

✧ BEBIDAS REFRESCANTES ✧

- ★ Limonada Natural → \$6.500
- ★ Limonada Cerezada → \$7.500
- ★ Limonada de Hierbabuena → \$7.500
- ★ Limonada de Mango → \$7.500
- ★ Limonada de Coco → \$9.500
- ★ Soda → \$5.900
- ★ Soda de Frutas (Frutos Rojos o Maracuyá) → \$7.500
- ★ Jugos en Agua → \$7.500
(Mango, mora, fresa, guanabana, piña, lulo, maracuyá o mandarina)
- ★ Jugos en Leche → \$9.500
- ★ Gaseosas → \$5.900
(Coca-Cola/Zero, Sprite, Quatro, Ginger, Colombiana/Cero)
- ★ Botella de Agua → \$5.500
- ★ Botella de Agua con Gas → \$5.500
- ★ Seven Up H2O (Lima-Limón o Maracuyá) → \$6.000

✧ CERVEZAS ✧

✧ Nacionales ✧

- ★ Águila → \$7.500
- ★ Águila Light → \$7.000
- ★ Andina Light → \$6.500
- ★ Club Colombia → \$7.000
Dorada, Negra, Roja o Doble Malta
- ★ Poker → \$6.500
Dorada o Malta

✧ Importadas ✧

- ★ Corona → \$9.500
- ★ Heineken → \$9.500
- ★ Michelob U → \$9.500
- ★ Stella Ar. → \$9.500
Escarchado (limón & sal)
- ★ Michelado (limón, sal & pimienta) → \$2.500

✧ Artesanal ✧

- ★ 3 Cordilleras → \$9.500
Blanca, Mestiza, Mulata, Negra o Rosada

✧ BEBIDAS CALIENTES & DE LA CASA ✧

- ★ Café → P-\$1.800 G-\$3.500
- ★ Aromática → \$4.000
- ★ Cocteles → \$18.000
Mojito, Margarita, Gina & Tonic, Manhattan, Alexander, Martini
- ★ Co. Sangría → \$14.000
- ★ ½ J. Sangría → \$30.000
- ★ Co. Verano → \$14.000
- ★ Ja. Sangría → \$55.000
- ★ Co. Rosado → \$14.000
- ★ ½ J. Verano → \$30.000
- ★ Ja. Verano → \$55.000

✧ VINO TINTO ✧

✧ Botella ✧

- ★ Reservado → \$60.000
- ★ 120 San. R. → \$93.000
- ★ Casill. Dia. → \$117.000
- ★ Casti. Liria → \$81.000
- ★ Undurraga → \$112.000
- ★ Marques R. → \$108.000
- ★ Marqu. R. → \$219.000
- ★ Riscal Tem. → \$53.000
- ★ Riscal Tem. → \$93.000
- ★ Undurraga → \$65.000
- ★ 120 San. R. → \$58.000
- ★ Frontera → \$88.000
- ★ Casille. Dia. → \$73.000
- ★ Lazo → \$77.000
- ★ Jarra Vino → \$30.000
- ★ Lambrusco → \$79.000
- ★ Beroni. Cr. → \$110.000
- ★ Jarra Vino → \$55.000

✧ VINO BLANCO ✧

✧ ½ Botella ✧

✧ Botella ✧

- ★ 120 San. R. → \$58.000
- ★ Casille. Dia. → \$73.000
- ★ Undurraga → \$65.000
- ★ Marques R. → \$73.000
- ★ Riscal Tem. → \$55.000
- ★ Jarra Vino → \$30.000
- ★ 120 San. R. → \$93.000
- ★ Casill. Dia. → \$117.000
- ★ Casti. Liria → \$81.000
- ★ Undurraga → \$112.000
- ★ Marqu. R. → \$107.000
- ★ Riscal Tem. → \$93.000
- ★ Lazo → \$73.000
- ★ Reservado → \$60.000
- ★ Maison Cas. → \$97.000
- ★ Lambrusco → \$79.000
- ★ Jarra Vino → \$55.000

✧ VINO ROSADO ✧

✧ Botella ✧

- ★ Lambrusco → \$79.000
- ★ Reservado → \$60.000
- ★ Casti. Liria → \$73.000

✧ ENTRADAS ✧

- Unidad de Patacona de la Casa y Salsas → \$1.800
- Ceviche de Camarón → \$23.000
- Camarones al Ajillo sobre papa francesa → \$27.000
- Camarones al Ajillo con pan francés → \$25.000
- Champiñones al Ajillo → \$22.500
- Champiñones al Queso Azul → \$25.000
- Champiñones Rellenos de Jaiba → \$28.000
- Quesadillas Rellenas de Camarón → \$23.000
- Quesadillas Rellenas de Pollo → \$23.000
- Quesadillas Rellenas Barbacoa de Cerdo → \$23.000
- Quesadillas Vegetarianas → \$19.500
- Plátano Maduro al Caribe_(camarones) → \$28.000
- Plátano Maduro a la Criolla_(pollo) → \$25.000
- Plátano Maduro con Barbacoa de Cerdo → \$25.000
- Plátano Maduro con Vegetales → \$23.500
- Callos a la Madrileña → \$25.000
- Chunchulla / Chunchullo → \$18.000
- Porción de Chorizo → \$14.500
- Porción de Morcilla → \$14.500
- Porción de Ubre → \$23.000

✧ DOMICILIOS ✧

- Porción de Pataconas de la Casa_(5 unidades) → \$7.000
- Set de Salsas_(guacamole, ají casero & hogao) → \$7.500

✧ SOPAS & CREMAS ✧

- Crema de Tomate → \$10.000
- Crema de Cebolla → \$10.000
- Crema de Champiñones → \$10.000
- Crema de Pollo → \$10.000
- Crema de Espárragos → \$10.000
- Crema de Jaiba → \$16.500
- Consomé de Pollo → \$10.000
- Consomé de Pescado → \$10.000
- Sopa Jardinera_(solo vegetales) → \$10.000
- Sopa de Cebolla → \$22.500

✧ VARIEDAD DE ARROZ ✧

- Cremoso Caribeño_(camarones - 500gr) → \$28.000
- Cremoso de Champiñones_(500gr) → \$25.000
- Cremoso de Langostinos U16_(500gr) → \$45.000
- Cremoso de Langostinos U8_(500gr) → \$79.000
- Cremoso Criollo_(pollo - 500gr) → \$25.000
- Paella_(frutos del mar, cerdo & pollo - 700gr) → \$44.000

✧ PARRILLA ✧

- Filet Mignon(300gr) → → \$45.000
- Steak Pimienta(300gr) → → \$45.000
- Steak Balthazar(300gr) → → \$45.000
- Baby Beef(350gr) → → \$41.500
- Baby Beef Balsámico(350gr) → → \$46.500
- Lomo Saltado(200gr) → → \$30.000
- Lomito Especial(300gr) → → \$44.000
- Churrasco(400gr) → → \$41.500
- Bife Chorizo(400gr) → → \$44.000
- Punta de Anca(400gr) → → \$41.500
- Punta de Anca a la Ernesto(400gr) → → \$48.500
- Medallones de Res al Queso Azul(300gr) → → \$46.000
- Medallones de Res con Langostinos(300gr) → → \$56.000
- Picada para Dos → → \$46.000
- Parrillada 3 Carnes(res, cerdo, pollo – 360gr) → → \$40.000
- Parrillada 5 Carnes(res, cerdo, pollo, ubre, morro) → → \$45.000

✧ ACOMPAÑAMIENTOS ✧

🍴 (2 POR PLATO) 🍴

Excepto el menú infantil y la Hamburguesa Premium

- Arroz Blanco
- Arroz Coco
- Ensalada
- Papa Salada
- Puré de Papa
- Banano Tempura
- Croquetas de Yuca
- Papa Artesanal(en casco)
- Papa Salteada(al ajillo)
- Vegetales Salteados

✧ POLLO ✧

- Pollo BBQ(300gr) → → \$30.000
- Pollo en Salsa de Maracuyá(300gr) → → \$30.000
- Pollo en Salsa de Mandarina(300gr) → → \$30.000
- Pollo en Salsa de Piña & Tocineta(300gr) → → \$32.000
- Julianas de Pollo al Coco(250gr) → → \$26.500
- Pollo a la Parrilla / Plancha(300gr) → → \$28.000

✧ CERDO ✧

- Chuleta Hawaiana(con hueso 500gr-600gr) → → \$35.500
- Costillas de Cerdo BBQ(500gr) → → \$35.500
- Costillas de Cerdo Tamarindo(500gr) → → \$35.500
- Lomo de Cerdo Frutos Rojos(300gr) → → \$35.500

✧ MENÚ INFANTIL ✧

- Bocaditos de Pollo Apanado(150gr) → → \$19.500
- Bocaditos de Lomo de Res(150gr) → → \$19.500
- Hamburguesa Premium → → \$29.000

✧ ACOMPAÑAMIENTOS ✧

🍴 (2 POR PLATO) 🍴

Excepto el menú infantil y la Hamburguesa Premium

- Arroz Blanco
- Arroz Coco
- Ensalada
- Papa Salada
- Puré de Papa
- Banano Tempura
- Croquetas de Yuca
- Papa Artesanal(en casco)
- Papa Salteada(al ajillo)
- Vegetales Salteados

✧ SALMÓN ✧

- ☉ Salmón a la Plancha(350gr) → → \$52.000
- ☉ Salmón a las Finas Hierbas(350gr) → → \$54.000
- ☉ Salmón en Cítricos(350gr) → → \$54.000

✧ TRUCHA ✧

- ☉ Trucha a la Plancha(350gr) → → \$33.500
- ☉ Trucha al Ajillo(350gr) → → \$33.500
- ☉ Trucha con Camarones al Ajillo(350gr) → → \$38.000
- ☉ Trucha a la Navarra(apanado – 350gr) → → \$39.000
- ☉ Trucha en Salsa de Camarones(350gr) → → \$40.500
- ☉ Trucha a la Marinera(350gr) → → \$40.500

✧ RÓBALO ✧

- ☉ Róbalo a la Plancha(350gr) → → \$40.500
- ☉ Róbalo al Ajillo(350gr) → → \$40.500
- ☉ Róbalo al Banano(350gr) → → \$41.500
- ☉ Róbalo con Camarones al Ajillo(350gr) → → \$45.000
- ☉ Róbalo en Salsa de Camarones(350gr) → → \$45.000
- ☉ Róbalo a la Marinera(350gr) → → \$45.000

✧ TILAPIA ✧

- ☉ Tilapia a la Plancha(350gr) → → \$34.500
- ☉ Tilapia Apanada(350gr) → → \$34.500

✧ MOJARRA ✧

- ☉ Mojarra Frita(completa) → → \$28.000

✧ MARISCO ✧

- ☉ Crocante de Pescado & Mariscos(180gr) → → \$34.500
- ☉ Cazuela de Mariscos → → \$42.500
- ☉ Zarzuela Catalana → → \$48.500
- ☉ Cazuela de Camarones(solo camarones) → → \$52.500
- ☉ Jaiba Gratinada(3 carapachos) → → \$43.700
- ☉ Langostinos al Ajillo → → \$56.000
- ☉ Langostinos en Uchuvas → → \$56.000
- ☉ Langostinos Apanados con Tocineta → → \$56.000
- ☉ Langostinos Relle. Jaiba → → \$60.000
- ☉ Brocheta de Langostinos → → \$56.000

✧ ACOMPAÑAMIENTOS ✧

🍴 (2 POR PLATO) 🍴

* Excepto las Cazuelas y Zarzuela Catalana *

- | | |
|------------------|----------------------------|
| ☉ Arroz Blanco * | ☉ Banano Tempura |
| ☉ Arroz Coco * | ☉ Croquetas de Yuca * |
| ☉ Ensalada * | ☉ Papa Artesanal(en casco) |
| ☉ Papa Salada | ☉ Papa Salteada(al ajillo) |
| ☉ Puré de Papa | ☉ Vegetales Salteados |