

# BIENVENIDOS



*Gloria & Guillo Basmagi*

	Paginas
Cocteles, Bebidas, Vinos.....	3 - 6
Menú Español.....	7 - 12
Menú Portugués.....	13 - 18
English Menú.....	19 - 24

# COCTEL

## Sparkling Water Brus

Acai - Sandia - Lychee

(cero Calorías)

Sin Licor

Precio  
especial  
\$12.500



# COCTELES

<b>Dime que si</b> - Ginebra, Kiwi, limón	26.900
<b>Moscú Mule</b> - Vodka + Ginger Beer Fever Tree	31.500
<b>Negroni</b> - Ginebra, Campari, Vermouth rojo.	26.900
<b>Manhattan</b> - Whisky Vermouth rojo.	26.900
<b>Caipirinha</b> - Clásica - Pasión - Cachaza, Limón, Maracuyá	26.500
<b>Caipirosca</b> - Clásica - Pasión - Vodka, Limón, Maracuyá	26.500
<b>Aperol Spritz</b> - Aperol, Prosecco, Soda	25.500
<b>Huracán Caribeño</b> - Ron Blanco y Ron oscuro, Naranja, Piña, granadina	26.900
<b>Dry Martini</b> - Ginebra + Vermouth	25.500
<b>Bloody Mary</b> - Vodka, jugo V8, Limón, Pimienta, Picante, salsa inglesa	25.900
<b>Piña Colada</b> - Ron + Piña, crema Coco + crema de Leche condensada	27.900
<b>Coco Loco</b> - Ron + Vodka + Ginebra + licor de coco y crema de Coco	26.900
<b>Super Brus</b> - Vodka o Ginebra, Sparkling Water - Acai - Sandia - Lychee	25.500
<b>Pisco Sour</b> - Pisco + Azucar, Limon, Clara de Huevo	28.500
<b>Cuba Libre</b> - Ron Caldas o Ron Havana oscuro, Coca-Cola	25.500
<b>Mojito Clásico</b> con Ron Zacapa 23 años	28.900
<b>Mojito Clásico</b> con Ron Havana Club oscuro	26.500
<b>Mojito Coco</b> con Ron Havana Club blanco y Ron Malibu	27.500
<b>Mojito Pasión Maracuyá</b> con Ron Habana blanco	25.500
<b>Daiquiri Frape Clásico</b> de Limón o de Fresa - Ron	26.500
<b>Vodka Tonic Fever Tree</b> (Absolut - Smirnoff)	29.500
<b>Vodka Tonic Fever Tree</b> (Grey Goose o Belvedere)	33.000
<b>Gin Tonic Fever Tree</b> (Bombay - Beefeater - Tanqueray - Gordons)	29.500
<b>Hendrick's Gin Tonic Fever Tree</b>	33.500
<b>Margarita Frape</b> - Clásica - Pasión - Piña - Fresa - Mango -Tamarindo	25.500
<b>Margarita on the Rocks</b> - Margarita clásica en hielo	25.500
<b>Margarita Don Julio</b> - Clásica - Pasión - Piña - Fresa - Mango -Tamarindo	30.000
<b>Margarita Patron</b> - Clásica - Pasión - Piña - Fresa - Mango -Tamarindo	32.000
<b>Virgin Cocktail</b> (no alcohol) Fruit Punch - piña Colada -Balulo - Mojito	22.500
<b>Sparkling water Brus</b> (cero calorías) Acai- Sandia- Lychee - Coctel con F 'utas	12.500

## **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 podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted, de acuerdo con su valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta, indíquelo a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indíquelo el valor que quiere dar como propina. En este establecimiento de comercio los dineros recogidos por concepto de propina se destinan en un 100% a todo el personal involucrado en la cadena de las diferentes áreas de servicio de la compañía. En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la línea exclusiva dispuesta en Bogotá para atender las inquietudes sobre el tema: 651 3240 o a la línea de atención al ciudadano de la Superintendencia de Industria y Comercio 592 0400 en Bogotá o para el resto del país línea gratuita nacional 018000-910165, para que radique su queja.

RNT # 29193



## BEBIDAS REFRESCANTES

Granizado de Patilla y Hierbabuena	vaso	11,500	Gaseosas en botella o lata	355 ml	4,500
Granizado de Piña	vaso	11,500	Agua Nestle	500 ml	4,500
Jugo de Frutas Naturales	vaso	11,500	Agua Cristal con o sin gas	600 ml	6,000
Jugo de Frutas Naturales en leche	vaso	12,000	Agua Manantial sin gas	600 ml	6,000
Limonada Natural	vaso	11,000	Agua Perrier	320 ml	8,500
Limonada de Hierbabuena o Acerezada	vaso	11,500	Agua Brus Saborizada cero calorías	200 ml	7,500
Limonada de Coco	vaso	12,500	Soda - Agua Tónica - Ginger	330 ml	5,500
Te Helado de Limón o Durazno	vaso	6,500	Soda con Limón Michelada	330 ml	7,000
Agua de Coco Natural	vaso	8,500	Tonic / Ginger Fever Tree	200 ml	11,000

### CERVEZAS COLOMBIANAS

Club Colombia Dorada / Roja 330ml	9,500
Aguila - Aguila Light - Andina 330ml	8,500
Micheladas adicional	1,400
Cheladas adicional	1200

### CERVEZAS EXTRANJERAS

Heineken de Holanda	330 ml	11,500
Corona de Mexico	355 ml	11,500
Stella de Belgica	330 ml	11,500

### LICORES

	Bt. Lt.	Trago
Whisky Old Parr 12 años Lt.	198,000	22,000
Whisky Old Parr 12 años Botella	154,000	
Whisky Old Parr 12 años 1/2 Lt.	106,000	
Whisky Buchanan's 12 años Lt.	209,000	22,000
Whisky Buchanan's 12 Botella.	162,000	
Whisky Buchanan's 12 años 1/2 Bt.	90,000	
Whisky Buchanan's Master 12 años Lt.	240,000	24,000
Whisky Buchanan's Master 12 años Bt	190,000	
Whisky Buchanan's 15 años Select Bt.	208,000	24,000
Whisky Buchanan's 18 años Bt.	321,000	28,500
Whisky Jhonny Walker Sello Negro Lt.	209,000	22,000
Whisky Jhonny Walker Sello Negro Bt.	162,000	
Whisky Jhonny Walker Double Black Lt.	242,000	27,000
Whisky Jhonny Walker Sello Rojo Lt.	145,000	20,000
Whisky Chivas 18 años Bt.	258,000	25,000
Whisky Chivas 18 años 1/4 Bt.	103,000	
Whisky Chivas 12 años Bt.	145,000	20,000
Whisky Chivas 12 años 1/2 Bt.	75,000	
Whisky Chivas Extra Bt.	180,000	22,000
Whisky Glenlivet Founder's Reserve Bt.	240,000	27,000
Whisky Macallan 12 años Triple Cask.	340,000	30,000
Whisky Macallan 12 años Double Cask.	320,000	30,000
Whisky Jack Daniel Lt.	145,000	20,000
Cognac Hennessy V.S.O.P. Bt.	284,000	27,000
Brandy Grand Duque de Alba Bt.	155,000	22,000
Jerez Tio Pepe Bt.	120,000	22,000
Baileys Lt.	120,000	22,000
Sambuca Bt.	95,000	20,000
Menta Bt.	95,000	20,000
Campari Lt.	105,000	20,000
Amareto Bt.	95,000	20,000
Cachaza Bt	95,000	20,000
Cointreau Bt.	105,000	22,000
Cinzano Vermouth Rosso Bt.	120,000	22,000

### LICORES

	Bt. Lt.	Trago
Tequila Don Julio añejo Bt.	220,000	23,000
Tequila Don Julio reposado Bt.	214,000	22,000
Tequila Don Julio blanco Bt.	187,000	20,000
Tequila Don Julio 70 blanco Añejo Bt	320,000	29,000
Tequila Patron añejo Bt	227,000	24,000
Tequila Patron reposado Bt	205,000	22,000
Tequila Patron Silver Bt	195,000	22,000
Tequila Jose Cuervo Bt.	140,000	22,000
Mezcal Monte Alban Agave 100%	100,000	20,000
Pisco Lt.	130,000	22,000
Aperol Lt.	100,000	20,000
Vodka Absolut Lt.	95,000	20,000
Vodka Absolut 1/2 Bt.	45,000	
Vodka Grey Goose Lt.	195,000	25,000
Vodka Belvedere Lt.	205,000	25,000
Vodka Smirnoff Lt.	80,000	20,000
Ginebra Hendricks Lt.	210,000	25,000
Ginebra Bombay Lt.	120,000	22,000
Ginebra Tanqueray Lt.	160,000	22,000
Ginebra Tanqueray Ten Bt.	140,000	22,000
Ginebra Bulldog Lt.	160,000	22,000
Ginebra Beefeater Bt.	100,000	20,000
Ron Zacapa 23 años Bt.	330,000	24,000
Ron Flor de Caña Bt.	243,000	24,000
Ron Havana Club Bt.	95,000	20,000
Ron Bacardi Lt.	95,000	20,000
Ron Medellin 12 años Bt.	95,000	20,000
Ron Medellin 8 años Bt.	75,000	18,000
Ron Medellin 8 años 1/2 Bt.	45,000	
Aguardiente Antioqueño Bt.	65,000	18,000
Aguardiente Antioqueño 1/2 Bt.	40,000	
Dubonet Bt.	95,000	20,000
Kaluha Bt.	115,000	22,000
Frangelico Bt.	95,000	20,000

PROHIBIDA LA VENTA DE LICORES A MENORES DE EDAD

## VINOS TINTOS

MERLOT IL PURO	ITALIA	120.000
MERLOT UNDURRAGA	CHILE	110.000
MERLOT CASA VISTA	CHILE	145.000
MERLOT CONSIGNA VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA	ESPAÑA	140.000
CABERNET DARK RED CONCHA Y TORO	CHILE	150.000
CABERNET SAUVIGNON SANTA RITA 1/4 Bt.	CHILE	30.000
CABERNET SAUVIGNON UNDURRAGA 1/2 Bt.	CHILE	55.000
CABERNET SAUVIGNON ALMAVIVA	CHILE	595.000
CABERNET SAUVIGNON DON MELCHOR	CHILE	375.000
CABERNET BODEGA PRIVADA	ARGENTINA	120.000
MALBEC ALTA VISTA RESERVA	ARGENTINA	130.000
MALBEC NAVARRO CORREA RESERVA	ARGENTINA	145.000
MALBEC NORTON RESERVA	ARGENTINA	140.000
MALBEC NORTON COLECCION	ARGENTINA	130000
MALBEC ESCORIHUELA GASCON	ARGENTINA	150.000
CARMENERE CASILLERO DEL DIABLO	CHILE	110.000
PINOT NOIR CARANTO ASTORIA	ITALIA	110.000
TEMPRANILLO ARNEGUI CRIANZA RIOJA 1/2 BT	ESPAÑA	70.000
TEMPRENILLO PROTOS RESERVA	ESPAÑA	190.000
TEMPRANILLO BARON DE TURIS CRIANZA VALENCIA	ESPAÑA	130.000
TEMPRANILLO MARQUEZ DE CACERES CRIANZA	ESPAÑA	130.000
TEMPRANILLO GARNACHA SOLDEPEÑAS 1/4 BOTELLA	ESPAÑA	25.000

## SANGRIA

SANGRIA JARRA	blanco / rosado / tinto	120,000
SANGRIA 1/2 JARRA	blanco / rosado / tinto	60,000
SANGRIA COPA	blanco / rosado / tinto	25,000



## VINO DE LA CASA

COPA DE VINO	blanco - tinto - rosado	20,000
COPA PROSECCO		20,000

**PROHIBIDA LA VENTA DE LICORES A MENORES DE EDAD**



## VINOS BLANCOS

SAUVIGNON BLANC CASILLERO DEL DIABLO	CHILE	130.000
SAUVIGNON BLANC UNDURRAGA	CHILE	110.000
SAUVIGNON BLANC CASA SOLIS	CHILE	125.000
SAUVIGNON BLANC FRONTERA	CHILE	110.000
SAUVIGNON BLANC BARTON & GUESTIER RESERVA	FRANCIA	130.000
SAUVIGNON BLANC RESERVA BG	FRANCIA	130.000
SAUVIGNON BLANC RUTINI 1/2 BT	ARGENTINA	90.000
SAUVIGNON BLANC RUTINI	ARGENTINA	180.000
SAUVIGNON BLANC NORTON	ARGENTINA	140.000
SAUVIGNON BLANC GATO NEGRO	CHILE	120.000
SAUVIGNON BLANC ANALIVIA	ESPAÑA	120.000
SAUVIGNON BLANC SOUTHERN OCEAN	NEW ZELAN	130.000
VERDEJO SAUVIGNON LA MAS BONITA	ESPAÑA	120.000
VERDEJO ANALIVIA	ESPAÑA	120.000
VIURA MOSCATEL EL NOVIO PERFECTO	ESPAÑA	120.000
CHARDONNAY RUTINI	ARGENTINA	165.000
CHARDONNAY TRUMPETER	ARGENTINO	155.000
CHARDONNAY PICO ANDINO	CHILE	125.000
CHARDONNAY POUILLY FUISSE BARTON & GUESTIER	FRANCIA	160.000
CHARDONNAY BARTON & GUESTIER	FRANCIA	140.000
CHARDONNAY UNDURRAGA 1/2 BT.	CHILE	60.000
CHARDONNAY UNDURRAGA	CHILE	110.000
CHARCONNAY CASILLERO	CHILE	130.000
ALBARIÑO VIÑA COSTEIRA	ESPAÑA	140.000
VIURA ARNEGUI	ESPAÑA	125.000
AIREN SOLDEPEÑAS 1/4 BT	ESPAÑA	25.000
PINOT GRIGIO FRONTERA	CHILE	120.000



## VINOS ROSADOS

ROSE LA NOVIA IDEAL	FRANCIA	120.000
ROSE ARNEGUI TEMPRANILLO GARNACHA	ESPAÑA	130.000
ROSE TEMPRANILLO VIÑA ALBALI	ESPAÑA	130.000

## CHAMPAÑAS & ESPUMOSOS

BRUT ROSE COSECHA ESPECIAL NORTON	ARGENTINA	130.000
NORTON ESPUMANTE DULCE	ARGENTINA	120.000
CAVA CODORNIU BRUT	ESPAÑA	120.000
CAVA DUET BRUT	ESPAÑA	110.000
ESPUMOSO UNDURRAGA SWEET MOSCATO	CHILE	110.000
PROSECCO TREVISO DOC	ITALIA	110.000
ESPUMOSO ROSE ASTORIA 9.5 EXTRA DRY	ITALIA	120.000
ESPUMOSO ASTORIA MILLESIMATO EXTRA DRY	ITALIA	150.000



**PROHIBIDA LA VENTA DE LICORES A MENORES DE EDAD**

## ENTRADAS FRIAS

### **Ceviche Afrodisiaco Jhonny Cay \$32.900**

Ceviche mixto de Camarón, Calamar y Langostino, saborizado en limón, salpimienta, cebolla, cilantro, toque de ají picante y salsa de tomate.

### **Ceviche de Caracol Fresh Water Bay \* \$32.900**

Caracol crudo, cebolla roja, mango, cilantro, pimentón y ají isleño

### **Ceviche Martini \$32.900**

Camarón, Calamar, Pescado, saborizados en leche de tigre y uchuva, crujiente camarón y cebollita roja.

### **Ceviche Bloody Mary \$33.900**

Ceviche de camarones en salsa Bloody Mary con shot de vodka.

### **Coctel de Camarones del Horizonte \$32.900**

Camarones en salsa rosada ligeramente picante.

### **Langosta Playera \$49.900**

Langosta saborizada con mayonesa mostaza Dijon, Old Bay, cebolla y pimentón, colocadas sobre montadito crujiente.

### **Tartar de Tuna Costero \$35.800**

Tuna marinada con limón, oliva, toque de maracuyá y recubierta de crema agria.

### **Tiradito de Salmon Mar Adentro \$32.900**

Salmon curado por 24 horas, cebollitas rojas, eneldo, alcaparras fritas.

### **Tiradito Caballito de Mar \$32.900**

Pescado, Camarón, ají amarillo, cebollita, pimentón, aceite de oliva y quinua crujiente, toque maracuyá.

### **Carpaccio de Pulpo Morgan \$53.300**

Vinagreta de limón, aceite de oliva, toque de pesto, cebollita roja, lluvia de aceituna negra, pimentón rojo y verde, sal y pimienta.

**TODOS LO CEVICHEs TIENEN PICANTE.**

## ENSALADAS

### **Ensalada Poke de Verano \$29.900**

Bowl con tuna o salmón, aguacate, zanahoria, repollo, rabano, quinua, mango, jengibre, en salsa Poke y frutos secos.

### **Ensalada On The Side \$7.500**

Ensalada acompañante de plato.

### PORCIONES EXTRAS OPCIONALES

Arroz con Coco \$5.500

Puré de Papa \$5.900

Bandeja de Patacón \$7.100

Guacamole \$6.100

Vegetales Salteados \$7.200

Plátano Tentación \$6.100

Arroz Blanco \$4.500

Bandeja de Fruta-pan \* \$6.500

Bandeja de Cintas de Plátano \$4.900

Papa Rustica \$4.500

Bananas Crujientes \$6.100

Palitos de Yuca \$4.900

**POR FAVOR INFORMAR ANTES DE ORDENAR SI ES ALÉRGICO A ALGÚN ALIMENTO.**

## ENTRADAS CALIENTES

### **Conch Fritters \* \$30.900**

Croquetas de Caracol al estilo Caribeño, acompañados de ají a la isleña.

### **Tuna en Montadito Crujiente \$30.900**

Tuna, toque de soya y mirin, aceite de ajonjolí, sobre base de arroz con coco crispy.

### **Muelitas de Jaiba de la Ciénaga \* \$45.100**

Al ajillo o picanticas o en mantequilla

### **Camarones San Luis \$31.900**

Apanados en Panko, acompañados palitos de yuca, suero costeño picantico y salsa rosada.

### **Ceviche Parrillero \$33.900**

Camarón, Calamar, Pulpo, Pescado y Langostino con toque picantoso de ají amarillo.

### **Patacón Antillano \$30.900**

Canastas de Plátano con Camarones, queso y suero costeño.

### **Crab Back Isleño \* \$32.500**

Carne de cangrejo Providenciano

### **Calamares Tropicales \$29.700**

Apanados, saborizados con tamarindo, juliana de cebollita, tomate cherry y plátano maduro.

### **Muelitas de Cangrejo South West \* \$43.000**

Al ajillo o picanticas o en mantequilla

### **Pulpo Almirante \$48.600**

Tentáculos de Pulpo salteados, bañados en chimichurri, tomate cherry, cebolla, pimentones y aceitunas.

### **Pulpo Capitán \$48.000**

Crujiente porción apanada de Pulpo, bañado en vinagreta de oliva, balsámico y ajo.

### **Bandeja Marina \$37.500**

Anillos de Calamar, Camarones al ajillo, Chicharrón de Pescado y yuca frita.

## SOPAS Y CREMAS

### **Mote de Camarones \$21.900**

Camarones, ñame y queso costeño.

### **Sopa de Pescadores \$21.900**

Pescado, Camarones, Calamares, Pulpo y vegetales con leche coco.

### **Bisqué de Langosta Luna Roja \* \$29.000**

Base de tomate, trocitos de langosta.

### **Sopa Típica de Cangrejo \$29.900**

Cangrejo negro de Providencia, Pig Tail y Dumpling



## FRUTOS DEL OCEANO

### **Langosta Regatta \* \$136.900**

Tres colitas de Langosta (350 gr) con diferentes salsas a escoger, arroz con coco y cintas de plátano. Ajillo, Tamarindo, Maracuyá, Cangrejo\*, Marinera, Coco, Mantequilla y Bisque.

### **Langosta Cayo Acuario \* \$133.900**

Langosta en caparazón (350 gr) a la plancha en mantequilla clarificada, acompaña arroz con coco.

### **Langosta Cangreja\* \$134.000**

Colitas de langosta (350 gr) en salsa de cangrejo\* negro de providencia, arroz con coco.

### **Langosta al Wok \$132.000**

Langosta troceada (350gr) con vegetales salteados al Wok.

### **Langosta Capricho de Mar \* \$132.000**

Cola de Langosta (350 gr) al Thermidor, salsa Bechamel, nuez moscada, champiñones, queso reggiano.

### **Langostinos Almond Bay \$65.700**

Gratinados y saborizados con parmentier de Almendras, Panko y queso Parmesano.

### **Langostinos Pirata Morgan \$65.700**

Apanados en panko, acompañado de dos salsas.

### **Langostinos Sir Drake \$68.100**

Salteados, sobre puré de Papa, bañados en salsa de Tamarindo y Coco.

### **Langostinos Jardines de la Reina \$66.900**

Asados en mantequilla de ajo, leche de coco, cúrcuma, curry, jengibre, miel y un toque de ron.

### **Langostinos El Embrujo \$65.700**

Salteados con tocineta, tzatziki y crujientes de banano.

### **Langostinos Lemon Town \$65.700**

Salteados en mantequilla de limón y alcaparritas sobre arroz cremoso de coco.

### **Caracol a la Isleña \* \$39.600**

Caracol Pala en salsa típica a base de coco, pimentón y cebolla.

### **Tesoros del Mar \$64.200**

Cazuela de Mariscos, gratinada con Camarón, Cangrejo\*, Calamar, Caracol\*, Langostino, Pescado, Mejillón, Almeja y colita de Langosta.

### **Fiesta Náutica \$120.000**

Bandeja de Mariscos a la plancha, Langosta\*, Langostinos, Pescado, Camarones, Calamares, Pulpo, Caracol\*, Mejillones. Choritos, arroz con coco y bananitos crujientes.

### **De Mares \$43.200**

Spaguetti con frutos del mar: Camarones, Calamares y Mejillón, en salsa napolitana o en salsa blanca.

### **Pasta el Faro \$39.200**

Spaguetti al pesto con Camarones

### **Pasta al Malecon \$66.300**

Spaguetti en salsa de Bisqué, con Langosta troceada y tomate cherry

**\* POR RESPETO AL MEDIO AMBIENTE Y A LA PROTECCIÓN DE LA FAUNA MARINA, NO OFRECEREMOS PRODUCTOS DURANTE LAS ÉPOCAS EN QUE LAS ENTIDADES DE CONTROL Y PROTECCIÓN DECLAREN EN VEDA.**

## PESCADOS

POR CARACTERISTICAS PROPIAS DEL PRODUCTO PUEDE CONTENER ALGUNAS ESPINAS.

### **Salmon Tropical \$46.600**

Salmon al grill con ensaladilla de aguacate, mango, cebolla roja y cilantro, acompañado de arroz coco.

### **Salmon Encallado \$47.100**

Encostrado en quinua, acompañado de plátanos tentación y hojas verdes.

### **Pescado Run Down (pesca artesanal) \$58.200**

Pescado cocido, bañado en salsa de coco, titote, Caracol\*, Pig tail, arroz coco y cintas de plátano.

### **Pescado Cayo Acuario \$49.000**

Filete a la plancha, sobre puré de papa, acompañado de ensalada.

### **Pescado Providencia \$50.200**

Filete en salsa de champiñones y langostinos al gratín.

### **Pescado Santa Catalina \$69.200**

Filete en salsa bisque de langosta con camarones, calamares y chorritos, sobre puré de papas y vegetales salteados.

### **Tuna del Viento \$49.600**

Tuna sellada y encostrada en ajonjolí, acompañada de lechuga, aguacate, tomate cherry y jengibre.

### **Pescado Punta Sur \$47.900**

Filete con Relish de tomate cherry, aceitunas negras, albahaca, ensalada y crujientes de Calamar.

## CARNES Y AVES

### **Steak Pimienta Old Town \$47.300**

Lomito fino encostrado en granos de pimienta, bañado en salsa Demiglace acompañado de puré de papa.

### **Lomito al Sartén \$43.300**

Corte de lomito fino, salteado con cebolla, tomate y pimentón, bañados en salsa de vino tinto y soya

### **Pollo Parrilla \$35.900**

Pollo a la parrilla acompañado de papa rustica, guacamole y ensalada.

## ARROCES

### TEXTURA MELOSA

### **Arroz del Mar \$57.100**

Camarón, Calamar, Mejillones, Choritos, Almejas, Pulpo, Langostino, Caracol \* y Pescado.

### **Arroz de Camarones Paradise \$43.000**

Camarones saborizados en especies isleñas y leche de coco con salteado de vegetales

### **Arroz de Cangrejo Playa Manzanillo \* \$39.100**

Cangrejo saborizado en leche de coco, muelitas y salteado de verduras.

### **Arroz de Caracol Cayo Quitasueño \* \$39.100**

Caracol saborizado en leche de coco, salteado con verduras.

## VEGETARIANOS

### ENTRADAS

#### **Canastas del Puerto \$22.000**

Canastos de Plátano rellenas de champiñones y queso al gratín.

#### **Bowl Primavera \$26.900**

Aguacate, zanahoria, repollo, rabano, quinua, mango, jengibre, en salsa Poke y frutos secos.

#### **Ceviche de Coliflor \$22.000**

Coliflor, tomate, pepino, cebolla, aguacate, cilantro, sobre base de patacón

#### **Timbal de la Huerta \$23.000**

Quinua, aceituna negra, mango aguacate y cebolla encurtida, aderezado con vinagreta.

### PLATO FUERTE

#### **Arroz Blow Hole \$31.400**

Arroz con vegetales grillados, platanito maduro, rúgula y queso costeño.

#### **Spaguettis Tradicionales \$27.000**

Spaguettis en salsa napolitana, al burro o pesto.

#### **Gratín al Atardecer \$24.900**

Puré de Papas, champiñones, puerro y zuchinni.

## MENU DE NIÑOS

(MENORES 12 AÑOS)

### ENTRADA

Camarones Apanados

\$13.600

### PLATO FUERTE

Spaguettis en salsa Alfredo o Napolitana con Pollo troceado

\$19.000

Mini Baby Beef a la plancha troceado, arroz blanco

\$19.000

Pollo a la plancha troceado con papa rustica.

\$18.000

## POSTRES ARTESANALES

Pie de Coco	\$14.900
Pie de Limón	\$14.900
Panacota en salsa de Corozo	\$14.900
Banana Caprichosa	\$15.800
Brownie con Helado	\$14.100
Flan de Caramelo	\$14.500
Copa Helado un sabor	\$13.500
Copa Helado combinado	\$15.500
Copa Helado Chocolate Pasión	\$18.000

## CAFÉ

Café	\$3.500
Café con Leche	\$4.000
Café Espresso	\$3.500
Aromática	\$3.500

## 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 podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted, de acuerdo con su valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta, indíquelo a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indíquelo el valor que quiere dar como propina. En este establecimiento de comercio los dineros recogidos por concepto de propina se destinan en un 100% a todo el personal involucrado en la cadena de las diferentes áreas de servicio de la compañía. En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la línea exclusiva dispuesta en Bogotá para atender las inquietudes sobre el tema: 651 3240 o a la línea de atención al ciudadano de la Superintendencia de Industria y Comercio 592 0400 en Bogotá o para el resto del país línea gratuita nacional 018000-910165, para que radique su queja.

RNT # 29193

[La Regatta un Encanto en el Caribe](#)



## NOSSO CARDÁPIO ENTRADAS FRIAS

### **Ceviche Afrodisíaco Jhonny Cay \$32.900**

Ceviche misto de camarão, lula lagostim marinado em limão, sal, pimenta do reino, cebola, coentro, um toque de pimenta e ketchup

### **Ceviche de Caracol Fresh Water \* Bay \$32.900**

Caracol cru, cebola vermelha, coentro, pimentão e pimenta da ilha

### **Ceviche Martini \$32.900**

Camarão, lula, peixe, marinados no conhecido leite de tigre, cabo groselha, cebola roxa.

### **Ceviche Bloody Mary \$33.900**

Ceviche de camarão ao molho de Bloody Mary com uma dose de vodka.

### **Coctel de Camarones del Horizonte \$32.900**

Camarones en salsa rosada ligeramente picante.

### **Langosta Playera \$49.900**

Lagosta aromatizada com mostarda Dijon, Old Bay, cebola e maionese de páprica, colocada num montadito crocante.

### **Tartar de Tuna Costero \$35.800**

Atum marinado no limão, azeite de oliva e um toque de fruta da paixão. creme azedo.

### **Tiradito de Salmon Mar Adentro \$32.900**

Salmão curado 24 horas, cebola roxa, endro, alcaparras fritas.

### **Tiradito Caballito de Mar \$32.900**

Peixe, Camarão, Pimentão Amarelo, Cebola, Pimentão, Azeite e Quinoa Crocante, toque Maracujá.

### **Carpacio de Pulpo Morgan \$53.300**

Vinagrete de limão, azeite, toque de pesto, cebola roxa, chuva de azeitona preta, páprica verde e vermelha, sal e pimenta.

**TODOS OS NOSSOS CEVICHES VEM COM PICANTE**

## SALADAS

### **Ensalada Poke de Verano \$29.900**

Tigela com pera espinhosa ou salmão, abacate, cenoura, repolho, rabanete, quinua, manga, gengibre, ao molho Poke e nozes.

### **Ensalada On The Side \$7.500**

Salada acompanhante do prato

## LANCHES OPCIONAIS

Arroz com Coco \$ 5.500

Purê de batata \$ 5.900

Bandeja de patacoões \$ 7.100

Guacamole \$ 6.100

Vegetais Refogado 7.200

Banana da Terra Doce \$ 6.100

Arroz Branco \$ 4.500

Bandeja de Fruta-pão \$ 6.500

Banana da terra verde \$ 4.900

Batata Rústica \$ 4.500

Bananas Crujientes \$ 6.100

Palitos de mandioca \$ 4.900

**SE VOCÊ TIVER ALERGIA A ALGUM ALIMENTO, POR FAVOR INFORME ANTES DE FAZER O PEDIDO**

## ENTRADAS QUENTES

### **Conch Fritters \* \$30.900**

Croquetes de caracol ao estilo caribenho, acompanhados de pimenta da ilha.

### **Tuna en Montadito Crujiente \$30.900**

Atum, um toque de soja e mirín, azeite de gargalim à base de arroz com coco crocante.

### **Muelitas de Jaiba de la Ciénaga \* \$45.100**

Pés de caranguejo ao alho ou picantes ou na manteiga

### **Camarones San Luis \$31.900**

Empanado em Panko, acompanhado de palitos de mandioca, soro costeiro picante e molho rosa.

### **Ceviche Parrillero \$33.900.**

Camarão, lula, polvo, peixe e lagostim com um toque picante de pimenta amarela.

### **Patacón Antillano \$30.900.**

Cestinha de patacões recheada com camarões, queijo e sour cream.

### **Crab Back Isleño \* \$32.500**

Carne de caranguejo de Providência.

### **Calamares Tropicales \$29.700**

Lulas empanadas banhadas com tamarindo, cebola em julianas, tomate cereja e banana da terra madura.

### **Muelitas de Cangrejo South West \* \$43.000**

Pés de caranguejo ao alho ou picantes ou na manteiga.

### **Pulpo Almirante \$48.600**

Tentáculos de polvo salteados banhados com chimichurri, tomate cereja, cebola, pimentões e azeitonas.

### **Pulpo Capitán \$48.000**

Porção de polvo empanado crocante, banhado em vinagreta de azeite de oliva, vinagre balsâmico e alho.

### **Bandeja Marina \$37.500**

Anéis de lula, Camarão Alho, Peixe Chicharrón e Yucca Frita

## SOPAS Y CREMES

### **Mote de Camarones \$21.900**

Camarões, inhame e queijo costenho.

### **Sopa de Pescadores \$21.900**

Peixe, camarão, lula, polvo e vegetais com leite de coco.

### **Bisqué de Langosta Luna Roja \* \$29.000**

Base de tomate, pedacinhos de lagosta.

### **Sopa Típica de Cangrejo \$29.900**

Caranguejo preto de Isla Providencia, rabo de porco e dompling.

## FRUTOS DOS OCEANOS

### **Langosta Regatta \* \$136.900**

Três caudas de lagosta (350 gr) com molho à sua escolha (alho, tamarindo, fruta da paixão, caranguejo, marinheiro, coco, manteiga ou bisque). Acompanhada com arroz de coco.

### **Langosta Cayo Acuario \* \$133.900**

Lagosta (350 gr) na chapa com manteiga clarificada.

### **Langosta Cangreja\* \$134.000**

Caudas de lagosta (350 gr) ao molho de caranguejo preto Providencia, Acompanhada com arroz de coco.

### **Langosta al Wok \$132.000**

Lagosta picada (350gr) com legumes salteada no Wok.

### **Langosta Capricho de Mar \* \$132.000**

Rabo de Lagosta (350 gr) com Termidor, Molho Bechamel, Noz-moscada, Cogumelos, Queijo Reggiano

### **Langostinos Almond Bay \$65.700**

Gratinado e aromatizado com Parmentier de Amêndoa, Queijo Panko e Parmesão.

### **Langostinos Pirata Morgan \$65.700**

Lagostins empanados com farinha panko, acompanhado de dois molhos.

### **Langostinos Sir Drake \$68.100**

Lagostins salteados sobre purê de batata, banhados em molho de tamarindo e coco.

### **Langostinos Jardines de la Reina \$66.900**

Lagostins assados em manteiga de alho, leite de coco, cúrcuma, caril, gengibre, mel e rom.

### **Langostinos El Embrujo \$65.700**

Lagostins salteados com bakon, tzatziki e fatias crocantes de banana.

### **Langostinos Lemon Town \$65.700**

Lagostins salteados com manteiga de limão e alcaparras. Servido sobre arroz cremoso de coco.

### **Caracol a la Isleña \* \$39.600**

Caracol Pala no nosso tradicional molho de coco, pimentão e cebola.

### **Tesoros del Mar \$64.200**

Caçarola de mariscos gratinada com camarão, caranguejo, lula, caracol, lagostim, peixe, mexilhão, amêijoia e caudinha de lagosta.

### **Fiesta Náutica \$120.000**

Bandeja de marisco na chapa. Com lagosta, lagostim, peixe, camarões, lulas, polvo, caracol, mexilhões e choritos, arroz de coco e bananas crocantes.

### **De Mares \$43.200**

Spaguetti com frutos do mar: camarões, lulas e mexilhões ao molho napolitano\* Molho branco opcional.

### **Pasta el Faro \$39.200**

Espaguete pesto com camarão.

### **Pasta al Malecon \$66.300**

Espaguete ao molho Bisqué, com lagosta picada e tomate cereja.

**POR RESPEITO AO MEIO AMBIENTE E AO CUIDADO DA FAUNA MARINHA, NESTE RESTAURANTE NÃO OFERECEMOS PRODUTOS DURANTE OS PERÍODOS DE PROTEÇÃO DECLARADOS PELAS INSTITUIÇÕES DE CONTROLE E PROTEÇÃO.**

## PEIXES

PELAS SUAS CARACTERÍSTICAS PROPRIAS, ALGUNS DOS NOSSOS PRODUTOS PODEM CONTER ESPINHO

### **Salmon Tropical \$46.600**

Salmão na grelha com saladinha de abacate, manga, cebola roxa e coentro. com arroz de coco.

### **Salmon Encallado \$47.100**

Peixe com contra quinua, rugula, banana da Terra Doce

### **Pescado Run Down (pesca artesanal) \$58.200**

Peixe cozido, banhado em molho de coco, titote, Caracol \*, Rabo de porco, arroz de coco e fitas de banana.

### **Pescado Cayo Acuario \$49.000**

Filé de peixe na chapa sobre purê de batata. Acompanhado de salada.

### **Pescado Providencia \$50.200**

Filé de peixe com molho de cogumelos e lagostins gratinados.

### **Pescado Santa Catalina \$69.200**

Filé de peixe em molho bisque de lagosta com camarões, lulas e choritos. Servido sobre purê de batata e vegetais refogado.

### **Tuna del Viento \$49.600**

Atum selado com crosta de gergelim. Acompanhado de alface, abacate, tomate cereja e gengibre.

### **Pescado Punta Sur \$47.900**

Bife com molho de tomate cereja, azeitonas pretas, manjeriço, salada e lulas crocantes.

## CARNES E AVES

### **Steak Pimienta Old Town \$47.300**

Lombo de res com crosta de pimenta negra, banhado em molho demi-glace. com purê de batata.

### **Lomito al Sartén \$43.300**

Lombo salteado com cebola, tomate e pimentão. Banhados em molho de vinho tinto e soja.

### **Pollo Parrilla \$35.900**

Frango na grelha acompanhado com batata rústica, guacamole e salada.

## ARROCES

### DE TEXTURA MELOSA

### **Arroz del Mar \$57.100**

Arroz com camarão, lula, mexilhões, amêijoas, polvo, lagostim, caracol \* e peixe.

### **Arroz de Camarones Paradise \$43.000**

Arroz com camarões, condimentos da ilha e leite de coco com vegetais salteados.

### **Arroz de Cangrejo Playa Manzanillo \* \$39.100**

Arroz com caranguejo, leite de coco, patinhas e legumes salteados.

### **Arroz de Caracol Cayo Quitasueño \* \$39.100**

Caracol com sabor a leite de coco, salteado com vegetais.



## VEGETARIANOS

### ENTRADAS

#### **Canasta del Puerto \$22.000**

Cestinha de patacões recheados de cogumelos e queijo gratinado.

#### **Bowl Primavera \$26.900**

Abacate, cenoura, repolho, rabanete, quinua, manga, gengibre em molho Poke e nozes

#### **Ceviche de Coliflor \$22.000**

Couve-flor, tomate, pepino, cebola, abacate, coentro, sobre uma base de patacón.

#### **Timbal de la Huerta \$23.000**

Quinoa, azeitona preta, abacate manga e cebola em conserva, guarnecida com vinagrete.

## PRATO PRINCIPAL

#### **Arroz Blow Hole \$31.400**

Arroz com vegetais grelhado, banana madura, rucula e queijo costeiro.

#### **Spaguettis Tradicionales \$27.000**

Espaguetes ao molho napolitano ou na manteiga.

#### **Gratín al Atardecer \$24.900**

Pure de batatas, cogumelos, alho-poro, abobrinha.

## CARDÁPIO PARA CRIANÇAS

(12 ANOS DE IDADE)

### ENTRADA

Camarões empanados

\$13.600

### PRATOS PRINCIPAIS

Espaguete ao Alfredo ou ao Molho Napolitana com Frango Picado

\$19.000

Mini Beef Grelhado Picado, Arroz Branco

\$19.000

Frango grelhado picado com batata rústica

\$18.000

## Carta de sobremesas feitas em casa

Pie de Coco	\$14.900
Pé de Limão	\$14.900
Panacota em molho Corozo	\$14.900
Banana Caprichosa	\$15.800
Browne com sorvete	\$14.100
Flã de Caramelo	\$14.500
Copinho de sorvete de um sabor	\$13.500
Copinho de sorvete combinado	\$15.500
Copinho de sorvete Chocolate Paixão	\$18.000

## CAFÉ

Café	\$3.500
Café com leite	\$4.000
Café Expresso	\$3.500
Aromática	\$3.500

## AVISO SOBRE A GORJETA

Informa-se aos consumidores que este estabelecimento comercial sugere para vocês darem uma gorjeta do 10% da conta. Esse valor poderá ser aceite ou modificado por você segundo a sua avaliação do nosso serviço. No momento de pedir a conta, indique para o garçom se você vai dar o valor sugerido ou se prefere modificá-lo ou tirá-lo da conta. Neste restaurante o dinheiro da gorjeta é dividido entre todos os funcionários. Se você tiver algum problema com o pagamento da gorjeta, ligue para a linha da Confederação Colombiana de Consumidores em Bogotá: 651 32 40 ou para a linha de Atenção ao Cidadão da Superintendência de Indústria e Comercio 592 0400 em Bogotá ou 018000-910165 na Colômbia.

RNT # 29193

## La Regatta um encanto no Caribe

## ENGLISH MENU

### COLD STARTERS

**Ceviche Afrodisiaco Jhonny Cay \$32.900**

Mixed seafood ceviche with shrimp, squid and prawn. Dressed with lemon, salt, pepper, onion, coriander, ketchup and a kick of spiciness.

**Ceviche de Caracol Fresh Water Bay \* \$32.900**

Raw Pink-Conch, red onion, mango, coriander, red bell pepper and black pepper from the island.

**Ceviche Martini \$32.900**

Shrimp, squid, octopus, fish dressed with tiger milk, cape goseberry, crunchy shrimp, red onion.

**Ceviche Bloody Mary \$33.900**

Shrimp ceviche in Bloody Mary sauce with a shot of vodka.

**Coctel de Camarones del Horizonte \$32.900**

Shrimp in a slightly spicy pink sauce.

**Langosta Playera \$49.900**

Lobster flavored with Dijon mustard, Old Bay, onion and paprika mayonnaise, placed on a crispy montadito.

**Tartar de Tuna Costero \$35.800**

Lemon-marinated tuna with olive oil and passion fruit. Covered with sour cream.

**Tiradito de Salmon Mar Adentro \$32.900**

24 hour cured salmon, red onions, dill, fried capers.

**Tiradito Caballito de Mar \$32.900**

Fish, Shrimp, yellow pepper, onion, paprika, olive oil and crunchy quinoa, touch passion fruit.

**Carpacio de Pulpo Morgan \$53.300**

Lemon vinaigrette, olive oil, a touch of pesto, red onion, black olive rain, red and green paprika, salt and pepper.

**ALL OUR CEVICHERS COME WITH CHILI PEPPER**

### SALADS

**Poke de Verano \$29.900**

Bowl with prickly pear or salmon, avocado, carrot, cabbage, radish, quinoa, mango, ginger, in Poke sauce and nuts.

**On The Side \$7.500**

Side salad.

### SIDES

Coconut rice \$ 5.500

Mashed potatoes \$ 5.900

Fried green plantains \$ 7.100

Guacamole \$ 6.100

Sauteed Vegetables \$ 7.200

Sweet plantain Tentación \$ 6.100

White rice \$ 4.500

Breadfruit portion \$ 6.500

Normal plantain slices \$ 4.900

Rustic potatoes \$ 4.500

Crispy Bananas es \$ 6.100

Cassava sticks \$ 4.900

## HOT STARTERS

### **Conch Fritters \* \$30.900**

Caribbean style snail croquettes, accompanied by islander chili.

### **Tuna en Montadito Crujiente \$30.900**

Tuna with a touch of soy sauce, mirin and sesame oil. Accompanied with rice and crispy coconut chips.

### **Muelitas de Jaiba de la Ciénaga \* \$45.100**

Crab legs accompanied with garlic, chili pepper or butter.

### **Camarones San Luis \$31.900**

Breaded in Panko, accompanied by yucca sticks, spicy coastal serum and pink sauce.

### **Ceviche Parrillero \$33.900**

Seafood ceviche with shrimps, squids, octopus, prawns and a kick of golden chili pepper.

### **Patacón Antillano \$30.900**

Green plantain cup with shrimps, cheese and sour cream.

### **Crab Back Isleño \* \$32.500**

Providencia island crab meat

### **Calamares Tropicales \$29.700**

Breaded squids with tamarind, julienne sliced onions, cherry tomato and sweet plantain.

### **Muelitas de Cangrejo South West \* \$43.000**

Crab legs accompanied with garlic, chili pepper or butter.

### **Pulpo Almirante \$48.600**

Stir-fried octopus tentacles with chimichurri sauce, cherry tomatoes, onion, red peppers and olives.

### **Pulpo Capitán \$48.000**

Crispy fried octopus topped with an olive oil vinaigrette, balsamic oil and garlic.

### **Bandeja Marina \$37.500**

Squid rings, Garlic Shrimp, Fish Chicharrón and fried yucca.

**BEFORE PLACING YOUR ORDER PLEASE INFORM IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY**

## SOUPS AND CREAMS

### **Mote de Camarones \$21.900**

Shrimps, yam and costeño cheese.

### **Sopa de Pescadores \$21.900**

Fish, shrimps, squids, octopus and vegetables with coconut milk.

### **Bisqué de Langosta Luna Roja \* \$29.000**

Prawn morsels in a tomato cream.

### **Sopa Típica de Cangrejo \$29.900**

Providencia black crab, Pig Tail and Dumpling



## OCEAN FRUITS

### **Langosta Regatta \* \$136.900**

Three lobster tails (350 gr) with different sauces. Accompanied with coconut rice. \*Sauces: garlic, tamarind, fruit of passion, crab, marine, coconut, butter, bisque.

### **Langosta Cayo Acuario \* \$133.900**

Grilled lobster (350 gr) with clarified butter. Accompanied with coconut rice.

### **Langosta Cangreja\* \$134.000**

Lobster tails (350 gr) in Providencia black crab sauce, Accompanied with coconut rice.

### **Langosta al Wok \$132.000**

Chopped lobster (350gr) with vegetables sautéed in the Wok.

### **Langosta Capricho de Mar\* \$132.000**

Lobster Tail (350 gr) in Thermidor, Bechamel sauce, nutmeg, mushrooms, Reggiano cheese.

### **Langostinos Almond Bay \$ 65.700**

Gratin and flavored with Almond Parmentier, Panko and Parmesan cheese.

### **Langostinos Pirata Morgan \$65.700**

Breaded in panko, accompanied by two sauces.

### **Langostinos Sir Drake \$68.100**

Stir-fried prawns dressed with tamarindo and coconut. Accompanied with mashed potatoes.

### **Langostinos Jardines de la Reina \$66.900**

Roasted prawns with garlic butter, coconut milk, turmeric, curry, ginger, honey and a splash of rum.

### **Langostinos El Embrujo \$65.700**

Stir-fried prawns with bacon, tzatziki and crispy banana slices.

### **Langostinos Lemon Town \$65.700**

Stir-fried prawns with lemon butter and little capers. Accompanied with creamy coconut rice.

### **Caracol a la Isleña \* \$39.600**

Snail Pala in a typical sauce based on coconut, páprika and onion.

### **Tesoros del Mar \$64.200**

Au gratin seafood casserole with shrimps, crabs, squids, conchs, prawns, fishes, mussels, clams and lobster tails.

### **Fiesta Náutica \$120.000**

Seafood Grilled Platter with lobster, prawns, fish, shrimps, squids, octopus, conch, mussels and choritos, coconut rice and crunchy bananas.

### **De Mares \$43.200**

Spaghetti with seafood: Shrimp, Squid and Mussel, in Neapolitan sauce or in white sauce.

### **Pasta el Faro \$39.200**

Pesto Spaghetti with Shrimp.

### **Pasta al Malecon \$66.300**

Spaghetti in Bisqué sauce, with chopped lobster and cherry tomato.

\* IN ORDER TO COOPERATE WITH THE ENVIRONMENTAL CARE AND THE PROTECTION OF THE MARINE FAUNA, WE DO NOT OFFER PRODUCTS DURING THE CLOSED SEASONS ESTABLISHED BY THE INSTITUTIONS OF CONTROL AND PROTECTION.

## FISHES

BE CAREFUL THIS PRODUCT COULD COME WITH FISH BONES

### **Salmon Tropical \$46.600**

Grilled salmon and an avocado side salad with mango, red onion and coriander. Accompanied with coconut rice.

### **Salmon Encallado \$47.100**

Salmon crusted in quinoa, on rugula and temptated bananas and salad.

### **Pescado Run Down (pesca artesanal) \$58.200**

Cooked fish, bathed in coconut sauce, titote, Caracol \*, Pig tail, coconut rice and banana ribbons.

### **Pescado Cayo Acuario \$49.000**

Grilled fish steak with mashed potatoes and side salad.

### **Pescado Providencia \$50.200**

Fish steak in mushroom sauce with au gratin prawns.

### **Pescado Santa Catalina \$69.200**

Fish steak in bisque sauce with shrimps, squids and choritos. Accompanied with mashed potatoes and stir-fried vegetables.

### **Tuna del Viento \$49.600**

Sesame seared tuna with lettuce, avocado, cherry tomato and ginger.

### **Pescado Punta Sur \$47.900**

Steak with cherry tomato relish, black olives, basil, salad and crunchy squid.

## BEEF AND BIRDS

### **Steak Pimienta Old Town \$47.300**

Black pepper-seared-baby beef with a demi-glace sauce dressing, with mashed potatoes.

### **Lomito al Sartén \$43.300**

Tender fillet with stir-fried onions, tomatoes and red peppers, dressed with a red wine-soy sauce.

### **Pollo Parrilla \$35.900**

Grilled chicken steak with rustic potatoes, guacamole and side salad.

## STICKY RICES

### **Arroz Del Mar \$57.100**

Seafood rice with shrimps, squids, mussels, choritos, clams, octopus, prawns, conch \* and fish.

### **Arroz de Camarones Paradise \$43.000**

Shrimps rice cooked with islander spices, coconut milk and stir-fried vegetables.

### **Arroz de Cangrejo Playa Manzanillo\* \$ 39.100**

Crab rice with coconut milk, crab legs and stir-fried vegetables.

### **Arroz de Caracol Cayo Quitasueño \* \$39.100**

Snail flavored in coconut milk, sautéed with vegetables.

## VEGETARIAN STARTERS

### **Canastas del Puerto \$22.000**

Green platan cups with mushrooms and gratinateed cheese.

### **Bowl Primavera \$26.900**

Avocado, carrot, cabbage, radish, quinoa, mango, ginger, in Poke sauce and nuts.

### **Ceviche de Coliflor \$22.000**

Cauliflower, tomato, cucumber, onion, avocado, coriander, on a base of patacón

## VEGETARIAN MAIN DISHES

### **Arroz Blow Hole \$31.400**

Rice with grilled vegetables, ripe platanito, rugula and coastal cheese.

### **Spaguettis Tradicionales \$27.000**

Spaguettis with napoletana sauce or buttered.

### **Gratín al Atardecer \$24.900**

Mashead potatoes with mushrooms, leek and zucchini.

### **Timbal de la Huerta \$23.000**

Quinoa, black olive, mango avocado and pickled onion, garnished with vinaigrette.

## CHILDREN'S MENU

(MINORS 12 YEARS)

### STARTER

Breaded shrimps \$13.600

### MAIN DISHES

Spaghetti in Alfredo or Napolitana sauce with chopped Chicken \$19.000

Chopped Grilled Mini Baby Beef, White Rice \$19.000

Grilled chicken chopped with rustic potatoes \$18.000

## HOMEMADE DESSERTS

Coconut Pie	\$14.900
Lemon Pie	\$14.900
Panacota in Corozo sauce	\$14.900
Banana Caprichosa	\$15.800
Brownie Ice-cream	\$14.100
Caramel flan	\$14.500
Ice-cream cup (one flavor)	\$13.500
Combined Ice-cream cup	\$15.500
Chocolate Passion Ice-cream cup	\$18.000

## COFFE

Americano	\$3.500
Latte	\$4.000
Espresso	\$3.500
Herbal Tea	\$3.500

## TIPPING ANNOUNCEMENT

We inform our customers that the suggested tip is 10% of the total meal cost. However, you are welcome to refuse to tip or make a change in the fee according to your appreciation of our service. Before asking for the bill, please inform the waiter how much are you going to tip. All the money will be split amongst our employees. In case you have any problem with the tipping, please contact the attention to the citizen office in Bogotá (651 32 40) or the Industry and Commerce Superintendence in the rest of the country (018000-910165) and register your complaint.

RNT # 29193

La Regatta, a Caribbean Charm