





RESTAURANTE & GASTROBAR

BOCADITOS Y MONTADITOS

Set de patacones con  **25.000**

salsas (5)

Nuestros tradicionales y delgados patacones con salsas de temporada.

Chorizo en carroza **29.000**

Rodajas de chorizo parillado bañado con chimichurri sobre tierno platano maduro.

Camarones al ajillo **36.000**

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

Platano maduro a la Daniela **39.000**

Tierno platano maduro relleno con nuestro tradicionales camarones al ajillo.

Platano maduro jaiba y camaron **49.800**

Tierno platano maduro relleno de cremosa jaiba y camarones al ajillo.

Champiñones rellenos de jaiba **49.800**

Champiñones rellenos de jaiba y gratinados.

Quesadilla rellenas de camaron **33.000**

Tortillas de Harina rellenas de camaron y queso.

Callos a la Madrileña **29.000**

Tipico plato español de callos y garbanzo y chorizo.

Chunchulla **29.000**

Crujiente chunchulla con chimichurri.

Camarones Tempura **36.000**

Crujientes camarones.

CREMAS Y SOPAS

Cremas Naturales o consome **15.000**

Nuestras tradicionales y delicadas cremas o consome, escoje entre (Pollo, Cebolla, Pescado o Champiñones).

Crema de Jaiba **29.800**


Nuestra tradicional y delicada crema con jaiba.

ARROZ DE ORIGEN



Paella **55.000**

Exquisita paella tradicional de cerdo, pollo y mariscos .

Paella de carnes  **47.000**

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

Paella Vegetariana  **46.000**

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

Cremoso de champiñones **45.000**

Exquisito arroz de la meseta con frescos champiñones salteados y crema.

Cremoso caribeño **51.000**

Exquisito arroz de la meseta con camarones salteados y crema.

CARNES (RES, CERDO, POLLO, CONEJO)

Filet Migno 65.000

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

Steack Pimienta 65.000

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

Steack Baltazar 65.000

Medallones de Lomito de res bañados en salsa, coronados con espárragos, queso. Sobre pure de papa.

Baby Beef Balsamico 65.000

Corte de Lomito de res estilo Baby bañado en una reducción de vinagre balsámico, sobre pure de papa.

Baby Beef 65.000

Corte de lomito fino parrillado acompañado con papa artesanal y banano tempura.

Lomo saltado al estilo Marcos 52.000

Marcos

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

Lomito al Faraon 65.000

Lomito de res en julianas sobre papa en cuadritos doble fritura y cebolla salteada con pimentón de la Vera.

Medallones de res al queso azul 66.000

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

Medallones de res con langostino 78.000

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

Bife chorizo 59.000

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

Punta de anca 62.000

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

Punta de Anca a la Ernesto 78.000

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

Churrasco 58.000

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

Parrilla 3 Carnes 58.000

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

Parrilla 5 Carnes 63.000

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

Picada para 2 65.000

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

Pollo grille o BBQ 46.000

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

Rollitos de pollo en salsa de maracuya 47.000

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

Rollitos de pollo en salsa de Piña al Curry 47.000

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

Julianas de pollo al coco 47.000

Julianas de pechuga de pollo apanadas con coco deshidratado y panko, acompañadas de papa artesanal.

Chuleta Hawaiana 52.000

Corte de chuleta de cerdo, bañado con la clásica salsa hawaiana acompañado de papa artesanal.

Lomo de cerdo 52.000

(Preguntar variedad de Lomo de cerdo parrillado, acompañado con salsa BBQ, piña O uchuva.

Costillitas de cerdo 53.000

Costilla de cerdo BBQ, piña o uchuva acompañado de papa artesanal.

Conejo a la parrilla 69.000

Conejo deshuesado y parrillado, acompañado con papa artesanal.

Conejo gratinado o al ajillo 69.000

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** 69.000

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

Robalo con camarones al ajillo o marinera 69.900

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

MARISCOS**Cazuela de mariscos** 65.000

Tradicional cazuela de mariscos, acompañada con arroz con coco.

Langostinos al ajillo 75.000

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

Langostinos apanados con tocineta 75.000

Langostinos con tocineta apanados con pankó.

Langostinos rellenos de jaiba 79.500

Tradicionales langostinos rellenos de jaiba gratinados.

Jaiba gratinada 77.000

Nuestra tradicional jaiba gratinada.

TRUCHA**Trucha a la plancha** 49.000

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

Trucha al ajillo 50.000

Filete de Trucha especial con nuestra tradicional salsa al ajillo, acompañado de pure o cremoso de arroz.

Popietas trucha en cítricos 50.000

Exquisito filete de trucha enrollado, con nuestro relleno especial bañado en salsa de cítricos.

Popieta de trucha a la julieta 55.000

Descripción anterior, bañada con ajillo y camarones.

Popieta de trucha marinera 55.000

Descripción anterior, bañada con salsa marinera.

MENU INFANTIL**Bocaditos de pollo apanados** 25.000**Bocaditos de lomo de res** 25.000**Hamburguesa** 25.000**Julianitas de pollo al coco** 25.000**VEGETARIANOS****Fajitas de verduras** 40.000

Tortillas mexicanas de harina, rellenas de verduras salteadas con nuestra espectacular salsa.

Quesadillas vegetarianas 41.000

Tortillas rellenas de verduras.

SUGERENCIA DEL CHEF**COCHIFRITO**

Servido con banano tempura, papa tiple cocción y cebolla salteada con pimentón de la vera y ensalada de la barra.



\$87.000



RESTAURANTE & GASTROBAR

ADICIONALES

Arroz blanco	5.500
Arroz coco	7.500
Banano tempura	6.000
Croquetas de yuca	5.500
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 caseros	5.500
Pure de papa	6.000
Vegetales salteados	7.000
Salad Bar	12.000
Caja para empacar por unidad	2.500

POSTRES

Revisar disponibilidad y variedad	15.000
-----------------------------------	--------



2026 carnes
importadas

Punta de Anca de Angus
importada \$110.000

[@laparrillademarcos](#)

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	\$ 15.000
3 CORDILLERAS	\$ 15.000
STELLA ARTOIST	\$ 15.000
ESTRELLA GALICIA	\$ 15.000
CORONA	\$ 15.000
CLUB COLOMBIA <small>(ROJA, NEGRA O DORADA)</small>	\$ 12.000
AGULA, AGUILA LIGTH, POKER,	\$ 10.000
ESCARCHADA <small>(LIMON & SAL)</small>	\$ 2.000
MICHELADAS <small>(LIMON SAL & PICANTES)</small>	\$ 3.000

BEBIDAS CALIENTES DE LA CASA

CAFÉ PEQUEÑO	\$ 2.800
CAFÉ GRANDE	\$ 5.500
AROMATICA	\$ 9.500
COCTELES	\$ 22.000
COCTELES SIN LICOR	\$ 15.000

SANGRIA, TINTO DE VERANO O ROSA DE VERANO

TRAE TU VINO Y TE LO PREPARAMOS	\$ 50.000
COPA	\$ 23.000
JARRA	\$ 98.000
1/2 JARRA	\$ 55.000

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
OLAS DEL SUR	\$ 70.000
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
OLAS DEL SUR	\$ 70.000
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
-----------	------------