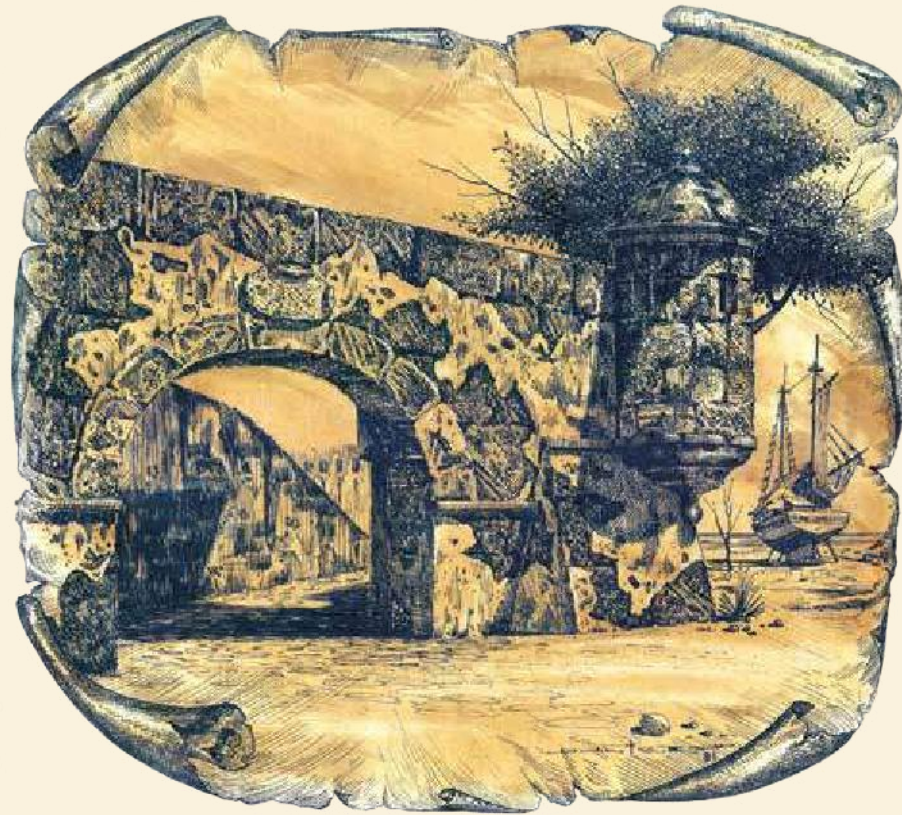


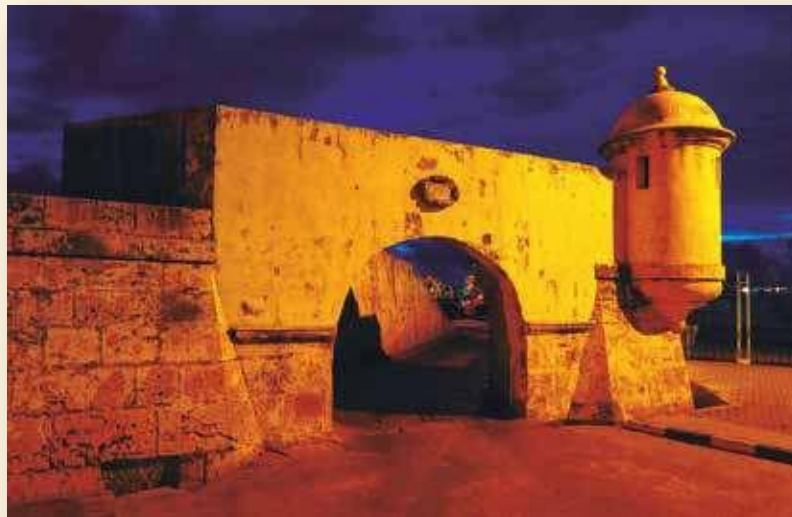


RESTAURANTE
FUERTE DEL PASTELILLO



CLUB D PESCA
CARTAGENA DE INDIAS

MENÚ



Fuerte San Sebastián Del Pastelillo

Fue construido por el ingeniero Juan Bautista Mc-Evan en el año de 1743 sobre las ruinas de la primera fortaleza de Cartagena, como parte del programa de reconstrucción ordenado por el Rey Felipe V de España, después del ataque de la flota inglesa comandada por el Almirante Edward Vernon en 1741 quien fue derrotado por Don Blas de Lezo, jefe de la defensa española en Cartagena.

Con su trazado irregular, el Fuerte del Pastelillo es un buen ejemplo de la arquitectura militar hispanoamericana porque se amolda al medio geofísico de la tierra (la punta de la isla de Manga) y no a fórmulas clásicas importadas de Europa. Tenía 31 cañones distribuidos a lo largo de sus tres murallas.

El nombre “Sebastián”, probablemente procede de la ciudad española en cuyas fortificaciones trabajaron Mac-Evan y el ingeniero Antonio de Arévalo; San Sebastián, también era el santo patrón de los conquistadores. La palabra “Pastelillo”, viene del término militar Pastel, que era un fuerte externo dominado por los castillos o baluartes del recinto.

San Sebastián del Pastelillo, junto con Santa Cruz de Castillogrande (hoy Club Naval), San Juan de Manzanillo (Casa de Huéspedes Ilustres), la Fortaleza de Barahona (Centro de Convenciones) y el Fuerte San Felipe de Barajas, defendían la bahía Interior. El Fuerte de San Fernando, la Batería de San José, y el Fuerte de Santa Ángel, (estos en Bocachica) defendían la entrada a la bahía de Cartagena. Existían otras fortificaciones que fueron destruidas por los ataques de piratas y corsarios.

San Sebastian Del Pastelillo's Fort

Constructed by the engineer Juan Bautista Mc Evan in 1743, upon the ruins of the first fort built in Cartagena, as part of the reconstruction program ordered by the Spanish King Felipe V, after the attack of the english fleet Comanded by Admiral Edward Vernon in 1741, defeated by don Blas de Lezo, comander in chief of the spanish defense in Cartagena.

its irregular traced, the Pastelillo's fort is a good example of the military hispanic american architecture because it adapts to the enviroment of the land (the corner of manga's island), and not to the classic formulas imported by europe. The fort had 31 cannons distributed around the three walls.

the name of San Sebastian, also was the conquero's saint patron. the word “Pastelillo” comes from the military term pastel, which means external fort, controlled by castles and inclosures bastions.

San Sebastian del Pastelillo, together with the forts, Santa Cruz de Castillo Grande, (today the naval club), San Juan de Manzanillo (vip guests house), the Barahona fort, (convention center), and san Felipe de Barajas fort, defended the interior bay of Cartagena.

The forts of San Fernando, the battery of San José, and the Santa Angel fort as well located in Bocachica, defended the bay's entrance. There were other forts destroyed by the pirates and corsairs.

ENTRADAS FRÍAS

CEVICHE DE PESCADO

Cubos de filete de pescado marinados en jugo de limón fresco, aromatizado con cilantro servido con mango biche, ajíes dulces y chips de plátano.

\$ 70.000

CEVICHE DEL PASTELILLO

Cubos de filete de pescado, camarones, mejillones y pulpo, marinados con pasta de ají amarillo, leche de coco, jugo de limón y aromatizado con cilantro, servido con chips de yuca.

\$ 77.000

CÓCTEL DE CAMARONES

Camarones frescos marinados con salsa de tomate artesanal, zumo de limón y cilantro, servido sobre una cama de aguacates acompañados con chips de plátano.

\$ 65.000

CRUDO DE ATÚN EN COLORES

Tataki de atún encostrado en pimienta paraíso, servido con salsa nikkei, ósmosis de patilla, sal gruesa y dulce de caballito de papaya verde.

\$ 75.000



COLD APPETIZERS

SEA BASS CEVICHE

Sea bass cubes marinated in fresh lime juice, served with green mango salad, sweet peppers, and cilantro, accompanied by plantain chips.

\$ 70.000

PASTELILLO CEVICHE

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

\$ 77.000

SHRIMP COCKTAIL

Fresh shrimp marinated in lemon, in a homemade tomato sauce, lemon juice and cilantro, served on a bed of avocados accompanied with plantain chips.

\$ 65.000

TUNA TATAKI

Pepper-Crusted tuna tataki in our paradise pepper blend, served with nikkei sauce, with osmotized watermelon, salt and green papaya sweet.

\$ 75.000

Los precios incluyen
el 8% de Impoconsumo

Alérgenos / Allergens



Prices included
VAT 8% of Impoconsumo

CARPACCIO DE SALMÓN CHILENO

Con pimienta rosada, alcaparras baby, crema de aguacate, aderezo de mostaza con suero costeño, aceite de oliva, sal gruesa y tostadas artesanales.

\$ 75.000



CHILEAN SALMON CARPACCIO

With pink pepper, baby capers, avocado cream, coastal buttermilk mustard dressing, olive oil, coarse salt and handmade toasts.

\$ 75.000

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.

\$ 85.000



SALMON, TUNA AND SEA BASS TRILOGY

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

\$ 85.000



Los precios incluyen
el 8% de Impoconsumo



Prices included
VAT 8% of Impoconsumo

ENTRADAS CALIENTES

LANGOSTINOS EN CARIMAÑOLA (3 unds)

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

\$ 70.000



TRÍO DE LANGOSTINOS

Selección de langostinos pensando en su
paladar. Vikingo: albardado en tocineta.
Crujiente: apanado en panko y en Carimañola:
evocando el Caribe.

\$ 70.000



CALDITO CARIBE

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

\$ 60.000



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



HOT APPETIZERS

PRAWN FRITTERS (3 units)

*Traditional fried dish wrapped in yucca dough,
served with creole mojo, paprika rouille, and
sour cream.*

\$ 70.000

PRAWN TRIO

*Selection of prawns tailored to your palate.
Viking: wrapped in bacon. Crispy: breaded in
panko. Carimañola: evoking the Caribbean.*

\$ 70.000

CARIBBEAN SOUP

*Sautéed prawns flavored with coconut milk,
hints of allspice, and sweet peppers.*

\$ 60.000

MUSSELS IN WINE REDUCTION

*Fresh mussels sautéed in a white wine
reduction with sautéed fresh onions, served
with grilled herb bread.*

\$ 60.000

Los precios incluyen
el 8% de Impoconsumo

Alérgenos / Allergens



Prices included
VAT 8% of Impoconsumo

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. 400 gramos aprox.

\$313 valor del gramo. \$126.000

TACOS DE LOMO FINO

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

\$ 75.000



Los precios incluyen
el 8% de Impoconsumo

BLUE CRAB CLAWS (SEASON)

Sautéed in clarified butter with garlic slices, parsley, and white wine, served with grilled herb bread and fresh greens with a lemon vinaigrette. 400 g aprox.

\$313 per gram. \$126.000

GRILLED TENDERLOIN TACOS

Tender cuts of grilled tenderloin, mixed with roasted pineapple and jalapeño, served on tortillas.

\$ 75.000



Prices included
VAT 8% of Impoconsumo

Alérgenos / Allergens



LÁCTEOS
DAIRY



GLUTEN
GLUTEN

PLATOS FUERTES PESCADOS

ATÚN AL GUSTO

\$ 98.000

SALMÓN AL GUSTO

\$ 98.000

FILETE DE CORVINA AL GUSTO

\$ 98.000

NOTA DE NUESTRA CHEF:

Hay preparaciones que combinan más con unos filetes que con otros, de acuerdo a la intensidad de su sabor.

PREPARACIONES:

A LA CREOLE:

(Recomendación: corvina o salmón)

Marinado con salsa de ajos tostados, marcado a la parrilla y bañado en salsa cremosa de tomates y vegetales frescos, acompañado con arroz de coco titoté y patacones.

AL CALDILLO DEL PESCADOR:

(Recomendación: corvina, salmón o atún)

Filete y camarones marcados a la parrilla, 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:

(Recomendación: corvina o salmón)

Filete 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.

MAIN COURSES FISH

TUNA TO TASTE

\$ 98.000

SALMON TO TASTE

\$ 98.000

SEA BASS TO TASTE

\$ 98.000

CHEF'S NOTE:

Certain preparations pair better with some fillets than others, depending on the intensity of their flavor.

PREPARATIONS:

CREOLE STYLE:

(Recommended: sea bass or salmon)

Marinated with roasted garlic sauce, grilled, and topped with a creamy tomato and fresh vegetable sauce, served with titoté coconut rice and plantains.

IN FISHERMAN'S GRAVY STYLE:

(Recommended: sea bass, salmon, or tuna)

Grilled fillet and prawns, mussels sautéed with sweet peppers in a rich gravy flavored with dark rum reduction, served with yam purée and titoté coconut rice.

IN GREEN SAUCE:

(Recommended: sea bass or salmon)

Grilled fillet topped with a sauce of leeks, basil, and lemon juice. Served with crispy rice sautéed with sweet corn, tomatoes, and sprouts.

Los precios incluyen
el 8% de Impoconsumo



Prices included
VAT 8% of Impoconsumo

ALAJILLO:

(Recomendación: corvina, salmón, atún)

Marcado a la parrilla, bañado con 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:

(Recomendación: atún)

Pimienta recién molida, con mantequilla avellanada y un toque de vino blanco. Servido con puré de papa y vegetales salteados.

EN COSTRA DE AJONJOLÍ:

(Recomendación: atún o salmón)

Filete sellado en ajonjolíes tostados previamente marinado con salsa de soya, acompañado con puré de plátano maduro asado y hojas frescas, con aderezo de limón.



GARLIC STYLE:

(Recommended: sea bass, salmon, tuna)

Grilled and topped with fresh garlic sautéed in olive oil, white wine, and a touch of parsley, served with mashed potatoes and sautéed vegetables.

PEPER STYLE:

(Recommended: tuna)

Freshly ground pepper, with browned butter and a touch of white wine. Served with mashed potatoes and sautéed vegetables.

TUNA IN SESAME CRUST:

(Recommended: tuna)

Seared fillet coated in toasted sesame seeds, marinated with soy sauce, served with roasted ripe plantain purée and fresh greens, with a lemon dressing.



Los precios incluyen
el 8% de Impoconsumo



Prices included
VAT 8% of Impoconsumo

MARISCOS

JAIBA GRATINADA

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

\$ 140.000

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.

\$ 195.000

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.

\$ 160.000

ARROZ CON MARISCOS

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

\$ 160.000

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.

\$ 130.000

LANGOSTA A LA PARRILLA

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

\$300 valor del gramo. \$ 230.000

SEAFOOD

CRAB GRATIN

Sautéed with mushrooms and onions, flavored with sherry, white sauce, and gratinéed with parmesan cheese, served with yuca chips.

\$ 140.000

SEAFOOD FESTIVAL

Restaurant classic: lobster, fresh fish fillet, prawns, artisanal crab cake, breaded calamari rings, and garlic mussels; served with seasonal grilled vegetables, plantains, titoté coconut rice, and garlic sauce.

\$ 195.000

SEAFOOD CASSEROLE

Served with grilled lobster, prawns, shrimp, fish cubes, clams, mussels, coconut milk, and fresh cilantro, accompanied by titoté coconut rice and plantains.

\$ 160.000

SEAFOOD RICE

Creamy risotto-style rice, grilled lobster, prawns, shrimp, fish cubes, clams, and mussels.

\$ 160.000

SEA PASTA

Long pasta or gluten-free pasta, with shrimp, squid, prawns, and mussels in a white wine reduction, based on seafood bisque and coconut milk.

\$ 130.000

GRILLED LOBSTER

Whole lobster. Served with grilled vegetables and mashed potatoes. Sauce options: garlic, clarified butter, or fine herbs. Approximate portion: 700 grams.

\$300 per gram. \$230.000

Los precios incluyen
el 8% de Impoconsumo



Prices included
VAT 8% of Impoconsumo

LANGOSTINOS AL GUSTO

8 Unds - \$ 140.000

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; acompañados con vegetales grillados y puré de papa.

A LA THERMIDOR: salteados, aromatizados con jerez, salsa blanca y gratinados con queso parmesano; acompañados con vegetales grillados y puré de papa.



PRAWNS TO TASTE

8 Units \$ 140.000

PREPARATIONS:

CRISPY STYLE: fresh and juicy, marinated with lemon zest, served with corozo sauce, sautéed chili peppers, and a mix of vegetables.

COCONUT STYLE: sautéed prawns flavored with curry paste, coconut milk, and white wine reduction, served with crispy coconut rice.

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

THERMIDOR STYLE: sautéed, flavored with sherry, in a white sauce, and gratinéed with parmesan cheese; served with grilled vegetables and mashed potatoes.



Los precios incluyen
el 8% de Impoconsumo



Prices included
VAT 8% of Impoconsumo

CARNES Y AVES

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.

\$130.000

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 salteadas y vegetales frescos.

\$ 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.

\$110.000

Los precios incluyen
el 8% de Impoconsumo

MEATS AND POULTRY

SURF AND TURF

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

\$130.000

PEPPER STEAK

Tenderloin medallions cooked to your desired doneness, encrusted in a blend of black, pink, and green peppercorns. Drizzled with a red wine reduction and browned butter, served with sautéed potatoes and vegetables.

\$ 98.000

CARTAGENERA STEAK

Tenderloin medallions cooked to your desired doneness, drizzled with traditional Cartagenera posta sauce, served with titoté coconut rice, ripe plantain in two textures, and dressed green sprouts.

\$ 98.000

TRUFFLED BEEF TENDERLOIN MEDALLIONS

Tenderloin medallions cooked to your desired doneness with a hint of black truffle and black pepper, served over a mushroom and basil risotto.

\$110.000

Prices included
VAT 8% of Impoconsumo

Alérgenos / Allergens



CRUSTACEOS
CRUSTACEANS



LÁCTEOS
DAIRY

ROULETTE DE POLLO

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

\$60.000

MENÚ INFANTIL

Pastas con baby beef o pollo.

\$ 50.000

Baby beef o pollo con cascos de papa criolla frita.

\$ 50.000



CHICKEN ROULETTE

Grilled chicken roulade stuffed with eggplant caviar, served with sweet pepper pesto and roasted ripe plantain purée.

\$ 60.000

CHILDREN MENU

Pasta with baby beef or chicken.

\$ 50.000

Baby beef or chicken with fried creole potatoes.

\$ 50.000



Los precios incluyen
el 8% de Impoconsumo

Alérgenos / Allergens



Prices included
VAT 8% of Impoconsumo

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

Pasta salteadas con berenjena, tomates frescos y salsa tahini acompañadas con falafel.

\$ 45.000

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

VEGETARIANS

BRAISED PORTOBELLO

Mushroom stuffed with 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.

\$ 45.000

FRESH VEGETABLES BOWL

Mixed fresh greens dressed with lemon, grilled vegetables, pickled eggplant, avocado, cherry tomatoes, crispy tomato, pickled onions, roasted peppers, and buffalo mozzarella with olive oil.

\$45.000



Prices included
VAT 8% of Impoconsumo

Alérgenos / Allergens



HUEVOS
EGGS



LACTEOS
DAIRY



GLUTEN
GLUTEN

POSTRES

PIE DE COCO A LA MODA

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

\$35.000

VOLCÁN DE CHOCOLATE A LA CARTAGENERA

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

\$35.000

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.

\$35.000

ALEGRÍA CON COCO Y ANÍS

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

\$35.000

HELADOS

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

\$20.000



Los precios incluyen
el 8% de Impoconsumo

DESSERTS

COCONUT PIE À LA MODE

Classic Cartagenero dessert: baked crispy shortcrust pastry filled with caramelized grated coconut, served with vanilla ice cream.

\$ 35.000

CHOCOLATE VOLCANO CARTAGENIAN STYLE

Creamy chocolate coulant with a molten center, cocoa nibs, toffee caramel, and vanilla ice cream.

\$ 35.000

GUAVA MILLEFEUILLE

Crispy phyllo dough sheets filled with guava paste and local cheese, served with a sour guava coulis, candied lemon wedges, and artisanal coconut lemonade ice cream.

\$ 35.000

ALEGRIA WITH COCONUT AND ANISE

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

\$ 35.000

ICE CREAMS

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

\$ 20.000



Prices included
VAT 8% of Impoconsumo

Alérgenos / Allergens



GLUTEN



LACTEOS

DAIRY



RESTAURANTE
FUERTE DEL PASTELILLO



CLUB D PESCA
CARTAGENA DE INDIAS

SERVICIO DE AQUABUS

Disfrute de nuestro servicio de transfer para grupos de más de 6 personas, un recorrido totalmente gratuito. Adicional, nuestra oferta a bordo para vivir una experiencia privada con lo mejor de nuestra gastronomía y la vista a la bahía.

Servicio de recorrido en Aquabus tiene los siguientes precios:

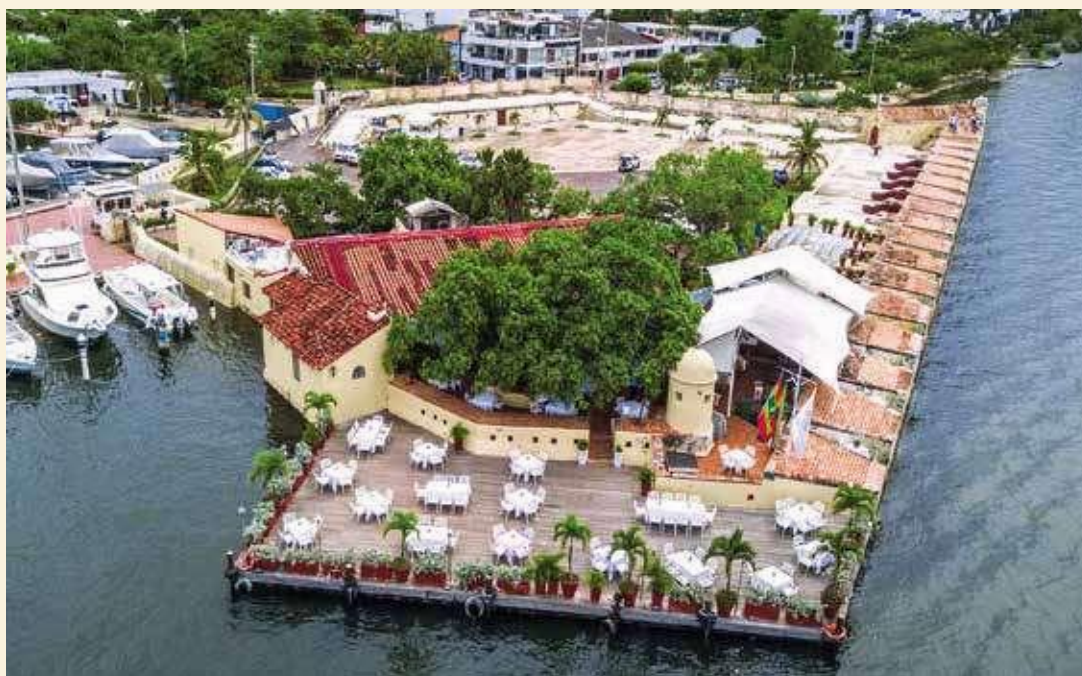
1 hora: \$500.000 + IVA / 2 horas: \$700.000 + IVA / 3 horas: \$800.000 + IVA

AQUABUS SERVICE

Enjoy our transfer service for groups of more than 6 people, a totally free tour. In addition, our offer on board to live a private experience with the best of our gastronomy and the view of the bay.

The aquabus tour service has the following prices:

1 hour: \$500.000 + IVA / 2 hours: \$700.000 + IVA / 3 hours: \$800.000 + IVA.



RESTAURANTE FUERTE DEL PASTELILLO



CLUB D PESCA

CARTAGENA DE INDIAS

Fue fundado en 1956, destacandose todo el tiempo como el más importante y antiguo de Cartagena y entre los más famosos en el área del Caribe. Ha atendido a SS Juan Pablo II, los Reyes de España, Holanda, Belgica y 36 jefes de Estado, entre otras personalidades.

FACILIDADES DE LLEGADA

Contamos con un parqueadero privado para 80 vehiculos. Muelle para recibir embarcaciones hasta de 100 pies de eslora.

CAPACIDAD DE LAS AREAS

Sala de Juntas con aire acondicionado para 15 personas, Muelle con capacidad para 150 personas, Comedor con Aire acondicionado para 25 personas, Tres garitas para cenas de parejas., Arbol con capacidad para 50 personas, Carpa Bar con capacidad para 60 personas

HORARIO - AMENIZACION MUSICAL

Abierto todos los días de 12:00 M hasta las 11:00 pm

Música en vivo:

Jueves a Sabado de 8:00 pm a 11:30 pm

Established since 1956, standing out through time as the most important and traditional restaurant in Cartagena, and among the most famous in the Caribbean. It has served late Pope John Paul II, the king and queen of Spain, Holland, Belgium and 36 Head of State, among other celebrities.

ARRIVAL FACILITIES

We count with a private parking lot for 80 vehicles, and a private dock to receive any kind of marine craft up to 100 feet long.

AREA CAPACITY

Board Meeting Room with air conditioning for 15 people, Private dock with a capacity for 150 people, Dining Room with air conditioning for 25 people, Three private fort valleys facing the bay for couples, Area surrounding the big rubber tree for 50 people, Bar area with a capacity for 60 people

SERVICE HOURS AND LIVE MUSIC

Open everyday from 12 noon to 11pm.

Live music:

Thursdays, Fridays and Saturdays from 8pm to 11:30pm

RNT N° 37793



Manga, Fuerte de San Sebastián del Pastelillo

Celular (+57)3183817622

-(605) 651-7400



@restfuertepastelillo

www.restaurantefuertedelpastelillo.com

Cartagena de Indias, Colombia

"La explotación y el abuso sexual a menores de edad es sancionado con pena privativa de libertad, de conformidad con lo previsto en la Ley 679 de 2.001"

"El exceso de alcohol es perjudicial para la salud" Ley 30 de 1986 - "Prohibase el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad" Ley 124 de 1994.

“ADVERTENCIA PROPINA: Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina correspondiente al 10% (indicar el porcentaje que se sugiere) 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 o no incluido en la factura o indíquelo el valor que quiere dar como propina.

En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la Línea de Atención de la Superintendencia de Industria y Comercio para que radique su queja, a los teléfonos: En Bogotá 6513240, para el resto del país línea gratuita nacional: 018000-910165”

Sin perjuicio de la obligación de fijar los avisos señalada en el presente numeral, se deberá preguntar al consumidor al momento de solicitar la liquidación de su cuenta que manifieste si opta por pagar o no la propina o por pagar una cantidad diferente de la sugerida.