

RESTAURANTE

Frutos del Rio

Solo por  316 5258810 320 5477171



ENTRADAS

• Papas Bravas: Cascos de Papa con una picosa y sabrosa salsa			19.800
• Papas al ajillo			30.800
• Crema de Camarones			29.000
• Anillos de Calamar			30.000
• Patacones al queso	Personal	24.200	Familiar 40.000
• Patacones frutos del mar	Personal	26.400	Familiar 43.000
• Patacones con hogao	Personal	14.500	Familiar 25.000
• Patacones al ajillo	Personal	23.000	Familiar 40.000
• Consomé de pescado - Pequeño			21.000
• Salchipapas			22.000



PLATOS FUERTES

• Parrillada de Mariscos		Mediano 75.000	Grande 129.000
• Consomé Rodaja de Bagre	Consomé exquisito de pescado de río y mar, acompañado de una generosa rodaja de dorado de 400 gramos, servido con arroz y aguacate fresco		49.000

CAZUELAS

• Cazuela de Mariscos	Una explosión de sabores marinas al combinar una variedad de mariscos, camarones, calamares, almejas, pulpo, caracol y filetes de pescado con langostino, en una rica zarzuela enriquecida con crema de leche.	Mediano 48.000	Grande 58.000
• Cazuela clásica frutos del río	Deliciosa y cremosa cazuela de mariscos a base de crema bechamel, gratinada con queso parmesano.	Mediano 48.000	Grande 58.000
• Cazuela de Camarón	Camarones frescos en una cremosa zarzuela a base de fondo de pescado y crema de leche, decorada con un langostino de gran tamaño.		58.000

• Rollo de Amarillo al queso.	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
• Amarillo a la Monseñor		Mediano 44.000	Grande 64.000
• Salmón a la Monseñor		Mediano 48.000	Grande 66.000
• Paella de la Casa		Mediano 54.000	Grande 94.000
• Arroz con Camarones			51.000

• Arroz Canoero	Exquisito arroz de pescado al estilo llanero, bagre amarillo de río y camarones salteados, acompañados de trocitos de maduro. Un plato jugoso y delicioso que captura la esencia de nuestra tierra	Mediano 43.500	Grande 54.500
-----------------	--	----------------	---------------



- Tripleta del Caribe



Una combinación que incluye pollo en salsa de champiñones, filete de corvina en salsa de camarones, camarones en salsa de queso, aguacate y arroz. **65.000**

- | | | |
|---------------------|---|---------------|
| • Picada de la casa | Para compartir, que incluye camarones apanados, lomitos apanados con parmesano, huevos de codorniz, aros de cebolla, queso, papa francesa y platanitos, | 85.000 |
|---------------------|---|---------------|

- | | | |
|---------------------------|---|--|
| • Canastilla de Camarones | Deliciosos Camarones apanados en panko y parmesano, con papa francesa, ricos salchichas y huevos de codorniz. | Personal 47.000 Familiar 70.000 |
|---------------------------|---|--|

- | | | |
|-------------------|---|------------------------------|
| • Fiambre Llanero | De las mas grandes cachamas de nuestros ríos, nace este delicioso fiambre llanero, dentro de las hojas de bijao encuentras unas postas de cachama fritas con salsa criolla, arroz de pescado, maduro, yuca frita y aguacate | Frito o Sudado 69.500 |
|-------------------|---|------------------------------|

F I L E T E S & P E S C A D O S

- Filete de Salmón a la plancha **65.000**
- Filete de Salmón al ajillo **72.000**
- Filete de Salmón en salsa de camarones **72.000**
- Filete de Salmón en lluvia de mariscos **75.000**
- Filete de Salmón a la Thermidor **85.000**
- Trucha a la Plancha 400gr **39.500**
- Trucha al ajillo 400gr **47.000**
- Trucha en salsa de camarones 400gr **47.000**
- Trucha en lluvia de mariscos 400gr **51.000**
- Pargo rojo frito 700gr **82.000**
- Pargo rojo frito a la Criolla 700gr **86.000**
- Pargo rojo frito en salsa de camarón 700gr **89.000**
- Pargo rojo frito encocado 700gr Sabroso pescado de mar frito, bañado en una cremosa salsa que fusiona lo natural de un hogado con cebolla puerro y crema de coco. **89.000**

- Mojarra o Cachama Frita 700 gr **42.000**
- Mojarra o Cachama Frita al queso 700 gr **52.000**
- Mojarra o Cachama Encocada 700gr Sabroso pescado de río frito, bañado en una cremosa salsa que fusiona lo natural de un hogao con cebolla puerro y crema de coco. **49.000**
- Mojarra del rio Crujiente Mojarra frita rellena con pimientos, cebollas, vegetales salteados en una exquisita salsa agridulce. **52.000**
- Mojarra o Cachama frita en salsa de camarones 700gr **49.000**
- Mojarra o Cachama frita en lluvia de mariscos 700gr **52.000**
- Mojarra o Cachama frita a la Criolla 700gr **46.000**

- Viudo de Capaz **53.000**
- Viudo de Dorado **53.000**
- Rodaja de Dorado a la Plancha **46.000**
- Rodaja de Dorado a la criolla **50.000**
- Rodaja de Dorado en salsa de camarón **54.000**
- Rodaja de Dorado al ajillo **54.000**
- Rodaja de Dorado Encocada **54.000**
- Rodaja de Dorado en lluvia de mariscos **57.000**
- Churrasco de Río (Dorado) **54.000**
- Postas de cachama de Río fritas 500gr **59.000**
- Postas de cachama de Río en salsa de camaron **69.000**
- Postas de cachama de Río Encocadas **67.000**
- Postas de cachama de Río a la Criolla **63.000**

OTRAS ESPECIALIDADES

- Wok de vegetales y camarones 55.000
- Churrasco Mediano 250gms 43.000 Grande 500gms 75.000
- Pechuga de pollo a la plancha 40.000
- Pechuga de pollo gratinada 51.000

MENU INFANTIL

- Canastilla Kids Crujientes camarones apanados con papa francesa, salchichas, queso y huevos de codorniz. 33.000
- Tesoritos de Pollo Deliciosos trocitos de pollo apanado o asado y papas a la francesa. Sin crema de camarones 26.000 Con crema de camarones 38.000
- Nuggets de Pescado Crujientes trocitos de filete de mojarra apanado con papas a la francesa. Sin crema de camarones 26.000 Con crema de camarones 38.000

CEVICHERIA

- Ceviche Mixto Fusión Una impresionante fusión que incluye corvina, mixtura, pimentón, cebolla, cilantro, limón, maíz tostado, maíz tierno 36.000
- Ceviche combinado Camarones, con pulpo o calamar blanco. 32.000
- Ceviche hawahiano Deliciosa preparación de ceviche colombiano con piña, quesos y jamón 36.000
- Ceviche peruano Camarones y corvina 36.000
- Superbomba 34.000
- Ceviche Salmón y Mango 37.500
- Ceviche Tradicional de camarones Mediano 24.000 Grande 31.000

POSTRES

- Mousse de Fresa 16.000
- Brownie con helado 16.000
- Tiramisu 16.000

BEBIDAS

- (Mango, Mora, o Maracuya)
- Jugos naturales en agua 9.300
- Jugos naturales en leche 11.500
- Jarra personal de jugo en agua 20.000
- Jarra familiar de jugo en agua 31.000
- Soda 350ml 8.000
- Cocacola, Zero, Kola Roman, Ginger 8.000
- Cítrica 11.000
- Soda italiana Frutos rojos 18.000
- Cerezada 14.000
- Limonada de mango biche 15.000
- Limonada de coco 15.000
- Limonada de panela 8.500
- Agua con y sin gas 7.500

CERVEZAS

- Stella 15.500
- Corona 15.500
- Club Colombia dorada 10.000
- Aguila 9.500
- Aguila Light 9.500
- Cola y Pola 9.500

COCTELES

- Palomita linda 35.000
- Mojito cubano 34.000
- Mojito de mango 35.000
- Piña colada 37.000
- Orgasmo 37.000
- Margarita Corona 38.800
- Tequila Atardecer 34.000
- Tinto de Verano 24.000

VINOS

- Vino espumoso JP CHENET x 2 copas - Pico 45.000
- Vino espumoso JP CHENET Ice Rosado - Botella 117.000
- Vino PICCINI Lambrusco espumoso - Botella 95.000
- Vino Santa Rita 120 Cabernet Botella 124.000 Media 65.000
- Vino Santa Rita 120 Sauvignon Blanc Botella 124.000 Media 65.000
- Vino Santa Rita Tres Medallas Merlot Botella 107.000
- Vino Santa Rita Tres Medallas Sauvignon Blanc Botella 107.000
- Vino Finca Las Moras Malbec Botella 117.000 Media 65.000
- Vino Finca Las Moras Bonarda Botella 117.000
- Vino Finca Las Moras Chardonay Botella 117.000 Media 65.000
- Vino Frontera Rose Botella 112.000
- Copa de Vino de Temporada 19.000

Whisky Buchanans 12 años

Botella 271.000 Media 189.000

CAFES

- Espresso 4.500
- Espresso Doble 6.500
- Americano 5.000
- Tinto 4.500
- Adicion de Baileys, amaretto o licor de café 8.500
- Latte 8.500
- Latte Vainilla 10.000
- Capuccino 9.500
- Capuccino Vainilla 10.000

- Chocolate 9.500
- Milo caliente 8.500