

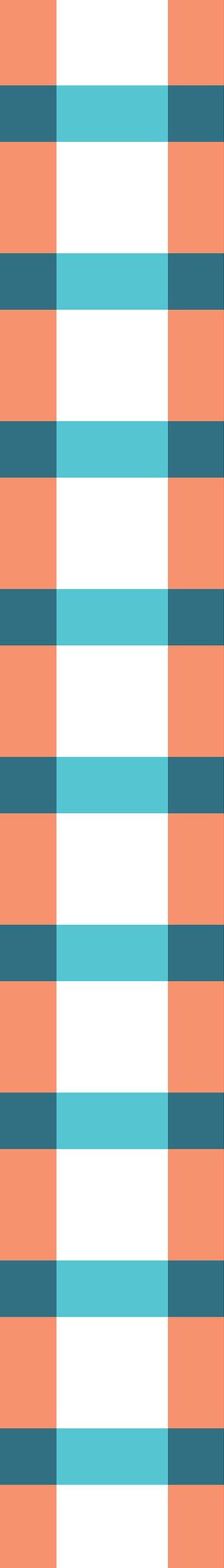
• FRUTOS DEL MAR •

Pescadería • Cevichería

MENÚ

A top-down view of three glasses of drinks on a light-colored wooden surface. The top-left glass is filled with a white, frothy beverage and garnished with a red cherry on a wooden skewer. The middle-right glass contains a white, smooth beverage with a large ice cube. The bottom-center glass is filled with a vibrant red beverage with several ice cubes. Scattered around the glasses are several lime slices and one whole lime. The text '• BEBIDAS •' is centered in the middle of the image in a bold, teal font.

• BEBIDAS •



VINOS

CASILLERO DEL DIABLO
69.000 (BOTELLA)

CASILLERO DEL DIABLO
39.000 (MEDIA BOTELLA)

VIÑA MAIPO 65.000
(BOTELLA)

GATO NEGRO 69.000
(BOTELLA)

GATO NEGRO 39.000
(MEDIA BOTELLA)

UNDURRAGA 75.000
(BOTELLA)

JUGOS NATURALES

MANGO 7.500

FEIJOA 7.500

MARACUYA 7.500

GUANABANA 7.500

JARRA DE JUGO EN AGUA
23.900

CERVEZAS

CLUB COLOMBIA (Dorada) 6.900

AGUILA 5.900

AGUILA LIGHT 5.900

POKER 5.900

CORONA 8.900

COLA Y POLA 5.500

LIMONADAS

LIMONADA NATURAL
5.500 JARRA 20.900

LIMONADA DE COCO
10.900 JARRA 30.900

LIMONADA DE HIERBABUENA
8.900

GASEOSAS

350 ML (Coca Cola) 5.500

BEBIDAS CALIENTES

ESPRESSO 3.800

AMERICANO 4.000

CAPUCHINO 5.500

AROMÁTICA 4.500



• ENTRADAS •

CEVICHE DE CAMARÓN

CEVICHE DE CAMARÓN 19.500

Camarones preparados en salsa rosada y cebolla, Acompañado de galletas de soda.

CEVICHE MIXTO 22.500

Camaron y calamar preparados en salsa rosada y cebolla. Acompañado de galletas de soda.

MINI CAZUELA DE MARISCOS 15.900

Preparada en base de mariscos con camarón, calamar y caracol.

PICADA DEL MAR 33.500

Camaron, calamar y filete de tilapia apanados. Acompañados con salsa especial de lacasa.

ROLLITOS PRIMAVERA

Salmón 18.900

Tilapia 16.900

CONSOMÉ DE PESCADO

MESA 6.500 LLEVAR 9.500

· FILETES ·

SALMÓN A LA MARINERA 46.900

Cubierto con una deliciosa salsa de mariscos.
Acompañado de arroz y papa a la francesa.

SALMÓN HAWAIANO 46.900

Salmón cubierto de piña asada y queso gratinado.
Acompañado de arroz y papa a la francesa.

SALMÓN A LA PLANCHA 39.500

Filete de salmón acompañado de papas a la francesa patacón y ensalada.

BAGRE FRITO O AL HORNO 34.900

Acompañado de papa a la francesa, yuca y ensalada.

FILETE BLANCO A LA MILANESA

33.900

Filete apanado. Acompañado de papas a la francesa, patacón y ensalada.

FILETE CON CAMARONES GRATINADO

4040.900

A la plancha cubierto con camarones y queso.
Acompañado de arroz y ensalada.

TRUCHA GRATINADA 42.900

Trucha bañada con mariscos en suave salsa blanca y queso. Acompañada de arroz y ensalada.

· PESCADOS ENTEROS ·

MOJARRA FRITA (según tamaño)

Mojarra roja seleccionada; acompañada de papas a la francesa, patacón y ensalada.

PARGO ROJO FRITO (según tamaño)

Pargo rojo seleccionado, acompañado de papa a la francesa, patacón y ensalada.



SALMÓN HAWAIANO

FRUTOS DEL MAR



· MARISCOS ·

CAZUELA DE CAMARONES 35.500

Camarones preparados en base de mariscos, aderezados con queso y brandy al gusto. Acompañado de arroz y patacón maduro.

CAZUELA DEL MAR 37.900

Langostino, camarón, calamar blanco, caracol, filete de robalo, mejillón, palmitos de cangrejo, anillos de calamar; aderezado con queso y brandy al gusto. Acompañado de arroz y patacón maduro.

LANGOSTINOS GRATINADOS 42.900

Langostinos bañados en salsa blanca y queso. Acompañados de papa a la francesa, patacón maduro y ensalada.

SALTEADO GOURMET 34.900

Mix de mariscos salteados con verdura y bañados en salsa blanca acompañados de arroz coco y patacón verde.

FRUTOS DEL MAR

(parrillada gratinada) 38.900

Filete de róbalo, filete de salmón, camarones, anillos de calamar y palmitos de cangrejo.

ARROZ A LA MARINERA 36.500

Selección especial de mariscos combinados con arroz. Acompañado de papa francesa y patacón maduro.

ARROZ CON CAMARONES 35.500

Arroz, verdura y camarón. Acompañados de papa a la francesa y patacón maduro.

ARROZ DEL MAR 34.900

Selección especial de mariscos combinados con arroz y verdura.

PATAcón CON CAMARONES 33.500

Camarones cubiertos en salsa blanca y queso; servidos sobre patacón maduro.

· OTRAS OPCIONES ·

CHURRASCO 34.900

Servido con papa a la francesa, yuca y ensalada.

PECHUGA A LA PLANCHA

32.900

Acompañada de papa a la francesa, croquetas de yuca y ensalada.

PECHUGA MIEL MOSTAZA

33.900

Pechuga de pollo bañada en salsa miel y mostaza. Acompañada de papa a la francesa, croquetas de yuca y ensalada.

PECHUGA EN SALSA

DE QUESO 34.900

Pechuga de pollo bañada en salsa a base de queso. Acompañado de papa a la francesa, croquetas de yuca y ensalada.



• POSTRES •

CHOCO FLAN 9.500

Nuestro flan contiene ahuyama y leche de coco, y la base está hecha de harina de almendras y harina de coco

CHEESECAKE DE GUANÁBANA 9.500

Hecho con yogurt griego, con una base de harina de almendras, harina de coco y recubierto con mermelada de frutos rojos.

CHEESECAKE DE MARACUYÁ 9.500

Hecho con yogurt griego, con una base de harina de almendras y harina de coco.

POSTRE FAMILIAR 85.000

Se puede escoger cualquier sabor.
Cantidad de porciones min 8 y máx 12 porciones.
(Se pide con anticipación de 2 días).

TODOS NUESTROS POSTRES SON LIBRES DE GLUTEN Y AZÚCARES REFINADOS.



• PORCIONES •

ARROZ BLANCO 4.900

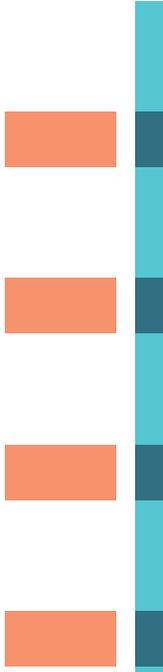
ARROZ COCO 5.500

PATACÓN MADURO (X5 Un) 6.900

PATACÓN VERDE CON HOGAO (X5 Un) 8.900

PAPA A LA FRANCESA 7.900

ENSALADA 4.900



SAN CRISTOBAL NORTE

Calle 163a #8f-54
tel. 6773500

Lunes a Sábado: 11am - 9pm
Domingo: 11am - 8pm

SUBA TURINGIA

Calle 152 #103c-16
tel. 9327027

Lunes a Sábado: 11am - 9pm
Domingo: 11am - 8pm

• **FRUTOS DEL MAR** •
Pescadería • Cevichería