



ENTRADAS STARTERS

ENTRADAS FRIAS COLD STARTERS

FALSOS TACOS DE CANGREJO BEST SELLER **\$61.000**

Tacos de yuca, con ensalada agria de cangrejo y leche de coco, frijol refrito de montes de maria. (2 und)

FAKE CRAB TACOS

Cassava tacos with crab sour salad and coconut milk and frijol refrito de Montes de María (fried beans) (2 units)

CEVICHE PLAYERO BEST SELLER **\$65.000**

Pesca artesanal, marinado con leche de tigre tradicional, limón criollo, cebolla, cilantro, ensalada de algas, servido con casabe cordobés.

BEACH DISH CEVICHE

In- shore fishing, with the traditional leche de tigre (citrus-based marinade), native lemon, onion, coriander, seaweed salad, served with Cordoba casabe (cassava unleavened bread).

CEVICHE DE CAMARÓN **\$65.000**

Camarones marinados en leche de tigre de cilantro con tomate y mango viche, servido con chips de plátano.

Shrimp Ceviche

Shrimp marinated in leche de tigre with tomato and unripe mango, served with plantain chips.

TATAKI DE RES **\$61.000**

Vinagreta oriental de guayaba agria, alioli de ajo rostizado, lechugas, germinados del jardín (Fundación Granitos de Paz - Cartagena), chips de papas y batata.

Beef Tataki

Beef Tataki with sour guava Asian vinaigrette, roasted garlic alioli, lettuce, garden sprouts (Fundación Granitos de Paz -Cartagena) potato chips and sweet potato.

ENTRADAS CALIENTES HOT STARTERS

MONTADITOS DE PATACÓN BEST SELLER **\$48.000**

Posta negra, aguacate y suero costeño. (4 unidades para compartir)

Plantain Bites

Colombian-style black beef, avocado, and coastal whey. (4 units to share)

CARIMAÑOLAS RELLENAS DE CAMARÓN Y CANGREJO **\$54.000**

Carimañolas de yuca con camarón y cangrejo, servidas con suero atollabuey de la Sabana de Bolívar.

Stuffed Carimañolas with Shrimp and Crab

Cassava pastries with shrimp and crab, served with suero atollabuey from the Bolívar savanna.

BURRATA DI BÚFALA BEST SELLER **\$64.000**

Con crema de tomates tatemados y naranjas confitadas, tostada de pan negro de semillas de calabaza y centeno

Buffalo Burrata

With roasted tomatoes cream, candied oranges, and toasts of pumpkin seed and rye brown bread.

PANCETA DE CERDO **\$65.000**

Panceta sobre puré cremoso de maíz viche y jus de corozo.

Pork Belly

Pork belly on creamy viche corn purée with corozo jus.

PULPO A LA PARRILLA **\$98.000**

Pulpo sobre puré cremoso de ñame, ají de tomate tamarillo fermentado y crema de aceituna Kalamata.

Grilled Octopus

Grilled octopus on creamy yam purée, fermented tamarillo chili, and Kalamata olive cream.

ENSALADAS SALADS

FRESCA DE VEGETALES BEST SELLER **\$47.000**

Alcachofas confitadas, tomate cherry, espárragos, quinoa, champiñones, aguacate y lechugas mixtas con pesto.

FRESH VEGETABLE SALAD

Confit artichokes, cherry tomatoes, asparagus, quinoa, mushrooms, avocado, and mixed lettuces with pesto.

NUECES DEL NOGAL Y QUESO AZUL **\$86.000**

Lechugas frescas, queso azul, nueces caramelizadas, manzana, espárragos, rábano, pepino y vinagreta de plátano.

WALNUTS AND BLUE CHEESE

Fresh lettuces, blue cheese, caramelized walnuts, apple, asparagus, radish, cucumber, and banana vinegar vinaigrette.

PLATOS FUERTES MAIN COURSE

PASTAS & ARROCES PASTAS AND RICE

FETUCCINI NEGRO **\$87.000**

Camarones, salsa de vino blanco, pesto de albahaca y queso parmesano.

Black Fettuccine

Shrimp, white wine sauce, basil pesto, and Parmesan cheese.

ARROZ MELOSO **\$95.000**

Arroz cremoso con pescado, mariscos, achiote, leche de coco y cilantro.

Creamy Rice

Creamy rice with fish, seafood, annatto, coconut milk, and coriander.

PESCADOS Y MARISCOS FISH AND SEAFOOD

CAZUELA DE MARISCOS **\$95.000**

Cazuela de mariscos gratinada al estilo cartagenero, acompañada de patacones.

Seafood Casserole

Cartagena-style seafood casserole au gratin, served with plantain rounds.

PESCA DEL DÍA **\$72.000**

Mojarra frita o corvina a la plancha con patacones y suero costeño.

Catch of the Day

Fried mojarra or grilled sea bass with plantain rounds and coastal whey.

PESCADO ESTOFADO BEST SELLER **\$76.000**

Guiso de coco estilo Cocotera, servido con puré de plátano macho y ensalada acevichada.

Fish Casserole

Coconut stew in Cocotera style, served with mashed plantain and ceviche-style salad.

BROCHETA DE LANGOSTINOS **\$98.000**

Langostinos al carbón con fetuccini artesanal al burro y jus ahumado de mariscos.

Prawn Brochette

Charcoal-grilled prawns with handmade fettuccine al burro and smoked seafood jus.

ATÚN CON SAL DE LIMA BEST SELLER **\$87.000**

Vermicelli con pesto vietnamita, mango viche comprimido y mantequilla emulsionada.

Tuna with Lime Salt

Vermicelli with Vietnamese pesto, compressed unripe mango, and emulsified butter.

SALMÓN A LA PLANCHA **\$87.000**

Acompañado de risotto cremoso de hongos.

Grilled Salmon

Served with creamy mushroom risotto.

ROBALO CON COSTRA DE QUESO GRUYERE **\$97.000**

Servido con fondue y cappuccino de puerro.

Sea Bass with Gruyere Crust

Served with fondue and leek cappuccino.

CARNES
MEATS

MORRILLO AL ESTILO POSTA NEGRA CARTAGENERA \$83.000

Cocido 72 horas a baja temperatura, con arroz con coco y plátano en tentación.
Chunks of beef cheek in the style of Cartagena black roast
Slow-cooked for 72 hours, served with coconut rice and sweet plantain temptation.

POLLO ROTISSERIE BEST SELLER \$61.000

Medio pollo ahumado con rub de hierbas, salsa de ajo rostizado, BBQ de la casa y papas artesanales.
Rotisserie Chicken
Half smoked chicken with herb rub, roasted garlic sauce, house BBQ, and artisan potatoes.

COSTILLA DE CERDO BRASEADA BEST SELLER \$87.000

Costilla de cerdo con puré de arepa santandereana fermentada y ensalada de cebollas ocañeras.
Braised Pork Ribs
Braised pork ribs with fermented arepa purée and Ocaña onion salad.

STEAK DE RES (300 GR) \$98.000

Acompañada de papas artesanales trufadas.
Beef Steak
Served with truffled artisan potatoes.

NEW YORK STRIP PREMIUM (320 GR) \$171.000

Certified Angus Beef® con mantequilla avellanada y especias de Montreal.
New York Strip Premium (320 gr)
Certified Angus Beef® with browned butter and Montreal spices.

PICANHA CERTIFIED ANGUS BEEF® (300 GR) \$171.000

Acompañada de papas artesanales trufadas.
Certified Angus Beef ® Picanha (300 gr)
Served with truffled artisan potatoes.

ESPECIALES DE TEMPORADA
SEASONAL SPECIALS
SUJETO A DISPONIBILIDAD / SUBJECT TO AVAILABILITY

PEZ LEÓN CON RELISH DE MANGO BICHE BEST SELLER \$94.000

Pez león acompañado de habichuelines criollos al carbón.
Lionfish with Unripe Mango Relish
Lionfish with unripe mango relish and charcoal-grilled Creole beans.

LANGOSTA A LA PARRILLA (350 GR APROX) \$231.000

Langosta a la parrilla con mantequilla de limón y ajo, servida con patacones o papas fritas gruesas.
Grilled Lobster (approx. 350 gr)
Grilled lobster with lemon-garlic butter, served with plantain rounds or thick-cut fries.

PESCADO AL CABRITO \$241.000

Robalo de 1 kg para 4 personas, presentado en hoja de bijao con relish de ají dulce y arroz con coco.
Cabrito-Style Fish
Whole sea bass (1 kg, serves 4), presented in a bijao leaf with sweet pepper relish and coconut rice.

“Estimado cliente, si cuantas con alguna alergia alimentaria, restricción y/o intolerancia, te pedimos informárselo a nuestro equipo de servicio, haremos todo lo posible para atender tu solicitud, ten en cuenta que algunos de nuestros productos pueden contener trigo, huevos, frutos secos, maní, soya, leche, pescados, mariscos y que no todos los platos tienen en su descripción la totalidad de los ingredientes”.

Dear guest, if you have any food allergies, dietary restrictions, and/or intolerances, please inform our service team. We will do our best to accommodate your request. Please note that some of our products may contain wheat, eggs, nuts, peanuts, soy, milk, fish, or shellfish, and not all dishes list every ingredient in their description.

Precios en pesos colombianos | Impuestos incluidos
Prices in Colombian pesos | Taxes included

ADICIONES
ADD-ONS

Papas Francesas / Gruesas Orzo cremoso con Hongos
French fries / Thick-cut fries Creamy orzo with mushrooms

Ensalada Fresca / Vegetales salteados Espinacas a la crema
Fresh salad / Sautéed vegetables Creamed spinach

Vegetales Salteados Patacones / Plátano en tentación
Sautéed Vegetables Plantain rounds / Sweet plantain temptation

Arroz con Coco / Basmati Aguacate
Coconut rice / Basmati rice Avocado

Espárragos a la parrilla con salsa Holandesa
Grilled asparagus with hollandaise sauce
C/U \$20.000

POSTRES
DESSERTS

MESA DE POSTRES DEL CHEF BEST SELLER \$72.000

Para 4 personas. Variedad de dulces típicos del Caribe: cocadas, jalea de tamarindo, enyucado, helado de cola Román y piña, galleta chepacorina, dulce alegría y panderitos.
Chef's Dessert Table
For 4 people. An assortment of traditional Caribbean sweets: coconut delights, tamarind jelly, enyucado, Kola Roman and pineapple ice cream, chepacorina cookies, alegría sweets, and panderitos.

ENYUCADO BEST SELLER \$33.000

Torta de yuca y coco con helado de piña asada y panderito.
Cassava and Coconut Cake
Cassava and coconut cake with roasted pineapple ice cream and panderito.

CHEWY COOKIE CASSEROLE \$32.000

Galleta horneada, rellena de arequipe, servida con helado de vainilla.
Chewy Cookie Casserole
Freshly baked cookie filled with dulce de leche, served with vanilla ice cream.

CHEESECAKE DE FRESA \$32.000

Cheesecake tradicional con gel de corozo y confitura de fresa.
Strawberry Cheesecake
Traditional cheesecake with corozo gel and strawberry jam.

ADVERTENCIA PROPINA: Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina correspondiente al 10% del valor de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted, de acuerdo con su valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta, indíquelo a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indíquelo el valor que quiere dar como propina. En este establecimiento de comercio los dineros recogidos por concepto de propina se destinan el 100% entre los trabajadores del área de servicios de Alimentos y Bebidas, el cual administra el Comité de Propinas, conformado por los mismos trabajadores. En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la Línea exclusiva dispuesta en Bogotá para atender las inquietudes sobre el tema: 651 3240 o a la Línea de Atención al Ciudadano de la Superintendencia de Industria y Comercio: 592 0400 en Bogotá o para el resto del país línea gratuita nacional: 018000-910165, para que radique su queja.

GRATUITY WARNING: Consumers are advised that this commercial establishment suggests a gratuity of 10% to the total amount of the bill; this amount may be accepted, rejected or modified by you; accordingly to your appreciation of the service received. At the time of requesting your check please indicate the attendant if you like the suggested amount o be or not included in your bill or indicate the amount that you would like to give as a gratuity. At this establishment the 100% of money collected for gratuity is distributed among the employees of the hotel's food and beverage department which is administrated by the Gratuity Committee, established by the employees. If you have any inconvenience with the collection of gratuity or if you like to file a complaint, please contact the selected line arranged in Bogotá to address concerns about the subject: 6 51 32 40 or at the Citizens Line of the Superintendence of Industry and Commerce: 592 0400 in Bogota or the rest of the country at the national toll free number: 018000-910165