

*(por cada silla tenemos una carta)*

**80**  
SILLAS

---

Nuestros precios incluyen el impuesto al consumo del 8%. Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere una propina correspondiente al 10% del subtotal 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 propina. En este establecimiento de comercio los dineros recogidos por concepto de propina se destinan en un 100% a todo el personal del área de servicios y preparación de alimentos del restaurante. En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la línea de atención de la Superintendencia de Industria y Comercio para que radique su queja a los teléfonos: en Bogotá 5920400 PBX: 5870000 ext 1190 1191, resto del país línea gratuita nacional: 018000-910165.

(uno)

## CEVICHE

\$19.900

PESCADO MARINADO

\$21.900

CAMARONES

\$22.900

MIXTO A SU GUSTO

(Pescado, camarones, calamar y pulpo)

---

### NUESTRAS PREPARACIONES

*uno.* **GINGER**

Jengibre, mango biche, nam—pla, soya, aceite de ajonjolí, limón y albahaca.

*dos.* **CEBOLLA CARAMELIZADA**

Cebolla caramelizada, aguacate, trocitos de naranja y toronja, tomate, limón y cilantro.

*tres.* **AL CÍTRICO**

Limón, cebolla crocante, cilantro, tomate, ají fresco y aceite de cítricos.

*cuatro.* **CRIOLLO**

Tocineta crocante, cebolla, papitas criollas, suero costeño, limón y cilantro.

*cinco.* **CLÁSICO** ♦

Clásico de pescado al rocoto, con chicharrón de calamar y maíz crocante.

*seis.* **PACÍFICO**

Con leche de tigre de lulo, feijoa y coco.

*siete.* **PICOSO** ♦

Con cebolla, tomate fresco, limón, cilantro y ají rocoto.

*ocho.* **AL AGUACATE**

Con picadillo de aguacate, tomate fresco, cebolla, cilantro, limón y hojuelas de maíz tostado.

*nueve.* **COCTEL DE CAMARÓN**

En aderezo de tomates de árbol, coco, hierbabuena y melón.

(dos)

## ENTRADAS

- \$23.900 — *uno.* **TIRADITO DE PESCADO BLANCO**  
En leche de tigre de tamarindo, jengibre, cebolla, nori y aceite de ajonjolí.
- \$26.900 — *dos.* **AGUACHILE** ♦  
Scallops, pescado, camarones, masago y aguacate rostizado sobre aguachile de chipotle y aji amarillo.
- \$25.900 — *tres.* **CARPACCIO DE SALMÓN**  
Curado en sal y azúcar, con aceitunas verdes, aceite de anchoas y tostadas.
- \$23.900 — *cuatro.* **TIRADITO DE SALMÓN**  
Cortado a mano en delgadas lonjas, servido con una ensalada de mango biche en aderezo de soya y jengibre.
- \$22.900 — *cinco.* **MONTADITO DE SALCHICHA DE PESCADO**  
Salchicha artesanal a la parrilla, con mayonesa de siracha, chucrut de la casa, mostaza Dijon, pico de gallo y pan ciabatta
- \$22.900 — *seis.* **TARTAR DE SALMÓN**  
Picado a mano, con mostaza Dijon, tabasco y limón; servido con picadillo de alcaparras, tomate y mix de lechugas.
- \$29.900 — *siete.* **PULPO MEDITERRANEO**  
Pulpo a la parrilla, Parmesano, albahaca, tomates fundidos al romero, cebollas horneadas, alioli de aceitunas y ensalada de rúgula.
- \$26.900 — *ocho.* **CAUSAS**  
Camarón al siracha, tartar de jaiba, pulpo en ají panca a la parrilla, huevo de codorniz y guacamole sobre causa.



Picante

- \$23.900 ————— *nueve.* **SOPA AL TUCUPÍ CON PESCA FRESCA Y LANGOSTINOS** ♦  
Caldo de tucupí, garam masala y coco con pescado al horno y langostino sellados.
- \$22.900 ————— *diez.* **PANQUITA A LA BRASA** ♦  
Pesca fresca terminada en la parrilla y marinada en leche de tigre al ají amarillo.
- \$19.900 ————— *once.* **TABULE DE QUINUA**  
Ensalada de quinua, cubios, hinojos y guascas, tomates, chuguas y papas nativas.
- \$22.900 ————— *doce.* **ENSALADA DE MOZZARELLA DI BÚFALA**  
Con tomate cherry, mix de lechugas, Balsámico, hierbas y frutos al horno.

## PLATOS FUERTES

### *(tres)* ————— FILETES

#### \$41.900 ————— NUESTRAS PREPARACIONES

*uno.* **EN SALSA MOSTAZA Y ESTRAGÓN CON TOMATES ASADOS**

Filete parrillado servido sobre tomates asados con una salsa ligera de mostaza y estragón.

*dos.* **FISH IN THE BAG**

Método de cocción, en donde se envuelve el filete con sus ingredientes en papel y se lleva al horno; se cocina en sus propios jugos. Con tocineta, cebolla puerro, vino blanco y azafrán.

*tres.* **SOBRE PURÉ DE PAPA CRIOLLA**

Filete a la parrilla, servido sobre puré de papa criolla y una salsa cremosa de pimienta verde y limón.

*cuatro.* **CAJÚN, CON TABOULE DE QUINUA Y MANGO** 🍷

Filete con costra de especias cajún, acompañado con taboule de quinua.

*cinco.* **PESCA DEL DÍA**

Servido sobre socarrat de arroz negro hecho al horno al carbón.

*(cuatro)*

**OTROS  
FUERTES**

\$34.900

*uno.* **CAMARONES SALTEADOS**

Camarón tigre salteado en aceite de oliva, ajo, tomate y albahaca servido sobre arroz cremoso al curry.

\$46.900

*dos.* **LANGOSTINOS AL CURRY**

Salteados con tomate fresco y albahaca, en una salsa de leche de coco y curry.

\$36.900

*tres.* **ARROZ CRIOLLO CON MAÍZ Y LANGOSTINOS**

Tomates de la huerta, Parmesano y langostinos al carbón.

\$36.900

*cuatro.* **ARROZ CREMOSO CON FRUTOS DEL MAR**

Mezcla de mariscos, tomates asados y cilantro.

\$33.900

*cinco.* **RISOTTO DE SETAS Y VERDURAS DE LA HUERTA.**

Arroz carnaroli al azafrán con setas y verduras de la huerta salteadas.

- \$39.900 ————— *seis.* **PASTA FRUTTI DI MARE**  
Tagliatelle, aceite de oliva, ajo, pulpo, calamar, camarones y langostino en salsa pomodoro. Con corcantes de queso.
- \$42.900 ————— *siete.* **MAGRET DE PATO CON ARROZ VERDE**  
Arroz arborio al cilantro cocido en el horno, magret de pato y chicha.
- \$33.900 ————— *ocho.* **POLLO MARROQUÍ A LA PARRILLA SOBRE ARROZ BASMATI**  
Arroz árabe, pollo marinado estilo marroquí y ensalada de la huerta con rábanos encurtidos.
- \$39.900 ————— *nueve.* **MEDALLÓN DE RES, SALSA DE QUESO AZUL Y PURÉ**  
Lomo a la parrilla con demi glacé y salsa de queso azul sobre puré de papa criolla y ensalada de del huerto.

*(cinco)* —————

**PARA  
ACOMPañAR**

- \$9.900 ————— *uno.* **TORTA DE PAPA GRATINADA AL HORNO CON QUESO PAIPA**
- \$9.900 ————— *dos.* **PURÉ DE PAPA CRIOLLA**
- \$6.900 ————— *tres.* **ARROZ BLANCO SALTEADO CON MAÍZ**
- \$8.900 ————— *cuatro.* **ENSALADA DE LA CASA**
- \$12.900 ————— *cinco.* **VERDURAS DE LA HUERTA**

**80**  
SILLAS