

Cocina de San Andrés

Providencia y Santa Catalina

Del 1 al 31 de Octubre



INVITAN:



ENTRADAS FRÍAS

NORI TACOS CROCANTES

Alga Nori Tempurizada en Alta Temperatura, Relleno con Arroz Gohan y la Proteína a su Elección:

- Atún Fresco al Sesamo **\$ 37.900 + INC**
- Camarones Cremosos Isleños **\$ 37.900 + INC**
- Tartar de Salmón **\$ 44.900 + INC**

TARTAR DE CAMARON

\$ 41.900 + INC

Camarones Cocidos en Court Bouillon, Troceados y Aderezados con Cremoso de Jerez, Servido con Picadillo Fresco de Vegetales, Mousse de Aguacate y Tejas de Wonton

ESCABECHE DE CAMARONES DE LAS ISLAS

\$ 43.900+ INC

Camarones, Plumas de Cebolla, Aji Dulce, Apio, Alcaparras Crocantes, Cilantro, Aceite de Oliva y Limon

CEVICHE NIKKEY

\$ 44.900 + INC

Leche de Tigre al Ají Amarillo, Aceite de Albahaca, Camarón Rostizado, Pulpo Baby y Tartar de Atún, Finalizado con Brotes Frescos, Rabanos y Cebollas Encurtidas

ENTRADAS CALIENTES

CARIMAÑOLAS DE QUESO COSTEÑO Y SUERO

\$ 23.900 + INC

Carimañolas de Queso Costeño, Servidas con Suero Costeño

CARIMAÑOLAS Y CROCANTES DE PESCADO BLANCO

\$ 29.900 + INC

Pescado Blanco, Suero Costeño y Salsa Caribeña

HARUMAKI DE CAMARÓN CARIBEÑO

\$ 37.900 + INC

Cuatro Unidades de Harumaki en Masa de Spring Roll, Rellenos de Tartar de Camaron Cremoso, Servidos con Alioli de la Casa

MEJILLONES SAN ANDRES

\$ 39.900 + INC

Mejillones New Zeland, Asados a la Parrilla con Chimichurri y Alioli, Finalizados con Crocante de Cinco Especies y Brotes Frescos

CALAMAR A LA PARMEZANA

\$ 43.900 + INC

Apanados a la Minuta en parmesano, Servidos con Alioli al Limón y Perejil

ESTOFADO DE GAMBAS Y CHORIZO

\$ 47.900 + INC

Estofado de Gambas y Chorizo Español, Gratinados con Mozzarella, Servidos con Crocantes de Wonton

ESTOFADO DE JAIBA

\$ 53.900 + INC

Estofado de Jaiba, Gratinado con Queso mozzarella, Servido con Tostones de Guineo.

ENSALADAS

ENSALADA CESAR CON CORAZONES DE ALCACHOFA	\$ 35.900 + INC
Cogollos Europeos, Crotones, Grana Padano y Alcachofas Rostizadas	
• Con Camarones Crocantes	\$ 49.900 + INC
• Con Crocantes de Pescado Blanco a la Parmesana	\$ 53.900 + INC
• Con Calamares a la Parmesana	\$ 55.900 + INC
ENSALADA MEDITERRANEA DE VERANO	\$ 39.900 + INC
Cogollos Europeos, Tomate Concasse, Palmito Asado, Espárragos, Alcachofas, Berenjenas y Zuchinis Asados, Vinagreta de Jerez.	
• Con Camarones Crocantes	\$ 45.900 + INC
• Con Crocantes de Pescado Blanco a la Parmesana	\$ 52.900 + INC
• Con Calamares a la Parmesana	\$ 53.900 + INC

ESPECIALIDADES

PULPO A LA PARRILLA DE TEMPORADA	\$ 74.900 + INC
Tentáculos de Pulpo Asados a la Parrilla, Papas Noisette, Picadillo de Hierbas, Queso Madurado, Rugula y Aceite de Oliva	
SALMON PROVIDENCIA	\$ 75.900 + INC
Filete de Salmón Sellado a la Parrilla, Finalizado en Salsa Beurre Blanc, Servido Sobre una Espinaca Cremosa y Puerros Crocantes	
PESCADO BLANCO CON CHIMICHURRI DE PALMITOS ASADOS	\$ 75.900+ INC
Filete de Pescado Rostizado, Bañado en Chimichurri de Palmitos, Cremoso de Esparragos, Punta de Esparragos Jumbo al Carbon	
ARROZ CALDOSO DE MARISCOS	\$ 79.900 + INC
Arroz Caldoso con Calamar, Pulpo, Mejillón, Camarón, Langostino, Pescado Blanco, Finalizado con Aceite de Oliva y Cebollín	
TATAKI DE ATÚN	\$ 89.900 + INC
Filete de Atún Fresco Sellado en Semillas de Ajonjolí, Laminado y Servido con Vegetales Salteados y Pasta.	
PESCADO CARIBEÑO	\$ 89.900 + INC
Filete de Pescado Blanco Fresco, Bañado en Salsa de Ají Amarillo, Leche de coco y Mariscos, Servido con Arroz Basmati y Salvaje.	
FILETE DE PARGO ROJO	\$ 89.900 + INC
Asado a las brasas, bañado en Mantequilla de Champaña, acompañado de Patacones, Suero Costeño y Arroz de Coco	

CAZUELA ISLEÑA **\$ 89.900 + INC**
Cazuela de Mariscos, y Leche de Coco, Arroz Blanco y Aguacate

CAZUELA MAR DE COLORES **\$ 97.900 + INC**
Camarón, Calamar, Pescado. Mejillón, Pulpo, Langostino,
Bisque Atomatado, Pan de Corteza Crocante

LANGOSTA A LA THERMIDOR **\$179.900 + INC**
Langosta rostizada en mantequilla avellanada, Finalizada a la Thermidor
con Mostaza Dijon y Vino Blanco, Finalizada con Grana padano.

PASTAS Y ARROCES

RISOTTO CALA ROSSA **\$ 74.900 + INC**
Risotto de Camarones, Pescado Blanco Crocante, Tomates Cherry y brotes de Cilantro

TALLARINES FRUTTI DI MARE **\$ 74.900 + INC**
Bisque de Mariscos Atomatado con Pescado, Langostino, Mejillón,
Camarón, Calamar y Pulpo

SUSHI

SUSHI ATÚN TRUFADO **\$ 45.900 + INC**
Relleno con Atún y Crema de Queso Trufada, Laminado con Salmon
Flambeados con Salsa Tare y Polvorón de Pistacho

43 STREET ROLL **\$ 53.900 + INC**
Relleno de Tartar de Atún y Philadelphia, Finalizado con Aguacate,
Mayonesa de Chili dulce, Camarones Crocantes y Tobiko

POSTRES

COPA DE HELADO DE FRUTOS AMARILLOS **\$ 21.900 + INC**
Copa de Helado de Frutos Amarillos con Nueces Crocantes y Tuile de Nueces

PIE DE COCO **\$ 23.900 + INC**
Tarta de Coco Tradicional Dann Carlton

CHEESCAKE DE FRUTOS ROJOS **\$ 23.900 + INC**
Tarta de Queso Horneada Tradicional con Salsa de Frutos Rojos

TARTA DE QUESO VASCA **\$ 23.900 + INC**
Frambuesas, Polvo de Jamaica, Cremoso de Frangelico

COCO LOCO **\$ 25.900 + INC**
Horneado en su corteza, Vodka, Ron y Limón

TORTA DE CHOCOLATE **\$ 25.900 + INC**
Torta Húmeda de Chocolate, Ganache y Helado de Macadamia

BEBIDAS SUGERIDAS DEL MES

	Trago / Drink	Botella / Bottle
RON		
Ron Medellín Gran Solera 19 Años	\$ 32.900+ INC	\$ 599.000+ INC
CÓCTEL		
Cóctel con guardiente Antioqueño Real 24° (Amarillo)	\$ 33.900+ INC	
VINO		
Vino de la casa (Blanco, Rosado, Tinto)	\$ 22.900+ IINC	\$ 92.900+ INC
SODAS SABORIZADAS DE BRETAÑA		
SODA PASIÓN	\$ 15.900+ IINC	
Almibar de maracuyá, maracuyá, albahaca		
SODA FRUTOS DEL BOSQUE	\$ 17.900+ INC	
Frutos rojos, zumo de limón, fresa, Hierbabuena		
SODA DE LYCHEE Y MANDARINA	\$ 19.900+ INC	
Lychee, Almibar de lychee, Mandarina		

ADVERTENCIA PROPINA

“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 única y exclusivamente a reconocer el trabajo de las personas que hacen parte de la cadena de servicios. En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la línea de atención al ciudadano de la Superintendencia de Industria y Comercio: (601) 592 0400 en Bogotá o para el resto del país línea gratuita nacional: 01 8000 910165, para que radique su queja. También puede radicarla a través del correo contactenos@sic.gov.co escribiendo en el asunto o texto del correo - Queja cobro de propina.”