



## Entradas

<b>Albóndigas de pescado</b>	\$ 13.000
con suero costeño y salsas, papas a la francesa o puré de papa	
<b>Albóndigas de carne</b>	\$ 13.000
con suero costeño y salsas, papas a la francesa o puré de papa	
<b>Patacones</b>	\$ 10.000
con suero costeño y salsas	
<b>Cazuelita de mariscos</b>	\$ 13.000
almejas, caracoles, camarones y pescado en crema de tomate y coco	
<b>Ensalada</b>	\$ 7.000

## Postres

<b>Wafle belga con ensalada de frutas con salsa de jengibre, crema chantillí y helado</b>	\$ 10.000
<b>Postre del día</b>	\$ 7.000



## Almuerzo (11 am - 4 pm)

### ***Pescado***

**Filete de robalo o sierra en salsa de limón y jengibre** \$ 32.000

Con ensalada, patacones, yuca frita y arroz de coco

**Mojarra al horno con mantequilla y limón** \$ 27.000

Con ensalada, patacones, yuca frita y arroz de coco

**Mojarra frita** \$ 25.000

Con ensalada, patacones, yuca frita y arroz de coco

**Cazuela de mariscos con patacones y arroz de coco** \$ 27.000

almejas, caracoles, camarones y pescado en crema de tomate y coco

**Plato del día** \$ 23.000

### ***Pollo***

**Pollo al horno a la mostaza y miel** \$ 25.000

Con ensalada, yuca frita y papas a la francesa (o puré de papa)

**Pechuga a la plancha** \$ 23.000

Con ensalada, yuca frita y papas a la francesa (o puré de papa)

### ***Porciones adicional***

**Patacones** \$ 4.000

**Papas a la francesa** \$ 4.000

**Puré de papa** \$ 4.000

**Arroz de coco** \$ 3.000

**Ensalada** \$ 3.000



## Menú parrandero (4 pm - 11 pm)

### Picada marinero

Trocitos de pescado, albóndigas y hamburguesitas de pescado,  
mariscos, yuca frita, papas a la francesa y patacones  
con suero costeño y salsas

Pequeña (personal)	\$ 32.000
Mediano (2 personas)	\$ 49.000
Grande (4 personas)	\$ 85.000

### Picada tradicional mixta

Res, cerdo, chorizos, pollo, yuca frita, papas a la  
Francesa y patacones con suero costeño y salsas

Pequeña (personal)	\$ 27.000
Mediano (2 personas)	\$ 39.000
Grande (4 personas)	\$ 66.000

<b>Cazuela de mariscos con patacones y pan francés</b>	\$ 27.000
--	-----------

almejas, caracoles, camarones y pescado en crema de tomate y coco

Primer festival de  
**vallenato clásico**  
en Cartagena



## Bebidas

### Jugos

**Jugo natural** (guanábana, lulo, maracuyá, mango, mandarina, fresa, mora) \$ 5.000

**Limonada** \$ 5.000

**Limonada de coco** \$ 7.000

**Limonada cerezada** \$ 7.000

### Botellas

**Gaseosas (400 ml)** \$ 4.000

**Gaseosas (latas)** \$ 4.000

**Gaseosas y aguas (600 ml)** \$ 5.000

**Agua (con y sin gas)** \$ 4.000

**Jugo hit** \$ 4.000

**Gatorade** \$ 5.000

### Cervezas

**Águila / Águila light** \$ 4.500

**Club Colombia** \$ 5.000

**Corona** \$ 8.000

### Cócteles

**Piña colada** \$ 16.000

**Mojito** \$ 15.000

**Lulo mojito** \$ 15.000

**Gin tonic** \$ 13.000

**Daiquiri** \$ 14.000

**Guanábana Daiquiri** \$ 15.000

**Basulo (Lulo, albahaca, limón y ron)** \$ 15.000

**Altopino (Tamarindo, ginger y aguardiente)** \$ 16.000

Primer festival de  
**vallenato clásico**  
en Cartagena



## Licores

Ron (nacional) 750 ml	\$ 70.000
Ron (nacional) 350 ml	\$ 35.000
Trago	\$ 7.000
Ron viejo de Caldas, añejo 8 años	
Trago	\$ 14.000
Buchanan's 750 ml	\$ 150.000
Buchanan's 375 ml	\$ 80.000
Old Parr 750 ml	\$ 150.000
Old Parr 500 ml	\$ 98.000
Trago	\$ 15.000

## Vinos

### *Vino tinto*

Casillero del diablo <i>Cabernet sauvignon</i>	\$ 56.000
Santa Rita 120 <i>Cabernet sauvignon</i>	\$ 55.000
Gato negro <i>Merlot</i>	\$ 38.000
Santa Helena <i>Merlot</i>	\$ 37.000

### *Vino blanco*

Undurraga <i>Sauvignon blanc</i>	\$ 55.000
Gato negro <i>Sauvignon blanc</i>	\$ 43.000
Sangría (jarra)	\$ 50.000