palmitos vegetales, aceitunas verdes, maicitos, cebolla crispy, semillas de girasol y la vinagreta de tu elección.

ROAST BEEF \$26.800

Lechuga verde crespa orgánica con nuestro jugoso roast beef, acompañado de lajas de naranja, cebolla caramelizada, tomate en dados, pimentón asado, cilantro fresco, aguacate, espirales de maíz, ajonjolí negro y la vinagreta de tu elección.

SALAD OR WRAP

DEL MAR\$30.400

Lechuga verde crespa orgánica con camarones, langostinos y palmitos de cangrejo a la plancha, acompañados de champiñones frescos, cebolla crispy, bastones de apio, tomate cherry, albahaca, cebolla roja fresca, ajonjolí y la vinagreta de tu elección.

SALMÓN\$30.900

Lechuga verde crespa orgánica con Salmón fresco, queso emmental, acompañados de aguacate, pepinillos, tomate en dados, espinaca bogotana, apio, ajonjolí negro y la vinagreta de tu elección.



ACOMPAÑANTES

Papas en cascós.....	\$ 5.900
Papas SorS.....	\$ 5.900
Papas chips.....	\$ 3.500
Ensalada fresca.....	\$ 4.600
Crema del día.....	\$ 6.900

VEGETALES

Aceitunas moradas.....	\$3.400
Aceitunas verdes.....	\$3.780
Aguacate.....	\$4.800
Cebolla caramelizada....	\$1.800
Cebolla crispy.....	\$2.100
Cebolla roja.....	\$1.400
Champiñones frescos ...	\$2.800
Pepinillos.....	\$2.500
Encurtido de berenjena	\$2.900
Lechuga fresca.....	\$3.100
Manzana caramelizada...	\$1.900
Palmitos vegetales.....	\$3.500
Pimentón asado.....	\$1.400
Tomate cherry.....	\$1.700
Tomate rojo.....	\$1.500
Pepino cohombro.....	\$1.500

QUESOS

Mozzarella tajado.....	\$3.800
Holandés en cubos.....	\$4.100
Holandés tajado.....	\$3.900
Azul.....	\$4.900
Emmental.....	\$3.300

SALSAS

Queso azul.....	\$3.100
Queso parmesano.....	\$3.100
Queso finas hierbas.....	\$2.700
Mostaza dulce.....	\$2.700
Mayonesa de la casa...	\$2.700
Alioli.....	\$2.800
Teriyaki.....	\$2.700
Pesto.....	\$3.900
Stroganoff.....	\$2.600
Mostaza dijon antigua..	\$1.900
Limón marroquí.....	\$1.800

PROTEÍNAS

Solomito.....	\$10.200
Roast beef.....	\$10.600
Jamón ahumado.....	\$5.700
Jamón de cordero.....	\$7.100
Pepperoni.....	\$4.800
Pollo de la casa.....	\$7.500
Pollo neutro.....	\$7.100
Camarones.....	\$8.700
Langostinos.....	\$13.900
Palmitos de cangrejo..	\$4.400
Pavo Artesanal.....	\$13.800
Pollo marroquí.....	\$7.200
Vegan balls.....	\$4.800
Salmón fresco.....	\$11.800
Tocineta.....	\$3.900



BE BI DAS

Selección consciente
de frescos ingredientes



SMOOTHIES/ 22oz base yogurt

TRINIDAD \$10.200
Manzana verde, guanábana,
uva morada, semillas de chía,
yogurt natural.

GUADALUPE \$10.200
Mora fresca, agraz, mango,
arándanos secos y yogurt
natural.

DOMINICA \$10.200
Piña, sandía, crema de coco,
almendras y yogurt natural.

JUGOS SORS

- Frutos amarillos **\$6.100**
- Frutos rojos..... **\$6.100**
- Mandarina fresa **\$6.100**

REFRESCANTES/ 22 oz base jugos cítricos

TOBAGO \$9.400
Melón, manzana verde, piña,
hierbabuena y jugo de naranja.

BONAIRE \$9.400
Agraz, menta, sandía y jugo de
limón

SAN MARTÍN \$9.400
Durazno, mango, limonaria,
jengibre y jugo de naranja

OTRAS BEBIDAS

- Gaseosa 300 ml..... **\$3.900**
- Fuze Tea **\$3.200**
- Té Hatsu..... **\$6.900**
- Agua (con gas/sin gas) .. **\$3.800**
- Cerveza Heineken 250 ml **\$5.000**
- Cerveza Heineken 350 ml **\$8.000**



PEDIDOS ONLINE

**WWW.
sors.
com.co**

📍 **DOMICILIOS MEDELLÍN**
560.51.30

📍 **DOMICILIOS BOGOTÁ**
443.36.50

📱 sandwichorsalad

📱 sandwichorsaladfresh

POS TRES

Pregunta por
nuestro postre
de temporada **\$ 10.300**

