



# NUUESTRA Cevichería

## Ceviche Café del Mar \$48.000

Camarones frescos, cebolla blanca y roja, marinado de cítrico de limón, mayonesa japonesa, ajinomoto, pulpa de maracuyá y cilantro. Acompañado con chips de plátano y aguacate.

Fresh shrimp, white and red onion, lemon citrus marinade, Japanese mayonnaise, ajinomoto, passion fruit pulp and coriander. Accompanied with plantain chips and avocado.

## Ceviche Azteca \$48.000

Pulpo fresco, camarones, tilapia fresca, cebolla blanca y roja, ajinomoto, marinado de cítrico de limón, mayonesa japonesa, ají rocoto y cilantro. Acompañado con chips de plátano y aguacate.

Fresh octopus, shrimp, fresh tilapia, white and red onion, ajinomoto, lemon citrus marinade, Japanese mayonnaise, rocoto chili and coriander. Accompanied with plantain chips and avocado.

## Ceviche de Ají Amarillo \$48.000

*Yellow chili pepper Ceviche*

Pulpo, camarones, tilapia fresca, cebolla blanca, cebolla roja, ajinomoto, marinado en cítricos, mayonesa japonesa, ají amarillo y cilantro, chips de plátano y aguacate.

Octopus, shrimp, fresh tilapia, white onion, red onion, ajinomoto, citrus marinade, Japanese mayonnaise, yellow chili pepper and coriander, plantain chips and avocado.

## Coctel de Camarón San Felipe

*San Felipe Shrimp Cocktail*

\$48.000



Camarones frescos con nuestra salsa rosada hecha en casa, cebolla blanca, roja, ajinomoto, cilantro, marinados en cítricos, toque de picante, chips de plátanos y aguacate.

Fresh shrimp with our homemade pink sauce, white and red onions, ajinomoto, coriander, marinated in citrus, a touch of spice, plantain chips and avocado.

PARA COMPARTIR / FOR SHARE

## Trilogía de Ceviches

*Ceviche Trilogy*

\$115.000

Disfruta de nuestra variedad de ceviches Especialmente para compartir tus mejores momentos, exquisita combinación de nuestros 3 mejores ceviches, Café del Mar 100gr, Azteca 100gr, Ceviche de Ají Amarillo 100gr, timbal de puré de papas criollas y crocante de chip de plátanos.

*Enjoy our variety of ceviches*

Especially to share your best moments, exquisite combination of our 3 best ceviches, Café del Mar 100gr, Azteca 100gr, yellow pepper ceviche 100gr, Creole mashed potato timbale and crispy plantain chips.

## Ceviche Vegetariano \$40.000

*Blas de Lezo Vegetarian ceviche*

250 gr entre tomate, kiwi, mango maduro, durazno, aguacate, marinado en cítricos, ajinomoto, mayonesa japonesa, cebolla blanca y roja, y un toque de picante.

250g of tomato, kiwi, ripe mango, peach, avocado, marinated in citrus, ajinomoto, Japanese mayonnaise, white and red onion, and a touch of spice.

## Causa de Pulpo \$58.000

*La Heroica Cause of octopus*

Pulpo fresco marinado en cítricos, cebolla blanca, roja, aceite de oliva, pimienta cayena, ajinomoto, aguacate, sobre un timbal de papas amarillas.

Fresh octopus marinated in citrus, white and red onion, olive oil, cayenne pepper, ajinomoto, avocado, on a timbale of yellow potatoes.

## Causa de camarones \$58.000

*Shrimp Cause*

Camarones frescos, marinados en cítricos, cebolla blanca, roja, cilantro, ajinomoto, salsa tártara, aguacate, sobre un timbal de papas amarillas.

Fresh shrimp, marinated in citrus, white and red onion, coriander, ajinomoto, tartar sauce, avocado, on a timbale of yellow potatoes.

LOS PRECIOS INCLUYEN IMPUESTO AL CONSUMO  
PRICES INCLUDE CONSUMPTION TAX

Estimado Cliente, si usted es alérgico a algún ingrediente por favor comunicarlo.  
Dear Customer, if you are allergic to any ingredient please communicate it. Thank You

# Carta

ESPECIAL DEL CHEF

## ENTRADAS

**PULPO A LA PARRILLA** \$78.000

*GRILLED OCTOPUS*

Pulpo fresco, asado a la parrilla con chimichurri en reducción balsámica, Papas criollas al vapor y tomate uvalina.

Fresh octopus, grilled with chimichurri in balsamic reduction, steamed Creole potatoes and uvalina tomato.

**MIX DE MARISCOS** \$58.000

*SEAFOOD MIX*

150gr entre pulpo, camarón calamar, cebolla, crema de leche, pimentón rojo y verde. Acompañado con chips de plátano.

150gr between octopus, shrimp, squid, onion, milk cream, red and green paprika. Served with plantain chips.

**LANGOSTINOS A LA CRIOLLA** \$58.000

*PRAWNS CRIOLLA*

Langostinos U15 salteados, bañados en leche de coco, pimentón rojo, verde y cebolla blanca, sobre una base de mix de lechugas y chips de plátano.

Sauteed U15 prawns, bathed in coconut milk, red and green paprika and white onion, on a base of lettuce mix and plantain chips.

**SURTIDO IBERICO Y QUESO MANCHEGO** \$70.000

*IBERICO ASSORTMENT AND MANCHEGO CHEESE*

100gr entre Jamón serrano, salchichón, chorizo español, 50 gr de queso manchego, aceitunas, tomate uvalina y grissini.

100gr between Serrano ham, sausage, Spanish chorizo, 50 gr of manchego cheese, olives, uvalina tomato and grissini.

**CHIPS DE PLÁTANO CON SUERO COSTEÑO** \$30.000

Snack de chips de plátano, especiales para compartir. Acompañados de nuestro delicioso suero costeño.

Plantain chips snacks, especial to share. Accompanied by our delicious coastal whey.

## PLATOS FUERTES

**TRONCHA DE SALMÓN Y CAMARONES EN SALSA DE COCO Y CURRY**

*SLICED SALMON AND SHRIMPS IN COCONUT SAUSE*

*COCONUT SAUSE*

\$75.000

250gr Salmón fresco asado, bañado en salsa de camarones, leche de coco, curry; espárragos y tomate uvalina.

Acompañado de puré de papa criolla.

250gr Grilled fresh salmon, bathed in shrimp sauce, coconut milk, curry; asparagus and uvaline tomato. Accompanied by Creole potato puree.

**NEW YORK STEAK** \$95.000

300gr De New York Steak corte madurado americano, acompañado de papas criollas y espárragos.

300gr New York Steak American matured cut, accompanied by Creole potatoes and asparagus.

**FILETE DE TILAPIA A LA MENIER CON CAMARONES** \$58.000

*TILAPIA FILLET A LA MENIER WITH SHRIMPS*

Filete de tilapia asado, bañado en salsa de camarones, mantequilla, perejil, vino blanco, acompañado de papas criollas y ensalada de la casa.

Grilled tilapia fillet, bathed in shrimp sauce, butter, parsley, white wine, accompanied by Creole potatoes and house salad.

**PICADA MIXTA PERSONAL** \$68.000

*PERSONAL MIXED PICADA*

250gr de proteína, cubitos de pollo, lomo fino, lomo de cerdo, trocitos de chorizo artesanal y butifarra, mezclados con pimentón rojo, verde y amarillo, cebolla blanca, cebolla roja, laurel y romero. Acompañado con papa criolla.

250gr of protein, chicken cubes, pork loin, pieces of artisan chorizo and sausage, mixed with red, green and yellow paprika, white onion, red onion, bay leaf, and rosemary. Served with Creole potatoes.

PARA COMPARTIR / FOR SHARE

Picada

*Café del Mar*

★★★★★

\$130.000

Disfruta de nuestra picada especial de la casa 400gr elaborada con jugosos cubitos de pollo, lomo fino, lomo de cerdo, trocitos de chorizo artesanal y butifarra, mezclados con pimentón rojo, verde y amarillo, cebolla blanca, cebolla roja, laurel, romero y 120gr de anillos de calamares, camarón y pulpo. Acompañado con papa criolla y ensalada de la casa.

Enjoy our special 400gr house snack made with juicy chicken cubes, thin loin, pork loin, pieces of artisan chorizo and sausage, mixed with red, green and yellow paprika, white onion, red onion, bay leaf, rosemary and 120gr of squid rings, shrimp and octopus. Served with Creole potatoes and house salad.

**ENSALADA DEL CHEF** \$45.000

*CHEF'S SALAD*

Nuestra ensalada especial con 100gr de pechuga de pollo, un mix de lechuga crespita, morada, espinaca, rúgula, basilico, bits de pan, huevo cocido, queso parmesano, tomate cherry, uvalina y aderezo de miel mostaza.

Our special salad with 100gr of chicken breast, a mix of crisp lettuce, purple lettuce, spinach, rugula, basil, bits of bread, boiled egg, parmesan cheese, cherry tomato, uvalina and honey mustard.

POSTRE DEL DÍA

*Dessert of the day*

\$22.000

**ADICIONALES: \$8.000** para acompañar los platos (Papa/ Puré de papas / Ensalada).

**SUERO COSTEÑO \$5.000**

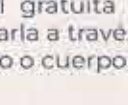
**QUESO MANCHEGO (porción de 50gr) \$18.000**

*ADDITIONAL: \$8.000 to accompany the dishes (Potato/ Mashed Potatoes/ Salad).*

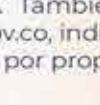
*SUERO COSTEÑO \$5.000*

*MANCHEGO CHEESE (portion of 50gr) \$18.000*

Los adicionales no están incluidos en el precio del plato.  
 The additional ones are not included in the price of the dishes.



Nuestros Vegetales son producidos por la Fundación Granitos de Paz, conformado por mujeres madre cabeza de hogar.



LOS PRECIOS INCLUYEN IMPUESTO AL CONSUMO  
 PRICES INCLUDE CONSUMPTION TAX

Estimado Cliente, si usted es alérgico a algún ingrediente por favor comunicarlo.  
 Dear Customer, if you are allergic to any ingredient please communicate it. Thank You

**ADVERTENCIA PROPINA:** Se informa a los consumidores que este establecimiento comercial sugiere una propina del 10% del valor de la factura, la cual puede ser aceptada, rechazada o modificada por usted, según su evaluación del servicio proporcionado. Al solicitar la factura, informe a la persona que lo atiende si desea que esta cantidad se incluya o no en la factura, o especifique la cantidad que desea dar como propina.

En este establecimiento comercial, los dineros recogidos por concepto de propina se destinan única y exclusivamente a reconocer del trabajo de las personas que forman parte de la cadena de servicios. En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la línea de atención al ciudadano de la Superintendencia de Industria y Comercio: 8000 910165, para presentar su queja. También puede presentarla a través del correo electrónico [contactenos@sic.gov.co](mailto:contactenos@sic.gov.co), indicando en el asunto o cuerpo del correo electrónico: queja sobre el cargo por propina.