

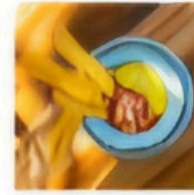
# ENTRADAS & TAPAS

## Appetizers and Tapas



### Patatas Bravas / Spicy Brava Potatoes

Acompañadas con salsa brava y alioli  
*Accompanied with spicy Brava sauce and alioli*  
\$ 25.000



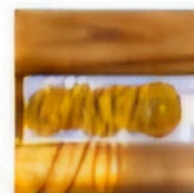
### Ceviche de Camarones / Shrimp Ceviche

Camarones en salsa roja de naranja y cilantro  
*Orange and cilantro marinated red sauce*  
\$ 43.000



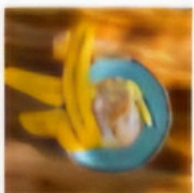
### Hummus con Crudités / Hummus With Crudites

Hummus de garbanzos acompañados de palitos de zanahoria, apio y nachos crujientes.  
*Chickpea hummus, carrot, celery sticks*  
\$ 25.000



### Patacones Crujientes / Crispy Fried Plantains

Con queso y guacamole - media porción \$22.000  
*With sour cream and guacamole - Half portion \$22.000*  
\$ 38.000



### Ceviche de Pescado / Fish Ceviche

Trozos de Corvina en leche de tigre con coco  
*White fish in leche de tigre made with coconut*  
\$ 45.000



### Plato de Fritos Típicos / Typical Fried Fingerfood

Mini Arepa o huevo, carimañolas de queso, empanada de maíz y quibbo (para dos personas)  
*Mini arepa o huevo, carimañolas*  
\$ 46.000



### Plato de Fruta Tropical / Tropical Fruit Plate

Sandía, melón, piña, papaya o mango  
*Watermelon, melon, pineapple, papaya or mango*  
\$ 18.000



### Calamares a la Romana / Fried Calamari

Anillos de calamar apanados  
*Breaded calamari rings*  
\$ 41.000



### Papas a La Francesa

\$ 20.000



### Croquetas de Jaiba / Crab Croquettes

Tradicional preparación española acompañada de alioli  
*Traditional spanish recipe with alioli*  
\$ 32.000



### Ceviche Marisco / Seafood Ceviche

Mix de marisco, camarón, calamar y corvina fresco en leche de tigre  
*Seafood medley, shrimp, calamari and corvina fish in leche de tigre*  
\$ 50.000



### Coctel de Camarones/Shrimp cocktail

Camarones en salsa rosada, zumo de limón, naranja y crocante de yuca.  
*Shrimp in pink sauce, lemon juice, orange and crispy cassava*  
\$ 43.000



### Croquetas de Jamón Serrano/Serrano ham croquettes

Croquetas cremosas de jamón serrano y queso  
*Creamy serrano ham croquettes*  
\$ 32.000

# SOPAS Y ENSALADAS

## Soups & Salads



### Sopa Mexicana / Mexican Soup

Con crujientes totopos de maíz y aguacate  
*With crispy corn tortilla chips and avocado*  
\$ 28.000



### Ensalada de Patilla y Queso Costeño / Watermelon and Farmers Salted Cheese Salad

Con aderezo balsámico y pistachos  
*With pistachos and balsamic dressing*  
\$ 32.000



### Bowl de Quinoa / Quinoa Bowl

Combinación de vegetales frescos con aderezo de maní y cítricos  
*Combination of fresh and pickled vegetables with peanut dressing and citrus*  
\$ 32.000



### Ensalada Griega / Traditional Greek Salad

Con tomates frescos, aceitunas, cebolla morada y queso costeño salado  
*With fresh roma tomatoes, red onion, olives and farmer's salted cheese*  
\$ 32.000



### Ensalada Cesar / Caesar Salad

Lechuga, pechuga parrillada con aderezo, queso, tocineta y crotones de pan  
*Lettuce, grilled breast with dressing, cheese, bacon and bread croutons*  
\$ 35.000



### Ensalada de Salmon / Salmon Salad

Lechuga fresca, salmón sellado en aceite de ajonjolí, tomates cherry, rábano y cebolla crocante.  
*Fresh lettuce, salmon sealed in sesame oil, cherry tomatoes, radish and crunchy onion*  
\$ 50.000



### Ensalada de pera y queso azul / Pear and blue cheese salad

Lechuga fresca, queso azul, rábanos, tomates secos y nuez de Brasil  
*Fresh lettuce blue cheese, radishes, sun-dried tomatoes and brazil nuts*  
\$ 35.000

# ARROCES Y PASTAS

## *Rice and Pasta*



### **Fideuá**

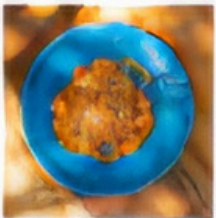
Tradicional preparación española a base de fideos y mariscos de la región (para 2 personas)

*Traditional Spanish preparation with*  
**\$ 120.000**

### **Pasta Napolitana / Pasta With Marinara Sauce**

Con salsa de tomate 100% artesanal  
*Homemade tomato sauce*

**\$ 35.000**



### **Pasta de Mar / Seafood Pasta**

Salsa cremosa y atomatada con mix de mariscos

*A house special preparation with mix of seafood*  
**\$ 56.000**



### **Paella de Mar / Seafood Paella**

Tradicional preparación española, coronada con mariscos de la región (para dos personas)

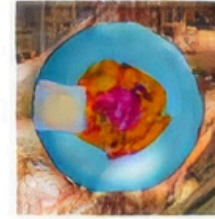
*Traditional Spanish preparation topped*  
**\$ 120.000**



### **Pasta Cremosa Pomodoro y Pesto / Pomodoro and Pesto Pasta**

Pasta en crema de ajo sobre salsa pomodoro y pesto

*Garlic cream pasta over pomodoro and pesto sauce*  
**\$ 40.000**



### **Paella de la Huerta / Garden Vegetable Paella**

(Precio por persona)  
*(Price is per person)*

**\$ 39.000**

# FUERTES

## Main Courses



### Pescado Isleño Entero / Whole Island Fish

Acompañado de arroz con coco, patacones y ensalada  
*Served with coconut rice fried plantains and salad*  
**\$ 65.000**



### Filete de Corvina / Sea Bass Fillet

A la sartén, con sabores cítricos y acompañado de arroz con coco y yuca con mojo  
*fried fish with citrus flavors served with*  
**\$ 65.000**



### Posta Negra Cartagenera / Cartagenera black post

Tradicional preparación de posta de res acompañada de arroz con coco y plátano en tentación  
*Traditional caribbean preparation slow*  
**\$ 57.000**



### Sancocho de Pescado / Home Style Fish "Sancocho"

Al estilo de la isla con posta de sierra local  
*Traditional homestyle cooked over wood fire sierra fish soup*  
**\$ 53.000**



### Pollo con Salsa Criolla / Creole Style Chicken

Acompañado de arroz con coco y patacón  
*Served over coconut rice and fried plantains*  
**\$ 45.000**



### Costillas Al Whisky / Scotch Whisky Glazed Pork Ribs

Corte Premium de cerdo en reducción de whisky y naranja  
*Scented with our signature orange and JW scotch whisky glaze and served with fried*  
**\$ 70.000**



### Pargo Rojo / Whole Fried Red Snapper

Pescado local de mar acompañado de arroz de coco, patacones y ensalada  
*Local open sea caught fish, served with coconut rice fried plantains and salad*  
**\$ 95.000**



### Cazuela de Mariscos / seafood casserole

Sopa cremosa de mariscos con tomate y leche de coco  
*Tomato and coconut milk based*  
**\$ 70.000**



### Robalo Frito Entero/ Whole Fried Sea Bass

Pescado entero local de mar, acompañado de arroz de coco, patacones y ensalada  
*local sea fish whole, accompanied by coconut rice, patacones and salad*  
**\$ 80.000**

# TACOS (3 UNIDADES)

*Tacos (3 pieces)*



## Tacos de Coliflor / Cauliflower Tacos

Coliflor apanado, aguacate, mojo de cebolla roja y aioli.  
*Breaded cauliflower, avocado, red onion mojo and aioli*  
**\$ 33.000**



## Tacos de Pollo / Chicken Tacos

Pollo a la parrilla, pita asada, guacamole y mojo de cebolla blanca.  
*Grilled chicken, grilled pineapple, guacamole and white onion mojo sauce*  
**\$ 33.000**



## Tacos de Camarones / Shrimp Tacos

Camarones al ajillo, mojo de cebolla roja y aioli.  
*Garlic shrimp, red onion mojo and aioli.*  
**\$ 45.000**



## Tacos de Pescado Blanco / White Fish Tacos

Pescado apanado, repollo encurtido, cilantro y aioli.  
*Breaded fish, pickled cabbage, cilantro and aioli*  
**\$ 45.000**

# HAMBURGUESAS

## Burgers



### Hamburguesa Vegana / Vegan Burger

Mezcla de vegetales, proteínas y granos  
*Mix of vegetables, proteins and grains*  
100% *vegan*  
**\$ 45.000**

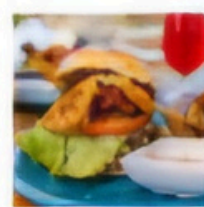


### Hamburguesa de Pescado

100% Filete de robalo con coleslaw de repollo morado, servido con bastones de yuca  
*100% mahi mahi fillet with coleslaw*  
**\$ 45.000**

### Adicional / Additional

Tocineta ahumada: \$5.000 / Queso: \$5.000  
*Smoked Bacon: \$5.000 / Cheese \$5.000*  
**\$ 5.000**



### Hamburguesa Fenix / Fenix Burger

De res con verduras y ensalada de la casa acompañadas con papas rústicas, certified Angus beef  
*Served with our special sauce, onion rings*  
**\$ 47.000**

# MENÚ DE NIÑOS

*Children's menu*



**Pasta Alfredo con Pollo / Alfredo  
Pasta Whit Chicken**

**\$ 35.000**



**Pechuga a la Plancha / Grilled  
Chicken Breast**

**\$ 35.000**



**Lomitos de Pollo Tempura /  
Chicken Fingers**

**\$ 35.000**



**Deditos de Pescado / Fish and  
Chips**

**\$ 35.000**

**Pasta Pomodoro / Pomodoro Pasta**

**\$ 30.000**

# POSTRES

## Desserts



**Arroz con Leche de la Abuela /  
Grandma's Recipe Rice Pudding**  
\$ 15.000



**Frio de Limón / Frozen Lime  
Mousse**  
\$ 15.000



**Flan de Coco / Coconut Flan**  
\$ 15.000



**Torta De Chocolate / Chocolate  
Cake**  
\$ 20.000

**Coco De Helado / Ice Cream Coconut**  
Vainilla, Pistacho, Maracuyá, Kinder y Chocolate Vegano  
\$ 22.000