



# Carta Especial del Chef

## Entradas

### PULPO A LA PARRILLA \$68.000

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



### LANGOSTINOS A LA CRIOLLA \$48.000

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.

### JAMÓN SERRANO & QUESO MANCHEGO \$60.000

100gr Jamón serrano y 50gr queso manchego, aceitunas, tomate uvalina rojo y grissini.

### SURTIDO IBERICO & QUESO MANCHEGO \$60.000

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

### CHISPS DE PLATANO CON SUERO COSTEÑO

\$25.000

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



### FILETE DE TILAPIA A LA MENIER CON CAMARONES \$48.000

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



PICADA PARA COMPARTIR

### Café del Mar

\$110.000

Disfruta de nuestra Picada Especial de la Casa (400gr) elaborada con Jugosos cubitos de pollo, lomo fino, lomo de cerdo, trocitos de chorizo Antioqueño y butifarra, mezclados con pimentón rojo, verde y amarillo, salsa de tomate, pasta de tomate, cebolla blanca, laurel, romero y 120gr de anillos de calamares y camarón en salsa de la casa, Acompañado con papa criolla y ensalada de la casa.

### PICADA MIXTA PERSONAL \$60.000

250gr De proteína, cubitos de pollo, lomo fino, lomo de cerdo, chorizo antioqueño, butifarra, en nuestra salsa a base de pasta de tomate, pimentón rojo, verde y amarillo, salsa de tomate, cebolla blanca, laurel y romero. Acompañado de papas criollas.

### ENSALADA DEL CHEF \$38.000

Nuestra ensalada especial con mix de lechuga crespas, morada espinaca, rúgula, basílico, bits de pan, huevo cocido, queso parmesano, tomate cherry, yuvalina, aderezo de mielmostaza y toque de frutos secos.

## Platos Fuertes



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

\$68.000

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



### NEW YORK STEAK \$75.000

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

## Postres del Día

\$15.000 / \$20.000

ADICIONALES \$6.000 Para acompañar los platos (Papa / Puré de Papas / Ensalada)  
QUESO MANCHEGO (porción de 50gr) \$12.000

Los adicionales no están incluidos en el precio del plato.

**"ADVERTENCIA PROPINA:** Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina correspondiente al 10% del valor de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted, de acuerdo con su valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta, indíquelo a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indíquelo el valor que quiere dar como propina.

En este establecimiento de comercio los dineros recogidos por concepto de propina se destinan única y exclusivamente a reconocer el trabajo de las personas que hacen 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: (601) 592 0400 en Bogotá o para el resto del país, línea gratuita nacional: 01 8000 910165, para que radique su queja. También puede radicarla a través del correo [contactenos@sic.gov.co](mailto:contactenos@sic.gov.co) escribiendo en el asunto o texto del correo - Queja cobro de propina."



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







**Nuestra**

# Cevichería



**CAUSA DE PULPO \$45.000**

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



**CEVICHE AL PESTO \$39.000**

Pulpo fresco, camarones, tilapia fresca, cebolla blanca y rojas, cilantro, ajinomoto, marinado de cítricos de limón y nuestra deliciosa salsa artesanal de pesto. Acompañado con chips de plátano y aguacate.



**CAUSA DE CAMARONES \$45.000**

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



**CEVICHE CAFÉ DEL MAR \$39.000**

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.



**COCTEL DE CAMARÓN \$39.000**

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.

**CEVICHE AZTECA \$39.000**

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.

PARA COMPARTIR

**Trilogía de Ceviches \$85.000**



Disfruta de nuestra variedad de ceviches

Especialmente para compartir tus mejores momentos, exquisita combinación de nuestros 3 mejores ceviches, Café del Mar 100 gr, Azteca 100 gr, Ceviche al pesto 100 gr, Timbal de puré de papas amarillas y crocantes chips de plátanos.



LOS PRECIOS INCLUYEN IMPUESTO AL CONSUMO

Estimado Cliente, si usted es alérgico a algún ingrediente por favor comunicarlo.



Protegemos a la niñez y adolescencia de la explotación sexual en viajes y turismo

