

ALIMENTOS

ENTRADAS 🌴

Ceviche Banana Beach :
filete de pescado marinado en limón, cebolla, pimentón, y acompañado galleta salada. \$ 40.000

Coctel de Camarón :
Camaron en salsa rosa acompañado de galleta de soda. \$ 50.000

Calamares a la romana:
Aros de calamar fritos. \$ 40.000

Patacón Banana :
Patacón con hogao o suero costeño. \$ 20.000

Ceviche la mar para 2 personas + 2 cervezas
Ceviche de camarón, calamar y pescado marinado en limon cebolla roja, pimentones, aguacate y maiz, con patacones. \$ 70.000

ENSALADAS 🌴

Ensalada frutas tropical :
Variedad de fruta fresca de temporada. \$ 20.000

PLATOS FUERTES 🌴

Bandeja de Pescado y Mariscos Para 4 Personas
Pescado frito variado con langosta, camaron al ajillo, anillos de calamar, ensalada, arroz con coco y patacón. \$ 380.000

Robalo o Corvina Frita o plancha:
Arroz de coco, ensalada y patacón. \$ S.PESO

Pargo rojo Frito o Plancha :
Arroz de coco, ensalada y patacón. \$ S.PESO

Pesca De Mar del dia Frita o a la Plancha:
Arroz coco, ensalada y patacon. \$ 45.000

Sierra Frita o a la Plancha :
Arroz de coco, ensalada y patacón \$ 50.000

Langostinos al gusto :
Langostinos al gusto, grille o al ajillo. \$ 80.000

Pescado en salsa : (Solo pescado de temporada)
Pescado fresco del dia Fresco con salsa de mariscos arroz con coco, ensalada y patacón. \$ 60.000

Langosta al gusto:
Langosta grille al ajillo con aceite de oliva o mantequilla. \$ S.PESO

Hamburguesa Angús Beef:
La mejor carne Angús molida y condimentada a la plancha. \$ 35.000

Pechuga de pollo a la plancha :
Pechuga de pollo aliñada a la plancha con papas fritas y ensalada. \$ 40.000

VINOS Y ESPUMOSOS

VINO TINTO DE LA CASA \$ 130.000

VINO BLANCO DE LA CASA \$ 130.000

VINO ROSADO DE LA CASA

ESPUMANTE ROSE PINOT NOIR \$ 180.000
BRUT CANELLA

PROSECCO DOC CANELLA \$ 180.000

VINO CARTAGENA PINOT NOIR \$ 160.000

VINO CARTAGENA SAUVIGNON BLANC \$ 150.000

BEBIDAS

LICORES 🌴

Wiskys premium
Old Parr \$ 380.000
Old Parr 500cc \$ 230.000
Buchanans \$ 380.000
Buchanans 375 cc \$ 190.000
Buchanans Master \$ 400.000
Sello Rojo \$ 200.000

Vodkas
Absolut \$ 210.000
Absolut 375cc \$ 120.000
Smirnof \$ 210.000
Smirnof 375cc \$ 120.000

Tequilas
Jose cuervo Reposado \$ 220.000
Jose cuervo Tradicional \$ 380.000

Ron
Medellín 750cc \$ 150.000
Medellín 375 cc \$ 80.000

Aguardientes
Tapa azul Antioqueño \$ 150.000
Tapa azul x 375 \$ 80.000

Ginebras
Gordons \$ 220.000
Akori Gin \$ 380.000

Cervezas nacionales
Club Colombia \$ 12.000
Aguila \$ 8.000
Aguila light \$ 9.000

cocteles 🌴

Margarita \$ 35.000
Mojito \$ 35.000
Caipiriña \$ 35.000
Caipiroska \$ 35.000
Tequila Sunrise \$ 35.000
Daiquiri \$ 40.000
Long island \$ 40.000
Scruie driver \$ 40.000
Piña Colada \$ 40.000

Otras bebidas 🌴

Jugos Naturales \$ 10.000
Gaseosas \$ 6.000
Jarra de Sangria 1 Litro \$ 90.000
Refajo \$ 50.000

MOBILIARIO 🌴

ASOLEADORAS GRANDE \$ 150.000

ASOLEADORAS PEQUEÑAS \$ 80.000



ESPECIALES DEL TIO

PARA PICAR

CAMARONES PIL PIL

CAMARÓN, AJO, ACEITE DE OLIVA
Y QUINDILLAS PICANTES TODO A LA PARRILLA.

\$ 90.000 pesos

PULPO A LA GALLEGA

PULPO EN UNA CAMA DE PAPA
COCIDA CON PIMENTÓN Y ACEITE
DE OLIVA.

\$ 120.000 pesos

PARA JARTARSE

PAELLA DE MARISCOS

LANGOSTA, LANGOSTINOS, ALMEJAS,
CALAMAR, PULPO Y CAMARÓN.

\$80K PERSONA

PAELLA MIXTA

POLLO, CERDO, ALMEJAS,
CAMARÓN Y CALAMAR.

\$70K PERSONA

