



Entradas Calientes – Hot Appetizers

Consome de Pescado 8.500

Fish Consomme

Crema de Jaiba 23.900

Cream of Crab

Crema de Camarones 17.900

Cream of Shrimp

Crema de Pollo 13.900

Cream of chicken

Mini Cazuela de Mariscos 24.500

Deliciosa cazuela preparada con nuestra tradicional receta y seleccionados frutos del mar.

Mini Seafood Casserole

Anillos de calamar apanados 21.500

Fried Calamari

Chicharrón de pescado 23.500

Breaded Fish with Guava

Camarones apanados 29.500

Fried Shrimp

Patacones Endiablados 28.900

Patacones bañados en una exquisita salsa blanca, con crujientes Camarones y queso gratinados.

Green Plantain Chips with Cheese and Shrimp

Porción de Patacones 4.900

Side of Green plantain chips

Porción de Hogao 4.900

Side of Hogao

Porción de Suero Costeño 4.900

Side of Colombian Cream Cheese

Entradas Frías – Cold Appetizers

Ceviche Peruano 24.900

Peruvian Ceviche

Ceviche Mixto Peruano 25.900

Peruvian Mixed Ceviche

Coctel de Camarón (Salsa Roja) 20.900

Shrimp Cocktail (Red sauce)

Ceviche de Camarón (Salsa Rosada) 20.900

Shrimp Ceviche (Pink sauce)

Ceviche de Camarón en Plato 25.900

Shrimp Ceviche on Plate

Ceviche Bomba 29.500

Exquisita combinación de mix de mariscos, preparado en nuestra deliciosa y original salsa de la casa. Mixed seafood ceviche with a special house sauce

Ceviche Combinado (pulpo o calamar) 29.500

Mixed Ceviche (octopus or calamari)

Ceviche Marineros 29.500

Mezcla de vegetales, camarones y salsa rosada
House Ceviche



Especialidad de la Casa – House Specialty

Cazuela de Mariscos 34.500

Seafood Casserole

Cazuela Gratinada 37.500

*Seafood Casserole
with melted Cheese*

Cazuela de pescado 31.900

Fish casserole

**Parrillada de Mariscos
59.900**

Grilled Seafood

Jaiba Gratinada 39.900

Crab with melted Cheese

Arroces - Rice

Arroz con Camarones

½ Porción 24.900

Rice with Shrimp

Arroz con Camarones 29.900

Rice with Shrimp

Arroz Marinero 30.900

Seafood Rice

Arroz Thai (Vegetales) 38.900

Thai Rice

**Arroz Tripleta (Con salmón)
51.900**

*Rice with Salmon, Shrimp
and Jumbo Shrimp*

***Langosta precio
según tamaño**

*Lobster Thermidor
(White Sauce) price based
on size*

***Langosta salsa Marinera**

Lobster with seafood sauce

***Langosta Thermidor
(Salsa Blanca)**

***Langosta Hawaiana
(Piña y Queso)**

*Lobster Hawaiian
(Pineapple and Cheese)*

Truchas

Trucha Frita 30.900

Fried Trout Filet

Trucha a la Plancha 34.900

Grilled Trout Filet

**Trucha Gratinada Finas
hierbas 37.900**

Trout with Fine Herbs

**Trucha en Salsa Marinera
38.900**

Trout Filet with Seafood Sauce

Filetes de la Casa o Temporada (Swai)

**Filete a la Plancha
o al Ajillo 29.900**

Grilled Swai Filet

**Filete en Salsa Blanca
y Eneldo 34.900**

*Swai Filet with White Sauce
and Dill*

**Filete en Salsa Marinera
38.500**

Swai Filet with Seafood Sauce

**Filete Tropical 39.900
(salsa de piña y frutas fres-
cas)**

Swai Filet with fruits sauce

Filete Gratinado 42.900

Swai Filet with melted Cheese

Filete Piña Tocineta 44.500

*Swai Filet with pineapple and
bacon*

Salmón - Salmon

**Salmón a la Plancha
o al Ajillo 39.900**

Grilled Salmon

Salmón Gratinado 44.500

Salmon with melted Cheese

Salmón Maracuya 44.500

Salmon with Passion Fruit

Salmón Tropical 44.500

Salmon with Fruit sauce

**Salmón en Salsa Marinera
46.900**

Salmon in Seafood Sauce



Camarones y Langostinos

Camarones al Ajillo 32.900

Shrimp in Garlic Sauce

Camarones Hawaiianos

34.500

Hawaiian Shrimp

Camarones Salteados

35.500

Sautéed Shrimp

Langostinos

Agridulce 50.900

Jumbo Shrimp Sweet & Sour

Langostinos al Ajillo 50.900

Jumbo Shrimp in Garlic Sauce

Langostinos

Apanados 50.900

Breaded Jumbo Shrimp

Pescados Enteros – Whole Fish

Precios según tamaño y/o temporada (Prices based on size)

Pargo Rojo Frito

Whole Fried Red Snapper

Pargo Rojo en Salsa

Marinera

Whole Red Snapper

in seafood Sauce

****Pargo al Vapor**

(con Salsa Criolla)

Whole Snapper in

Creole Sauce

Mojarra Frita

Whole Fried Tilapia

Mojarra en Salsa Marinera

Whole Tilapia in Seafood

Sauce

Mojarra al Vapor

(con Salsa Criolla)

Whole Steam Tilapia

Espagueti

Con Salsa Napolitana

y Pollo 33.500

With Napolitan Sauce

and Chicken

Con Salsa Carbonara 39.500

With Carbonara Sauce

Con Salsa Marinera 41.900

With Seafood Sauce

Con Salsa Blanca

y Camarón 41.500

With White Sauce and Shrimp

Carnes / Beef

Punta de Anca

y/o temporada a la Parrilla

34.500

Grilled Beef

Lomo Saltado 38.500

(Punta de Anca)

y/o temporada

Sautéed steak

with peppers and onions

Aves / Chicken

Pechuga a la Parrilla 25.500

Grilled Chicken Breast

Pechuga Hawaiiana 28.500

Hawaiian Chicken Breast

Pechuga Gratinada 26.900

Chicken Breast with melted

cheese

Pechuga Carbonara 29.500

Chicken Carbonara

Adicionales / Side Orders

Arroz con Coco 5.900

Rice with Coconut

Papa a la Francesa 5.900

French Fries

Arroz Blanco 3.900

White Rice

Yuca Frita 5.900

Fried Cassava

Huevos de Codorniz 4.900

Quail Eggs

Porción de Ensalada 6.900

Side of Salad

Menú Infantil / Kids Menu

Filetico de Pollo

Apanado 17.500

Chicken Breast Apanado

Filetico de Pescado

Apanado 18.900

Breaded Fish Fillet



Jugos Naturales – Natural Juices

En Agua 7.500

In Water

En Leche 8.900

In Milk

Té Frío 4.900

Cold Tea

Té Frío Frappe 5.900

Cold Tea Frappe

Berraquillo 17.500

Borojo 10.900

Limonada Natural 4.500

Natural Lemonade

Jarra de Limonada

Natural 20.900

Natural Lemonade (Pitcher)

Limonada de Yerbabuena

5.500

Basil Lemonade

Limonada Frappe Cerezada

5.900

Lemonade Frappe with Cherry

Limonada de Coco 11.900

Coconut Lemonade

Gaseosas 4.900

Sodas

Botella de Agua 3.900

Bottled Water

Cervezas - Beers

Club Colombia 6.500

Aguila Light 5.500

Corona 8.900

Licores

Vinos

Botella/Bottle 58.900

Media/1/2 Bottle 46.500

Copa/Glass 12.900

Whisky Old Parr

Botella/Bottle 175.000

Media/1/2 Bottle 115.000

Trago/Glass 17.900

Sangria

Jarra/Pitcher 58.900

Media Jarra/1/2 Pitcher 40.500

Copa/Glass 19.500

Antioqueño

Botella/Bottle 65.900

Media/1/2 Bottle 39.900

Trago/Glass 9.900

Dubonnet

Botella/Bottle 82.900

Copa/Glass 14.900

El consumo de carnes crudas osin cocer, aves, mariscos, crustaceos o huevos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos

Antes de seleccionar algun producto del menú, por favor informe a su mesero si usted o alguien de su gupo tiene algun tipo de alergia a los alimentos

Precios Incluyen Imppoconsumo

IMPUESTO AL CONSUMO DEL 8% INCLUIDO

“ADVERTENCIA PROPINA: Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina correspondiente al 10% del valor de la cuenta, el cual sera aceptado, rechazado o modificado por usted, de acuerdo con su

valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta, indíquele a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indíquele el valor que quiere dar