

## SOPAS Y CREMAS

Cremas Naturales (Preguntar variedad)	\$11.000
Crema de Jaiba	\$18.000
Consomé (Preguntar variedad)	\$11.000

---

## BOCADOS Y MONTADITOS

Unidad de Patacona de la Casa y Salsas	\$2.800
Pulpo Parrillado (Sobre lamainas de papa o vegetales parrillados)	\$55.000
Camarones Tempura	\$29.000
Camarones al Ajillo (sobre papa francesa o con pan ajillo)	\$29.000
Champiñones al Ajillo (Pan al ajillo)	\$24.500
Champiñones al Queso Azul (Pan al ajillo)	\$28.000
Champiñones Rellenos de Jaiba	\$32.000
Quesadillas Rellenas de Camarón	\$28.000
Platano al Caribe Relleno de Camarones	\$29.000
Callos a la Madrileña	\$26.000
Chunchulla / Chunchullo (Papa salada con salsa de queso y banano tempura)	\$22.000

---

## VEGETARIANOS

(SI ES VEGANO INFORMAR PARA  
ACONDICIONAR EL PLATO)

Cremoso de champiñones	\$35.000
Paella de Verduras (Una hora de preparación)	\$35.000
Fajitas Vegetarianas	\$35.000
Quesadillas Vegetarianas	\$35.000

---

## ARROZ DE ORIGEN MESETA DE IBAGUÉ

Paella	\$46.000
Caldoso Caribeño con Camarones	\$38.000

# PARRILLA

Filet Mignon	\$49.500
Steack Pimienta	\$49.500
Steack Balthazar	\$49.500
Baby Beef Balsámico	\$49.500
Lomo Saltado	\$35.000
Medallones de Res al Queso Azul	\$51.000
Medallones de Res con Langostinos	\$62.000
Bife Chorizo	\$47.500
Punta de Anca	\$47.500
Churrasco	\$46.500
Baby Beef	\$49.500
Punta de Anca a la Ernesto	\$59.500
Picada para Dos	\$52.000
Parrillada 3 Carnes (res, cerdo, pollo)	\$45.500
Parrillada 5 Carnes (res, cerdo, pollo, ubre, morro)	\$49.500

## CORTES INTERNACIONALES SEGÚN DISPONIBILIDAD

Angus Ribeye	\$82.000
Entraña	\$81.000
Bife Ancho	\$81.000
Picanha	\$82.000

# POLLO

Pollo Grille o BBQ	\$35.000
Rollitos de Pollo en Salsa de Maracuya	\$36.000
Rollitos de Pollo en Salsa de Piña al Curry	\$36.000
Julianas de Pollo al Coco	\$33.000

# CERDO

Chuleta Hawaiana (con hueso)	\$38.500
Lomos de Cerdo (Preguntar variedad)	\$40.000
Costillas de Cerdo (Preguntar variedad)	\$40.000

---

## FILETES DE PESCADO

SEGÚN DISPONIBILIDAD

### SALMÓN

Salmón a la Plancha	\$62.000
Salmón a las Finas Hierbas	\$62.000
Salmón en Cítricos	\$62.000

---

### TRUCHA **REMAR**

PISCIFACTORIA

Trucha a la Plancha	\$40.000
Trucha al Ajillo	\$40.000
Trucha en Citricos	\$40.000
Trucha con Camarones al Ajillo	\$45.000
Trucha a la Marinera	\$45.000

---

### RÓBALO

Róbalo a la Plancha o al Ajillo	\$52.000
Róbalo con Camarones al Ajillo o Marinera	\$55.000

---

## MARISCOS

Cazuela de Mariscos	\$55.000
Zarzuela Catalana	\$60.000
Cazuela de Camarones (solo camarones)	\$62.000
Jaiba Gratinada (3 carapachos)	\$50.000
Langostinos Ajillo o Apanados con Tocineta	\$66.000
Langostinos Rellena de Jaiba	\$69.000



## ADICIONALES

Arroz Blanco	\$5.000	Papas a la Francesa	\$7.000
Arroz Coco	\$7.000	Papa Salada (Con salsa de queso)	\$5.500
Banano Tempura	\$5.500	Papa Salteada (al ajillo)	\$6.500
Croquetas de Yuca	\$5.000	Patacones caseros	\$5.000
Ensalada de la casa	\$6.000	Puré de Papa	\$5.500
Pan al Ajillo	\$5.000	Vegetales Salteados	\$6.500
Papa Artesanal (en casco)	\$5.500	Salad Bar	\$15.000

---

## PARA LLEVAR

Porción de Pataconas de la Casa (5 unidades)	\$13.500
Set de Salsas (Guacamole, ají casero & hogao)	\$13.500

---

## MENÚ INFANTIL

Bocaditos de Pollo Apanado (Papas a la francesa)	\$22.000
Bocaditos de Lomo de Res (Papas a la francesa)	\$22.000
Hamburguesa Premium (Papas a la francesa)	\$22.000

# BEBIDAS REFRESCANTES

Limonada Natural	\$8.000
Limonada Saborizadas (Preguntar por los sabores disponibles)	\$9.000
Limonada de Coco	\$10.500
Soda	\$6.900
Soda de Frutas (Preguntar por los sabores disponibles)	\$9.000
Jugos de Mandarina	\$9.000
Jugos en Agua (Preguntar por los sabores disponibles)	\$9.000
Jugos en Leche (Preguntar por los sabores disponibles)	\$10.500
Gaseosas (Preguntar por los sabores disponibles)	\$6.900
Botella de Agua	\$6.900
Botella de Agua con Gas	\$6.900

## CERVEZAS

Escarchado (Limón & Sal) \$1.500 / Michelado (Limón, sal & pimienta) \$2.500

### Nacionales

Águila Light	\$7.500
Club Colombia (Dorada, Negra, Roja o Doble Malta)	\$8.500

### Importadas

Corona	\$10.900
Heineken	\$10.900
Stella Artois	\$10.900

### Artesanal

3 Cordilleras (Mona, Negra, Rosada)	\$10.900
-------------------------------------	----------

## BEBIDAS CALIENTES & DE LA CASA

Café Pequeño \$ 1.800 / Grande \$ 3.500	Aromática	\$4.500
Cocteles (Mojito, Margarita, Gina & Tonic, Manhattan, Alexander, Martini)		\$19.500
Copa Sangría \$20.000	½ Jarra Sangría	\$35.000
Copa Verano \$20.000	Jarra Sangría	\$60.000
Copa Rosado \$14.500	½ Jarra Verano	\$35.000
	Jarra Verano	\$60.000

## VINO TINTO

<b>Botella</b>		<b>1/2 Botella</b>	
120 Santa Rita	\$99.000	Marqués de Riscal	\$115.000
Casillero del Diablo	\$125.000	Riscal Tempranillo	\$60.000
Castillo de Liria	\$89.000	Undurraga	\$72.000
Undurraga	\$120.000	120 Santa Rita	\$65.000
Marqués de Riscal	\$225.000	Casillero del Diablo	\$80.000
Riscal Tempranillo	\$99.000	Jarra Vino	\$35.000
Frontera	\$95.000		
Lazo	\$85.000		
Lambrusco	\$86.000		
Beronia Crianza	\$120.000		
Jarra Vino	\$60.000		
Reservado	\$68.000		

---

## VINO BLANCO

<b>Botella</b>		<b>1/2 Botella</b>	
120 Santa Rita	\$99.000	Marqués de Riscal	\$80.000
Casillero del Diablo	\$125.000	Riscal Tempranillo	\$60.000
Castillo de Liria	\$89.000	Undurraga	\$72.000
Undurraga	\$120.000	120 Santa Rita	\$65.000
Marques de Riscal	\$115.000	Casillero del Diablo	\$80.000
Riscal Tempranillo	\$99.000	Jarra Vino	\$35.000
Lazo	\$85.000		
Lambrusco	\$86.000		
Reservado	\$68.000		
Maison Castel	\$105.000		
Jarra Vino	\$60.000		

---

## VINO ROSADO

<b>Botella</b>			
Lambrusco	\$86.000	Reservado	\$68.000
Castillo de Liria	\$79.000		