



Platos Fuertes

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



Entradas

TRILOGIA SAMARIA ACEVICHADA: Camarones, tilapia, calamares, cebolla morada, cilantro, leche de tigre, y limón	\$ 25.500
CARIMAÑOLA DE QUESO X 2: Amasijo de yuca relleno de queso costeño y suero costeño	\$ 15.500
CARIMAÑOLA DE CARNE X 2: Amasijo de yuca relleno de carne molida y suero costeño	\$ 15.500
ABORRAJADOS DE MI TIERRA x2: Relleno con queso y bocadillo, montado sobre dulce de coco	\$ 15.500
PATACON CON CEVICHE DE CHICHARRON X 3	\$ 23.500
QUESO ASADO CON MERMELADA DE COROZO	\$ 18.000

Carne de Res

OSOBUCO ESTOFADO: \$ 45.500
Preparado en cocción lenta

POSTA CARTAGENERA: \$ 45.500
Punta de anca caramelizada con panela,
acompañada de arroz de coco y ensalada (*)

CHURRASCO GRATINADO: \$ 47.500
Corte de res gratinado con quesos madurados,
tomates frescos y chimichurri de la casa

DISCO DE COLA : \$ 45.500
Cola de res en reduccion de vino tinto de
la (Unión, Valle) con garbanzos braseados

SOBREBARRIGA EN SALSA DE LA ABUELA: \$ 45.500
Corte de res en braseado criollo con
hierbas de azote

*Elije dos acompañamientos: papa rustica,
criollitas al ajillo, patacones, vegetales de temporada.
(*) Este plato ya trae acompañamiento*

Carne de Cerdo

**RACK DE CERDO EN SALSA
DE TAMARINDO:** \$ 42.500
Costillar de cerdo napado en jalea de tamarindo

**PANCETA DE CERDO CON PICOSO
DE MARACUYÁ:** \$ 42.500
Chicharrón tres capas horneado, montado
sobre terciopelo de papa y ensalada, (*)

CHULETA VALLECAUCANA: \$ 42.500
Cerdo crocante, acompañada de salsa tartara

*Elije dos acompañamientos: papa rustica,
criollitas al ajillo, patacones, vegetales de temporada.
(*) Este plato ya trae acompañamiento*

Pescados y Mariscos

CAZUELA DE MARISCOS: \$ 52.500

Delicada selección de frutos del mar, calamar, langostino, pulpo, camarones, mejillones, palmitos y chipi chipi, acompañado de arroz con coco y patacón, (*)

SALMON DE LA PROVINCIA: \$ 52.500

Filete de salmón grille sobre salsa de vino blanco y albahaca

TRUCHA TARTARUGA: \$ 49.500

Trucha bañada en salsa de camarones

MOJARRA MISTICA: \$ 49.500

Mojarra al horno envuelta en hojas de plátano y ahumada en finas hierbas

BAGRE ENCOCADO: \$ 49.500

*Elije dos acompañamientos: papa rustica, criollitas al ajillo, patacones, vegetales de temporada.
(*) Este plato ya trae acompañamiento*

Pollo

PECHUGA CAMPESINA: \$ 38.000

Suprema de pollo con queso fundido, maíz tierno y salsa criolla

COLOMBINAS DE POLLO HORNEADAS x3 \$ 38.000

PECHUGA A LA COLOMBIANA: \$ 38.000

Pechuga asada con rodajas de piña claveteada

PECHUGA DEL RANCHO: \$ 38.000

Suprema de pollo con tocineta, sobre arroz cremoso con champiñones

Elije dos acompañamientos: papa rustica, criollitas al ajillo, patacones, vegetales de temporada

Arroces

ARROZ TAYRONA: \$ 36.000
Arroz con calamar, almejas, camarones , verduras y suero costeño

ARROZ ZAPEROCO: \$ 36.000
Arroz con chorizo, morcilla, cerdo, pollo, maiz, arveja, zanahoria, pimentón, aromatizado con finas hierbas.

Elije tu acompañamiento: papa rustica, criollitas al ajillo, patacones

Pastas

TALLARINES MAR Y TIERRA: \$ 39.000
Pastas con camarones y verduras salteadas

PASTA BOLOGNESA AL ESTILO TARTARUGA: \$ 38.500
Tradicional preparación italiana de pasta boloñesa fusionada con quesos colombianos

PASTA CON POLLO PIQUERIA: \$ 38.500
Pasta con pollo relleno de jamón y queso

Vegetarianos

MILANESA DE BERENJENA CON BOWL DE VEGETALES \$ 38.500



Los Infantables

BANDEJA PAISA: Clásica preparación colombiana con frijoles, carne asada, chicharrón, morcilla, chorizo, platano, huevo frito, arepa blanca, arroz y aguacate	\$ 49.500
LASAÑA DE PLÁTANO MADURO: Con carne y pollo	\$ 39.000
LENGUA BORRACHA: Lengua confitada en fermentos ancestrales colombianos (guarapo y chicha)	\$ 38.500
MENU INFANTIL: Pechuga crispy con papitas, porción de fruta y bola de helado	\$ 38.500

Postres

ARROZ CON LECHE	\$ 8.000
TRES LECHEs DE LIMON	\$ 12.000
BOCADILLO CON QUESO	\$ 7.500
TRES LECHEs DE MARACUYÁ	\$ 12.000
CREMOSO DE CAFÉ	\$ 8.000
PARAÍSO DE LIMÓN Y ARÁNDANOS	\$ 12.000
MARAVILLA	\$ 12.000

Acompañamientos

ARROZ CON COCO	\$ 8.500
PLATANO TENTACIÓN	\$ 8.500
PAPA RÚSTICA	\$ 7.500
PATACONES	\$ 7.500
ENSALADA	\$ 7.500



Todos los precios incluyen el impuesto de consumo.
Los desechables serán cobrados adicionalmente

Bebidas Calientes

CAPUCCINO	\$ 6.500
MILO FRIO O O CALIENTE	\$ 8.000
TINTO	\$ 3.500
PERICO	\$ 4.200
CAFÉ EN LECHE	\$ 5.500
CHOCOLATE EN AGUA O LECHE	\$ 5.500
AROMATICA HERBAL	\$ 4.800
AROMATICA DE FRUTAS	\$ 6.500

Bebidas Frias

JUGOS ESPECIALES EN AGUA: Mango, Maracuya, Mora, Lulo	\$ 8.000
JUGOS ESPECIALES EN LECHE: Mango, Maracuya, Mora, Lulo	\$ 9.000
LIMONADA ISLEÑA	\$ 9.500
LULADA	\$ 13.500
LIMONADA NATURAL	\$ 7.500
JUGO DE NARANJA	\$ 8.000

Jugos Exoticos de Temporada

COROZO En agua	\$ 12.000
GUAYABA AGRIA En leche	\$ 12.000
ARAZA En leche	\$ 12.000
ZAPOTE COSTEÑO En leche	\$ 12.000

Otras Bebidas

CERVEZA NACIONAL CLUB COLOMBIA, AGUILA	\$ 6.500
VINO POR COPAS	\$ 15.000
VINO BOTELLA SEGÚN TEMPORADA	
MIMOSA	\$ 16.500