



## Entradas Frías

- **Coctel de langostino y tostada de vegetales** \$32.000  
Cuatro langostinos bañados en salsa rosada montados con aguacate, acompañados de tostadas, vegetales y gotas de pesto con limón.
- **Burrata con hojas frescas y pesto con crispí de guayaba agria** \$15.000  
Queso mozzarella aromatizado con canela, montado en tomates mini, hojas frescas y crispí de guayaba agria.
- **Carpaccio de mojarra roja** \$18.000  
Finos cortes de mojarra roja presentado con mezcla de lechugas, tomate cherry, gotas de aceite verde, salsa cremosa de aguacate y mayonesa al olivo.
- **Camarones en mayonesa de cilantro y limón** \$22.000  
Frescos camarones bañados en mayonesa de cilantro y ajo acompañados con chips.
- **Ensalada cesar con salmón ahumado** \$30.000  
Clásica ensalada de lechugas romana con rollos de salmón ahumado, rellenos de queso crema, acompañado de alcaparras crocantes y palitroques de pimienta de olor.

## Entradas Calientes

- **Tres ases de pulpo** \$25.000  
Pulpo en tres diferentes texturas con salsa de corozo, ají amarillo y aroma de coco acompañados con chips.
- **Zarapa de espinacas con camarones** \$22.000  
Camarones salteados con jengibre y envueltos en hojas de espinacas, acompañados de mazorquitas, tomate cherry y crocante de plátano nativo.
- **Miñón de queso costeño y champiñones al coco** \$15.000  
Miñones de queso y tocineta asados sobre una cama de champiñones al coco.

Nuestros platos son elaborados con productos frescos y autóctonos de la región, con recetas propias de nuestra cocina. // Precios en pesos Colombianos. Impuestos al consumo incluido.





## Sopas y Cremas

■ **Sopa campesina con pollo o res**

Vegetales frescos y con la proteína a su elección.

\$12.000

■ **Mote de queso**

Típico mote de queso costeño, ñame y guiso criollo.

\$12.000

■ **Cauche de camarones con queso costeño**

Creмосa preparación con camarones, ají amarillo, papa criolla, cilantro y queso costeño.

\$23.000

## Cremas

■ **Camarones**

\$22.000

■ **Pollo -Tomate - Champiñones – Verduras**

\$13.000

Nuestros platos son elaborados con productos frescos y autóctonos de la región, con recetas propias de nuestra cocina. // Precios en pesos Colombianos. Impuestos al consumo incluido.





## Carnes

- **Filet miñón de res en costra de pimienta** \$45.000  
Dos medallones de lomo fino con costra de pimienta y salsa de champiñones al vino tinto, acompañado de puré de papas criollas y vegetales calientes.
- **Lomo de res en salsa de remolacha** \$45.500  
Lomo fino de res hecho a la parrilla con salsa de remolachas y vino tinto acompañado con puré de papas criollas con suero y vegetales.
- **Lomo de cerdo en salsa de moras y chicha de maíz** \$32.000  
Lomo de cerdo asado bañado con salsa de moras y chicha de maíz, presentado con esferas de yuca con suero y vegetales calientes.
- **Lomo de res a caballo** \$40.000  
Tradicional preparación presentada al estilo de la casa.
- **Costillas a la bbq con cascós de guayaba agria** \$40.000  
Costillas de cerdo a la parrilla con salsa BBQ, cascós de papa rustica y guayaba agria azada.
- **Baby beef** \$38.000  
Clásico corte de lomo de res presentado con canastas de plátano rellenas de guacamole, pico de gallo y esfera de yuca con suero.

Nuestros platos son elaborados con productos frescos y autóctonos de la región, con recetas propias de nuestra cocina. // Precios en pesos Colombianos. Impuestos al consumo incluido.





## Aves

- **Pechuga de pollo en crema de maní y orégano** \$32.000  
Pechuga de pollo a la plancha bañada con salsa de maní y reducción de vino blanco, acompañada de puré de papa amarilla y verduras calientes.
- **Pechuga de pollo amarrada con tocineta** \$32.000  
Pechuga de pollo amarrada con tocineta y montada sobre un espejo de salsa de maíz viche, acompañado de croquetas de yuca y ensalada fresca con aguacate.
- **Rollo de pollo crocante en salsa de chorizo** \$31.000  
Pierna pernil deshuesada, apanada en panko y chips de tocino frito con salsa a base de chorizo y paprika, acompañado de puré de papoche y ensalada fresca con aguacate.
- **Salteado de pollo y vegetales** \$32.000  
Filetes de pechuga salteados con vegetales frescos, salsa oriental, jengibre, brotes de soja y ajonjolí, acompañados con tallarines.

## Pescados y Mariscos

- **Salmón en crosta con salsa de corozo** \$45.000  
Apanada por la piel en ajonjolí y acompañado puré de papa criolla y vegetales.
- **Róbalo a la plancha en salsa de camarones** \$45.000  
Róbalo a la plancha con salsa de camarones acompañado de arroz negro, raíces chinas y vegetales calientes.
- **Trucha marinera** \$40.000  
Trucha a la plancha bañada en salsa de mariscos y acompañada de patacón pisao y ensalada fresca.
- **Mojarra roja** \$36.000  
Preparada frita, acompañada de arroz de coco negro, patacón pisao y ensalada con aguacate.

Nuestros platos son elaborados con productos frescos y autóctonos de la región, con recetas propias de nuestra cocina. // Precios en pesos Colombianos. Impuestos al consumo incluido.





## Arroces

### ■ Arroz negro con calamares en salsa de ajo

Arroz en tinta de Sepia y crocantes anillos de Calamar y salsa de ajo.

\$29.000

### ■ Arroz teppanyaki

Salteado de res, cerdo y pollo en aceite de ajonjolí con vegetales frescos y salsa de soja.

\$30.000

### ■ Arroz de camarón

Receta caribeña con vegetales frescos, guiso criollo, el dulzor del coco y el tradicional queso de la región.

\$33.000

## Pastas

(Penne, Fettuccini, Espagueti)

### ■ Frutos del mar

Pasta corta o larga en salsa de mariscos, leche de coco y guiso criollo.

\$40.000

### ■ Boloñesa - Pollo - Champiñones - Carbonara

Pasta corta o larga con la salsa de su preferencia.

\$30.000

Nuestros platos son elaborados con productos frescos y autóctonos de la región, con recetas propias de nuestra cocina. // Precios en pesos Colombianos. Impuestos al consumo incluido.

