



Auténtico Sabor Mediterráneo
Desde 1980



ENTRADAS PARA COMPARTIR

Ostras

Con salsa americana, limón y picante
Natural oysters with American lemon
and spicy sauce
\$102.000

Cóctel de langosta

Langosta en salsa rosada
Lobster cocktail in pink sauce
\$91.700

Cóctel de langostinos

Langostinos en salsa rosada
Prawn cocktail in pink sauce
\$83.500

Cóctel de camarones

Camarones en salsa rosada
Shrimp cocktail in pink sauce
\$60.800

Ceviche de la casa

Pez de temporada marinado en limón y
cebolla un poco picante
Seasonal fish marinated in lemon and
slightly spicy onion
\$47.800

Ceviche mixto

Camarón, Calamar, Pota y almeja en
salsa roja americana
Mixed ceviche, Shrimp, Squid, Pota
and clam in American red sauce
\$54.500

Ceviche de camarón

En salsa roja americana
Shrimp ceviche in American red
sauce
\$58.000

Ceviche peruano de corvina

Pescado crudo, marinado en limón,
cebolla, picante y cilantro
Peruvian corvina ceviche, raw fish
marinated in lemon, onion, cilantro
and spicy
\$47.000

Ceviche Mixto peruano

Camarón, pulpo, calamar y corvina,
marinado en limón, cebolla, naranja y
picante
Peruvian mixed ceviche, shrimp,
octopus, squid and corvina marinated
in lemon, onion, orange and spicy
\$58.000

Bisque de Langosta

Langosta preparada en salsa crema
con cognac
Lobster bisque prepared in cream
sauce with cognac
\$82.700

Bisque de jaiba

Carne de jaiba en salsa crema con
cognac
Crab bisque; Crab meat in cream
sauce with cognac
\$56.700

ENTRADAS PARA COMPARTIR

Crema de Langostinos

Shrimp Cream

\$66.700

Crema de camarones

Shrimp Cream

\$49.700

Crema de champiñones

Cream of mushroom soup

\$30.400

Consomé de mariscos

Con calamar, camarón y pota

Seafood consommé with squid,
shrimp and squid

\$58.300

Consomé de pescado

Fish broth

\$32.000

ENTRADAS ESPECIALES

Calamares a la Romana

Anillos de calamar apanados
acompañados con salsa tártara
Breaded squid rings served with
tartar sauce

\$59.100

Calamar pota meniére

Mantequilla, perejil y limón
Squid in butter, parsley and
lemon

\$37.600

Mejillones Finas Hierbas

En vino blanco y mantequilla.
Mussels with fine herbs in white
wine and butter

\$59.800

Muelas de Cangrejo

Cognac, jerez, ajillo,
diabla y meniére
Crab moles, Cognac, sherry,
garlic, diabla and meniére

\$68.000

Muelas de Centollo

Cognac, ajillo, jerez, diabla y
meniére.

Crab centollo, Cognac, sherry,
garlic, diabla and meniére

\$99.100

Corazones de Alcachofas con camarones al gratín

Gratinadas con queso
parmesano

Artichoke hearts with shrimp
au gratin

\$68.900

Champiñones al Jerez o al Ajillo

Sherry or garlic mushrooms

\$39.900

Palmitos a la vinagreta o gratinados

Palmitos vegetales a la
vinagreta o gratinados

Vegetable hearts of palm with
vinaigrette or gratin

\$36.800

Salmón ahumado

Lajas de salmón frío con
huevo finamente picado,
alcaparras y cebolla

Cold salmon slices with finely
chopped egg, capers and
onion

\$64.400

Escargots Bourguignon

En mantequilla con ajo y
perejil

Escargots in butter with garlic
and parsley

\$59.100

ESPECIALIDADES

Langosta Thermidor

Langosta entera rellena con salsa crema y champiñones, gratinada con queso parmesano

Whole lobster stuffed with cream sauce and mushrooms, gratined with parmesan cheese

\$176.200

Langosta a la plancha

Con salsa de Uchuva, menière, mandarina, ajillo o salsa de coco

Grilled lobster. With Uchuva, menière, tangerine, garlic or coconut sauce

\$152.600

Delicias del mar parrillada

Mariscos a la plancha en salsa menière ó ajillo, langosta, langostino, pescado, calamar, pota y pulpo

Grilled delicacies from the sea. Grilled seafood in menière sauce or garlic, lobster, prawns, fish, squid and octopus

\$148.600

Frutos del Mar Especial

Mariscos en variedad de salsas, jaiba gratinada, langostinos al ajillo, calamar al cognac y camarones en salsa americana roja

Special seafood in a variety of sauces, crab gratin, garlic prawns, cognac squid and shrimp in red American sauce

\$136.400

Langostinos Frutos del Mar

Langostinos en salsa crema con vino jerez con champiñones y huevos de codorniz

Prawns from the sea. Prawns in cream sauce with sherry wine, mushrooms and quail eggs

\$119.600

Cazuela de mariscos con langosta

En salsa crema blanca, calamar, pota, camarón, almeja y langosta
Seafood casserole with lobster. In white cream sauce, squid, shrimp, clam and lobster

\$121.800

Cazuela de mariscos con langostinos

En salsa crema blanca, calamar, pota, camarón, almeja y langostino

Seafood casserole with prawns. In white cream sauce, squid, shrimp, clam and prawn

\$110.400

Cazuela de mariscos o mixta

En salsa crema con calamar, pota, camarón y almeja o con pescado

Seafood casserole or mixed. In cream sauce with squid, shrimp and clam or with fish

\$84.300

PESCADOS

Salmón Menière

Salmón a la plancha con mantequilla, perejil y limón.

Salmon Menière, grilled with butter, parsley and lemon.

\$91.200

Róbalo en salsa de jengibre y mandarina

Sea bass in ginger and tangerine sauce

\$84.400

Robalo a la marinera

Pescado en salsa crema con camarones

Sea bass in cream sauce with shrimp

\$91.000

Trucha Frutos del Mar

Rellena con carne de jaiba, langostinos y camarones, gratinada con queso parmesano.

Seafood trout stuffed with crab meat, prawns and shrimp.

Gratin with parmesan cheese.

\$116.500

Corvina mediterráneo gratinada

Filete de corvina preparado en salsa crema con mariscos, calamar, camarón, pota, almeja, gratinado con queso parmesano.

Gratin Mediterranean croaker, Sea bass fillet prepared in cream sauce with seafood, squid, shrimp, squid, clam and gratin with parmesan cheese.

\$91.000

Corvina a la plancha o milanesa

Grilled croaker or Milanese

\$70.500

Corvina Veracruz

Filete de corvina a la plancha, con un estofado de tomate, cebolla, pimentón, aceitunas y alcaparras (un poco picante)

Croaker Veracruz. Grilled croaker fillet with a stew of tomato, onion, paprika, olives and capers (a little spicy)

\$91.100

Corvina con alcaparras o almendras

Filete de corvina a la plancha con salsa crema de alcaparras o con mantequilla, perejil y almendras

Grilled croaker fillet with caper cream sauce or with butter, parsley and almonds

\$91.100

Sabaletas fritas

Sabaletas fritas con salsa tártara

Fried saltfish with tartar sauce

\$70.300

Atún Teriyaki

Medallones de atún a la plancha en salsa japonesa

Teriyaki grilled tuna medallions in Japanese sauce

\$68.900

Pargo rojo frito

Pargo rojo entero proveniente del Pacífico Colombiano, su preparación más tradicional es frito. Con salsa tártara.

Fried red snapper, Whole red snapper from the Colombian Pacific, its most traditional preparation is fried. With tartar sauce.

\$78.800

Sierra en salsa menière

Filete de sierra, a la plancha en salsa menière (mantequilla, perejil, limón)

Sierra in Menière sauce, Serrated steak grilled in Menière sauce (butter, parsley, lemon)

\$67.400

Lenguado en tamarindo

Exquisito filete de lenguado (sol) a la plancha, en salsa de tamarindo.

Sole in tamarind. Exquisite grilled sole fillet (sun), in natural tamarind fruit sauce.

\$74.800



MARISCOS

Langostinos al gusto

Portuguesa, ángeles, diablo, mariposa, a la plancha, al ajillo, gratinados y en salsa de coco
The taste prawns, Portuguese, angels, devil, butterfly, grilled, with garlic, gratin and in coconut sauce
\$95.700

Pulpo al gusto

Pulpol al cognac, a la plancha con salsa crema con brandy
Grilled octopus with cognac, brandy and cream sauce
\$114.900

Jaiba gratinada

Carne de jaiba en salsa crema, gratinada con queso parmesano.
Gratin crab meat in cream sauce. Gratin with parmesan cheese.
\$90.600

Calamares al gusto

Al cognac, ajillo o a la romana
Calamari taste with cognac, garlic or Roman style
\$91.000

Camarones al gusto

Al ajillo, gratinados o teriyaki
Shrimp to taste, garlic, gratin or teriyaki
\$98.100



MENÚ INFANTIL



Pollo a la plancha

Grilled chicken
\$42.000

Nuggets de pollo

Chicken Nuggets
\$45.000

Nuggets de pescado de temporada

Seasonal fish nuggets
\$48.000



PORTUGUESES

Bacalao al horno

Bacalao importado al horno, preparado en aceite de oliva y ajo

Baked Imported cod, prepared in olive oil and garlic.

\$134.900

Caldeirada al pescador

Boullabaise preparada con calamar, pulpo, pescado, muelas de cangrejo, cola de langosta en un consomé concentrado con vino blanco

Caldeirada pescador. Boullabaise prepared with squid, octopus, fish, crab grinders, lobster tail in a concentrated consommé with white wine

\$119.600

Salmón a la cataplana

Filete de salmón al vapor con rodajas de papa, tomate, cebolla y vino blanco

Steamed salmon fillet with potato slices, tomato, onion and white wine

\$90.400

Lenguado, pulpo y langostinos a la cataplana

Al vapor con rodajas de papa, tomate, cebolla y vino blanco

Sole, octopus and prawns cataplana. Steamed with potato slices, tomato, onion and white wine

\$116.600

Langosta, calamar y muelas de cangrejo a la cataplana

Al vapor con rodajas de papa, tomate, cebolla y vino blanco

Lobster, squid and crab grinders cataplana. Steamed with potato slices, tomato, onion and white wine

\$119.600

Pargo a la cataplana

Pargo entero al vapor con rodajas de papa, tomate, cebolla y vino blanco

Snapper cataplana. Whole Steamed Snapper with Potato Slices, Tomato, Onion and White Wine

\$88.300

Corvina a la portuguesa

Filete de corvina con estofado de tomate, cebolla y pimentón, dorada al horno

Portuguese-style croaker fillet with tomato, onion and pepper, baked sea bream.

\$75.100

Cazuela de pescado a la portuguesa

Corvina preparada en salsa crema de tomate fresco

Portuguese-style fish casserole. Croaker prepared in fresh tomato cream sauce

\$75.600





ARROCES

Mixto Caribeño

Mariscos en salsa de coco sobre arroz blanco, calamar pota y camarón.

Seafood in coconut sauce over white rice, squid and shrimp.

\$95.100

Cremoso del Mar

Arroz cremoso con pescado, camarones y anillos de calamar

Creamy rice with fish, shrimp and squid rings

\$86.200

Calamares en su tinta

Anillos de calamar en arroz con tinta de calamar

Squid in his ink, Squid rings on rice with squid ink

\$96.500

Arroz con mariscos

Camarón, calamar pota y almeja.

Rice with seafood, shrimp, squid and clam.

\$90.400

Paella Frutos del Mar

Arroz de paella con langosta, langostino, calamar pota, camarón y mejillones

Paella rice with lobster, prawns, squid, shrimp and mussels

\$104.300

Paella Valenciana

Arroz de paella con pollo de corral, conejo y cerdo

Paella rice with chicken, rabbit and pork

\$82.700

Paella Mixta

Arroz de paella con pollo de corral, pescado y calamar

Paella rice with chicken, fish and squid

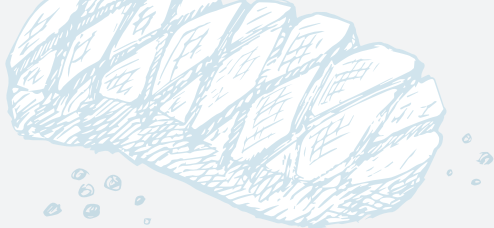
\$72.000

Paella de Vegetales

Arroz de paella con verduras frescas

Paella rice with fresh seasonal vegetables

\$72.000



CARNES

Steak y langosta a la plancha

Medallón de solomito y
langosta en salsa menière

Steak and grilled lobster. Sirloin and lobster
medallion in menière sauce

\$134.900

Steak a la pimienta encostrado en mantequilla avellanada

Solomito de res encostrado bañado
en mantequilla avellanada

Sirloin crusted in pepper, bathed with
hazelnut butter

\$79.700

Filet mignon con champiñones

Medallón de solomito con tocineta en salsa
demiglasé

Filet mignon with mushrooms. Sirloin medallion
with bacon and demiglasé sauce

\$79.700

Pollo al limón

Pechuga a la plancha con salsa crema y limón

Lemon chicken. Grilled breast with cream and
lemon sauce

\$68.900

PASTAS

Elige pastas entre spaguettis, penne y fetuchini
Choose pasta between spaghetti, penne and fettuccine

Marinera

Pasta con camarones y
salsa crema roja o blanca

Seafood pasta. Long pasta
with shrimp and red or white
cream sauce

\$82.700

Mediterráneo

Pasta con mariscos,
calamar, pota y camarón
en salsa crema roja o
blanca

Mediterranean pasta. Long
pasta with seafood, squid and
shrimp in red or white cream
sauce

\$82.700

Cardenal

Salmón ahumado,
champiñones y albahaca
en aceite de oliva

Cardinal pasta. Smoked
salmon, mushrooms and
basil in olive oil

\$82.700

VEGETARIANO

Paella de Vegetales

Arroz de paella con verduras frescas

Paella rice with fresh seasonal
vegetables

\$72.000

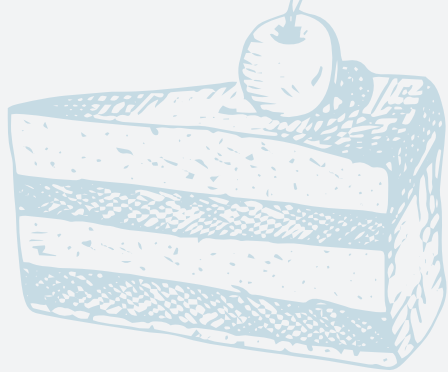
Ensalada vegetariana

Berenjenas asadas, espárragos, champiñones,
palmitos y tomate seco

Vegetarian salad. Roasted eggplants, asparagus,
mushrooms, hearts of palm and sun-dried tomato

\$74.800





POSTRES

Islas flotantes con fresas

Merengues de huevo, en salsa inglesa con fresas

Floating islands with strawberries. Egg meringues, with Worcestershire sauce with strawberries.

\$25.200

Pie de manzana con helado

Con salsa de chocolate o fresa

Apple pie with ice cream. With chocolate or strawberry sauce

\$33.000

Cheescake

Torta de queso en salsa de frutas

Cheesecake in fruit sauce

\$26.600

Copa de Helado

Cup of Ice Cream

\$17.300

Flan de leche

Bañado en salsa de caramelo

Milk flan. Smothered in caramel sauce

\$25.100

Crepes suzette

Exquisitos crepes flambeados, con brandy, triple sec, jugo de naranja. Preparado en la mesa.

Exquisite flambéed crepesz with brandy, triple sec, orange juice. Prepared at the table.

\$49.100

Soufflé

Souffles horneados, con sabor a chocolate, vainilla, grand marnier. Preparados a base de harina, huevo, mantequilla, leche y azúcar. Acompañados de crema chantilly.

Baked souffles, flavored with: chocolate, vanilla, grand marnier. Preparations based on flour, egg, butter, milk and sugar. Served with whipped cream.

\$41.300

Arroz con leche

Rice pudding

\$22.000

POUSE CAFÉ

Porto Ruby

\$32.600

Amareto Disaronno

\$28.100

Countreau

\$28.100

Sambuca

\$26.700

Baileys

\$25.100

Crema de menta o café

\$22.200

Frangelico

\$23.000

CAFÉS

Capuccino

\$8.500

Café portugués

\$32.600

Café expreso

\$7.000

Café americano

\$4.500

BEBIDAS

Jugos naturales

Mandarina, naranja, piña y mango

\$18.000

Limonada natural

\$18.000

Limonada de coco

\$23.100

Soda saborizada

\$23.100

Gaseosas

Coca Cola, 7up,
canada dry, Soda

\$9.800

Cervezas

Aguila Light **\$17.200**

Pilsen **\$17.200**

Club Colombia **\$17.200**

Corona **\$26.500**

Heineken **\$26.500**

Stella Artois **\$26.500**



LICORES

El valor corresponde a un trago del licor

Buchanan's 18 años **\$38.500**

Glenfiddich (Malta) **\$38.500**

Buchanan's 12 años **\$26.700**

Black Label (Sello Negro) **\$26.700**

Old Parr **\$26.700**

Vodka Absolut **\$25.100**

Vodka Smirnoff **\$25.100**

Ginebra Beefeater **\$26.700**

Ginebra Gordon's **\$26.700**

Cognac Remmy Martin V.S.O.P **\$47.300**

Brandy Gran Duque D' Alba **\$41.500**

Brandy Napoleón **\$23.600**



OTROS LICORES

El valor corresponde a un trago del licor

Dubonnet **\$17.300**

Ron Bacardi Añejo **\$23.700**

Ron Medellín Añejo 8 años **\$19.700**

Ron Medellín **\$17.800**

Tequila 1800 Añejo **\$34.600**

Tequila 1800 Reposado **\$29.600**

Tequila José Cuervo **\$24.000**

Tequila Don Julio Añejo **\$26.700**

Tequila Don Julio Reposado **\$27.300**

Tequila Don Julio 70 **\$57.900**

Aguardiente Antioqueño **\$14.100**

