

• FRUTOS DEL MAR •

Pescadería • Cevichería

MENÚ



• ENTRADAS •

CEVICHE DE CAMARÓN

CEVICHE DE CAMARÓN 22.900

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

CEVICHE MIXTO 25.900

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

MINI CAZUELA DE MARISCOS 18.900

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

PALMITOS DE CANGREJO 13.900

Deliciosos palmitos de cangrejo bañados en salsa blanca y queso.

ROLLITOS PRIMAVERA

Salmón 23.900

CONSOMÉ DE PESCADO

MESA 8.900 LLEVAR 11.900

· FILETES ·

SALMÓN A LA MARINERA 54.900

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

SALMÓN HAWAIANO 53.900

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

SALMÓN A LA PLANCHA 46.900

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

BAGRE FRITO O AL HORNO 41.900

Acompañado de papa a la francesa, yuca y ensalada.

BAGRE EN SALSA 43.900

Pescado de río seleccionado, preparado en salsa criolla, acompañado de papa, yuca y arroz blanco.

FILETE BLANCO A LA MILANESA

40.900

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

FILETE CON CAMARONES GRATINADO

47.900

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

TRUCHA GRATINADA 50.900

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

TRUCHA A LA PLANCHA 40.900

Acompañada de papa francesa, patacón 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 42.900

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

CAZUELA DEL MAR 45.900

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 49.900

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

LANGOSTINOS APANADOS 49.900

Nueve langostinos apanados ,acompañados de papa a la francesa , patacón maduro y ensalada.

FRUTOS DEL MAR

(parrillada gratinada) 45.900

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

ARROZ A LA MARINERA 43.900

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

ARROZ CON CAMARONES 42.900

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

PATAcón CON CAMARONES 41.900

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

· OTRAS OPCIONES ·

CHURRASCO 44.900

Servido con papa a la francesa, yuca y ensalada.

BURRO MIXTO 35.900

Deliciosa preparación de 3 carnes combinadas con salsas y queso envueltas en tortilla mexicana.

CARNITAS MIXTAS 39.900

Combinación de 3 carnes preparadas a la plancha recubierta con nachos y queso.

PECHUGA MIEL MOSTAZA

41.900

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

DESGRANADO MIXTO

36.900

Carne de res cerdo y pollo combinado con maíz tierno queso y salsas.

PECHUGA EN SALSA

DE QUESO 42.900

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

DESGRANADO RANCHERO 39.900

Carne de res, cerdo y pollo combinados con salchicha, maíz tierno queso y salsas.



• MENÚ INFANTIL •



FILETE BLANCO APANADO 24.900

180 gr de filete acompañado de papa a la francesa, jugo Hit y chocolatina.



PECHUGA A LA PLANCHA 24.900

180 gr de pechuga acompañado de papa a la francesa, jugo Hit y chocolatina.



MUSLITOS DE PECHUGA APANADOS 24.900

2 Rollitos de pollo acompañado de papa a la francesa, jugo Hit y chocolatina.



• PORCIONES •



ARROZ BLANCO 6.900

ARROZ COCO 7.900

PATAcón MADURO (X5 Un) 8.900

PATAcón VERDE CON HOGAO (X4 Un) 11.900

PAPA A LA FRANCESA 9.900

ENSALADA 7.900



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 ice cubes. Several lime slices and one whole lime are scattered around the glasses. The text '• BEBIDAS •' is centered in the middle of the image in a bold, teal font.

• BEBIDAS •



VINOS

CASILLERO DEL DIABLO
110.000 (BOTELLA)

CASILLERO DEL DIABLO
60.000 (MEDIA BOTELLA)

VIÑA MAIPO 80.000
(BOTELLA)

GATO NEGRO 90.000
(BOTELLA)

GATO NEGRO 50.000
(MEDIA BOTELLA)

JUGOS NATURALES

MANGO 9.500

FEIJOA 9.500

MARACUYA 9.500

GUANABANA 9.500

JARRA DE JUGO EN AGUA
32.900

CERVEZAS

CLUB COLOMBIA (Dorada) 8.900

AGUILA 7.900

STELLA ARTOIS 10.900

POKER 7.900

CORONA 9.900

COLA Y POLA 7.500

LIMONADAS

LIMONADA NATURAL
7.500 JARRA 26.900

LIMONADA DE COCO
12.900

SODAS

MARACUYÁ 10.900

FRUTOS VERDES 10.900

FRUTOS AMARILLOS 10.900

FRUTOS ROJOS 10.900

GASEOSAS

350 ML (Coca Cola) 7.900

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