



RESTAURANTE  
FUERTE DEL PASTELILLO



CLUB DE PESCA  
CARTAGENA DE INDIAS

**MENÚ**

## APERITIVOS PARA COMPARTIR

### CHIPS DE PLÁTANO Y YUCA

Crujientes tajadas de plátano verde y yuca, acompañadas de suero costeño, tartar de aguacate y salsa picante de la casa.

**\$30.000**

### TACOS DE LOMO FINO A LA PARRILLA

Tiernos cortes de lomo fino a la parrilla, mezclados con piña asada y jalapeño, servidas sobre tortillas.

**\$60.000**

## ENTRADAS FRÍAS

### CEVICHE DE CORVINA

Cubitos marinados en jugo de limón fresco, ensalada de mango biche, ajíes dulces y cilantro, acompañado con chips de plátano.

**\$60.000**

### CEVICHE DEL PASTELILLO

Corvina, camarones, mejillones y pulpo marinados en salsa de ají amarillo, limón y coco fresco, servidos con chips de yuca.

**\$70.000**

### CÓCTEL DE CAMARONES

Camarones frescos marinados con limón, salsa de tomate hecha en casa con reducción de ron oscuro, finos cortes de aguacates y germinados de cilantro acompañados con chips de plátano.

**\$60.000**

### CRUDO DE ATÚN EN COLORES

Tataki de atún encostrado en nuestra mezcla de pimienta paraíso, salsa de soya, cítricos y jengibre, con patilla osmotizada, sal en escamas y caballito de papaya verde.

**\$65.000**

## APPETIZERS TO SHARE

### PLANTAIN AND YUCCA CHIPS

Crispy slices of green plantain and yuca, accompanied with sour cream, avocado tartar and spicy house sauce.

**\$ 30.000**

### GRILLED TENDERLOIN TACOS

Grilled tenderloin served on tortillas with grilled pineapple and jalapeño.

**\$ 60.000**

## COLD APPETIZERS

### SEA BASS CEVICHE

Small sea bass cubes marinated in fresh lemon juice, mango salad, sweet peppers and coriander, served with green plantain chips.

**\$ 60.000**

### PASTELILLO CEVICHE

Sea bass, shrimp, mussels and octopus marinated in yellow chili sauce, lemon and fresh coconut, served with yucca chips.

**\$ 70.000**

### SHRIMP COCKTAIL

Fresh shrimps marinated with lemon in a homemade tomato sauce, reduced with dark rum, thinly sliced avocado and coriander sprouts served with green plantain chips.

**\$ 60.000**

### TUNA TATAKI

Crusted in our blend of paradise pepper, soy sauce, citrus and ginger with osmotized watermelon, salt and green papaya sweets.

**\$ 65.000**

Alérgenos / Allergens



Los precios incluyen el 8% de Imponconsumo

Prices included VAT 8% of Imponconsumo

## ENTRADAS FRÍAS

### CARPACCIO DE SALMÓN CHILENO

Con pimienta rosada, aderezo de mostaza, suero costeño, aceite de oliva y sal gruesa.

**\$65.000**

### TRILOGÍA DE SALMÓN, ATÚN Y CORVINA

Pequeños bocados frescos de nuestras entradas: carpaccio de salmón, crudo de atún en colores y nuestro ceviche de pescado.

**\$75.000**



## COLD APPETIZERS

### CHILEAN SALMON CARPACCIO

With pink pepper, mustard dressing, sour cream, olive oil and coarse salt.

**\$ 65.000**

### SALMON, TUNA AND SEA BASS TRILOGY

Fresh bites of our cold appetizers: raw tuna, salmon carpaccio and sea bass ceviche.

**\$ 75.000**

## ENTRADAS CALIENTES

### LANGOSTINOS EN CARIMAÑOLA

Frito típico envuelto en masa de yuca acompañado con mojo criollo, rouille de pimentón y suero costeño.

**\$60.000**

### LANGOSTINOS VIKINGOS

Langostinos albardados en tocineta ahumada, en reducción de vino tinto y un toque de naranjas.

**\$60.000**

### LANGOSTINOS CRUJIENTES

Frescos y jugosos marinados con rayadura de limón, servidos con salsa de corozo, ajés salteados y mézclum de vegetales.

**\$60.000**

### TRÍO DE LANGOSTINOS

Selección de langostinos pensando en su paladar. Vikingo: albardado en tocineta.

Crujiente: apanado en panko, y en Carimañola: evocando el Caribe.

**\$60.000**



## HOT APPETIZERS

### PRAWN FRITTERS

Prawns wrapped in cassava dough accompanied with creole mojo, paprika rouille and sour cream.

**\$ 60.000**

### PRAWNS IN BACON

Prawns wrapped in smoked bacon, in a red wine reduction and a touch of oranges.

**\$ 60.000**

### CRISPY PRAWNS

Fresh prawns marinated with lemon zest, served with corozo sauce, sautéed chili peppers and mixed fresh greens.

**\$ 60.000**

### PRAWN TRIO

Selection of prawns served three ways. Viking: wrapped in bacon. Crispy: breaded in panko and Fried: in cassava dough.

**\$ 60.000**

#### Alérgenos / Allergens

Los precios incluyen el 8% de Impoconsumo



Prices included VAT 8% of Impoconsumo

## ENTRADAS CALIENTES

### CALDITO CARIBE

Camarones salteados y aromatizados con leche de coco, notas de pimienta de olor y ajíes dulces.

**\$55.000**



### MEJILLONES EN REDUCCIÓN DE VINO

Mejillones frescos rehogados en reducción de vino blanco con cebollas frescas salteadas, acompañados con pan de hierbas parrillado.

**\$60.000**



### MUELAS DE CANGREJO DE MAR (Temporada)

Salteadas en mantequilla clarificada con láminas de ajo, perejil y vino blanco, servidas con pan de hierbas parrillado y hojas frescas con vinagreta de limón.

Vlr. del gramo aprox. **\$313 pesos**



### JAIBA GRATINADA

Salteada con champiñones, cebolla, aromatizada con jerez, salsa blanca y gratinada con queso parmesano, acompañada con chips de yuca.

**\$60.000**



## PLATOS FUERTES

### ATÚN AL GUSTO

**\$98.000**

### SALMÓN AL GUSTO

**\$98.000**

### FILETE DE CORVINA AL GUSTO

**\$98.000**

### PREPARACIONES:

A LA CREOLE: marcado a la parrilla, marinado con salsa de ajos tostados en salsa cremosa de tomates y vegetales frescos, acompañado con arroz de coco titoté y patacones.

**\$98.000**



## HOT APPETIZERS

### CARIBBEAN SOUP

Stir fried shrimps cooked in coconut milk broth, with pepper and sweet chilies.

**\$ 55.000**

### MUSSELS IN WINE REDUCTION

Fresh mussels sautéed with vegetables in a white wine reduction, served with grilled herbs bread.

**\$ 60.000**

### BLUE CRAB CLAWS (SEASON)

Sautéed in clarified butter with garlic slices, parsley and white wine, served with grilled herbs bread and fresh greens with lemon vinaigrette.

Price per gram approx. **\$313**

### CRAB GRATIN

Sautéed in sherry with mushrooms and onion, in bechamel sauce and parmesan cheese gratin, served with yucca chips.

**\$60.000**

## MAIN COURSES

### TUNA TO TASTE

**\$ 98.000**

### SALMON TO TASTE

**\$ 98.000**

### CORVINA FILLET TO TASTE

**\$ 98.000**

### PREPARATIONS:

CREOLE STYLE: grilled, marinated with roasted garlic sauce in a creamy tomatoes sauce, fresh vegetables, served with titoté coconut rice and fried green plantains.

**\$98.000**

Los precios incluyen el 8% de Impoconsumo



Prices included  
VAT 8% of Impoconsumo



## PLATOS FUERTES

AL CALDILLO DEL PESCADOR: marcado a la parrilla, camarones, mejillones salteados con ajíes dulces rehogados en un caldo ligero aromatizado con reducción de ron oscuro, acompañado con puré de ñame y titoté.



EN SALSA VERDE: marcado a la parrilla y bañado con salsa de puerros, albahaca y jugo de limón. Acompañado con arroz crocante salteado con maíz dulce, tomates y germinados.



ALAJILLO: ajos frescos salteados con aceite de oliva, vino blanco y un toque de perejil, acompañado con puré de papa y vegetales salteados.

A LA PIMIENTA: recién molida, con mantequilla avellanada y un toque de vino blanco.



EN COSTRA DE AJONJOLÍ: sellado en ajonjolís tostados, previamente marinado con salsa de soya, con puré de plátano maduro asado y hojas frescas, con aderezo de limón.



## MAIN COURSES

*FISHERMAN'S GRAVY STYLE: grilled, with shrimp, mussels, sweet peppers, in a broth with the caribbean flavors, dark rum reduction served with titoté and yam purée.*

*IN GREEN SAUCE: grilled leek sauce with basil and lemon juice. Served with crispy rice and sweet corn, tomatoes and sprouts.*

*GARLIC: fresh garlicks sautéed with olive oil, white wine and a touch of parsley, accompanied with mashed potatoes and sautéed vegetables.*

*PEPPER: freshly ground, with hazelnut butter and a touch of white wine.*

*TUNA IN SESAME CRUST: seared in toasted sesame, previously marinated with soy sauce with roasted mashed ripe plantain and fresh greens in lemon dressing.*

## ENCOCADO DE JAIBA CON LANGOSTINOS Y MEJILLONES

Carne de jaiba artesanal salteada con hogao criollo, leche de coco y un toque cítrico, servida con chips de yuca.



**\$120.000**

## COCONUT CRAB WITH PRAWNS AND MUSSELS

Artisanal crab meat sautéed with creole hogao, coconut milk and a touch of citrus, served with yucca chips.

**\$120.000**

## FESTIVAL DE MARISCOS

Clásico del restaurante: langosta, filete de la pesca del día, langostinos, cake de jaiba artesanal, anillos de calamares apanados y mejillones al ajillo; acompañados con vegetales de temporada grillados, patacones, arroz de coco titoté y salsa de ajo.



**\$190.000**

## SEAFOOD FESTIVAL

A restaurant classic: lobster, sea bass fillet, prawns, artisanal crab cake, fried calamari and garlic mussels, served with grilled vegetables, fried plantains, coconut rice and garlic sauce.

**\$190.000**

Los precios incluyen el 8% de Impoconsumo



Prices included VAT 8% of Impoconsumo

## PLATOS FUERTES

### CAZUELA DE MARISCOS

Servida con langosta marcada a la parrilla, langostinos, camarones, cubitos de pescado, almejas y mejillones, leche de coco y cilantro fresco, acompañada con arroz de coco titoté y patacones.

**\$140.000**

### ARROZ CON MARISCOS

Arroz meloso, langosta marcada a la parrilla, langostinos, camarones, cubitos de pescado, almejas y mejillones.

**\$140.000**

### PASTAS DEL MAR

Pasta larga o libre de gluten, con camarones, calamares, langostinos y mejillones en reducción de vino blanco, en base de bisque de mariscos y leche de coco.

**\$115.000**

### LANGOSTA AL GUSTO

Langosta entera. Servida con vegetales grillados y puré de papa. Salsa a elegir: de ajo, mantequilla clarificada o finas hierbas. Porción aprox. 700 gramos.

**Vlr del gramo \$300**

### LANGOSTINOS AL GUSTO

**\$120.000**

#### PREPARACIONES:

**Crujientes:** frescos y jugosos marinados con rayadura de limón, servidos con salsa de corozo, ajíes salteados y mézclum de vegetales.

**Al coco:** langostinos salteados y aromatizados con pasta de curry, leche de coco, reducción de vino blanco, servido con arroz crocante de coco.

**Al ajillo,** a las finas hierbas o a la plancha; acompañado con vegetales grillados y puré de papa.

**Langostinos a la thermidor:** salteado, aromatizado con jerez, salsa blanca y gratinada con queso parmesano; acompañado con vegetales grillados y puré de papa.

## MAIN COURSES

### SEAFOOD CASSEROLE

Served with grilled lobster, shrimps, prawns, sea bass cubes, mussels and clams in a white wine reduction, coconut milk, fresh coriander, served with titoté coconut rice and fried plantains.

**\$ 140.000**

### SEAFOOD RICE

Mellow short rice, grilled lobster, prawns, shrimps, sea bass cubes, clams and mussels.

**\$140.000**

### SEA PASTA

Long or gluten free pasta with shrimps, squid, prawns and mussels; in a reduced white wine base of seafood bisque and coconut milk.

**\$115.000**

### LOBSTER TO TASTE

Whole lobster. Served with grilled vegetables and mashed potatoes. Sauce to choose: garlic, clarified butter or fine herbs. Portion approx. 700 grams.

**price per gram \$ 300**

### PRAWNS TO TASTE

**\$120.000**

#### PREPARATIONS:

**CRISPY PRAWNS:** fresh prawns marinated with lemon zest, served with corozo sauce, sautéed chili peppers and mixed fresh greens.

**COCONUT PRAWNS:** sautéed prawns, flavored in curry paste, coconut milk, reduced white wine, served with crispy coconu rice.

Garlic, fine herbs or grilled; served with grilled vegetables and mashed potatoes.

**Prawns thermidor:** sautéed, flavored with sherry, white sauce and au gratin with parmesan cheese; served with grilled vegetables and mashed potatoes.

Los precios incluyen el 8% de Impoconsumo



Prices included VAT 8% of Impoconsumo

## CARNES

### MAR Y TIERRA

Lomo a la parrilla en salsa pimienta y langostinos en salsa ajillo o filete de corvina, acompañados de vegetales salteados y papa crocante.

**\$110.000**

### LOMO A LA PIMIENTA

Medallones de lomo fino cocidos a término, encostrados en una mezcla de pimienta negra, rosada y verde. Bañado en reducción de vino tinto y mantequilla avellanada, servido con papas y vegetales salteados.

**\$98.000**

### LOMO A LA CARTAGENERA

Medallones de lomo fino cocidos a término bañados con salsa de posta cartagenera tradicional, servido con arroz de coco titoté, plátano maduro en dos texturas y brotes de hojas verdes aderezadas.

**\$98.000**

### MEDALLONES DE LOMO DE RES TRUFADO

Medallones de lomo fino cocidos a término con aroma de trufa negra, pimienta negra, servido sobre risotto de setas y albahaca.

**\$98.000**

### N.Y. STRIP LOIN


Corte Angus no certificado a la parrilla con mantequilla y sal gruesa, acompañada con papas rostizadas salteadas con paprika y vegetales grillados.

**\$150.000**

Los precios incluyen el 8% de Impoconsumo


## MEATS

### SURF AND TURF

 Grilled tenderloin in pepper sauce and prawns in garlic sauce or sea bass fillet, served with sautéed vegetables and crispy potato.

**\$110.000**

### PEPPER STEAK

 Sirloin medallions cooked to term crusted in a black, pink and green pepper. Covered in red wine reduction and hazelnut butter, served with sautéed potatoes and sautéed vegetables.


**\$98.000**

### CARTAGENERA STEAK

Beef medallions in a traditional sauce served with titoté coconut rice, ripe plantain in two textures and fresh green dressing.


**\$98.000**

### TRUFFLED BEEF TENDERLOIN MEDALLIONS

 Sirloin medallions, truffle scented, black pepper, served on a mushroom and basil risotto.

**\$98.000**

### N.Y. STRIP LOIN

 Uncertified grilled Angus steak with butter and coarse salt, served with roasted potatoes sautéed with paprika and grilled vegetables.

**\$150.000**

Prices included VAT 8% of Impoconsumo

Alérgenos / Allergens



LÁCTEOS CRUSTÁCEOS  
DAIRY CRUSTACEANS

## AVES

### ROULETTE DE POLLO

Pechuga grillada, rellena de caviar de berenjena servida con pesto de ajés dulces y puré de plátano maduro asado.

**\$60.000**

### MENÚ INFANTIL

**\$50.000**

Pastas con pollo, lomo o pollo grillado.



## VEGETARIANOS

### PORTOBELLO BRASEADO

Champiñones, espinacas y espárragos salteados con vino blanco y queso cremoso, servido con puré de papa y crocante de queso parmesano.

**\$50.000**



### BERENJENAS BRASEADAS

En reducción de vino blanco, servidas con pasta salteada con vegetales crocantes y aceite de oliva.

**\$40.000**



### BOWL DE VEGETALES FRESCOS

Mezcla de hojas verdes aderezadas con limón, vegetales grillados, escabeche de berenjena, aguacate, tomates cherry, tomate crocante, cebollas encurtidas, pimientos asados y queso mozzarella di bufala con aceite de oliva.

**\$45.000**

Los precios incluyen el 8% de Impoconsumo



## POULTRY

### CHICKEN ROULETTE

Grilled chicken breast roll with eggplant caviar, sweet bell pepper pesto and roasted ripe plantain.

**\$60.000**

### CHILDREN MENU

**\$50.000**

Pasta with chicken, tenderloin or grilled chicken.

## VEGETARIANS

### BRAISED PORTOBELLO

Mushrooms, spinach and asparagus sautéed with white wine and cream cheese, served with mashed potatoes and crispy parmesan cheese.

**\$50.000**

### BRAISED EGGPLANTS

In white wine reduction, sautéed pasta with crispy vegetables and olive oil.

**\$ 40.000**

### FRESH VEGETABLES BOWL

Fresh vegetables mix with lemon dressing, roasted vegetables eggplant escabeche, avocado, tomatoes, pickled onions, roast pepper, mozzarella cheese and basil.

**\$45.000**

Prices included  
VAT 8% of Impoconsumo

Alérgenos / Allergens



GLUTEN  
GLUTEN

LACTEOS  
DAIRY

HUEVOS  
EGGS



## POSTRES

### PIE DE COCO A LA MODA

Clásico cartagenero, masa crocante quebrada horneada al punto, con dulce de coco y helado de vainilla.

**\$30.000**



### VOLCÁN DE CHOCOLATE A LA CARTAGENERA

Cre moso coulant de chocolate con centro líquido, nibs de cacao, caramelo toffee y helado de vainilla.

**\$30.000**



### MILHOJAS DE GUAYABA

Láminas de masa filo crocantes rellenas con dulce de guayaba y queso criollo, coulis de guayaba agria, cascós de limón en almíbar con helado artesanal de limonada de coco.

**\$30.000**



### ALEGRÍA CON COCO Y ANÍS

Servida con mousse de coco, salsa de tamarindo y helado artesanal de caramelo salado.

**\$30.000**



## HELADOS

Fresa, chocolate, vainilla, arequipe y helados artesanales de temporada.

**\$15.000**



## DESSERTS

### COCONUT PIE À LA MODE

*A cartagena classic, crispy shortcrust pastry baked to term, with coconut caramel and vanilla ice.*

**\$30.000**

### CHOCOLATE VOLCANO CARTAGENIAN STYLE

*Creamy chocolate coulant with a melted core, cocoa nibs, toffe caramel and vanilla ice cream.*

**\$30.000**

### GUAVA MILLEFEUILLE

*Crispy filo dough slices stuffed with guava jam and creole cheese, sour guava coulis, lemon peel in syrup with handmade coconut lemonade ice cream.*

**\$30.000**

### ALEGRIA WITH COCONUT AND ANISE

*Served with coconut mousse, tamarind jelly and artisanal salted caramel ice cream.*

**\$30.000**

### ICE CREAMS

*Strawberry, chocolate, vanilla, dulce de leche and seasonal artisanal ice creams.*

**\$15.000**

Los precios incluyen el 8% de Impoconsumo

Prices included VAT 8% of Impoconsumo

Alérgenos / Allergens

