



Nos tomamos muy en serio las alergias alimentarias. Si usted tiene alguna alergia, por favor infórmenos antes de realizar su pedido.

● Chicharrón de pulpo _____ 36.000

Exquisitos cortes de tentáculo de pulpo importado con una ligera cobertura crujiente, acompañados de una deliciosa salsa alioli.

● Crema de camarón _____ 29.000

Camarones frescos cocidos a la perfección en una rica crema a base de zarzuela y crema de leche, acompañados de pan con ajo.

● Anillos de calamar _____ 30.000

Tiernos y crujientes anillos de calamar, cuidadosamente empanizados en una mezcla de queso parmesano y panko.

● Patacones al queso

Deliciosos patacones crujientes cubiertos con una exquisita crema a base de tres quesos.

Personal 24.200 Familiar 40.000

● Patacones frutos del mar

Patacones crujientes cubiertos con una gran variedad de mariscos, bañados en una exquisita salsa de la casa y un rocío de queso parmesano

Personal 26.200 Familiar 43.000

● Patacones con hogao

Un plato tradicional colombiano que presenta patacones cubiertos con hogao, una sabrosa mezcla de tomate, ajo y cilantro fresco.

Personal 14.500 Familiar 25.000



ENTRADAS



- **Patacones al ajillo**

Patacones crujientes cubiertos con camarones frescos, salteados en una exquisita salsa de ajo, aceite de oliva, mantequilla y perejil.

Personal 23.000 Familiar 40.000

- **Papas al ajillo _____ 30.800**

Jugosos camarones al ajillo se sirven sobre papas a la francesa, creando una impresionante combinación de texturas y sabores.

- **Salchipapa _____ 22.000**



Cazuelas Y AMARILLO

- **Cazuela de Mariscos**

Una explosión de sabores marinos al combinar una variedad de mariscos como camarones, calamares, almejas, pulpo, caracol y filetes de pescado con palmitos, en una rica zarzuela enriquecida con crema de leche y gratinada con queso parmesano.

Mediana 48.000 Grande 58.000

- **Cazuela de Camarón** _____ **58.000**

Se destaca por su riqueza de sabor y el uso generoso de camarones frescos en una cremosa zarzuela a base de fondo de pescado y crema de leche, decorada con un langostino de gran tamaño.

- **Cazuela Campestre**

Los sabores de los trozos de filete de pescado de río y camarones se combinan con ingredientes frescos y una salsa criolla sin lácteos. Se agrega cilantro fresco y trozos de aguacate, ofreciendo un contraste de textura suave y cremosa.

Mediana 48.000 Grande 58.000

- **Cazuela de Langosta**

La cola de langosta (300gms), con su carne tierna, es el punto central de este plato, asada a la parrilla y bañada en una exquisita salsa a base de zarzuela, camarones y crema de leche. _____ **115.000**

300gm o según tamaño

CAZUELAS - AMARILLO



- **Cazuela de Salmón**_____ **59.000**

El salmón aporta su característico sabor suave, complementado con caldo de pescado, zarzuela, crema de leche y vino blanco, con la adición de camarones para un toque de dulzura y jugosidad.

- **Cazuela Tres Mares**_____ **60.000**

Una mezcla de texturas y sabores marinos en la que la suavidad del salmón y el robalo se combinan con la jugosidad de los camarones, todo en una base de fumet y tomate.

- **Cazuela de Langostinos**_____ **77.000**

Un festín marino que combina la suavidad y dulzura de los langostinos con la jugosidad de los camarones en una base de sabor rica y cremosa. Una elección elegante y deliciosa.

- **Amarillo a la Monseñor**

Una combinación perfecta de zarzuela con un fondo de pescado, trozos de bagre amarillo, camarones y champiñones, realizada con crema de leche y gratinada con queso parmesano para una experiencia de sabor única.

Mediano 44.000 Grande 64.000

- **Salmón a la Monseñor**

Corte de filete de salmón asado, preparado al estilo llanero monseñor, bañado en una deliciosa salsa de camarones y champiñones, gratinado con queso parmesano. un plato lleno de sabor y tradición.

Mediano 48.000 Grande 66.000

- **Rollo de Amarillo**

Deliciosos rollos de amarillo rellenos de jamón y queso, cubiertos en una base cremosa de zarzuela con camarones, champiñones y crema de leche, gratinados con queso parmesano

Mediano 44.000 Grande 64.000



ARROCES y Pastas

- **Paella de la Casa**

Una deliciosa preparación de arroz en caldo de pescado y especias, con una mezcla de camarones, pollo, cerdo, pulpo, calamares, mejillones, langostinos, anillos de calamar y pimientos. El resultado es un plato visualmente impresionante lleno de sabores marinos y terrestres en cada bocado.

Personal 54.000 Familiar 94.000

- **Arroz con Camarones** _____ 51.000

Exquisito arroz con camarones frescos y aderezos naturales, una delicia de sabores.

- **Arroz Marinero** _____ 57.000

Arroz con una variedad de mariscos frescos, como camarones, calamares, pulpo, almejas y conchas, cocinado en un fondo de pescado con especias, sofrito de cebolla, ajo y tomates.

- **Fettuccine Frutos del Mar** _____ 54.000

La fusión perfecta entre la pasta y los frutos del mar, camarones, tentáculos de pulpo y langostinos, junto con mejillones.

- **Lasaña Frutos del Mar** _____ 45.000

Esta lasaña combina la suavidad del pollo, la exquisitez de los camarones y la terrosidad de los champiñones y salsa de queso crema, todo unido con láminas de lasaña.

ARROCES - PASTAS





- **Parrillada de Mariscos**

Combina la frescura de los mariscos con los sabores ahumados de la parrilla, especias y una deliciosa reducción de salsa. Incluye camarones, langostinos, mejillones, filetes, pulpo, calamar, pulpo baby, anillos y almejas conchas.

Mediana 75.000 Grande 129.000



• Churrasco

Jugoso corte de churrasco de res angus madurada, con chimichurri, acompañada de papa francesa y ensalada.

250grm_____	43.000
500grm_____	75.000

• Tripleta del Caribe_____ 65.000

Una combinación perfecta de sabores del Caribe que incluye pollo en salsa de champiñones, filete de corvina en salsa de camarones, camarones en salsa de queso, aguacate y arroz.



A LA PARRILLA



● **Picada de Camarones** _____ 85.000

Una increíble opción para compartir que incluye camarones apanados, lomitos apanados con queso parmesano, huevos de codorniz, trozos de queso doble crema, aros de cebolla, papa francesa y platanitos.

● **Camarones al Ajillo** _____ 55.000

Conocidos por su sabor a ajo robusto y textura tierna, estos camarones se preparan cuidadosamente con aceite de oliva, ajo, pimientos, perejil y limón para darles un toque cítrico y fresco.

● **Salteado de Camarones y Vegetales** _____ 55.000

Una combinación perfecta de mariscos tiernos y vegetales crujientes, realzados por una deliciosa salsa. Un plato saludable y equilibrado.

● **Cacerola de Salmón en Salsa de la Casa** ____ 53.500

Exquisitos cortes de salmón se combinan con una salsa de camarones enriquecida con tomates frescos, una suave salsa de queso fundido y trozos de champiñón.

● **Cacerola de Langostinos a la Plancha y Salmón** _____ 60.500

Combina la frescura y el sabor de langostinos y salmón sazonados con hierbas frescas y aceite de oliva, servidos con patatas doradas.

● **Camarones Apanados** _____ 55.000

Jugosos camarones crocantes y apanados acompañados de una salsa especial para sumergir. Una experiencia de sabor única y una textura perfecta en cada bocado.





CAMARONES - CACEROLAS

Picada de Camarones



Langostinos y Langostas

- **Langostinos a la Plancha** _____ 77.000
Seis langostinos sazonados con hierbas frescas, ajo y aceite de oliva, con el delicioso sabor de la parrilla.
- **Langostinos al Ajillo** _____ 78.000
Seis langostinos aderezados con ajo dorado en aceite de oliva, mantequilla, limón y perejil fresco.
- **Langostinos Apanados** _____ 79.000
Seis deliciosos langostinos que combinan la exquisitez de los langostinos con el rico sabor umami del queso parmesano.
- **Langostinos a la Thermidor** _____ 84.000
Seis langostinos a la plancha cubiertos por una salsa cremosa de queso y champiñones, mantequilla, gratinados con queso parmesano.
- **Canastilla de Langostinos**
Se sirve con una base de papas fritas y contiene langostinos apanados con queso parmesano, pequeños trozos de queso doble crema, huevos de codorniz, salchicha y salsa tártara.
Personal 58.000 Familiar 80.000

- Cola de Langosta al Ajillo _____ 115.000 (300gm)

Celebra los sabores marinos y el ajo con una cola de langosta en aceite de oliva dorado, mantequilla y perejil fresco. Precio variable según el tamaño disponible.

- Cola de Langosta en Salsa de Camarón _____ 115.000

Esta indulgencia culinaria combina la dulzura de la langosta con la riqueza y el sabor de la salsa de camarón. Precio variable según el tamaño disponible.

- Cola de Langosta a la Thermidor _____ 125.000

La salsa Thermidor es una mezcla cremosa de queso, mantequilla, champiñones, que se gratina sobre la cola de langosta. Precio variable según el tamaño disponible.

- Langostinos a la Diabla _____ 78.000

Langostinos cubiertos por una salsa cremosa a base de zarzuela y crema de leche. Este plato es conocido por su sabor picante y audaz, acompañado de arroz gratinado.

- Mar y tierra _____ 67.000

Langostinos apanados en queso parmesano, tiernas costillas a la bbq y casquitos de papa. Todo servido con nuestra especial salsa de la casa y ensalada.





- **Filete de robalo a la plancha** _____ **65.000**
Filete de robalo que destaca su frescura y suavidad gracias a la técnica de cocción a la plancha.
- **Filete de robalo al ajillo** _____ **72.000**
El ajo dorado, el pimentón y el limón se unen para realzar el sabor del robalo en esta deliciosa opción.
- **Filete de robalo en salsa camaron** _____ **72.000**
Robalo acompañado de una cremosa salsa de camarón, perfecta para complementar su sabor y textura.
- **Filete de robalo a la thermidor** _____ **85.000**
Al igual que su variante de salmón, este robalo a la plancha viene con una salsa cremosa de queso, champiñones, crema de leche, mantequilla, gratinado con parmesano.
- **Filete de robalo lluvia de mariscos** _____ **75.000**
Robalo a la plancha cubierto de una variedad de mariscos en una salsa con caldo de pescado, vino blanco, ajo, cebolla y hierbas en crema de leche.
- **Filete de robalo en salsa trapiche** _____ **69.000**
La combinación de robalo tierno con una salsa caramelizada de panela que deleitará tu paladar.
- **Filete de tilapia apanado** _____ **43.000**
Deliciosa tilapia apanada que combina su suavidad con el sabor del queso parmesano, acompañado de ensalada fresca y papas a la francesa.





● **Filete de salmón a la mantequilla de ajo** _____ **69.000**

Exquisito filete de salmón a la plancha, bañado en una suave mantequilla de ajo con toques de finas hierbas. Acompañado de una fresca ensalada y arroz blanco.

● **Filete de salmón a la plancha** _____ **65.000**

Filete de salmón cocido a la plancha que conserva su humedad y ofrece una textura tierna, representando una elección saludable y deliciosa.

● **Filete de salmón al ajillo** _____ **72.000**

Delicioso para quienes disfrutan del ajo y las especias. La combinación de ajo dorado, pimentón y limón realza el sabor natural del salmón.

● **Filete de salmón en salsa camarón** _____ **72.000**

Salmón complementado con una cremosa salsa de camarón que realza su suavidad y sabor.

● **Filete de salmón a la thermidor** _____ **85.000**

Filete de salmón a la plancha cubierto con una salsa cremosa de queso, champiñones, crema de leche, mantequilla. Gratinado con queso parmesano para realzar su sabor.

● **Filete de salmón lluvia de mariscos** _____ **75.000**

Salmón a la plancha cubierto de mariscos preparados con caldo de pescado, vino blanco, ajo, cebolla y hierbas frescas en crema de leche. Los jugos de los mariscos intensifican el sabor de la salsa.

● **Filete de salmón en salsa trapiche** _____ **69.000**

Delicioso filete de salmón en salsa caramelizada de panela que deleitará tu paladar.



- **Filete de Atún a la mantequilla de ajo** _____ **69.000**

Exquisito filete de Atún a la plancha, bañado en una suave mantequilla de ajo con toques de finas hierbas. Acompañado de una fresca ensalada y arroz blanco.

- **Filete de Atún a la plancha** _____ **65.000**

Filete de Atún cocido a la plancha que conserva su humedad y ofrece una textura tierna, representando una elección saludable y deliciosa.

- **Filete de Atún al ajillo** _____ **72.000**

Delicioso para quienes disfrutan del ajo y las especias. La combinación de ajo dorado, pimentón y limón realza el sabor natural del Atún.

- **Filete de Atún en salsa camarón** _____ **72.000**

Atún complementado con una cremosa salsa de camarón que realza su suavidad y sabor.

- **Filete de Atún a la thermidor** _____ **85.000**

Filete de Atún a la plancha cubierto con una salsa cremosa de queso, champiñones, crema de leche, mantequilla. Gratinado con queso parmesano para realzar su sabor.

- **Filete de Atún lluvia de mariscos** _____ **75.000**

Atún a la plancha cubierto de mariscos preparados con caldo de pescado, vino blanco, ajo, cebolla y hierbas frescas en crema de leche. Los jugos de los mariscos intensifican el sabor de la salsa.

- **Filete de Atún en salsa trapiche** _____ **69.000**

Delicioso filete de Atún en salsa caramelizada de panela que deleitará tu paladar.





- **Trucha a la plancha 400 grm** _____ **39.500**

Trucha fresca y deshuesada cocida a la plancha con especias y aceite de oliva, su piel crujiente es un agregado perfecto.

- **Trucha al ajillo 400 grm** _____ **47.000**

Trucha deshuesada realizada por el robusto sabor del ajo y el fresco toque del limón.

- **Trucha en salsa de camarón 400 grm** _____ **47.000**

La cremosidad y el sabor a mariscos de la salsa de camarón complementan a la perfección la trucha.

- **Trucha en lluvia de mariscos 400 grm** _____ **51.000**

Trucha fresca y deshuesada, complementada con una variedad de mariscos en una salsa elaborada con caldo de pescado, vino blanco, ajo, cebolla y hierbas, enriquecida con crema de leche. La combinación intensifica el sabor, prometiendo una experiencia culinaria única.

- **Pargo rojo frito 700 grm** _____ **82.000**

Pescado de mar frito hasta obtener un acabado crujiente, acompañado de patacón verde, ensalada fresca y arroz con coco. "Precio según tamaño disponible"

- **Pargo rojo a la criolla 700 grm** _____ **86.000**

Cubierto en una salsa criolla a base de tomates, cebolla, pimientos, ajo y especias que le aportan un sabor vibrante. "Precio según tamaño disponible"

- **Pargo rojo en salsa camarón 700 grm** _____ **89.000**

Cubierto en una rica salsa a base de zarzuela y crema de leche, intensificada con el sabor de los camarones. "Precio según tamaño disponible"



- **Pargo rojo en lluvia de mariscos 700 grm _____ 92.000**

Rodeado de una rica variedad de mariscos preparados en caldo de pescado, vino blanco, ajo, cebolla y hierbas en crema de leche. "Precio según tamaño disponible"

- **Mojarra frita 700 grm _____ 42.000**

Pescado frito hasta obtener un acabado crujiente, acompañado de patacón verde, ensalada fresca y arroz blanco. "Precio según tamaño disponible"

- **Mojarra a la criolla 700 grm _____ 46.000**

Cubierto en una salsa criolla a base de tomates, cebolla, pimientos, ajo y especias que le aportan un sabor vibrante. "Precio según tamaño disponible"

- **Mojarra en salsa camarón 700 grm _____ 49.000**

Cubierto en una rica salsa a base de zarzuela y crema de leche, intensificada con el sabor de los camarones. "Precio según tamaño disponible"

- **Mojarra en lluvia de mariscos 700 grm _____ 52.000**

Rodeado de una rica variedad de mariscos preparados en caldo de pescado, vino blanco, ajo, cebolla y hierbas en crema de leche. "Precio según tamaño disponible"





● Rodaja de dorado a la plancha _____ 46.000

Rodaja de dorado de agua dulce, con piel crujiente y carne suave, cocida a la plancha. Acompañada de arroz, patacones y ensalada

● Rodaja de dorado a la criolla _____ 50.000

Rodaja de dorado bañada en una salsa criolla compuesta de tomates, cebolla, pimientos, ajo y especias, que aportan un sabor vibrante y auténtico.

● Rodaja de dorado al ajillo _____ 54.000

Rodaja de dorado, resaltada por el sabor robusto del ajo, camarones y el refrescante toque del limón.

● Rodaja de dorado en salsa de camarón _____ 54.000

Rodaja de dorado cubierta con una deliciosa salsa a base de zarzuela y crema de leche, enriquecida con el distintivo sabor de los camarones.

● Rodaja de dorado en lluvia de mariscos _____ 57.000

Deliciosa rodaja de dorado rodeada por una selección de mariscos cocidos en un caldo de pescado, vino blanco, ajo, cebolla y hierbas, todo en crema de leche.

Campestre

- **Viudo de Dorado** _____ 53.000

Viudo de dorado con toque especial: Pescado fresco, yuca, plátano y papa en un exquisito fondo de pescado, coronado con hogao y servido sobre una hoja de bijao.

- **Viudo de Capaz** _____ 53.000

Delicioso pez de río guisado, acompañado de papa, yuca, aguacate y arroz blanco. Su sabor proviene de un consomé bien sazonado y el toque inconfundible del hogao, una mezcla de especias que resalta los sabores de la región.

- **Postas de cachama de río fritas 500 grm:** _____ 59.000

Postas de cachama fritas hasta obtener un dorado crujiente. Acompañadas de patacón verde, ensalada fresca y arroz blanco. "Precio según tamaño disponible."

- **Postas de cachama de río a la criolla 500 grm:** _____ 63.000

Bañadas en una salsa criolla a base de tomates, cebollas, pimientos, ajo y especias, entregando un sabor vibrante.

- **Postas en salsa camarón 500 grm:** _____ 69.000

Suntuosamente cubiertas con una salsa elaborada de zarzuela y crema de leche, intensificada con el sabor de los camarones.





Pechuga de pollo

- **Menú infantil** _____ 38.000
Una opción equilibrada que combina sabores y texturas diseñados para los gustos de los más pequeños. Incluye crema de camarón, pollo apanado, papas francesas y deliciosa salsa de tomate
- **Pechuga de pollo a la plancha** _____ 40.000
Jugosa pechuga de pollo a la plancha, acompañada de crujientes papas fritas y una ensalada refrescante. ¡Una combinación deliciosa y satisfactoria!
- **Pechuga de pollo en salsa camarón** _____ 48.000
Jugosa pechuga de pollo a la parrilla bañada en una salsa de camarón única. Servida con papas fritas y ensalada fresca. Un viaje culinario inigualable.
- **Pechuga de pollo agridulce** _____ 45.000
Jugosa pechuga de pollo a la plancha bañada en una irresistible salsa agridulce. Acompañada de papas fritas y ensalada fresca. Una experiencia que deleitará tu paladar.
- **Pechuga a la plancha gratinada** _____ 51.000
Exquisita pechuga de pollo a la plancha, cubierta con un gratinado perfecto. Acompañada de papas fritas y ensalada fresca. Una experiencia culinaria inolvidable.
- **Pechuga de pollo en salsa de Champiñones** _____ 48.000
Suculenta pechuga de pollo en una salsa cremosa y aromática de champiñones. Acompañada de crujientes papas y ensalada fresca. Un manjar que satisfará tu paladar.



Menú infantil



Cóctel de Salmón
y Mango

CEVICHES - OSTRAS

CEVICHES *y Ostras*

- Ceviche de Camarón Tradicional _____ **Mediano 24.000 Grande 31.000**

Camarones tiernos y generosos se combinan en una mezcla tradicional de cebolla finamente picada, jugo de limón fresco, salsa de tomate, mayonesa, pimienta y otros ingredientes característicos de la costa colombiana.

- Cóctel de Salmón y Mango _____ **37.500**

Un deleite culinario que combina trozos de salmón y camarones con mango fresco, aderezo de mango sin azúcar, salsa de humo, cilantro, pimienta, cebolla cabezona y una salsa de tomate exquisitamente equilibrada. Un cóctel que te sorprenderá con una mezcla única de sabores, donde la frescura del mango se fusiona con la riqueza del salmón y los camarones.

- Ceviche de Corvina con Camarón _____ **36.000**

Nuestra especialidad de ceviche de corvina se presenta frescos cubos de corvina y camarones combinados con aguacate en cubos, maíz tierno, limón, sal, pimienta, ají, cilantro, pimentón, cebolla y el toque distintivo de huevo de codorniz. Una explosión de sabores y texturas que te transportará directamente a la costa.

- Ceviche Combinado _____ **32.000**

Deléitese con nuestro ceviche de camarones y tenga la libertad de personalizar su experiencia eligiendo UNO entre estos productos: pulpo, calamar blanco, almeja pelada, ostras o caracol. Combine su favorito y disfrute de una experiencia culinaria única que resalta la frescura y los matices del mar en cada bocado.

- Ceviche Imperial _____ **37.000**

Una mezcla sublime de mariscos frescos, camarones, cebolla, cilantro, pimentón, salsa de tomate, un toque de salsa ahumada y jugo de limón, que se combinan en una explosión de sabores frescos y deliciosos.





● **Ceviche Super Bomba** _____ **34.000**

Nuestro ceviche super bomba presenta una generosa combinación de mariscos que incluye camarones, caracol, pulpo, calamar blanco, ostras y almejas, todo ello bañado en una salsa de ceviche fresca y vibrante. Una experiencia culinaria inigualable que te llevará directamente a las costas más deliciosas.

● **Ceviche Mixto Fusión** _____ **36.000**

Una impresionante fusión de sabores en nuestro ceviche mixto, que incluye corvina, mixtura, pimentón, cebolla, cilantro, limón, maíz tostado, maíz tierno y una suave mayonesa. Un plato que celebra la diversidad de ingredientes y te sorprenderá con cada bocado.

● **Ceviche de Camarón Ranchero** _____ **41.000**

Nuestro ceviche ranchero es un apetitoso coctel de camarones con maíz tierno y salchicha ranchera cortada en trozos, sofrita en mantequilla con brandy, cilantro y pimentón. Una combinación única que fusiona sabores frescos con el toque audaz de la cocina ranchera.

● **Ceviche Hawaiano** _____ **Mediano 36.000 Grande 42.000**

Un refrescante cóctel de camarones con una fusión tropical que incluye trocitos de piña natural, queso doble crema y jamón, todo coronado por una capa de queso parmesano. Una explosión de sabores exóticos que te transportará directamente a Hawai en cada bocado.

● **Ceviche Verde** _____ **34.000**

Camarones tiernos y generosos, maridados en una mezcla fresca de cebolla finamente picada, limón, salsa de tomate, mayonesa, pimienta, aguacate y el toque distintivo de miel, junto con otros ingredientes tradicionales de la costa colombiana. Una explosión de sabores costeros en cada bocado.

● **Ostras en vino**
27.000

● **Ostras de la casa**
29.000



VINO TINTO

- Santa Rita 120 Cabernet _____ Botella 124.000 Media 65.000
- Santa Rita 3 Medallas Merlot _____ Botella 107.000
- Finca Las Moras Malbec _____ Botella 117.000 Media 65.000
- Finca Las Moras Bonarda _____ Botella 117.000

VINO BLANCO

- Santa Rita 120 Sauvignon _____ Botella 124.000 Media 65.000
- Santa Rita 3 Medallas Sauvignon _____ Botella 107.000
- Finca Las Moras Chardonay _____ Botella 117.000
- Lambrusco _____ Botella 95.000

VINO ROSADO

- JP CHENET Espumoso x2 Copas _____ Picolo 45.000
- JP CHENET Ice Rosado Espumoso _____ Botella 117.000
- Frontera Rose _____ Botella 112.000
- Lambrusco Espumoso _____ Botella 95.000

- COPA DE VINO DE TEMPORADA _____ 19.000





● Jugos naturales en agua (Mango, Mora, Maracuya)_____	9.300
● Jugos naturales en leche (Mango, Mora, Maracuya)_____	11.500
● Jarra de jugo personal (Mango, Mora, Maracuya)_____	20.000
● Jarra Familiar jugo (Mango, Mora, Maracuya) _____	31.000
● Soda italiana de frutos rojos _____	18.000
● Limonada de panela _____	8.500
● Limonada de hierbabuena _____	12.000
● Limonada de coco _____	15.000
● Cerezada _____	14.000
● Gaseosas	
(Coca Cola - Coca Cola zero - Colombiana - Ginger)_____	8.000
● Soda 350ml _____	8.000
● Cítrica _____	11.000
● Agua con y sin gas_____	7.500

CERVEZAS

- Strella _____ 15.500
- Corona _____ 15.500
- Club Colombia Dorada _____ 10.000
- Aguila _____ 9.500
- Aguila Ligth _____ 9.500
- Whisky Buchanans 12Años Botella 271.000 Media 189.000

COCTELES

- Mojito Cubano _____ 34.000
- Margarita Corona _____ 38.800
- Piña Colada _____ 37.000
- Orgasmo _____ 37.000
- Tinto Verano _____ 24.000
- Tequila Atardecer _____ 34.000

POSTRES

- Mousse de fresa _____ 16.000
- Brownie con helado _____ 16.000
- Tiramisu _____ 16.000

