






RESTAURANTE & GASTROBAR

BOCADITOS Y MONTADITOS

Set de patacones con salsas (5)  **20.000**

Nuestros tradicionales y delgados patacones con salsas de temporada

Chorizo en carroza **28.000**

Rodajas de chorizo parillado bañado con chimichurri sobre tierno platano maduro

Camarones al ajillo **34.500**

Tradicional salsa al ajillo se puede pedir sobre papas a la francesa o acompañados con pan con ajo

Platano maduro a la Daniela **38.000**

Tierno platano maduro relleno con nuestro tradicionales camarones al ajillo

Platano maduro jaiba y camaron **49.000**

Tierno platano maduro relleno de cremosa jaiba y camarones al ajillo

Champiñones rellenos de jaiba **49.000**

Champiñones rellenos de jaiba y gratinados

Quesadilla rellenas de camaron **32.000**

Tortillas de Harina rellenas de camaron y queso

Callos a la Madrileña **28.000**

Tipico plato español de callos y garbanzo y chorizo

Chunchulla **28.000**

Crujiente chunchulla con chimichurri

Tortilla Española **35.000**

Tradicional tortilla española para compartir (pedir con 1 hora de anticipación)

Camarones Tempura **34.500**

Crujientes camarones

CREMAS Y SOPAS

Cremas Naturales o consome **11.900**

Nuestros tradicionales y delicadas cremas o consome escoja entre (pollo, Cebolla, Espinaca).

Crema de Jaiba **29.000**

Nuestra tradicional y delicada crema con jaiba

ARROZ DE ORIGEN



Paella **52.000**

Exquisita paella tradicional de cerdo, pollo y mariscos .

Paella de carnes  **46.500**

Exquisita paella de costilla de cerdo, chorizo y pollo sobre pedido (minimo 2 horas o disponibilidad).

Paella Vegetariana  **45.000**

Exquisita paella de vegetales sobre pedido (minimo 2 horas o disponibilidad)

Cremoso de champiñones **43.000**

Exquisita arroz de la meseta con frecos champiñones salteados y crema.

Cremoso caribeño **49.900**

Exquisita arroz de la meseta con camarones salteados y crema.

CARNES (RES, CERDO, POLLO, CONEJO)

Filet Migno 59.900

Medallones de lomo de res con tocineta en salsa demiglass con champiñon sobre pure de papa

Steack Pimienta 59.900

Medallones de lomo de res bañados en salsa mezclada con pimienta en grano molida sobre pure de papa

Steack Baltazar 59.900

Medallones de Lomito de res bañados en salsa coronados con esparragos, queso y sobre pure de papa

Baby Beef Balsamico 59.900

Corte de Lomito de res estilo Baby bañado en una reduccion de vinagre balsamico sobre pure de papa

Baby Beef 59.900

Corte de lomo fino parrillado acompañado con papa artesanal y banano tempura

Lomo saltado al estilo 48.000

Marcos

Lomito de res en julianos saltados en Wok con cebolla y pimenton y tomate en julianas con nuestro toque de salsa de la casa servido sobre papa rustica

Lomito al Faraon 59.900

Lomito de res en juliana sobre papa en cuadritos doble fritura y cebolla salteada con pimenton de la Vera

Medallones de res al queso

azul 61.000

Medallones de lomo de res parrillados bañados en salsa de queso azul sobre pure de papa

Medallones de res con

langostino 72.000

Medallones de res parrillados coronados con langostinos al ajillo servido sobre pure de papa

Bife chorizo 57.000

Corte especial de chata parrillado con chorizo servido con papa artesanal y banano tempura

Punta de anca 55.000

Corte de Punta de Anca parrillado acompañado de papa artesanal y banano tempura

Punta de Anca a la Ernesto 73.000

Corte de punta de anca bañado con camarones al ajillo acompañado de papa artesanal y banano tempura

Churrasco 55.000

corte de Lomo ancho en el tradicional churrasco acompañado de papa artesanal y banano tempura

Parrilla 3 Carnes 55.000

Res, Cerdo y pollo parrillados, acompañado de papa artesanal y banano tempura.

Parrilla 5 Carnes 60.000

Res, Cerdo y pollo, chorizo y morcilla parrillados, acompañado de papa artesanal y banano tempura.

Picada para 2 62.000

Costilla de cerdo, pollo, res, chorizo y morcilla acompañados de banano tempura, cascabeles y papa artesanal

Pollo grille o BBQ 43.000

Pollo deshuesado parrillado con tocineta y tomate al horno acompañado de papa artesanal

Rollitos de pollo en salsa de maracuya 44.000

Rollitos de pollo envueltos en tocineta bañados con salsa de maracuya sobre cremoso de arroz

Rollitos de pollo en salsa de Piña al Curry 44.000

Rollitos de pollo envueltos en tocineta bañados con salsa de piña y curry sobre cremoso de arroz

Julianas de pollo al coco 44.000

Julianas de pechuga de pollo apanadas con coco deshidratado y panko acompañados de papa artesanal

Chuleta Hawaiana 49.000

corte de chuleta de cerdo bañado con la chasica salsa hawaina acompañado de papa artesanal

Lomo de cerdo 49.000

(Preguntar varieLomo de cerdo parrillado acompañado con salasa B'Bq o de piña o de uchuba

Costillitas de cerdo 49.500

Costilla de cerdo B'Bq o piña o uchuba acompañado de papa artesanal

Conejo a la parrilla 68.000

Conejo deshuesado y parrillado acompanado con papa artesanal

Conejo gratinado o al ajillo 68.000

conejo deshuesado y parrillado napado en salsa blanca y gratinado acompañado de papa artesanal

TODOS LOS PLATOS PODRAN DISFRUTUTAR DE NUESTRA BARRA DE ENSALADAS

ROBALO**Robalo a la plancha o al ajillo 68.000**

filete de robalo a la plancha o con salsa ajillo sobre pure de papa

Robalo con camarones al ajillo o marinera 69.500

Filete de Robalo a la plancha con camarones al ajillo o napado con salsa marinera

MARISCOS**Cazuela de mariscos 63.000**

Tradicional cazuela de mariscos acompañado con arroz con coco

Langostinos al ajillo 73.000

Langostinos con la tradicional salsa al ajillo acompañado de arroz con coco

Langostinos apanados con tocineta 73.000

Langostinos con tocineta apanada con panko

Langostinos rellenos de jaiba 78.000

Tredicioneales langostinos rellenos de jaiba y gratinados

Jaiba gratinada 76.000

Nuestra tradiciona jaiba gratinada

TRUCHA**Trucha a la plancha 48.000**

Filetes de nuestra especial trucha a la plancha acompañado de pure o cremosos de arroz

Trucha al ajillo 49.000

Filete de Trucha especial con nuestra tredicional salsa al ajillo acompañado de pure o cremoso de arroz

Popietas trucha en citricos 49.000

Esquisito filete de trucha enrollado y con nuestro relleno especial bañado en salsa de citricos

Popieta de trucha a la julieta 54.000

Descripcion anterior bañada con ajillo y camarones

Popieta de trucha marinera 54.000

Descripcion anterior bañado con salsa marinera

MENU INFANTIL**Bocaditos de pollo apanados 24.000****Bocaditos de lomo de res 24.000****Hamburguesa 24.000****Julianitas de pollo al coco 24.000**

VEGETARIANOS**Fajitas de verduras 39.500**

Tortillas mexicanas de harina rellena de verduras saltedas con nuestra espectacular salsa

Quesadillas vegetarianas 40.000

Tortillas rellenas de verduras



RESTAURANTE & GASTROBAR

ADICIONALES

Arros blanco	5.500
Arroz coco	7.500
Banano tempura	6.000
Croquetas de yuca	5.500
Ensalada de la casa	6.500
Pan al ajillo	5.500
Papa artesanal	6.000
Papas a la francesa	7.500
Papa salada (salsa de queso)	6.000
Papas salteadas al ajillo	7.000
Patacones careros	5.500
Pure de papas	6.000
Vegetales salteados	7.000
Salad Bar	12.000
Caja para empacar por unidad	2.000

POSTRES

Revisar disponibilidad y variedad	14.500
-----------------------------------	--------

MARCOS

RESTAURANTE & BAR

BEBIDAS REFRESCANTES

SODA DE FRUTAS CON BRETAÑA <small>(PREGUNTAR VARIEDAD)</small>	\$ 15.000
AGUA HATSU MINERAL	\$ 8.500
AGUA CON GAS	\$ 8.500
TE HATSU	\$ 10.500
SODA HATSU	\$ 9.500
SODA BRETAÑA	\$ 8.500
GASEOSAS	\$ 8.500
LIMONADA SABORIZADA <small>(PREGUNTAR VARIEDAD)</small>	\$ 10.500
LIMONADA DE COCO	\$ 17.000
LIMONADA DE LYCHEE	\$ 17.000
LIMONADA NATURAL	\$ 9.000
JUGO DE MANDARINA	\$ 12.000
JUGOS EN AGUA	\$ 10.500
JUGOS EN LECHE	\$ 12.000

CERVEZAS

HEINEKEN	\$ 14.000
3 CORDILLERAS	\$ 14.500
STELLA ARTOIST	\$ 14.500
ESTRELLA GALICIA	\$ 14.500
CORONA	\$ 14.500
BBC	\$ 14.500
CLUB COLOMBIA <small>(ROJA, NEGRA O DORADA)</small>	\$ 10.000
AGULA, AGUILA LIGTH, POKER,	\$ 8.500
ESCARCHADA <small>(LIMON & SAL)</small>	\$ 1.800
MICHELADAS <small>(LIMON SAL& PICANTES)</small>	\$ 2.800

BEBIDAS CALIENTES & DE LA CASA

CAFÉ PEQUEÑO	\$ 2.800
CAFÉ GRANDE	\$ 5.000
AROMATICA	\$ 8.500
COCTELES	\$ 21.000
COCTELES SIN LICOR	\$ 14.000

SANGRIA, TINTO DE VERANO O ROSA DE VERANO

COPA	23.000
JARRA	85.000
1/2 JARRA	50.000

VINO TINTO

TRIVENTO	\$ 115.000
LA MALDITA (GARNACHA)	\$ 165.000
LA MALDINA REVOLUCION	\$ 190.000
SANGRE TORO	\$ 130.000
CASILLERO DEL DIABLO	\$ 159.000
MARQUES DE RISCAL	\$ 250.000
RISCAL TEMPRANILLO	\$ 115.000
FRONTERA	\$ 110.000
LAZO	\$ 105.000
LAMBRUSCO	\$ 105.000
JARRA VINO DE LA CASA	\$ 85.000
RESERVADO	\$ 85.000
120 SANTA RITA	\$ 155.000
CASTILLO DE LIRIA	\$ 100.000
½ MARQUES DE RISCAL	\$ 129.000
½ RISCAL TEMPRANILLO	\$ 70.000
½ 120 SANTA RITA	\$ 75.000
½ CASILLERO DEL DIABLO	\$ 90.000
½ JARRA VINO DE LA CASA	\$ 50.000

VINO BLANCO

120 SANTA RITA	\$ 155.000
CASTILLO DE LIRIA	\$ 100.000
CASILLERO DEL DIABLO	\$ 159.000
MARQUES DE RISCAL	\$ 250.000
LAZO	\$ 105.000
LAMBRUSCO	\$ 105.000
RESERVADO	\$ 85.000
JARRA VINO DE LA CASA	\$ 85.000
TRIVENTO	\$ 115.000
½ SANTA RITA 120	\$ 75.000
½ CASILLERO DEL DIABLO	\$ 90.000
½ JARRA VINO DE LA CASA	\$ 50.000

VINOS ROSADOS

LAMBRUSCO	\$ 105.000
-----------	------------