




Restaurante  
**Tartaruga**



¡Escanéame para  
ver el menú digital!



Buscamos resaltar  
**Los Mejores sabores**  
de nuestra tierra.



# Desayunos



# Desayunos

## Desayuno campesino

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

\$17.500

## Desayuno francés

Omelette con pollo, jamón y queso.

\$17.500

## Calentado con pasta

Arroz con pasta, carne desmechada, huevo frito, tajadas.

\$17.700

## Calentado paisa

Calentado con frijoles, carne a la plancha, huevo frito, tajadas.

\$18.700

## Desayuno valluno

Carne en bistec, arroz, patacón.

\$18.700

## Tortilla española

Tortilla a base de papa, chorizo español, huevo y cebolla.

\$17.700

## Bruschetta de la casa

Arepa de queso con huevos poché, tocineta, aguacate y queso cheddar

\$17.900

*Todos los desayunos se acompañan con bebida caliente (Café americano, latte, chocolate o aromática herbal) o jugo natural del día.*



Desayuno francés



## Caldos

Caldo de costilla	\$9.800
Caldo de pescado	\$13.500
Changua	\$8.500
Caldo de pollo	\$9.500



# Huevos

**Cacerola de huevos** \$6.500  
pericos, fritos o revueltos

**Huevos napolitanos** \$13.500  
Huevos poché en salsa napolitana, queso fundido y albahaca.

**Huevos benedictinos** \$15.500  
Huevos escalfados, sobre pan tostado, tocineta y salsa holandesa.

# Adicionales

**Tocineta** \$5.500

**Chorizo campesino** \$5.500

**Salchicha** \$5.500

**Jamón de cerdo** \$4.500

**Champiñones** \$4.500

**Queso doble crema** \$5.000

**Espinaca** \$3.500

**Maiz tierno** \$3.500

**Arroz** \$4.500



# Antojos

Arepa de queso	\$6.500
Tamal	\$11.000
Almojábana	\$5.500
Empanada de carne	\$4.000
Porción de pan	\$2.500
Porción de queso	\$5.000
Porción de arepa blanca con hogao - 3 Unidades	\$4.500
Pancakes con miel de maple	\$12.000
Bowl de frutas de temporada Papaya, melón, banano y toppings	\$12.000
Parfait Yogurt, cereales y fruta	\$12.000

# Platos fuertes

---



Ensalada Tartaruga



## Entradas

🔥 Papas bravas \$15.500

Canastilla de patacones  
con chicharrón \$19.200

Empanaditas Tartaruga  
4 unidades \$10.800

## Ensaladas

Ensalada del campo \$23.600

El balance ideal de proteínas y vegetales: cubos de pechuga, tocineta, huevo, queso, aguacate, maíz tierno, tomates cherry, lechuga, semillas de chía y vinagreta de la casa

Ensalada Tartaruga \$27.800

Mix de lechugas, camarones, champiñones, tomate cherry, aguacate, semillas de chia y chips de plátano

# Pescados

---



# Pescados

## Ceviche tropical \$26.900

Perfecta combinación de camarones marinados, servidos con mango, aguacate, cebolla y toques picantes con peperoncino, acompañado con chips de plátano.

## Salmón provenzal \$51.300

Salmón grille sobre salsa provenzal de albahaca y queso.

## Trucha Tartaruga \$49.300

Trucha al horno, bañada en salsa de la casa con camarones y champiñones.

## Trucha al limón y vino blanco \$49.300

Trucha al horno, bañada en una delicada salsa de vino blanco y limón, servido con tomates cherry.

## Róbalo marinero \$53.800

Róbalo en salsa marinera con langostinos, camarones y mejillones.

## Mojarra al horno \$43.200

Mojarra al horno aderezada con especias.

## Cazuela de mariscos \$51.300

Delicada selección de frutos del mar, calamar, langostino, pulpo, camarones, mejillones, palmitos y chipi chipi, acompañado de patacón y arroz.

## Mojarra al escabeche \$44.500

Plato típico de nuestras costas colombianas, mojarra cocido en hoja de plátano con especias, cebolla y tomate.

## Bagre encocado \$42.500

Bagre bañado en salsa de coco.

*Elige una opción para acompañar tu plato: patacones, ensalada o papas a la francesa.*

# Res

## Churrasco

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

\$47.600

## Crepe stroganoff

Crepe relleno con lomo de res en julianas, champiñones y salsa stroganoff.

\$41.700

## Baby beef

Corte de lomo fino de res asado al termino sugerido y aderezado con especias.

\$44.700

## Lomo oriental

Julianas de lomo fino de res, salteado con vegetales en salsa oriental y toques de jengibre.

\$44.300

## Steak al vino tinto

Medallones de res en reducción de vino tinto y aromatizados con especias.

\$44.700

*Elige una opción para acompañar tu plato:  
pasta al burro, ensalada, patacones o papas a la francesa.*



Crepe Stroganoff

# Cerdo

**Costillas de cerdo en salsa de panela y jengibre** \$43.800

Costillas de cerdo en cocción lenta, aderezada con salsa de panela y jengibre, dándole un toque agridulce natural.

**Costillas de cerdo BBQ** \$43.800

Costillas de cerdo bañadas en salsa BBQ.

**Panceta al horno en salsa de uchuva** \$38.500

Panceta crocante al horno, acompañado con salsa de uchuva.

**Chuleta valluna con salsa de uva** \$43.800

Lomo de cerdo enconstrado en cereales, acompañado de salsa de uva.

*Elige una opción para acompañar tu plato: ensalada, patacones o papas a la francesa.*



Costillas en Salsa BBQ 

# Pollo

## Suprema de pollo con queso y espinacas

\$37.700

Pechuga de pollo rellena con espinaca y bañana en salsa de queso.

## Filet mingnon de pollo

\$43.800

Suprema de pollo envuelta en tocineta y bañada en salsa de la casa, acompañada de arroz cremoso, champiñones y vegetales.

## Pechuga en salsa de mango

\$38.200

Pollo bañado en salsa agri dulce de mango

## Pechuga campesina

\$37.500

Pechuga de pollo al horno con maíz tierno, queso gratinado y salsa criolla.

*Elige una opción para acompañar tu plato:*

*pasta al burro, ensalada, patacones o papas a la francesa.*



Filet Mignon de Pollo

# Pastas

## Spaghetti boloñesa

Spaghetti con carne en salsa boloñesa y queso parmesano.

\$35.800

## Spaghetti alfredo al cordon blue

Pechuga de pollo apanada y rellena con jamón y queso, sobre pastas al alfredo.

\$36.700

## Macarrones en salsa de tres quesos

Macarones bañados en salsa de tres quesos: cheddar, Mozzarella y parmesano.

\$32.000

## Tallarines orientales con camarones

Tallarines salteados con camarones y vegetales, bañados en nuestra salsa oriental.

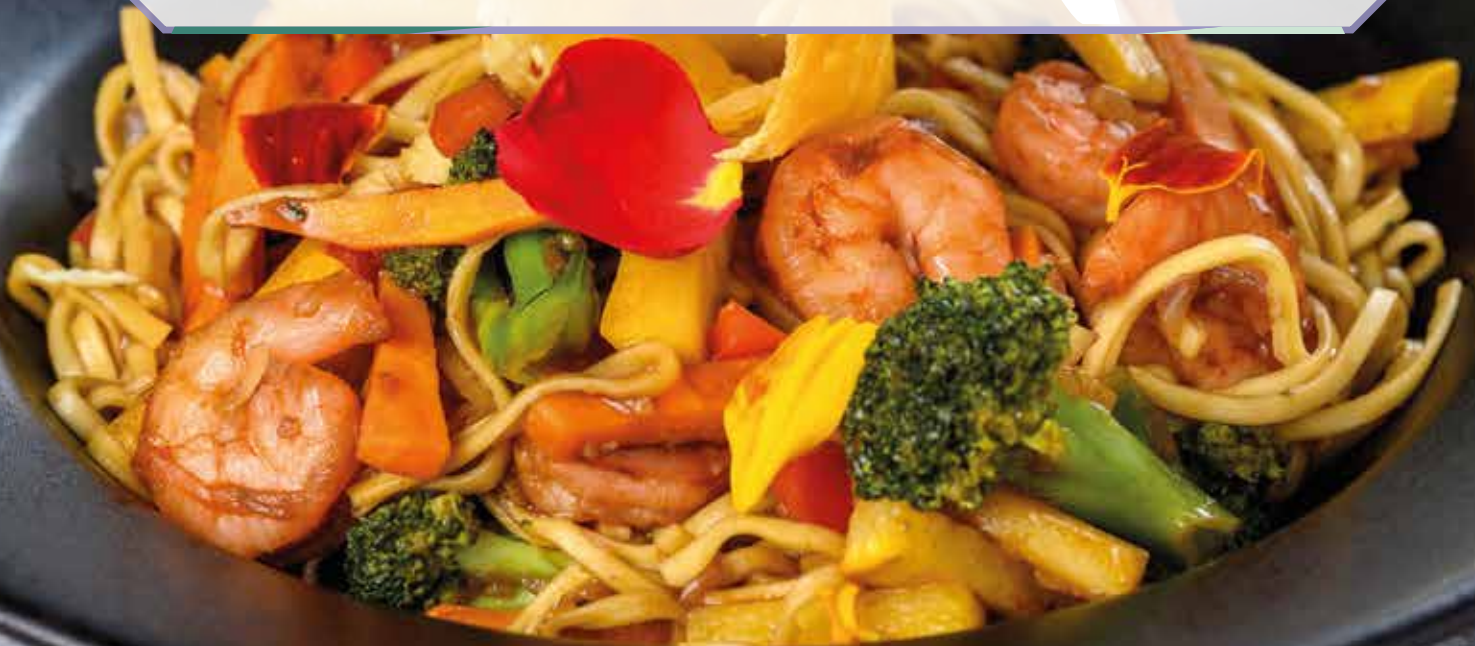
\$38.700

## ♥ Pasta pomodoro y mozzarella

Spaghetti en salsa pomodoro, champiñones, queso mozzarella y especias.

\$35.400

*\*Todas las pastas se acompañan con pan a las finas hierbas*



# Arroces

## Arroz del pacífico

Arroz preparado con camarones, palmitos, almejas y vegetales.

\$37.700

## 🔥 Arroz endiablado

Arroz preparado con pollo, cerdo y vegetales.

\$37.700

## 🍷 Arroz oriental

Arroz salteado en salsa soya con mix de vegetales frescos (zucchini, zanahoria, pimentones, cebolla, raíces chinas y semillas de chía).

\$28.800

Elige el acompañamiento de tu preferencia: papas a la francesa o patacones.



Arroz endiablado



# Típicos

## Lasaña mixta de plátano

Fusión entre la clásica lasaña mixta de pollo, res y queso con uno de nuestros productos insignia colombianos "el plátano".

\$38.200

## Bandeja paisa

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

\$43.500

## Cocido trifásico

Pollo, res y cerdo cocidos en hoja de plátano, acompañado de yuca, mazorca y papa.

\$47.500

## Menú infantil

Pechuga cordon bleu, acompañada de papas a la francesa, porción de fruta y malteada de vainilla.

\$34.900



## Acompañamientos

Papas a la francesa \$6.500

Patacón \$6.500

Ensalada de la casa \$6.500

Pasta al burro \$7.500



Canastillas de patacón  
con chicharrón

## Bebidas

<b>Jugo natural en agua</b> Mora, maracuyá, mango y guanábana.	\$7.500
<b>Jugo natural en leche</b> Mora, maracuyá, mango y guanábana.	\$8.800
<b>Lulada</b> Jugo de lulo con trozos de lulo y endulzado con leche condensada.	\$10.500
<b>Limonada isleña</b> Limonada preparada con leche de coco y leche.	\$9.500
<b>Limonada cerezada</b> Limonada preparada con cerezas.	\$9.000
<b>Limonada natural</b> Limonada frappé.	\$6.500
<b>Malteada de temporada</b>	\$12.500
<b>Salpicón</b>	\$12.000
<b>Jugo de Naranja</b>	\$6.500
<b>Jugo de Mandarina</b>	\$7.500

## Batidos saludables

<b>Batido detox</b> Batido verde preparado con piña, sábila, apio y naranja.	\$12.500
<b>Batido energizante</b> Batido de frutos rojos preparado con mora, uva y fresa.	\$12.500
<b>Batido alegría pura</b> Batido de frutos amarillos preparado con mango, naranja y piña.	\$12.500



## Bebidas Calientes

Milo Caliente	\$8.500
Café en Leche / Latte	\$5.000
Chocolate	\$5.000
Americano / Tinto	\$3.500
Montañero	\$3.800
Pintao / Perico	\$3.800
Agua De Panela	\$4.000
Aromática Herbal	\$4.500
Aromática Frutal	\$6.000
Capuccino	\$6.500
Capuccino Saborizado	\$7.800

# Vinos y Cervezas

---



## Vinos

Copa de vino \$12.000

Botella de vino \$55.000

Copa de sangría \$15.000

Jarra de sangría \$55.000

Cóctel mimosa \$12.000

Cóctel suave y refrescante a base de naranja y champán.

## Cervezas

Cervezas nacionales \$6.500

Club Colombia (dorada o roja).

Cerveza artesanal \$12.000



# Postres

Acompaña tus comidas con nuestros deliciosos postres artesanales.

Arroz con leche \$6.000

Maravilla \$7.000

Tiramisu \$9.000

Tres leches \$9.000

Queso con bocadillo \$6.000

## Cócteles de Autor

### Los secretos de Mayahuel \$32.500

descubre las sensaciones que alberga este baul en una mezcla exquisita de tequila, durazno y albahaca

### Dinastia Oriental \$28.000

desde los origenes asiaticos traemos para ti una increíble mezcla de sabores entre gin, lychees, gengibre y romero

### Tiki Kanaloa \$29.500

recibe los poderes del dios del mar Tiki Kanaloa a traves de este coctel a base de vodka, tomillo, ginger beer

### Tiki Kane \$29.500

refrescate con esta bebida ancestral a base de vodka, triple sec, frutos rojos y jengibre, otrogada por el dios de la creacion Tiki Kane

### El Elixir de los Sabios \$32.500

un coctel que despertara tu creatividad y tus sentidos. Pisco, maracuya y flor de jamaica

### Mezcal Ancentral \$32.500

un contraste de sabores entre la exotica gulupa caramelizada y un coctel mexicano a base de mezcal, tripe sec y piña







## Cocteles Clasicos

<b>Orgasmo</b> crema de whiskey, amaretto, licor de café	\$28.500
<b>Mojito</b> Ron añejo, limòn, hierbabuena	\$25.800
<b>Cosmopolitan</b> vodka, triple sec,cranberry juice	\$25.800
<b>Gin Tonic</b> gin, dash de limon, agua tonica	\$28.000
<b>Margarita Jalisco</b> tequila, triple sec, tajin	\$26.500
<b>Sex on the Beach</b> vodka, durazno, cranberry juice, naranja, cerezas	\$25.000
<b>Moscow Mule</b> vodka, ginger beer, limon, hierbabuena	\$26.800



Restaurante  
**Tartaruga**



¡Escanéame para  
ver el menú digital!

Visítanos en nuestra redes sociales



@restaurante\_tartaruga



@tartarugamosquera