

UN LUGAR TROPICAL EN
MEDIO DE LA *Sabana*



CARTA
menú

Apreciado cliente, nuestros platos fuertes tienen un tiempo de preparación debido a que todo se elabora en el momento, agradeceremos su comprensión. Entre tanto, permítanos sugerirle una exquisita entrada.

ENTRADAS

CHIPS DE PLÁTANO CON SUERO	\$20.000
10 unidades con suero costeño.	
CAMARONES APANADOS	\$38.000
15 unidades, salsa de la casa, acompañado con papa a la francesa o chips de plátano.	
CAMARONES AL AJILLO	\$37.000
15 unidades, acompañado con papa a la francesa o chips de plátano.	
CEVICHE DE CAMARÓN TRADICIONAL	\$36.000
A base de salsa roja o rosada con cebolla, limón, cilantro y pimienta.	
CEVICHE PERUANO	\$38.000
Pescado blanco, camarón en leche de tigre, acompañado de chips de plátano	
CEVICHE PERUANO MIXTO	\$42.000
Pescado blanco, camarón en leche de tigre acompañado con chips de plátano.	
PATACONES CON SUERO COSTEÑO	\$20.000
4 Unidades.	
PATACONES CON HOGAO	\$18.000
4 Unidades.	
PATACONES GRATINADOS	\$20.000
4 Unidades.	
PATACONES CON HOGAO Y GRATINADOS	\$24.000
4 Unidades.	

ESPECIALIDADES

PAELLA MEDITERRÁNEA	\$52.000
Frutos del mar trozos de pechuga, cerdo con arveja y zanahoria.	
PAELLA VALENCIANA	\$50.000
Cerdo, chorizo, pechuga de pollo con arveja y zanahoria.	
ARROZ MARINERO	\$48.000
Frutos del mar con arveja y zanahoria.	
ARROZ CON CAMARONES	\$50.000
15 Camarones con arveja y zanahoria.	
ARROZ MAR Y TIERRA	\$50.000
Frutos del mar con trozos de churrasco y pechuga de pollo con arveja y zanahoria.	
ARROZ MEXICANO	\$48.000
Trozos de churrasco y pechuga de pollo, maíz, arveja y zanahoria.	
PASTA MARINERA	\$48.000
Frutos del mar en salsa marinera, acompañados de pan baguette o patacón.	
PASTA CON CAMARONES	\$54.000
15 camarones en salsa marinera, acompañados de pan baguette o patacón.	
PASTA CARBONARA	\$50.000
Cerdo, tocino en salsa carbonara, acompañados de pan baguette o patacón.	
PASTA MAR Y TIERRA	50.000
Frutos del mar con trozos de carne de res y pechuga en salsa marinera, acompañados de pan baguette o patacón.	

PESCADOS FRITOS

MOJARRA FRITA	\$48.000
(800 grs)	
BAGRE FRITO	\$51.000
(300 grs)	
ROBALO FRITO	\$ SEGÚN EL TAMAÑO
(400 grs: \$58.000) (500 grs: \$68.000)	
(800 grs: \$78.000) (700 grs: \$88.000)	
PARGO FRITO	\$ SEGÚN EL TAMAÑO
(400 grs: \$63.000) (500 grs: \$73.000)	
(800 grs: \$83.000) (700 grs: \$93.000)	

*Gramajes en crudo

ACOMPAÑADOS CON:

- Patacón o papa francesa
- Arroz blanco ó de coco
- Ensalada o guacamole

PESCADOS A LA PLANCHA

MOJARRA AL HORNO	\$48.000
MOJARRA RELLENA AL HORNO	\$60.000
FILETE DE MOJARRA ASADA	\$48.000
FILETE DE MOJARRA APANADA.....	\$50.000
FILETE DE MOJARRA AL AJILLO	\$53.000
FILETE DE MOJARRA SALSA MARACUYÁ	\$53.000
FILETE DE MOJARRA CON SALSA BEACH	\$60.000
TRUCHA A LA PLANCHA	\$53.000
TRUCHA GRATINADA	\$58.000
TRUCHA AL AJILLO	\$58.000
TRUCHA CON SALSA MARACUYÁ	\$58.000
TRUCHA CON SALSA BEACH	\$65.000
SALMÓN PLANCHA	\$58.000
SALMÓN GRATINADO	\$63.000
SALMÓN AL AJILLO	\$63.000
SALMÓN CON SALSA MARACUYÁ	\$63.000
SALMÓN CON SALSA BEACH	\$70.000
BAGRE PLANCHA	\$51.000

*Gramajes en crudo

ACOMPAÑADOS CON:

- Patacón o papa francesa
- Arroz blanco ó de coco
- Ensalada o guacamole

PESCADOS CON SALSA MARINERA

TRUCHA CON SALSA MARINERA \$65.000 <small>(500 grs)</small>
TRUCHA GRATINADA CON SALSA MARINERA . \$72.000 <small>(500 grs)</small>
SALMÓN CON SALSA MARINERA \$70.000 <small>(Filete 200grs)</small>
SALMÓN GRATINADO CON SALSA MARINERA. \$77.000 <small>(Filete 200 grs)</small>

*Gramajes en crudo

ACOMPAÑADOS CON:

- Patacón o papa francesa
- Arroz blanco o de coco
- Ensalada o guacamole

PESCADOS EN SALSA CRIOLLA

MOJARRA EN SALSA CRIOLLA \$55.000 <small>(400 grs)</small>
BAGRE EN SALSA CRIOLLA \$58.000 <small>(300 grs)</small>

*Gramajes en crudo

ACOMPAÑADOS CON:

- Papa, yuca y plátano
- Arroz blanco o de coco
- aguacate
- patacón.

CAZUELAS Y SANCOCHOS

CAZUELA MAR Y TIERRA \$55.000 <small>Acompañado queso mozzarella, queso parmesano con patacón, arroz blanco o arroz con coco y aguacate.</small>
CAZUELA DE MARISCOS \$53.000 <small>Acompañado con patacón, arroz blanco o arroz con coco y aguacate.</small>
CAZUELA DE CAMARON \$58.000 <small>Acompañado con patacón, arroz blanco o arroz con coco y aguacate.</small>
CAZUELA MIXTA \$60.000 <small>Acompañado filete de mojarra, queso mozzarella con patacón, arroz blanco o arroz con coco y aguacate.</small>
MOJARRA EN SANCOCHO \$55.000 <small>Acompañado con arroz blanco o arroz con coco y aguacate.</small>
BAGRE SANCOCHO \$58.000 <small>Acompañado con arroz blanco o arroz con coco y aguacate.</small>

PLATOS TÍPICOS

BANDEJA PAISA \$49.000 <small>Arroz, frijoles, carne molida, plátano maduro, aguacate, charo, rellena, chicharrón arepa y huevo.</small>
AJIACO CON POLLO \$37.000 <small>Acompañado, arroz blanco, aguacate, pierna perril, mazorca, crema de leche y alicaparras.</small>

CARNES

LOMO SALTADO	\$50.000
<small>Lomo de res, ají amarillo, cebolla, pimentón, tomate, arroz blanco, papas francesas.</small>	
COSTILLA DE CERDO	\$50.000
<small>480 grs con salsa BBQ.</small>	
CHURRASCO	\$58.000
<small>(300 grs)</small>	
PECHUGA A LA PLANCHA	\$45.000
<small>(300 grs)</small>	
BABY BEEF	\$58.000
<small>(300 grs)</small>	
PUNTA DE ANGA	\$58.000
<small>(300 grs)</small>	
CARNE ASADA MADURADA	\$42.000
<small>(300 grs)</small>	

*Quesos en crudo

ACOMPANADOS CON 2 DE LAS SIGUIENTES GUARNICIONES:

- papa salada
- papa criolla
- papa francesa
- patacón
- ensalada
- arroz blanco o coco

ADICIONES:

- Maracuyá \$7.000
- Encebollado \$8.000
- Gratinado \$7.000

ENSALADAS

ENSALADA MAR Y TIERRA	\$57.000
<small>Camarones, anillos, pescado blanco, pollo, variedad vegetales, queso mozzarella y queso parmesano.</small>	
ENSALADA DE CAMARONES	\$48.000
<small>15 camarones, variedad vegetales, queso mozzarella y queso parmesano.</small>	

HAMBURGUESAS

CANGREBURGUER	\$35.000
<small>Cebolla grillé, lechuga, tomate, queso mozzarella, francesa y coca-cola.</small>	
HAMBURGUESA DE CARNE	\$35.000
<small>Cebolla grillé, lechuga, tomate, queso mozzarella, francesa y coca-cola.</small>	
HAMBURGUESA DE POLLO	\$35.000
<small>Cebolla grillé, lechuga, tomate, queso mozzarella, francesa y coca-cola.</small>	

*Quesos en crudo

ADICIONES:

- CARNE EXTRA \$10.000
- QUESO EXTRA \$10.000

PLATOS VEGETARIANOS

PATACONES CON VEGETALES \$35.000

4 unidades.

PASTA CON VEGETALES \$35.000

Pasta con vegetales salteados acompañados con pan baguette.

ARROZ CON VEGETALES \$35.000

Arroz salteado con vegetales, papacon o francesa y ensalada.

MENÚ INFANTIL

SNACKS DE POLLO \$35.000

Acompañado de papa francesa, salsa de tomate y pony malta.

SNACKS DE PESCADO \$35.000

Acompañado de papa francesa, salsa de tomate y pony malta.

ADICIONES

SUERO COSTEÑO \$9.000

PAPA FRANCESA \$9.000

PAPA VAPOR \$10.000

UNIDAD DE PATACÓN \$4.000

YUCA (FRITA O SUDADA) \$12.000

ARROZ BLANCO \$8.500

ARROZ COCO \$9.500

PORCIÓN DE ENSALADA \$9.000

Cebolla, tomate, lechuga y zanahoria.

BEBIDAS

LIMONADA NATURAL \$9.000

LIMONADA DE COCO \$12.000

LIMONADA CEREZADA \$12.000

LIMONADA DE HIERBABUENA \$12.000

JUGO NATURAL EN AGUA \$9.000

Lulo, mango, maracuyá, mora, fresa o guanábana.

JUGO NATURAL EN LECHE \$11.000

Lulo, mango, maracuyá, mora, fresa o guanábana.

SODA ITALIANA \$18.000

Cereza, maracuyá o hierbabuena.

TINTO \$4.000

AGUA AROMÁTICA \$5.000

BOTELLA DE AGUA (600 ML) \$6.000

BOTELLA DE AGUA CON GAS (600 ML) \$6.000

BASEOSA \$6.000

CERVEZA POKER \$8.000

CERVEZA AGUILA \$8.000

COLA Y POLA \$8.000

CERVEZA CLUB COLOMBIA DORADA	\$10.000
CERVEZA CLUB COLOMBIA ROJA	\$10.000
CERVEZA CLUB COLOMBIA TRIGO	\$10.000
CERVEZA CORONA	\$13.000
CERVEZA CORONITA.....	\$9.500
SODA	\$8.000
JARRA DE SANGRÍA VINO TINTO O BLANCO.....	\$79.000

ADICIONES:

- ZUMO DE LIMÓN\$4.000
- MICHELADA\$5.000

VINOS

BOTELLA DE VINO TINTO O BLANCO	\$86.000
<small>(750 mL)</small>	
BOTELLA GATO NEGRO (BLANCO Y TINTO)	\$90.000
<small>(750 mL)</small>	

POSTRES

HELADO ARTESANAL	\$6.000
BROWNIE CON HELADO	\$12.000
COPA DE HELADO CON 2 PORCIONES	\$11.000
POSTRE DE LA CASA	\$13.000
CUAJADA CON MELADO Y SALSA DE MORA....	\$13.000

CÓCTELES

MARGARITA	\$29.000
MOJITO CUBANO	\$25.000
PIÑA COLADA	\$30.000
PIÑA COLADA (SIN ALCOHOL)	\$26.000
DAIKIRI	\$30.000
CÓCTEL DE LA CASA	\$25.000
JARRA DE SANGRÍA VINO TINTO O BLANCO...	\$79.000
1/2 JARRA DE SANGRÍA VINO BLANCO	\$44.000