

(por cada silla tenemos una carta)

80
SILLAS

Nuestros precios incluyen el impuesto al consumo del 8%. Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere una propina correspondiente al 10% del subtotal 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 propina. En este establecimiento de comercio los dineros recogidos por concepto de propina se destinan en un 100% a todo el personal del área de servicios y preparación de alimentos del restaurante. En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la línea de atención de la Superintendencia de Industria y Comercio para que radique su queja a los teléfonos: en Bogotá 5920400 PBX: 5870000 ext 1190 1191, resto del país línea gratuita nacional: 018000-910165.

(uno)

CEVICHE

\$19.900 PESCADO MARINADO

\$22.900 CAMARONES

\$23.900 MIXTO A SU GUSTO

NUESTRAS PREPARACIONES

uno. **GINGER**

Jengibre, mango biche, soya, limón y albahaca.

dos. **CEBOLLA CARMELIZADA**

Aguacate, trocitos de naranja y toronja, tomate, limón y cilantro.

tres. **AL CÍTRICO**

Limón, tomate, ají fresco y emulsión de cítricos.

cuatro. **CRIOLLO**

Tocineta crocante, cebolla, papitas criollas, suero costeño, limón y cilantro.

cinco. **CLÁSICO** ♦

De pescado marinado en ají rocoto, limón y cilantro. Con chicharrón de calamar y maíz crocante.

seis. **PICOSO** ♦

Con cebolla, tomate fresco, limón, cilantro y leche de tigre al rocoto.

siete. **AL AGUACATE**

Con guacamole, tomate fresco, cebolla, cilantro, limón y hojuelas de maíz tostado.

ocho. **DEL PUERTO** \$29.900

Con pescado y scallops marinados en limón-cilantro, con chicharrón de pulpo, maíz tierno y camote.

(dos)

ENTRADAS

- \$23.900 — *uno.* **TIRADITO DE PESCADO BLANCO**
En leche de tigre de tamarindo, pepino, cebolla, aguacate y aceite de ajonjolí.
- \$27.900 — *dos.* **AGUACHILE** ♦
Pescado, camarones, scallops rostizados y masago. En aguachile de chipotle y ají amarillo.
- \$25.900 — *tres.* **CARPACCIO DE SALMÓN FRESCO**
Servido con aceitunas verdes, alcaparras, aceite de anchoas e hinojo.
- \$25.900 — *cuatro.* **TIRADITO DE SALMÓN**
Finas láminas de salmón, servido con una ensalada de mango biche en aderezo de soya y jengibre.
- \$22.900 — *cinco.* **MONTADITO DE SALCHICHA DE PESCADO**
Salchicha artesanal a la parrilla, con mayonesa de siracha, chucrut de la casa, sobre pan tostado.
- \$24.900 — *seis.* **TARTAR DE SALMÓN**
Picado a mano, mostaza Dijon, tabasco y limón; servido con picadillo de alcaparras, y aceite de cebollín.
- \$32.900 — *siete.* **PULPO A LA PARRILLA**
Marinado en ají panca, con arepa de choclo casera, sour cream, aceitunas y pimientos asados.
- \$26.900 — *ocho.* **CAUSAS**
De pescado; brochetas marinadas en ají panca, aguacate, huancaína y salsa criolla.
- \$29.900 — De pulpo al olivo; aguacate, tomate, crema de aceitunas y huevo de codorniz.



Picante

- \$29.900 ————— *nueve.* **CALDILLO DE MAR**
Mix de mariscos salteados en aceite de oliva, ajo y cebolla, servido en caldillo de tomates asados.
- \$27.900 ————— *diez.* **ENSALADA DE MOZZARELLA DI BÚFALA**
Con mix de hojas verdes, frutos al horno, tomate cherry, pesto, nueces y vinagreta de la casa.
- \$26.900 ————— *once.* **TOSTADAS DE MAÍZ**
Scallops y masago; en aderezo cremoso de leche de tigre, arroz y aguacate (2 unds)
- \$26.900 ————— Langostinos escabechados; con cebolla y ají encurtido, crema de fríjoles y salsa de escabeche (2 unds)

PLATOS FUERTES

(tres) ————— **FILETES**

\$43.900 ————— **NUESTRAS PREPARACIONES**

**Preguntar por la pesca del día*

uno. **EN SALSA MOSTAZA Y ESTRAGÓN**

Filete parrillado servido sobre tomates asados, espinaca y una salsa ligera de mostaza y estragón.

dos. **FISH IN THE BAG**

Filete con tocineta, papa, cebolla puerro, vino blanco y azafrán; envuelto en papel y terminado al horno.

tres. **SOBRE PURÉ DE PAPA CRIOLLA**

Filete a la parrilla, servido sobre puré y una salsa cremosa de pimienta verde y limón.

cuatro. **CAJÚN**

Filete con costra de especias cajún, acompañado de ensalada de mango biche y quinua crocante.

cinco. **SOCARRAT**

Filete asado servido sobre pega de arroz negro, pico de gallo y aiolli de ajo confitado.

seis. **AL SARTÉN**

En mantequilla avellanada, alcaparras, scallops asados, sobre crema de tubérculos.

siete. **PANQUITA A LA BRASA**

Pesca asada, con leche de tigre al ají amarillo, servido sobre hoja de maíz con papa criolla y choclo.

(cuatro)

**OTROS
FUERTES**

\$34.900

uno. **CAMARONES SALTEADOS**

Servido sobre arroz cremoso al curry, jugo de crustáceos, tomates asados y albahaca.

\$46.900

dos. **LANGOSTINOS AL CURRY GARAM MASALA**

Salteados con tomate y hongos de la huerta. Leche de coco, albahaca thai y chutney de mango biche.

\$36.900

tres. **ARROZ CRIOLLO CON LANGOSTINOS Y MAÍZ**

Tomates de la huerta, Parmesano y langostinos al carbón.

\$38.900

cuatro. **ARROZ CREMOSO CON FRUTOS DEL MAR**

Mix de mariscos, tomates asados, pico de gallo, cilantro y emulsión de aceituna.

\$33.900

cinco. **RISOTTO DE HONGOS Y VERDURAS DE LA HUERTA.**

Arroz carnaroli con hongos salteados con vino y azafrán.

- \$39.900 ————— *seis.* **PASTA FRUTTI DI MARE**
Tagliatelle, aceite de oliva, ajo, mix de mariscos, salsa pomodoro y crocantes de queso Parmesano.
- \$46.900 ————— *siete.* **MAGRET DE PATO**
Braseado en chicha jora, sobre arroz verde y pico de gallo.
- \$35.900 ————— *ocho.* **POLLO AL CURRY MARROQUÍ**
Marinado y asado en especias y leche de coco. Acompañado con arroz salteado.
- \$39.900 ————— *nueve.* **MEDALLÓN DE RES**
A la parrilla, con cremoso de papa y juice de carne y ensalada del huerto.

(cinco) ————— **PARA
ACOMPañAR**

- \$9.900 ————— *uno.* **PAPA GRATINADA AL HORNO CON
QUESO CREMOSO DEL CAQUETA**
- \$9.900 ————— *dos.* **PURÉ DE PAPA CRIOLLA**
- \$6.900 ————— *tres.* **ARROZ BLANCO CON MAÍZ**
- \$8.900 ————— *cuatro.* **ENSALADA DE LA CASA**
- \$12.900 ————— *cinco.* **VERDURAS DE LA HUERTA
Y PESTO DE ALBAHACA**

80
SILLAS