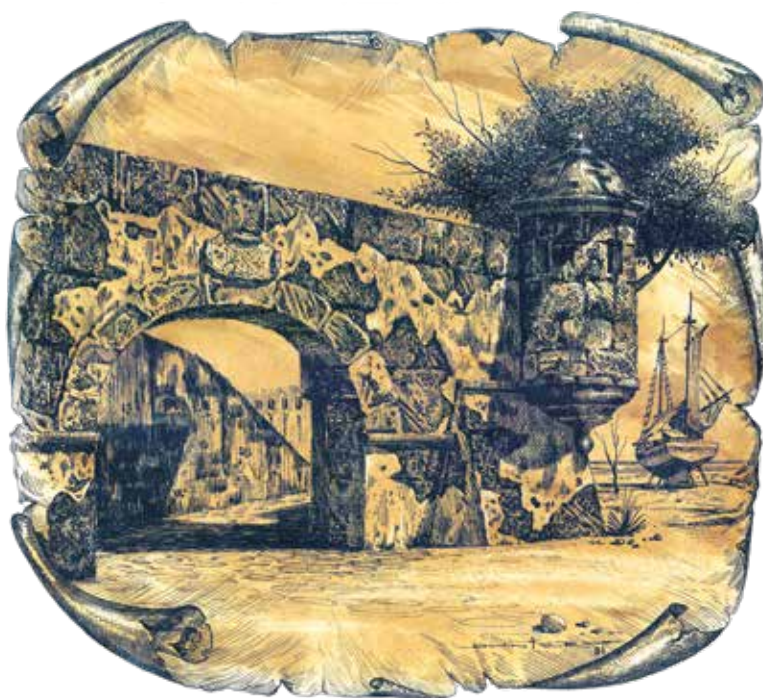




RESTAURANTE
FUERTE DEL PASTELILLO



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

COLD APPETIZERS

CEVICHE DE PESCADO \$79 MIL

Cubos de corvina marinados en zumo de limón fresco, aromatizado con cilantro, cebolla, servido con mango biche, ajíes dulces y chips de plátano.
Raw sea bass, lime juice / coriander / red onion / mango / plantain chips.

CARPACCIO DE LOMO \$79 MIL

Finas láminas de solomillo de res, aderezadas con emulsión de mostaza dijon, aceite de oliva, pimienta rosa, láminas de queso parmesano, ciboulette y crocante de queso parmesano.
Beef tenderloin / dijon mayo / olive oil / pink pepper / parmesan cheese.

CARPACCIO DE ATÚN, SALMÓN Y CORVINA \$79 MIL

Delicadas láminas de atún, salmón y corvina, aderezadas con nuestra deliciosa salsa Nikkei de mandarina, crema de wasabi y aceite de ajonjolí, acompañado con lámina de pan de hierbas.
Tuna / salmon / sea bass / tangerine nikkei sauce / wasabi / sesame oil / herbs bread.

TATAKI DE ATÚN EN COLORES

\$81 MIL   

Delicados cortes de atún encostrado en pimienta paraíso, servido con salsa nikkei, ósmosis de patilla, sal gruesa y dulce de caballito de papaya verde.
Pepper crusted tuna / nikkei sauce / green papaya confit / watermelon.

TRILOGÍA PASTELILLO

\$89 MIL   

Pequeños bocados de nuestras deliciosas entradas: carpaccio de atún, salmón, corvina, tataki en colores y nuestro ceviche de corvina.
Trilogy of salmon, tuna, sea bass carpaccio, tuna tataki and sea bass ceviche.

CÓCTEL DE LANGOSTA Y CAMARONES

\$89 MIL 

Exquisita mezcla de langosta y camarones frescos marinados con nuestra salsa de tomate con cebolla, zumo de limón, cilantro, acompañado con chips de plátano.
Lobster / shrimp / tomato sauce / plantain chips.

CEVICHE DEL PASTELILLO \$92 MIL

Cubos de corvina, mejillones y pulpo, marinados con pasta de ají amarillo, leche de coco, zumo de limón, aromatizado con cilantro y servido con jalapeño y chips de yuca.
Sea bass / Shrimp / mussels / octopus / yellow pepper / coconut milk / coriander / onion / jalapeño / lime juice / yucca chips.

Alérgenos / Allergens



Los precios incluyen el
8% de Impoconsumo

Prices include 8% VAT.

ENTRADAS CALIENTES

HOT APPETIZERS

LANGOSTINOS EN CARIMAÑOLA (3 UDS) \$77 MIL

Tradicional frito cartagenero envuelto en masa de yuca acompañado con mojo criollo, rouille de pimentón y suero costeño.

Yucca with prawn / creole sauce / red pepper rouille / suero cream.

SCALLOPS FLORENTINA \$99 MIL (SEGÚN DISPONIBILIDAD)

Tiernos scallops gratinados con salsa florentina a base de bechamel y espinacas.

Scallops florentine with spinach and bechamel sauce.

MEJILLONES AL VINO BLANCO \$75 MIL

Jugosos mejillones verdes rehogados en reducción de vino blanco con cebollas frescas y acompañado con pan de hierbas parrillado.

Fresh green mussels in white wine sauce and grilled herbs bread.

TACOS DE LOMO (2 UDS) \$78 MIL

Deliciosos tacos de solomillo de res a la brasa, aderezados con un toque de limón, guacamole, salsa de pimientos asados, pico de gallo, cebolla grillé y piña caramelizada. Servidos en tortilla de maíz nixtamalizado.

Beef tenderloin / guacamole / red pepper sauce / pico de gallo / pineapple / corn tortilla.

TACOS DE COLIFLOR Y ALMENDRAS (2 UDS) \$59 MIL

Suculentos tacos de coliflor rostizados con almendras crocantes y cebolla grillé. Aderezados con guacamole, pico de gallo y salsa de pimientos asados. Servidos sobre tortilla de maíz nixtamalizado.

Roasted cauliflower / almonds / grilled onion / guacamole / red pepper sauce / pico de gallo / corn tortilla.

JAIBA GRATINADA

\$99 MIL    

Salteada con champiñones, cebolla y aromatizada con vino blanco. Gratinada con queso parmesano servida con chips de yuca.

Crab meat au gratin with mushrooms / yucca chips.

MUELAS DE CANGREJO DE MAR (DISPONIBILIDAD SEGÚN TEMPORADA)

\$139 MIL    

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. Valor del gramo \$347/gramo.

Porción aproximada: 400 g.

Crab claws / garlic, parsley and white wine butter / fresh leaves / citric vinaigrette / 400 g. aprox.

TACOS DE LANGOSTA (2 UDS)

\$139 MIL 

Cortes de langosta a la brasa aderezados con guacamole, pico de gallo, limón y salsa de pimientos asados. Servidos en tortilla de maíz nixtamalizado.

Lobster / guacamole / pico de gallo / red pepper sauce / corn tortilla.

Los precios incluyen el 8% de Impoconsumo

Prices include 8% VAT.





ARROCES Y PASTAS

RICES AND PASTA

PASTAS DEL MAR \$129 MIL

Pastas con camarones, calamares, langostinos y mejillones en una salsa deliciosa con leche de coco y bisque de mariscos. Opción libre de gluten.

Seafood pasta / prawns / shrimp / calamari / mussels / coconut milk. Ask for gluten free option.

ARROZ DEL PESCADOR \$179 MIL

Perfecto para los amantes del mar que buscan sabor y frescura. Con langosta, langostinos y frutos del mar, aromatizado con hierbas y especias, este arroz marino es un plato vibrante, delicioso y lleno de auténtica tradición marina.

Seafood risotto / lobster / prawns / shrimp / mussels / clams.

PASTAS CON SALSA DE JAIBA \$109 MIL

Pastas con salsa cremosa de jaiba aromatizada con vino blanco. Una combinación deliciosa y aromática que resalta la suavidad de la carne de jaiba.

Opción libre de gluten.

Pasta with crab meat sauce / ask for gluten free option.

ARROZ CRIOLLO \$99 MIL

Arroz meloso con verduras asadas y cerdo frito aromatizado con guiso criollo y comino.

Un plato lleno de aroma y sabor, donde la suavidad del arroz se combina con las especias tradicionales para una experiencia deliciosa y auténtica. Pídelo veggie: \$79 mil.

Risotto creole style / pork belly / vegetables. Order it veggie: \$79 mil.

ARROZ CHAUFA CON POLLO PANKA, LOMO DE RES Y VERDURAS SALTEADAS \$99 MIL

Arroz salteado con verduras frescas, pollo panka y lomo de res, frutos secos, aromatizado con sal dim sum y pachicai.

Pídelo veggie: \$79 mil.

Stir fried rice with vegetables / panka style chicken / beef tenderloin / nuts.

Order it veggie: \$79 mil.



Alérgenos / Allergens



Los precios incluyen el 8% de Impoconsumo

Prices include 8% VAT.

PESCADOS Y MARISCOS

SEAFOOD

ATÚN EN COSTRA DE AJONJOLÍ

\$109 MIL   

Lomo de atún marinado con salsa soya encostrado con ajonjolíes tostados. Acompañado con plátano maduro asado y hojas frescas con vinagreta cítrica.

Soy marinated sesame crusted tuna / ripe plantain purée / citric salad.

SALMÓN CARIBEÑO \$109 MIL

Filete de salmón a la parrilla acompañado con puré de yuca con pesto de cebollino, salsa de coco ahumado y mayonesa de coco y limón.

Salmon / yuca and ciboulette pesto purée / coconut and lemon mayo.

FILETE DE CORVINA A LA CREOLE

\$119 MIL 

Filete de corvina asado a la parrilla y marinado con salsa de ajos tostados y bañado con salsa cremosa de tomates y vegetales frescos. Acompañado con arroz con coco titoté y patacones.

Sea bass in creole sauce / roasted garlic / tomato and fresh vegetable sauce / coconut rice / fried plantain.

LANGOSTINOS AL CURRY Y COCO

\$139 MIL   

Jugosos langostinos salteados y sutilmente aromatizados con curry, leche de coco, manzana y mantequilla de maní.

Acompañados con crujiente de arroz con coco.

Sautéed prawns in curry, peanut, apple and coconutsauce / crunchy coconut rice.

FILETE EN SALSA DE MARISCOS \$169 MIL

Filete de corvina asado y servido en nuestra deliciosa salsa a base de mariscos y leche de coco.

Acompañado con patacones y arroz con coco titoté.

Sea bass in seafood sauce / coconut titoté rice / fried plantain.

FILETE EN SALSA CREMOSA DE JAIBA

\$129MIL      

Jugoso filete de corvina a la parrilla bañado en nuestra deliciosa salsa de jaiba, aromatizada con vino blanco. Acompañado con arancinis de tioté y aguacate.

Sea bass in crab meat sauce / titoté arancini / avocado.

FILETE EN SALSA VERDE \$109 MIL

Filete de corvina a la parrilla bañado en salsa de puerros, albahaca y zumo de limón. Acompañado con arroz crocante salteado con maíz dulce, tomates y germinados.

Sea bass / leek and basil sauce / crunchy rice.



FILETE AL CALDILLO DEL PESCADOR

\$139 MIL   

Filete de corvina marcado a la parrilla con salteado de camarones, mejillones y ajíes dulces rehogados en un caldo ligero aromatizado con reducción de ron oscuro y acompañado con puré de ñame y titoté.

Sea bass / shrimp / mussels / light spiced stock with rum reduction / ñam purée / titoté.

Alérgenos / Allergens



Los precios incluyen el 8% de Impoconsumo

Prices include 8% VAT.

PESCADOS Y MARISCOS

SEAFOOD

LANGOSTINOS CROCANTE

\$145 MIL    

Crujientes langostinos servidos con salsa de corozo, ajíes salteados y mézclum de vegetales.

Crunchy prawns / corozo sauce / sautéed l chile / mix vegetables.

FESTIVAL DE MARISCOS

\$219 MIL      

Clásico de nuestro restaurante: langosta a la parrilla, cake de jaiba, anillos de calamar apanados, langostinos a la plancha y mejillones al ajillo.

Acompañado con vegetales grillados, arroz con coco titoté, salsa de ajo y patacones.

Seafood festival / lobster / crab cake / fried squid / prawns / mussels / grilled vegetables / fried plantains / coconut titoté rice.

CAZUELA DE MARISCOS

\$189 MIL     

Nuestra tradicional cazuela de mariscos servida

con langosta a la parrilla, langostinos, camarones, pescado, almejas y mejillones.

Aromatizada con leche de coco y cilantro; acompañada con patacones y arroz con coco titoté.

Seafood casserole / lobster / shrimp / sea bass / clams / mussels / coconut titoté rice / fried plantain.

LANGOSTA A LA PARRILLA

\$229 MIL 

Langosta entera, servida con vegetales

grillados y puré de papas.

Valor del gramo \$300/gr Porción aprox. 700 g.

Grilled lobster / grilled vegetables / mashed potatoes. 700 g. aprox.

LANGOSTA THERMIDOR \$234 MIL

Exquisita langosta servida con nuestra deliciosa salsa blanca aromatizada con jerez y mostaza. Valor del

gramo \$300/gramo. Porción aprox. 700 g.

Lobster thermidor style. 700 g aprox.



Los precios incluyen el 8% de Impoconsumo



Prices include 8% VAT.

CARNES Y AVES

MEATS AND POULTRY

COSTILLAS DE CERDO CON CHIMICHURRI DE MARAÑÓN \$114 MIL

Costillas de cerdo glaseadas con sus propios jugos acompañadas con puré de yuca y chimichurri de marañón con miel maple.

Baby back ribs / yuca purée / cashew and maple syrup chimichurri.

LOMO A LA PIMIENTA \$109 MIL

Medallones de lomo encostrados en pimienta negra. Bañados con salsa demiglace y servido con milhojas de papa y vegetales grillados.

Pepper crusted beef tenderloin / demiglace sauce / potato millefeuille / grilled vegetables.

LOMO CON PASTAS DE JAIBA \$129 MIL

Solomillo a la parrilla acompañado con deliciosas pastas en salsa de jaiba.

Opción sin gluten.

Grielled beef tenderloin / Crab meat pasta
Gluten free option.

MAR Y TIERRA \$129 MIL

Solomillo a la parrilla en salsa de pimienta y langostinos al ajillo, acompañado con milhojas de papa y vegetales grillados.

Grilled beef tenderloin / black pepper sauce / grilled vegetables / potato millefeuille.



LOMO A LA CARTAGENERA \$109 MIL

Medallones de lomo asados y bañados con salsa de posta cartagenera. Acompañado con mezclas asiáticas, plátano en texturas y arroz con coco titoté.

Grilled beef tenderloin / posta cartagena style sauce / plantain in textures / green leaves.

MEDALLONES DE LOMO TRUFADOS \$129 MIL

Medallones de lomo asados, pimienta negra, servidos sobre risotto de trufa y albahaca.

Grilled beef tenderloin on a bed of basil and truffle risotto.

CUISSES DE POLLO \$69 MIL

Delicioso steak de muslo y contramuslo deshuesado, servido con pesto de ajíes dulces

y puré de plátano maduro.

Chicken leg steak / local chile pesto /

NY STEAK ANGUS \$234 MIL

NY Steak angus asado a la parrilla acompañado con vegetales salteados, papas criollas y salsa de pimienta.

NY Steak angus / sautéed vegetables / yellow potatoes / black pepper sauce.

MENÚ INFANTIL \$60 MIL

Pastas con baby beef o pollo.

Baby beef con cascos de papa criolla frita.

Kids menu/ pasta with chicken/ yellow potatoes/ baby beef.

Los precios incluyen el 8% de Impoconsumo

Prices include 8% VAT.





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. 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 DE PESCA
CARTAGENA DE INDIAS

Fue fundado en 1956, destacándose 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, Bélgica y 36 jefes de Estado, entre otras personalidades.

FACILIDADES DE LLEGADA

Contamos con un parqueadero privado para 80 vehículos. 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) 321 727 9856 - (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 2001"
"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.