



# VEDANA

RESTAURANTE

| Precios en pesos colombianos. No incluyen Impoconsumo |

En el corazón de un encantador centro colonial, donde la historia se entreteje con la belleza de la arquitectura de la época, se encuentra el **Restaurante Vedana**, asentado sobre un hermoso aljibe de la época de la colonia que ha sido testigo de siglos de historia.

Vedana proviene de una antigua palabra local que significa “vida” o “fuente de vida”, y no podría ser más adecuado para un lugar tan especial. Vedana, es un aspecto sutil y fugaz de la experiencia humana, es la forma en que vivimos las cosas: los sonidos, los olores, los sabores, las sensaciones físicas y los pensamientos.

Los comensales que visitan **Restaurante Vedana** se embarcan en un viaje único a través de los sabores de la costa, donde los ingredientes locales se convierten en obras maestras culinarias. Nuestro menú es una celebración de la rica herencia gastronómica de la región, con platos que incorporan ingredientes locales frescos y técnicas culinarias modernas. Los sabores auténticos se combinan con una presentación elegante, creando una experiencia culinaria inolvidable.

*una historia*  
QUE MERECE SER CONTADA

## CEVICHE DE CORVINA EN MARACUYÁ | \$45.000 |

Corvina sumergida en leche de tigre con maracuyá, acompañado de tostones. El equilibrio perfecto entre sabores del mar caribe.

## CÓCTEL DE CAMARÓN CARTAGENERO | \$45.000 |

Camarones marinados con aguardiente y salsa roja de la casa, decorados de chips de plátano. Una combinación de sabores que evoca las playas de Cartagena.

## CÓCTEL DE LANGOSTINOS | \$65.000 |

Langostinos en salsa roja y toques de mango fresco que permiten disfrutar de los sabores cítricos y dulces, en compañía de finas láminas de plátano.

## TRILOGÍA DE CEVICHE | \$58.000 |

Corvina, pulpo y camarón, cada uno con su matiz de la costa caribeña, ofreciendo una danza de sabores en cada bocado y decorado con crocantes de plátano.

## CARPACCIO DE RES AL VINO TINTO | \$40.000 |

Láminas de lomo fino en una delicada reducción de vino tinto que realza su suavidad, sabores y texturas, con un ligero toque de parmesano y crocantes de pan.

## DÚO DE JAIBA Y LANGOSTINOS | \$63.000 |

Croqueta de jaiba y langostinos achotados a la plancha, acompañado de ensaladilla de aguacate y tomates secos.

Entradas

## CARPACCIO DE SALMÓN EN REDUCCIÓN | \$45.000 |

Salmón marinado en reducción balsámica y ligero aroma a cítrico de oliva, decorado con brotes y flores del bosque, acompañado de tostadas de pan artesanal.

## PULPO A LA BRASA EN REDUCCIÓN | \$70.000 |

Tentáculos de pulpo donde le damos cocción al vacío para conservar sus texturas, llevando al paladar bocados criollos como el suero, hogao con ligero toque de reducción balsámica.

## FRITOS TÍPICOS CARTAGENEROS | \$52.000 |

Crocante de cerdo, butifarra, arepitas con huevo, empanadas y carimañolas, elaborados de manera artesanal conservando la cultura cartagenera, acompañados de suero costeño y salsa picante criolla.

## CRUDO TARTAR DE LOMO FINO | \$40.000 |

Finos cubos de lomo de res marinados en almíbar de corozo y cítricos de oliva sobre cama de causa alimeña, acompañado de frágil esfera de yema de huevo y decorado con crocante de yuca y ensaladilla de germinados.

## SOPA DE CANGREJO | \$50.000 |

Carne de cangrejo marinada en delicada extracción de zumo de coco y suave aroma con vino blanco, ofreciendo una experiencia culinaria sofisticada, acompañada de crocante de pan artesanal.

## ENSALADA VEDANA | \$36.000 |

Mix de lechugas asiáticas fusionadas con rúcula, decorada con crotones y laminas de parmesano, acompañada con aderezo cesar o reducción balsámica. Adición de pollo, camarones y/o langostinos.

Entradas

## POSTA CARTAGENERA | \$75.000 |

Nuestra punta de anca es cocida al vacío durante 10 horas para conservar su suavidad y delicadeza. Se presenta con una deliciosa salsa caramelizada de panela que realza su sabor único. Acompañada de arroz de coco, ensalada criolla y crocante de plátano.

## NEW YORK STEAK A LA PARRILLA | \$125.000 |

Selección de carne Angus a la parrilla, exquisitamente bañada en suave mantequilla de queso azul. Se presenta con vegetales asados, bastones de yuca, brotes de rúcula y un toque sutil de reducción de corozo.

## HAMBURGUESA VEDANA | \$58.000 |

Carne Angus a la parrilla con queso costeño, tocineta y cebolla caramelizada. Se presenta con lechuga europea sobre suave pan brioche, aderezo de la casa y casquitos de papa artesanales.

## COSTILLAS DE CERDO A LA PARRILLA | \$66.000 |

Costillas de cerdo terminadas a la parrilla, sumergidas en nuestra irresistible salsa B.B.Q, acompañadas de cremoso de maíz y vegetales asados de la casa con delicado toque de brotes.

## CAZUELA DE MARISCOS | \$120.000 |

Mariscos delicadamente cocidos en fondo mariner y bisque, aromatizado con leche de coco y acompañado con arroz de coco titoté y crocante de plátano.

*Twenty*

## LANGOSTINOS A LA PARRILLA | \$105.000 |

Langostinos a la parrilla cuidadosamente aromatizados en oliva, acompañados de risotto y espinacas fusionados con vegetales baby a la plancha.

## SALMÓN AL GRILL | \$95.000 |

Salmón al grill bañado en suave salsa de limón, servido junto a un cremoso de plátano maduro y vegetales aromatizados, decorado con brotes de la huerta.

## FILETE DE PARGO | \$85.000 |

Pargo marinado en cítrico de ajo, bañado en salsa criolla y leche de coco, acompañado con arroz de coco titoté, crocantes de plátano y ensalada cartagenera.

## TÍPICO PARGO PLATERO | \$130.000 |

Pargo entero frito, previamente marinado en sales cítricas de limón y ajo, decorado con crocante de plátano, arroz de coco titoté y ensalada criolla.

## LINGÜINI MARINERO | \$70.000 |

Frutos del mar marinados con pasta de ajo salada, finalizada en salsa bisque y ligero toque de leche de coco, acompañado de delicadas láminas de parmesano y tostadas de pan artesanal.

*Twenty*

## PECHUGA DE POLLO ANANDÁ | \$54.000 |

Deliciosa creación que comienza con la pechuga de pollo cocinada en mantequilla de almendras con un ligero toque de vino blanco y terminada al horno para mantener su jugosidad. Acompañada de ensalada de la casa, aderezada con una exquisita salsa de corozo.

## PAELLA CARTAGENERA | \$95.000 |

Paella marinera y frutos de mar, servida con muelas de cangrejo y finos cortes de vegetales asados, realzada con sutil toque de bisque y leche de coco.

## RISOTTO DE VEGETALES | \$56.000 |

Arroz cocido en fondo de vegetales, fusionado con salsa napolitana y queso parmesano. Nuestro risotto se acompaña con burrata, jarabe de miel trufada, láminas de pecorino y crocantes de pan.

## PORTOBELLO A LA CARTAGENERA | \$56.000 |

Portobello asado, realzado con una salsa de panela caramelizada, acompañada de arroz de coco blanco, ensalada criolla y patacones crocantes.

*Twentes*

## FLAN DE CARAMELO DE COCO | \$26.000 |

Flan de caramelo con un toque sublime de coco tostado, acompañado por finas láminas de fresa y kiwi fresco. Un equilibrio perfecto de dulces y cítricos que te cautivaran en cada bocado.

## CHEESECAKE | \$26.000 |

Cheesecake de pistacho, decorado con frutas de temporada que le darán suavidad y frescura al paladar: Mango, fresa, kiwi, piña o mandarina.

## BANANO CARAMELIZADO AL HORNO | \$26.000 |

Banano caramelizado al horno en almíbar de vino blanco. Se presenta con una ligera esfera de vainilla veteadado de chocolate, toque sutil de almendras y decorado con hojas de hierbabuena.

## PALENQUERA | \$26.000 |

Brownie caliente con helado de mantecado, servido con fresa, uchuva, mandarina y kiwi, decorado con delicados hilos de chocolate y almendras tostadas.

## DULCE CONTRASTE | \$26.000 |

Exquisito dúo de helado, fusionando la suavidad del mantecado con la intensidad del chocolate, coronado con una galleta crocante y delicados hilos de nuestra exclusiva salsa. Un deleite para los amantes del buen gusto.

## EXPLOSIÓN TROPICAL, COPA | \$26.000 |

Copa de helado de frutas tropicales: Mango, corozo, maracuyá, coco.

## ENYUCADO CARIBEÑO | \$26.000 |

Torta de yuca caribeña con anís y helado.

Pastries