

Menú

Entradas

Anillos de Calamar Crispy	\$29.000
Anillos de calamar apanados, acompañados con papas a la francesa y salsa sweet chilli.	
Ceviche Carretilero	\$40.000
Delicioso ceviche de pulpo, anillos de calamar, maíz inflado, cebolla, mango en salsa pesto, acompañado con chips de plátano.	
Ceviche de Pesca Blanca	\$30.000
Pescado blanco marinado en leche de tigre de maracuyá, cebolla roja, pimentón, cilantro, maíz inflado, mango y aguacate, acompañado con chips de plátano.	
Langostinos Apanados	\$38.000
Langostinos apanados en panko acompañados con papas a la francesa, salsa de tomate y limón.	
Ceviche de Mango	\$22.000
Ceviche a base de mango, maíz inflado, cebolla roja, aguacate, salsa Tabasco, limón y soya.	
Coctel de Camarón	\$28.000
Coctel típico cartagenero en salsa rosada bomba acompañado con patacón.	
Arepa de Huevo	\$15.000
2 Arepas de Huevo tradicionales de la costa, acompañadas con suero costeño.	
Arepa de Huevo de Carne	\$20.000
2 Arepas de Huevo con carne molida, acompañadas con suero costeño.	
Empanadas de Carne	\$23.000
4 Empanadas de carne acompañadas con suero costeño.	
Empanadas de Queso	\$18.000
4 Empanadas de queso acompañadas con suero costeño.	
Tenders de Pollo	\$28.000
Tenders de pechuga de pollo apanada, acompañados con papas a la francesa, salsa de tomate o sweet chilli.	
Pulpo al Grill	\$65.000
150 gr de pulpo, acompañado con papa criolla y ensalada de la casa.	
Patacones Caribeños	\$22.000
6 unidades de patacones crocantes con suero y ahogado.	

Platos Fuertes

Arroz de Camarón	\$45.000
Arroz salteado en ponzu con camarón del mar Caribe, acompañado con patacón.	
Risotto de Mariscos	\$55.000
Risotto cremoso de mariscos con parmesano, acompañado con patacón.	
Risotto Rojo de Champiñón	\$50.000
Risotto cremoso con champiñones y queso parmesano.	
Chaufa de Verduras	\$28.000
Arroz salteado con verduras, huevo y semillas de sésamo, acompañado con patacón.	
Hamburguesa Bacon	\$40.000
Carne de res angus, servida con queso mozzarella, tocineta, tomate y lechuga, acompañada con papas a la francesa.	
Mojarra Frita	\$50.000
Mojarra roja frita, acompañada con arroz de coco, ensalada de la casa y patacón.	
Pargo Rojo	\$85.000
Pargo frito, acompañado con arroz de coco, patacón y ensalada de la casa.	
Róbalo en Salsa de Maracuyá	\$75.000
Filete de róbalo en salsa de maracuyá, acompañado con papa criolla y ensalada de la casa.	

Parrillada Marine	\$100.000
Parrilla de pulpo, calamar crispy, pescado apanado, camarón, langostinos apanados, acompañado con patacón y ensalada de la casa (para dos personas).	
Pechuga de Pollo al Grill	\$40.000
Pechuga de pollo al grill, acompañada con ensalada de la casa, arroz de coco y patacón.	
Chuleta de Cerdo	\$40.000
Chuleta de cerdo, acompañada con ensalada de la casa, arroz de coco y patacón.	
Pasta al Pesto	\$30.000
Pasta a elección, con pesto y queso parmesano.	
Pasta al Pomodoro	\$28.000
Pasta a elección, con pomodoro y queso parmesano.	
Lomo Fino en Salsa de Vino Tinto	\$55.000
Lomo fino acompañado con un delicioso puré de cayeye cremoso, bañado en salsa de vino tinto.	
Cazuela de Mariscos	\$65.000
Cazuela de mariscos a base de tomate, con vino blanco, servida con fondo de pescado, variedad de mariscos y pescado acompañado con patacón y arroz de coco.	
Ensalada César	\$40.000
Ensalada césar con lechuga crespas, crutones crujientes, queso parmesano, alioli y trozos de pechuga de pollo a la plancha.	
Ensalada Primavera con Camarón	\$45.000
Ensalada fresca con mix de lechugas, rúgula, pasta penne, camarón, zanahoria, queso mozzarella, tomate cherry y pesto.	

Menú Infantil

Milanesa de Pollo	\$25.000
Pechuga de pollo apanada, acompañada con papas a la francesa y salsa de tomate.	
Pasta al Burro	\$20.000
Pasta a elección, con mantequilla, ajo y queso parmesano.	
Tenders de Pescado	\$29.000
Pescado apanado en panko acompañado con papas a la francesa, salsa de tomate y limón.	

Postre

Brownie con Helado	\$18.000
---------------------------------	-----------------

Adicionales

Suero	\$5.000
Arroz de Coco	\$8.000
Hogado	\$5.000
Patacón 3 unidades	\$5.000
Camarón 120 gr	\$12.000
Pollo 120 gr	\$10.000

Bebidas

Bebidas Frias

Botella de Agua	\$6.000
Botella de Agua con Gas.....	\$6.000
Limonada Natural.....	\$10.000
Limonada de Coco.....	\$14.000
Limonada Cerezada.....	\$12.000
Limonada de Hierbabuena.....	\$12.000
Jugos Naturales.....	\$8.000
Gatorade.....	\$8.000
Gaseosas.....	\$8.000
Piña Colada sin Alcohol.....	\$32.000

*Bebidas micheladas tienen un valor adicional de \$4.000 cop

Cervezas

Aguila.....	\$12.000
Aguila Light.....	\$12.000
Costeñita.....	\$8.000
Club Colombia.....	\$12.000
Heineken.....	\$16.000
Corona.....	\$16.000

*Todas las cervezas las pueden llevar en cubetazo, paga 5 y lleva 6.

*Cervezas Micheladas tienen un valor adicional de \$4.000 cop

Whisky

	Trago	Botella
Old Parr 12	\$30.000	\$360.000
Buchanan's 12	\$40.000	\$360.000
Buchanan's Master	\$45.000	\$400.000
Red Label	\$25.000	\$280.000

Tequila

	Trago	Botella
Jose Cuervo Silver	\$25.000	\$230.000
Don Julio Blanco	\$35.000	\$430.000
Don Julio Reposado	\$40.000	\$460.000

Ron

	Trago	Botella
Medellín 12 años	\$23.000	\$230.000
Zacapa Ambar	\$36.000	\$360.000

Aguardiente

	Trago	Botella
Antioqueño Azul	\$18.000	\$170.000

Vodka

	Trago	Botella
Smirnoff	\$25.000	\$260.000
Absolut	\$25.000	\$260.000

Ginebra

	Trago	Botella
Gordon's	\$25.000	\$250.000
Tanqueray	\$38.000	\$380.000
Hendrick's	\$42.000	\$440.000

Vinos

	Botella
Vino Tinto	\$110.000
Vino Blanco	\$110.000
Vino Rosado	\$110.000

Jarra de Sangría

Vino Tinto / Blanco	\$100.000
---------------------	-----------

Todos nuestros precios son en Pesos Colombianos (COP) e incluyen el 8% de impuesto.

Las propinas se destinan 100% a los trabajadores del área de servicios.

El exceso de alcohol es perjudicial para la salud. Ley 30 de 1986. Prohíbese el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad y mujeres embarazadas. Ley 124 de 1994.