



MENÚ / MENU

En el corazón del barrio más colorido de la hermosa ciudad amurallada de Cartagena de Indias, el Restaurante Clero es el lugar perfecto para disfrutar con las delicias de la gastronomía colombiana con sus sabores caribeños y toques criollos. El Restaurante Clero con estilo colonial y elegante y el cálido ambiente ofrece una experiencia extraordinaria.

In the heart of the more colorful neighborhood of the beautiful walled city of Cartagena de Indias, the Clero Restaurant is the perfect place to enjoy with the delicacies of Colombian gastronomy with its Caribbean flavors and Creole touches. The Clero Restaurant with colonial and elegant style and the warm atmosphere offers an extraordinary experience.



PIQUETITOS PARA COMPARTIR / ENTRÉES TO SHARE

CARIMAÑOLAS

Rellena de berenjenas confitadas, pico de gallo picante y crema de la casa.

Yucca stuffed with candied eggplants, pico de gallo & homemade cream sauce.

\$29.000

TEQUEÑOS DE QUESO COSTEÑO

Rellenos de queso costeño y acompañados de salsa criolla.

Stuffed with cheese & accompanied by creole sauce.

\$28.000

CUBOS DE PESCADO

Cubos de pescado apanados con panko y acompañados de salsa de la casa.

Fried fish cubes breaded with panko & accompanied by house sauce.

\$38.000

TOSTONES DE ROPA VIEJA

Plátano verde frito acompañado de carne desmechada con vegetales acompañada con salsa de la casa.

Fried green plantain served with shredded beef and vegetables accompanied by our house sauce.

\$33.000

EMPANADAS DE CANGREJO

Empanadas de pulpa de cangrejo acompañadas con suero costeño.

Crab patty accompanied by cream cheese.

\$38.000



ENTRADAS FRÍAS / COLD ENTRÉES

TARTAR DE SALMÓN

Fresco tartar de salmón servido con mango y aguacate sobre un espejo de soya.

Fresh salmon tartare served with mango & avocado on a soy sauce.

\$45.000

ENSALADA DE CAMARÓN

Camarones con mézclum de lechuga, aguacate, tomate, y reducción de balsámico.

Shrimps with lettuce, avocado, tomato & balsamic reduction.

\$48.000

CEVICHE MIXTO

Pescado fresco y mariscos con ají rocoto y suero costeño de la casa.

Fresh fish and seafood with rocoto chili and house coastal whey.

\$45.000

ENTRADAS CALIENTES / HOT ENTRÉES

SOPA DE PESCADO

Pescado, leche de coco, verduras del huerto y un toque de vino blanco.

Fish soup, coconut milk, fresh vegetables with a touch of white wine.

\$30.000

CAMARONES AL AJILLO AL BECHAMEL

Camarones salteados y cocidos al ajillo y bechamel, acompañados con patacones.

Sautéed shrimp cooked with garlic & béchamel accompanied by plantain chips.

\$39.000

SOPA DE COLITA DE LANGOSTA

Bisque de langosta con leche de coco, vegetales del huerto y patacón.

Lobster tail bisque blend with coconut milk, vegetables and fried plantain.

\$48.000

SOPA DE POLLO

Cubos de pollo con variedad de papa y verduras del huerto.

Chicken cubes with a variety of potatoes & fresh vegetables.

\$28.000

CEVICHE TRILOGÍA

Trilogía de ceviches de pescado fresco, mariscos y pulpo con ají, zumo de limón y chips de plátano.

Trilogy of fresh fish, shrimp & octopus ceviches with rocoto, lemon juice & plantain chips.

\$50.000

CEVICHE PERUANO DE PESCADO

Marinado con leche de tigre, ají, cebolla, cilantro, acompañado con maíz.

Marinated fish with tiger milk, chili, onion, coriander, accompanied by corn.

\$45.000

CREMA DE CEBOLLA

Sopa con cebolla caramelizada y crotones de queso empanizados.

Onion soup with caramelized onions & fried breaded fresh cheese croutons.

\$23.000

CREMA DE AUYAMA

Con auyama salteada en mantequilla y cebolla puerro y un toque de queso parmesano.

With sautéed pumpkin in butter & leek onion & a touch of Parmesan cheese.

\$23.000

PULPO A LA PARRILLA

Acompañado con papa dorada, champiñones y tomates salteados en tomillo, ajo y oliva.

Grill octopus accompanied by golden potatoes, mushrooms & tomatoes sautéed in thyme, garlic and olive.

\$50.000





PLATOS FUERTES / MAIN COURSES

PESCA DEL DÍA A LAS FINAS HIERBAS

Filete de pescado con cebolla caramelizada al vino blanco, ajo y tomillo acompañado de arroz de coco.

Fish steak with caramelized onion with white wine, garlic and thyme, accompanied by coconut rice.

_____ \$70.000

COSTILLA DE CERDO CAMELIZADA EN COROZO

Rack de cerdo cocida en ají panca y vegetales, glaseada con miel de corozo, acompañado de tabule de quinoa.

Pork rib cooked in Peruvian yellow pepper and vegetables with corozo honey, accompanied by quinoa tabbouleh.

_____ \$69.000

SALMÓN A LA PLANCHA EN SALSA DE MARACUYÁ

Salmón a la plancha bañado con salsa de maracuyá, acompañado de puré de papa criolla.

Grilled salmon dipped in passion fruit sauce, served with mashed potatoes.

_____ \$70.000

HAMBURGUESA CAPELLÁN

Pan artesanal, carne angus, cebolla caramelizada, tomates asados, pepinos agridulces, tocineta y queso fundido, acompañada de papas francesas.

Homemade bread, angus meat, caramelized onion, roasted tomatoes, sweet and sour pickles, bacon and melted cheese, accompanied by French house potatoes.

_____ \$40.000

ARROZ CHAUFA MAR Y TIERRA

Arroz frito al wok con aceite de sésamo, soya, ostión con lomo de cerdo, camarones, verduras orientales, huevo frito y plátano.

Fried rice with sesame oil, soy, oysters, accompanied by pork loin and shrimp, oriental vegetables, fried egg and plantain.

_____ \$62.000

ARROZ MELOSO DE MARISCOS

Frutos del mar sazonados y mezclados con ligero arroz meloso.

Seafood seasoned and mixed with honeyed rice.

_____ \$70.000

PASTAS CON VEGETALES Y CREMA

Pasta con zucchini, cebolla puerro, pimientos rojos, ajo, crema de leche y vino blanco.

Pasta with zucchini, leek onion, red pepper, garlic, milk cream and white wine.

_____ \$47.000

RIBEYE CON CHIMICHURRI Y CASCOS DE PAPA CRIOLLA

Corte de res con salsa chimichurri y acompañado con cascós de papa criolla.

Beef steak with chimichurri sauce and accompanied with Creole potato rustic fries.

_____ \$250.000

PASTAS EN TINTA DE CALAMAR

Pasta salteada con mantequilla y ajo, acompañada de langosta al vino blanco y tinta de calamar.

Wide sautéed pasta with butter and garlic, accompanied by lobster in white wine and squid ink.

_____ \$70.000

POLLO CAPELLÁN

Pechuga a la plancha en mostaza dijon, acompañada de ensalada caliente.

Grilled chicken in Dijon mustard sauce, accompanied by warm salad.

_____ \$50.000

LOMO DE RES CON PURÉ DE PAPA CRIOLLA

Medallón de lomo al chimichurri con fino puré de papa criolla y fresca de rúgula.

Chimichurri beef medallion with mashed creole potatoes & fresh rugula.

_____ \$70.000



