

ENTRADAS

BOMBA MARINERA

Coctel de frutos del mar.

\$ 19,500

CAMARONES APANADOS

Acompañados con papa a la francesa y ensalada.

\$ 20,000

CREMA FUSIÓN

Con Base de salsa blanca, con trozos de pescado y camarones, queso parmesano, perejil, aromatizado con vino blanco, acompañado con patacón.

\$ 13,000

CEVICHE DE CAMARÓN

Coctel de Camarón según tamaño.

Pequeño

\$ 9,000

Mediano

\$ 15,000

Grande

\$ 18,500

CEVICHE DE LANGOSTINO

EN MIEL DE MARACUYA

Ceviche de Langostino cocido al Limón, con Vegetales frescos y el toque de la casa.

\$ 28,500

CEVICHE PERUANO

Pescado cocido al Limón, con Vegetales frescos, maíz tierno, aguacate y aromatizado con cilantro.

\$ 18,500

DEDITOS DE PESCADO

Pescado apanado acompañado con papa francesa y ensalada.

\$ 13,500

Para llevar
Envases a \$500 0 \$1,000

ESPECIALIDADES

ARROZ DE CAMARÓN

Camaronés salteados al wok con arroz, acompañado de papa a la francesa y ensalada.

\$ 25,500

ARROZ MARINERO

Frutos del mar salteados al wok con arroz, acompañado de papa a la francesa y ensalada.

\$ 28,000

CAMARÓN FUSIÓN

Camaronés salteados y pescado a la plancha con vegetales frescos en julianas, aromatizado con ajo y vino blanco, acompañado con arroz, patacón y ensalada.

\$ 26,000

CAZUELA DE MARISCOS

Fresca combinación de frutos del mar en salsa marinera de la casa, acompañados de arroz y patacón. (Gratinado Opcional)

\$ 27,500

CAZUELA DE CAMARON

Camaronés salteados con base de mariscos, acompañado de arroz y patacón. (Gratinado Opcional)

\$ 30,000

CAMARONES AL AJILLO

Camaronés salteados con vegetales frescos perfumado en ajo y vino blanco, acompañado con arroz de coco.

\$ 18,500

PASTA FRUTOS DEL MAR

Pasta salteada en frutos del mar con salsa napolí perfumada de albahaca y vino blanco.

\$ 32,000

LANGOSTINOS APANADOS

Acompañado con papa a la francesa y ensalada

\$ 35,000

PESCADOS

SALMÓN PLANCHA

Acompañado de arroz, patacón y ensalada.

\$ 30,000

MARINERO

Asado a la plancha, bañado en salsa de mariscos, acompañado de arroz, patacón y ensalada.

\$ 35,000

AL AJILLO

Asado a la plancha, bañado en salsa de ajo, acompañado de arroz, patacón y ensalada.

\$ 32,000

MANDARINA

Asado a la plancha, bañado en salsa de mandarina, acompañado de arroz, patacón y ensalada.

\$ 32,000

FRITOS

PARGO

(Según tamaño)

Acompañado de arroz, patacón y ensalada.

MOJARRA

(Según tamaño)

Acompañado de arroz, patacón y ensalada.

SALSA CARTAGENERA

(Adicional)

OTRAS ESPECIALIDADES

PAELLA MIXTA

tradicional arroz con mariscos, pollo y cerdo, acompañado de patacón y ensalada

\$ 30,000

MIXTO DE SALMON Y LANGOSTINO

Langostino gratinado y 125 gr. de Salmon en salsa de ajo acompañado de patacón y arroz.

\$ 35,000

PESCADOS

FILETE DE PESCADO BLANCO

PLANCHA

Acompañado de arroz, patacón y ensalada.

\$ 23,000

MARINERO

Asado a la plancha, bañado en salsa de mariscos, acompañado de arroz, patacón y ensalada.

\$ 27,500

MILANESA

Pescado Apanado, acompañado de arroz, patacón y ensalada.

\$ 24,000

AL AJILLO

Asado a la plancha, bañado en salsa de ajo, acompañado de arroz, patacón y ensalada.

\$ 24,000

MANDARINA

Asado a la plancha, bañado en salsa de mandarina, acompañado de arroz, patacón y ensalada.

\$ 24,000

TRUCHA

PLANCHA

Acompañado de arroz, patacón y ensalada.

\$ 23,500

MARINERO

Asado a la plancha, bañado en salsa de mariscos, acompañado de arroz, patacón y ensalada.

\$ 28,500

AL AJILLO

Asado a la plancha, bañado en salsa de ajo, acompañado de arroz, patacón y ensalada.

\$ 24,500

MANDARINA

Asado a la plancha, bañado en salsa de mandarina, acompañado de arroz, patacón y ensalada.

\$ 24,500

OTROS GUSTOS

CHURRASCO A LA PLANCHA (350 GR.)

\$ 23,500

Acompañado de papa a la francesa y ensalada.

CHURRASCO GRATINADO (350 GR.)

\$ 26,500

Acompañado de papa a la francesa y ensalada.

HAMBURGUESA DE PESCADO

\$ 13,000

Hamburguesa con vegetales frescos, acompañada de papa a la francesa.

PECHUGA A LA PLANCHA (350 GR)

\$ 17,000

Acompañado de papa a la francesa y ensalada.

PECHUGA MEDITERRÁNEA (350 GR)

\$ 26,500

Pechuga a la plancha napada en salsa napolitana coronado de camarones y albahaca, acompañado de papa a la francesa y ensalada.

ADICIONALES

Arroz de Coco.

\$ 4,500

Arroz Blanco.

\$ 4,200

Papa a la Francesa.

\$ 4,500

Porción de Yuca (5 und.)

\$ 4,800

Patacón por Unidad.

\$ 3,000

Porción de Suero Costeño u Hogao.

\$ 2,000

Porción de Ensalada.

\$ 4,000

BEBIDAS

NATURALES

Jugos en Agua.	\$ 5,500
Jugos en Leche.	\$ 6,500
Limonada Natural.	\$ 4,500
Jarra de Limonada Natural.	\$ 11,000
Limonada Cerezada.	\$ 6,000
Limonada de Hierbabuena.	\$ 6,000
Jarra de Limonada Cerezada o Hierbabuena.	\$ 17,500
Limonada de Coco.	\$ 7,500
Jarra de Limonada de Coco.	\$ 20,500
Limonada de Mango, Maracuya o Lulo.	\$ 7,000

GASEOSAS

Gaseosa de 400 ml.	\$ 3,000
Gaseosa de 500 ml.	\$ 3,500
Gaseosa Familiar 1,5 Lts.	\$ 5,000
Tee.	\$ 3,000
Bretaña.	\$ 3,000
Cola y Pola.	\$ 3,200

AGUA

Agua Natural o con Gas,	\$ 3,000
H2O 600 ml.	\$ 3,500

CERVEZAS

Cerveza Nacional.	\$ 3,500
Cerveza Club Colombia.	\$ 4,000
Cerveza Importada.	\$ 8,000
Redd's	\$ 3,500