



Restaurante

Tartaruga

*Te invitamos a vivir
una experiencia
gastronómica ancestral,
donde cada sabor tiene
notas delicadas de
alimentos nativos
colombianos.*

Desayunos

Campesino \$19.500

Arepa de queso, huevos al gusto (pericos, revueltos o fritos) y carne desmechada.

Bruschetta de la casa \$19.500

Huevos pochados con tocineta, aguacate, queso cheddar, tomate cherry y semillas de chía, montados sobre nuestra tradicional arepa de queso.

Calentado paisa \$19.500

Calentado con frijoles, carne a la plancha, huevo frito y tajadas de plátano maduro.

Calentado de pasta \$19.500

Calentado de pasta con arroz, carne desmechada, huevo frito y tajadas de plátano maduro.

Valluno \$19.500

Carne en bistec con arroz y patacón.

Pancakes \$16.000

Pancakes de avena con frutas y miel de maple.

Parfait \$12.000

Yogurt, granola y fruta.

Caldo de costilla \$9.800

Caldo de pescado \$13.500

Huevos de maiz \$9.500

Huevos rancheros \$12.000

Huevos con jamón \$12.000

Entradas

Aborrajados de mi tierra \$11.000

Aborrajados con arequipe de café y queso costeño, apanados en coco.

Carimañola de queso \$14.000

Amasijo de yuca relleno con queso costeño y queso doble crema.

Carimañola de carne \$14.000

Amasijo de yuca relleno con carne de res y confitado del atlántico.

Canastillas de plátano \$25.000

Canastillas de látano rellenas con ceviche de chicharrón.

Carne de res

★ **Osobuco de res** \$49.600

Osobuco de res en terciopelo de chontaduro y coco, acompañado de zanahorias confitadas y rabanos.

★ **Posta Cartagenera** \$49.600

Escalope de res en deglassé de panela, realizado con clavos y canela, acompañado de espárragos confitados y crocante de tocineta

Churrasco \$49.600

Lomo ancho de res al término sugerido, servido con tomate y queso gratinado.

Carne de cerdo

★ **Rack de cerdo** \$46.000

Corte de canasto de cerdo carnosos en reducción de tamarindo, acompañado de mazorquitas baby.

Panceta en salsa de uchuva \$41.500

Panceta crocante al horno bañada en salsa de uchuva.

Pollo

Filet mignon de pollo \$45.800

Magret de pollo envuelta en tocineta y bañada en salsa de la casa, montada sobre arroz cremoso de champiñones y vegetales.

Pasta alfredo al cordon bleu \$38.700

Magret de pollo empanizado, claveteado con jamon y queso, sobre pastas menier.

★ **Recomendación del cheff**

Pescado

Salmón provenzal \$52.500

Salmón a la brasa sobre espejo de queso ,
realzado con tomatillos y albacon, acompañado de
triología de crocantes.

★ **Mojarra al horno** \$45.500

Filete de mojarra braseada en horno, resaltada con
especias y aceites naturales.

Tipicos

Bandeja paisa \$48.000

Plato típico colombiano con cazuela de frijoles,
carne a la plancha, chicharrón, rellena, chorizo,
plátano al horno, huevo frito, arepa blanca,
arroz y aguacate.

Lasaña mixta de plátano \$42.000

Laminado de plátano, carne, pollo con
queso gratinado

Menú infantil \$36.000

Nuggets vallunos en salsa blanca gratinados,
acompañados de papas crocantes con fruta
y helado.

Acompañamientos

Tambor de yuca

Rolada de platano

Papas rotas

Patacón

★ Recomendación del cheff

Jugos exóticos

Corozo	\$12.000
Guayaba agría	\$12.000
Araza	\$12.000
Zapote costeño	\$12.000

Bebidas

Lulada	\$12.000
Limonada isleña	\$9.500
Limonada natural	\$6.500
Jugo natural en agua	\$7.500
Jugo natural en leche	\$8.500

Bebidas calientes

Milo caliente	\$8.500
Café en leche	\$5.500
Chocolate	\$5.500
Tinto	\$3.500
Perico	\$4.500
Agua de panela	\$4.500
Aromática herbal	\$4.500
Capuccino	\$6.500

Cocteles de autor

Los secretos de Mayahuel	\$28.000
Dinastía oriental	\$25.000
Tiki kanaloa	\$25.000
Tiki kane	\$25.000
El elixir de los sabios	\$28.000
Mezcal ancestral	\$28.000

Cocteles clásicos

Orgasmo	\$24.500
Mojito	\$22.000
Cosmopolitan	\$22.000
Gin Tonic	\$22.000
Margarita Jalisco	\$22.000
Sex on the beach	\$23.000
Moskow mule	\$23.000

 /tartarugamosquera

 @restaurante_tartaruga

www.tartaruga.com.co