



ENTRADAS/STRARTERS

Cóctel de camarón / Shrimp cocktail **\$25.000**

Macerado en limón criollo y naranja agria, con cebolla roja, servido con la salsa de nuestro chef. /
Macerated in lemon and sour orange, with red onion, served with our chef's sauce.

Ceviche de róbalo en leche de tigre / Róbalo fish **\$25.000** ceviche in tiger's milk

Cubos de pescado marinado en jugo fresco de limón, julianas de pimentones, cilantro y plumas de cebolla roja. / Fish cubes marinated in fresh lemon juice, coriander, peppers and red onions.

Patacones con salsa criolla y queso costeño / "Patacones" **\$15.000** with "criolla" sauce and "costeño" cheese

Tostones de plátano verde fritos bañados con un guiso de tomate, cebolla y queso fresco costeño. /
Fried green plantain tostones bathed with a tomato, onion and fresh coastal cheese.

Chicharrón de cerdo / Chicharron **\$25.000**

Tocino crocante de cerdo que ha sido cocido por 6 horas en especias y vegetales, servido con bastones de yuca cocida y suero costeño. / Crispy pork bacon that has been cooked for 6 hours in spices and vegetables, served with cooked yucca sticks and coastal cream cheese.

Anillos de calamar / Calamari rings **\$24.000**

Especialmente marinados, rebozados en panko, servidos con salsa alioli. / Specially marinated, battered in panko served with aioli sauce.

Fish cake / Fish cake **\$25.000**

Dedos de filete de róbalo finamente picado, rebozados con especias y panko, servidos con patacones, salsa tártara y salsa cóctel. / Fingers of finely chopped sea bass fillet, battered with spices and panko, served with fried green plantain, tartar sauce and cocktail sauce.

Ensalada César con pollo / Chicken caesar salad **\$22.000**

Mézclum de lechugas aderezadas con salsa César, julianas de pechuga, tomates frescos, crotones de pan y queso parmesano. / Mix of lettuce seasoned with cesar sauce, chicken breast strips, fresh tomatoes, bread croutons and parmesan cheese.

Nuggets de pollo / Chicken nuggets **\$15.000**

Servidos con papas a la francesa y salsa de tomate. / Served with french fries and ketchup.



ARROCES / RICES

Arroz con pollo / Chicken rice **\$25.000**

Arroz cocido salteado con pechuga de pollo y vegetales. / Cooked rice sautéed with chicken breast and vegetables.

Arroz con camarones / Rice with shrimps **\$40.000**

Salteado con vegetales y salsa soya. / Sautéed with vegetables and soy sauce.

Arroz frutos del mar / Rice fruits of the sea **\$45.000**

Arroz cocido en bísquet de langostinos con vegetales y frutos del mar. / Rice cooked in prawn bisquet with vegetables and seafood.

PASTAS / PASTA

Pastas en la salsa de su preferencia (cortas/largas) / Pasta in the sauce of your preference (short/large)

Napolitana **\$20.000**

Alfredo con pollo / Alfredo sauce and chicken **\$24.000**

Al pesto **\$22.000**

Carbonara **\$26.000**

Bolognesa **\$26.000**



PESCADOS Y MARISCOS / FISH AND SEAFOOD

Mojarra frita cartagenera / Fried mojarra fish cartagenera **\$32.000**

Acompañada de arroz de coco "titoté", ensalada de aguacate y patacones. / Accompanied by "titote" coconut rice, avocado salad and fried green platains.

Mojarra a la criolla / "Mojarra a la criolla" **\$36.000**

Bañada en guiso de tomates y cebolla, acompañada de arroz de coco "titoté", ensalada de aguacate y patacones. / Bathed in tomato and onion stew, accompanied by coconut rice "titote", avocado salad and fried green platains.

Pargo frito platero / Platero fried snapper **\$45.000**

Acompañado de arroz con coco "titoté", ensalada de aguacate y patacones. / Accompanied by coconut rice "titote", avocado salad and fried green platains.

Cazuela de mariscos / Seafood casserole **\$55.000**

Sopa fresca a base bisquet de langostinos y leche de coco con frutos del mar, acompañada de arroz de coco "titoté" / Fresh soup based on prawn bisque and coconut milk with seafood, accompanied by coconut rice "titote".

Róbalo meniere / Róbalo meniere **\$40.000**

Filete de róbalo grillado bañado en una emulsión de mantequilla, limón, ajo y perejil. / Grilled bass fillet bathed in an emulsion of butter, lemon, garlic and parsley.

Róbalo al ajillo / Róbalo al ajillo **\$40.000**

Filete de róbalo grillado bañado en una emulsión de mantequilla, limón, ajo y perejil. / Grilled bass fillet bathed in an emulsion of butter, lemon, garlic and parsley.

Róbalo a la marinera / Sailor róbalo **\$55.000**

Filete de róbalo grillado bañado con guiso de tomates, cebollas y mariscos. / Grilled bass fillet bathed with stew of tomatoes, onions and seafood.

Salmón a la plancha / Grilled salmon **\$40.000**

Salmón a las finas hierbas / Salmon with the fine hierbs **\$42.000**

Glaseado en mantequilla de romero, laurel y tomillo. / Glazed in rosemary butter, bay leaf and thyme.



CARNES / BEAF

Baby beef / Baby beef **\$26.000**

Lomito fino de res abierto a la parrilla, servido con papas a la francesa y ensalada fresca. / Grilled beef tenderloin, served with french fries and fresh salad.

Steak pimienta / Pepper steak **\$30.000**

Lomo de res encostrado en pimientos, servido sobre salsa de vino tinto, con puré de papas y vegetales. / Beef tenderloin crusted with peppers served over a red wine sauce, served with mashed potatoes and hot vegetables.

Bistec a caballo / Steak on horse **\$30.000**

Lomo de res cocido al término, cubierto por un guiso de tomates, cebollas y huevo frito, servido con yuca frita y ensalada fresca. / Cooked beef tenderloin topped with a stew of tomatoes, onions and fried yucca and fresh salad.

Estofado de cordero / Stew lamb **\$30.000**

Cocido lentamente por 6 horas en especias y vegetales, servido con bastones de yuca cocida. / Slowly cooked for 6 hours in spices and vegetables, served with cooked yucca sticks, criolla sauce and coastal cream cheese.

Tournedos de res en salsa / Cuts of beef in sauce

Todos servidos con puré de papas y vegetales calientes. / All served with mashed potatoes and hot vegetables.

Champiñones / Mushrooms **\$38.000**

Chimichurri **\$38.000**

Cabernet sauvignon **\$38.000**



AVES / CHICKEN

Pechuga de pollo grillé / Grilled chicken breast	\$23.000
Servida con papas a la francesa y ensalada fresca. / Served with french fries and fresh salad.	
Suprema en salsa de setas / Supreme in mushroom sauce	\$25.000
Pechuga de pollo bañada en salsa de champiñones. / Chicken breast bathed in mushroom sauce.	

ADICIONALES / ADDITIONALES

Vegetales calientes / Hot vegetables	\$5.000
Ensalada fresca / Fresh salad	\$5.000
Papas francesa / French fries	\$5.000
Puré de papas / Mashed potatoes	\$5.000
Yuca frita / Fried yucca	\$5.000
Arroz blanco / White rice	\$5.000
Arroz con coco "titoté" / White rice	\$5.000
Patacones / Green fried platin	\$5.000



PARA COMPARTIR / TO SHARE

Parrillada de carnes mixtas / Mixed meat grill **\$40.000**

Selección de carnes de res, cerdo, cordero, pollo y chorizos, servidos con papas cocidas y yuca frita. /
Selection of beef, pork, lamb, chicken, and colombian sausage, served with steam potatoes and fried yucca.

Picada de carnes y embutidos / Meat and sausages platter **\$50.000**

Selección de carnes de res, cerdo, cordero, pollo, embutidos, servidos con papas a la francesa, ensalada fresca y yuca frita / Selection of beef, pork, lamb, chicken, sausages, served with french fries, fresh salad, and fried yucca.

HAMBURGUESAS Y SÁNDUCHES / BURGER AND SANDWICHES

Royal burger / Royal burger **\$25.000**

Hamburguesa hecha en casa con carne de res, pepinillos artesanales, cebolla caramelizada, servida con tocineta crispy, queso fundido y huevo frito. Acompañada con papas de la casa. /
Homemade beef burger, artisan pickles, caramelized onion served with crispy bacon, melted cheese and a fried egg. House potatoes.

Hamburguesa BBQ / BBQ hamburger **\$17.000**

Hamburguesa hecha en casa con carne de res y mezcla de vegetales servida con queso fundido, salsa BBQ y papas a la francesa. / Homemade beef and veggie mix served with melted cheese, BBQ sauce and french fries.

Club sandwich / Club sandwich **\$22.000**

Sánduche de tres pisos, con pechuga de pollo asada, jamón, queso, tocineta crispy, huevo y vegetales. / Three-tier sandwich, with grilled chicken breast, ham, cheese, crispy bacon, eggs and vegetables.

Sandwich combinado / Combined sandwich **\$13.000**

Sánduche de jamón y queso acompañado de papas a la francesa. / Ham and cheese sandwich accompanied by french fries.



POSTRES / DESSERTS

Copa de helado / Ice cream cup	\$8.000
Flan de caramelo / Caramel flan	\$8.000
Torta de banano con helado de vainilla / Banana cake with vanilla	\$12.000
Torta de chocolate con helado de vainilla / Chocolat cake with vanilla ice cream	\$12.000

BEBIDAS / SOFT DRINKS

Gaseosas / Sodas	\$6.000
Agua con gas o sin gas / Mineral water or sparkling water	\$5.000
Ginger / Ginger ale	\$6.000
Jugos naturales en agua / Natural juices with water	\$8.000
Jugos naturales en leche / Natural juices with milk	\$9.000
Limonada natural / Natural lemonade	\$7.000
Limonada cerezada / Cherry lemonade	\$7.000
Limonada de coco / Coconut lemonade	\$9.000
Gatorade	\$7.000

BEBIDAS CALIENTES / HOT DRINKS

Americano	\$6.000
Capuccino pequeño / Small capuccino	\$8.000
Capuccino grande / Large capuccino	\$4.500
Café colombiano / Colombian coffee	\$3.500
Expreso corto / Small espresso	\$3.500
Expreso largo / Large espresso	\$6.500
Macchiato	\$4.500



CÓCTELES / COCKTAILS

Margarita	\$18.000
Bloody mary	\$18.000
Blue margarita	\$18.000
Premium margarita	\$28.000
Tequila sunrise	\$16.000
Cuba libre	\$15.000
Gin and tonic	\$18.000
Dry martini	\$18.000
Caipirinha	\$18.000
Tom collins	\$18.000
Strawberry daiquiri	\$18.000
Caipiroska	\$18.000
Mojito	\$18.000
Coco loco	\$18.000
Piña colada	\$18.000

CERVEZAS / BEERS

Club Colombia	\$12.000
Águila	\$12.000
Águila light	\$12.000
Corona	\$16.000
Heineken	\$16.000
Reds	\$16.000
Smirnoff ice	\$16.000

VINOS / WINES

	BOTELLA / BOTTLE	COPA / GLASS
Santa Rita Cabernet Sauvignon	\$80.000	\$25.000
Santa Rita Sauvignon Blanc	\$71.000	\$15.000
Lazo Chardonnay	\$60.000	\$15.000
Santa Carolina Chardonnay Brut	\$77.000	\$15.000
Lambrusco	\$80.000	\$25.000
Santa Rita Malbec	\$80.000	\$25.000



DESTILADOS / SPIRITS

	Botella/Bottle	1/2	Shot
Aguardiente Antioqueño	\$120.000	\$45.000	\$12.000
Ron Medellín	\$120.000	\$50.000	\$12.000
Ron Habana	\$145.000		\$15.000
Ron Viejo De Caldas	\$100.000	\$55.000	\$12.000
Vodka Absolut	\$150.000		\$15.000
Vodka Smirnoff	\$130.000	\$75.000	\$15.000
Ginebra Gordon's	\$140.000		\$15.000
Ginebra Beefeater	\$180.000		\$18.000
Ginebra Hendrick's	\$300.000		\$25.000
Tequila Jose Cuervo Reposado	\$140.000		\$15.000
Whisky Grand Old Parr	\$200.000	\$150.000	\$18.000
Whisky Buchanan's Deluxe	\$200.000	\$110.000	\$18.000
Whisky Chivas Regal	\$190.000		\$18.000
Whisky Red Label Johnnie Walker	\$140.000		\$15.000
Crema De Whisky Baileys	\$130.000		\$15.000

El exceso de alcohol es perjudicial para la salud - ley 30 de 1986. Prohibida la venta de bebidas embriagantes a menores de edad.

ADVERTENCIA PROPINA: Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiera 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 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 se radique su queja, a los teléfonos: en Bogotá 651 3240, para el resto del país línea gratuita nacional: 018000910165. TIP ADVICE: We inform our customers that this commerce establishment suggests a 10% tip of the total bill. This price can be accepted, rejected or modified by you, according on the evaluation on the service gain. At the thime you ask for te check, please indicate the person is giving you service if you want the tip to be included or not, or you want to modified the value. In case you got an incovenient with the chamber of industry and commerce costumer service, so you can fill a complaint, in Bogotá: 65132410, and in rest of the country, free-tollll number - 018000910165.