

Para Compartir
ENTRÉES TO SHARE

EMPANADAS DE JAIBA

Rellenas con jaiba y queso crema, miel picante
Crab and cream cheese empanadas, spicy honey

\$50.000

CROCANTES DE PESCADO

Crocantes de róbalo al panko, salsa tártara y miel picante
Crispy panko-crusted seabass fish sticks, tartar sauce and spicy honey

\$ 42.000

TACOS DE RES

Tortillas de maíz, lomo fino, queso mozzarella, guacamole, rábano y limón
Steak Tacos | Corn tortillas, beef tenderloin, mozzarella cheese, guacamole, radish and lemon

\$42.000

CARIMAÑOLAS DE BERENJENA

A base de yuca, rellenas con estofado de berenjena y vegetales tatemados.
Carimañolas | Eggplant and charred vegetables stuffed yuca fritters

\$30.000

TEQUEÑOS CON GUASACACA Y AIOLI DE AJO ROSTIZADO

Deditos de queso costeño fritos con salsa de guasacaca - aguacate, pimentón, cebolla y cilantro - y aioli de ajo rostizado
Tequeños | Local cheese fingers with guasacaca sauce - avocado, green bell pepper, onion and coriander - and roasted garlic aioli

\$30.000

SUGERENCIA DEL CHEF | CHEF'S SUGGESTION

HAMBURGUESA DE RES

Certified Angus Beef, queso costeño, pepinillos, mermelada de tocineta, salsa del Chef & papas fritas
Beef burger | Certified Angus Beef, fried local cheese, pickles, bacon jam, chef's sauce & fries

\$45.000



Entradas ENTRÉES

PULPO ROSTIZADO

Pulpo rostizado con chimichurri de trufa, tomates secos y pimienta morrón.

Papas criollas con tomates cherry confitados

Roasted octopus / Truffle chimichurri with sun-dried tomatoes and bell pepper.

Yellow potatoes with confit cherry tomatoes

\$85.000

BOMBA CARTAGENERA

Camarón, pulpo, kanikama y calamar en salsa coctel típica cartagenera con patacones

Local Seafood cocktail / Shrimp, octopus, kanikama & squid in typical cocktail sauce with fried plantains

\$58.000

CEVICHE MIXTO

Ceviche de róbalo, camarón, pulpo en salsa de suero costeño y aguacate con chips de plátano

Mixed ceviche / Seabass fish, shrimp, octopus in local sour cream and avocado with plantain chips

\$58.000

ENSALADA DE CAMARONES

Camarones salteados al olivo, mix de verdes, cogollos europeos, parmesano y crutones

Shrimp Salad / Shrimp sautéed in olive oil, mixed greens, lettuce hearts, Parmesan cheese and croutons

\$52.000

CANASTILLAS DE PLÁTANO CON ROPA VIEJA

Relleno con carne desmechada al estilo Cubano

Fried plantain baskets stuff with Ropa Vieja - Cuban style shredded beef

\$38.000

QUESOS FRITOS

Crocantes de queso costeño al panko, miel picante y salsa tártara

Crispy panko-crusted local cheese sticks, spicy honey and tartare sauce

\$38.000

CLERO

RESTAURANTE BAR

Platos Insignia

SIGNATURE COURSES

RIB EYE

Rib Eye - Certified Angus Beef 300 gr - preparado al sartén con espárragos y papas rústicas en mantequilla de tomillo. Acompañado con salsa holandesa

Rib Eye - Certified Angus Beef 300g - pan-seared with asparagus and rustic potatoes in thyme butter. Served with hollandaise sauce.

\$275.000

CAZUELA DE MARISCOS CARTAGENERA CON COLITA DE LANGOSTA

Sopa típica de mariscos con cola de langosta camarón, pulpo y calamar en bisque de langosta y langostino con leche de coco y kanikama frito, acompañada de arroz con coco titoté

Typical seafood casserole with lobster tail, shrimp, octopus and squids in lobster-and-shrimp bisque with coconut milk and fried kanikama, accompanied with coconut rice.

\$145.000

ARROZ MELOSO FRUTOS DEL MAR

Arroz al estilo Italiano con camarón, pulpo, calamar y mejillones en bisque de langosta y langostino en leche de coco

Italian-style creamy seafood rice with shrimp, octopus, squid and mussels in lobster-and-shrimp bisque with coconut milk

\$95.000

SPAGHETTI CON COLITA DE LANGOSTA Y CAMARONES

Pasta larga en salsa cremosa de mar con langosta y camarones salteados en mantequilla

Spaghetti with lobster and shrimps in seafood creamy sauce

\$95.000

SALMÓN AL AJILLO

Con ensalada de rúgula, tomate cherry y cebolla

Salmon in roasted onion butter with arugula, cherry tomato and onion salad

\$78.000

RÓBALO A LA PLANCHA

Acompañado con risotto de hongos rústicos

Sea bass | Grilled sea bass rustic mushroom risotto

\$78.000

Platos Principales

MAIN COURSES

LOMO FINO EN SALSA DE VINO TINTO

Certified Angus Beef, acompañado con puré de bollo de mazorca
Beef tenderloin - Angus certified - accompanied with sweet-corn-bun mashed
\$78.000

SUPREMA DE POLLO A LA CREMA

En salsa de queso y tocineta, acompañada de ensalada verde del Chef
Chicken breast in creamy cheese sauce with bacon, served with Chef's green salad
\$62.000

COSTILLA DE CERDO ST LUIS EN SALSA BBQ DE TAMARINDO

Con papas rústicas criollas en mantequilla de cilantro y siracha
Tamarind BBQ St. Louis-style pork ribs. Rustic fried yellow potatoes with coriander & sriracha butter
\$58.000

ADICIONALES | SIDE DISHES

PAPAS FRITAS Rustic or French fries	COP\$ 12.000	ENSALADA DEL CHEF Chef's salad	COP\$ 15.000
PURÉ DE PAPA Mashed potatoes	COP\$ 12.000	ARROZ DE COCO Coconut rice	COP\$ 15.000
CHIPS DE PLÁTANO Plantain chips	COP\$ 12.000	RISOTTO DE HONGOS Mushrooms risotto	COP\$ 15.000
PATACONES Fried green plantain	COP\$ 12.000	PURÉ DE MAZORCA Corn purée	COP\$ 15.000

Postres

DESSERTS

PIE DE COCO

Coconut pie
\$20.000

BROWNIE DE MILO CON HELADO

Milo brownie with ice cream
\$20.000

PIÑA CARAMELIZADA

Caramelized pineapple
\$20.000

BOLA DE HELADO ADICIONAL | Additional ice cream scoop COP\$ 8.000

PRECIOS NETOS EN PESOS COLOMBIANOS (COP\$). INCLUYEN IMPOCONSUMO (8%). NO CONTEMPLA SERVICIO DE MESA (10% SUGERIDO). VIGENTES HASTA JUL 31 2025. SE PROHIBE EL EXPENDIO DE BEBIDAS EMBRIAGANTES A MENORES DE EDAD Y MUJERES EMBARAZADAS. LEY 124 DE 1994. DISFRUTA NUESTRA AMPLIA SELECCIÓN DE BEBIDAS CON RESPONSABILIDAD. EL CONSUMO EXCESIVO DE ALCOHOL PUEDE SER PERJUDICIAL PARA LA SALUD Y PUEDE AFECTAR TU CAPACIDAD PARA CONDUCIR. DISFRUTA TU EXPERIENCIA RESPONSABLEMENTE. RNT 51277

ADVERTENCIA PROPINA: Se informa a los consumidores que el 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 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 el 100% entre los trabajadores del área de servicio de Alimentos y Bebidas, el cual administra el Comité de Propinas, conformado por los mismos trabajadores. En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la línea exclusiva dispuesta en Bogotá para atender las inquietudes sobre el tema (601) 5920400 o a la línea de atención al ciudadano de la Superintendencia de Industria y Comercio (601) 5920400 en Bogotá o para el resto del país la 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 del texto del correo - Queja cobro de propina

NET PRICES IN COLOMBIAN PESOS (COP\$). INCLUDES 8% CONSUMPTION TAX. WAITER SERVICE IS NOT INCLUDED (10% SUGGESTED). VALID UNTIL JULY 31ST, 2025. THE SALE OF ALCOHOLIC BEVERAGES TO MINORS AND PREGNANT WOMEN IS PROHIBITED. LAW 124 OF 1994. ENJOY OUR GREAT SELECTION OF BEVERAGES WITH RESPONSIBILITY. EXCESSIVE ALCOHOL CONSUMPTION CAN BE HARMFUL TO YOUR HEALTH AND MAY IMPAIR YOUR ABILITY TO DRIVE. ENJOY YOUR DINING EXPERIENCE RESPONSIBLY. RNT 51277

GRATUITY WARNING: Consumers are advised that this commercial establishment suggests a gratuity of 10% to the total amount of the bill. This amount may be accepted, rejected, or modified by you, accordingly to your appreciation of the service received. At the time of requesting your check, please indicate to the attendant if you would like the suggested amount as gratuity or to indicate a different amount to be included on the check. At this commercial establishment the 100% of money collected for gratuity is distributed among the employees of the Hotel's food and beverage department which is administrated by the Gratuity Committee, established by the employees. If you have any inconvenience with the collection of gratuity or if you would like to file a complaint, please contact the selected line arranged in Bogotá to address concerns about the subject: (601) 5920400 or at the Superintendency of Industry and Commerce's citizen service line at (601) 5920400 in Bogotá or, for the rest of the country, the national toll-free number at 01 8000 910165 to file a complaint. You can also notified it by email at contactenos@sic.gov.co, writing in the subject line of the email - Tip Charge Complaint