

## Entradas

## Frias

CEVICHE DE CAMARÓN .....	\$28.900
Camarones tigre en la salsa especial de la casa	
AGUACATE MEXICANO .....	\$34.500
Delicioso aguacate sobre cama de lechuga y relleno de nuestro exclusivo ceviche de camarón	
COCTEL DE CAMARONES .....	\$28.900
Frescos camarones bañados en salsa rosada.	
CEVICHE DE PESCADO .....	\$26.500
Preparación macerada en jugo de limon y sal, con maíz tierno, aguacate y aromatizado con cilantro.	

## Entradas

## Calientes

### Personales

CONSOME DE PESCADO .....	\$11.500
Con trozos de pescadillo blanco para un paladar suave.	
SOPITA DE SIERRA (Disponible los Domingos) Receta tradicional de la casa para deleitar a todos los paladares!.....	\$15.500
CREMA DE CAMARON Frescos camarones en salsa bizque.	
PORCION PEQUEÑA .....	\$23.500
PORCION GRANDE .....	\$29.900
PALMITOS DE CANGREJO .....	\$17.600
Gratinados en salsa mornay y queso parmesano.	
CROQUETAS DE SALMÓN Y RÓBALO .....	\$22.500
Exquisitas croquetas apanados con panko, servidas con salsa agri dulce	
MINI CAZUELA DE MARISCOS .....	\$31.500
En salsa bizque con frutos del mar, acompañada de patacón.	

### Para compartir

ANILLOS DE CALAMAR .....	\$27.500
Apanados en queso parmesano y panko	
CAMARONES APANADOS .....	\$27.500
En queso parmesano y salsa tartara o hawaiana	
DEDITOS DE ROBALO .....	\$21.200
Apanados con queso parmesano y acompañados con salsa tartara	
PATACONES ARRECIFES .....	\$26.500
Tres exquisitos patacones, gratinados con hogao	
PATACONES A LA CRIOLLA .....	\$26.800
Rebosados en hogao y adición de camarones.	
ANILLOS DE CEBOLLA .....	\$16.500
Rebosados con salsa orly y acompañados con la mezcla hawaiana de la casa	
EMPANADAS DE CAMARON .....	\$23.500
4 deliciosas unidades con trocitos de camarón	

## Arroces

<b>PAELLA VALENCIANA</b> .....	\$52.000
Típica preparación española con frutos del mar, tiernas costillitas, pollo y chorizo ibérico	
<b>ARROZ MARINERO</b> .....	\$37.300
Preparación especial de nuestro chef con aceite de olivas y frutos del mar.	
<b>ARROZ CON CAMARONES</b> .....	\$36.500
Selección de los mejores camarones en aceite de oliva	
<b>ARROZ ARRECIFES</b> .....	\$54.500
Generosa combinación de langostinos, salmón y camarones en aceite de oliva	

## Pastas

<b>PASTA MARINERA</b> .....	\$47.900
Spaquetti bañados con nuestra especial salsa de mariscos.	
<b>PASTA CAMARÓN</b> .....	\$41.500
Spaquetti bañados en salsa de camarones acompañados con champiñones y gratinado con queso parmesano.	

## Ensaladas

<b>ENSALADA MARINERA</b> .....	\$38.500
Variedad de lechugas, queso gruyere y frutos del mar (camarón, calamar y róbalo) aderezada con salsa rosada.	



# Filetes

## GROUPER AL AJILLO

Acompañado de Patacón y Ensalada ..... \$35.500

## GROUPER ALBACÓN

Bañado en salsa de Vino Blanco y Crema de Leche, con Tomates Cherry y Albacón.  
Acompañado de Verdura caliente y Arroz. .... \$38.500

## GROUPER A LA MILANESA

Apanado con el mejor queso parmesano y salsa tártara.  
Acompañado de Papa Casco y Ensalada ..... \$39.900

## GROUPER A LA MARINERA

A la plancha y bañado en salsa de mariscos.  
Acompañado de Patacón y Arroz ..... \$47.500

## GROUPER NAPOLITANO

A la plancha y bañado en salsa a base de tomate, gratinado con queso parmesano ... \$38.900

## RÓBALO MARACUYÁ

A la plancha, bañado en salsa de maracuyá.  
Acompañado de papa casco y ensalada. .... \$47.500

## RÓBALO A LA MARINERA

A la plancha y bañado en salsa de mariscos.  
Acompañado de Patacón y Arroz ..... \$59.900

## TRUCHA BRETONA

Bañada en una exquisita combinación de camarones y champiñones  
con salsa blanca y vino. Acompañado de Patacón y Ensalada. .... \$49.900

## TRUCHA RELLENA

Exótica presentación europea (camarones, róbalo y calamar en  
salsa de finas hierbas). Acompañado de Patacón y Ensalada. .... \$59.900

## SALMÓN A LA MANDARINA

A la plancha con salsa muy especial de la casa. Acompañado de  
Ensalada y Papa casco ..... \$48.900

## SALMÓN THAÍ

A la plancha y bañado en una deliciosa salsa a base de soya y  
jengibre. Acompañado de Verdura Caliente y Arroz. .... \$49.900

## PESCADO DE LA TEMPORADA

Pregunte a nuestro personal de servicio por la disponibilidad de la temporada.

TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IMPUESTO AL CONSUMO

# Pescados

NUESTROS EXQUISITOS PESCADOS FRITOS  
"acompañados con Patácon y Ensalada de la Casa"

Pargo Rojo.....	Según el Tamaño
Mojarra .....	\$42.000

# Carnes

<b>CHURRASCO</b> .....	\$41.500
Generoso corte de chatas acompañado con papa casco y ensalada.	
<b>BABY BEEF</b> .....	\$47.500
Lomo a la parrilla acompañado de ensalada y pure de papa.	
<b>PECHUGA GRILLE</b> .....	\$27.900
Asada a la plancha en salsa de la casa acompañada con papa casco y ensalada.	
<b>PECHUGA EN SALSA DE CHAMPIÑONES</b> .....	\$30.500
A la plancha, bañada en salsa de champiñones, acompañada de papa casco y ensalada.	
<b>PECHUGA NAPOLITANA</b> .....	\$33.500
A la plancha, bañada en salsa a base de tomate y gratinada, acompañada de papa casco y ensalada	
<b>COSTILLITAS BBQ</b> .....	\$37.900
Jugosas costillitas de cerdo al horno bañadas en salsa barbecue acompañadas con criollitas.	

TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IMPUESTO AL CONSUMO

## Mariscos

**CAZUELA DE MARISCOS** ..... \$52.000  
Especial preparación en salsa bizque, con frutos del mar.  
Acompañado con Arroz blanco y Patacón.

**PARRILLADA ARRECIFES** ..... \$74.900  
Exquisita combinación de pescados y mariscos preparados a la plancha  
(Langostinos, camarón, calamar, palmito de cangrejo, salmón, y róbalo apanado)

## Langostinos

**LANGOSTINOS ARRECIFES** ..... \$65.600  
Exótica presentación Hawaiana en leche de coco queso crema y piña.  
Acompañados con Patacón y Arroz Coco.

**LANGOSTINOS MARIPOSA** ..... \$65.500  
Porción de seis generosas unidades en el mejor apanado con queso parmesano.  
Acompañados de Papa Casco y Ensalada.

**LANGOSTINOS AL COCO** ..... \$56.800  
Asados a la plancha y bañados en exquisita salsa de coco.  
Acompañados de Patacón y Ensalada.

### Langostinos Arrecifes



## Acompañamientos

Queso Parmesano .....	\$6.500
Arroz Blanco .....	\$5.500
Arroz Coco .....	\$8.000
Criollitas o francesas .....	\$7.300
Banano Flame .....	\$6.500
Suero Costeño .....	\$5.200
Huevos de Codorniz .....	\$7.000
Verdura Caliente .....	\$7.500
Ensalada .....	\$8.000
Patacón .....	\$5.500
Patacón con hogao.....	\$12.000
Papa casco .....	\$8.000
Aguacate .....	\$7.800

## Bebidas

### JUGOS NATURALES

Mora - Maracuyá - Guanábana - Fresa	
En Agua .....	\$7.200
En Leche .....	\$8.200
MANDARINA .....	\$7.500
Lulada.....	\$8.900
Gaseosa artesanal FrutosRojos.....	\$9.500
Limonada de Panela.....	\$6.500
Limonada Natural .....	\$6.000
Limonada cerezada.....	\$6.500
Limonada ARRECIFES .....	\$7.500
Limonada de MANGO .....	\$6.800
Limonada de COCO .....	\$8.800
Gaseosa .....	\$5.500
Agua botella.....	\$5.800
Agua gas.....	\$5.800

TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IMPUESTO AL CONSUMO

# Cervezas

## NACIONALES

Club Colombia Dorada - Roja .....	\$8.500
Heineken Cero .....	\$10.500

## IMPORTADAS

Corona 330 .....	\$10.500
Stella Artois .....	\$10.200

# Licores

			Trago
WHISKY Buchanan's 18 años	Bt. \$535.000	Mb.. \$ N.D.	\$53.500
Buchanan's Master .....	Bt. \$375.000	Mb.. \$ N.D.	\$37.500
Buchanan's 12 años .....	Bt. \$365.000	Mb.. \$205.000	\$36.500
Old Parr 12 años .....	Bt. \$330.000	Mb.. \$225.000	\$33.000
J.W. Sello Negro .....	Bt. \$335.000	Mb.. \$175.000	\$33.500
J.W. Sello Rojo .....	Bt. \$165.000	Mb.. \$110.000	\$ N.D.
VODKA Absolut .....	Bt. \$185.500	Mb.. \$137.800	\$ N.D.
SMIRNOFF .....	Bt. \$175.000	Mb.. \$125.000	\$ N.D.
CREMA DE WHISKY Bailey's .....	Bt. \$165.000	Mb.. \$ 93.500	\$ N.D.
Hendricks .....	Bt. \$555.000	Mb.. \$ N.D.	\$55.500
TANQUERAY .....	Bt. \$285.000	Mb.. \$ N.D.	\$ N.D.
TEQUILA José Cuervo .....	Bt. \$215.000	Mb.. \$143.000	\$21.500
Don Julio Reposado .....	Bt. \$455.000	Mb.. \$ N.D.	\$45.500
Dubonnet .....	Bt. \$165.000	Mb.. \$ N.D.	\$16.500
RON Zapaca 23 años .....	Bt. \$455.000	Mb.. \$ N.D.	\$ N.D.
RON Medellín .....	Bt. \$155.000	Mb.. \$ N.D.	\$ N.D.
AGUARDIENTE Antioqueño Azul .....	Bt. \$120.000	Mb.. \$ 75.000	\$12.000
AGUARDIENTE Antioqueño Verde .....	Bt. \$110.000	Mb.. \$ 70.000	\$12.000
Nectar Verde .....	Bt. \$ 95.000	Mb.. \$ 58.500	\$ 9.500

# Vinos

## Tintos

BODEGAS

### *Chilenas*

Santa Rita 120 Cabernet Sauvignon..... Bt. \$109.500

Mb \$ 56.700

Santa Rita Reserva Merlot ..... Bt. \$108.500

BODEGAS

### *Argentinas*

Finca Las Moras Malbec ..... Bt. \$110.000

Mb. \$ 57.600

BODEGAS

### *Italianas*

Piccini Lambrusco..... Bt. \$ 99.800

BODEGAS

### *Españolas*

Marqués de Riscal Rueda Verdejo..... \$140.500

Marqués de Riscal Tempranillo ..... Bt. \$165.000

Mb. \$68.500

Marqués del Riscal Reserva Rioja ..... Bt. \$269.600

Mb. \$172.500

# Vinos

## Blancos

BODEGAS

*Chilenas*

Santa Rita 120 Sauvignon Blanc .....	Bt. \$117.500
	Mb. \$ 56.700
Santa Rita 120 Chardonnay .....	Bt \$ 110.500
Santa Rita Reserva Sauvignon Blanc .....	Bt. \$158.500

BODEGAS

*Argentinas*

Finca Las Moras Chardonnay .....	Bt. \$110.900
----------------------------------	---------------

BODEGAS

*Españolas*

Marqués de Riscal Rueda .....	Bt. \$140.500
Cava Codorniu .....	Bt. \$154.800

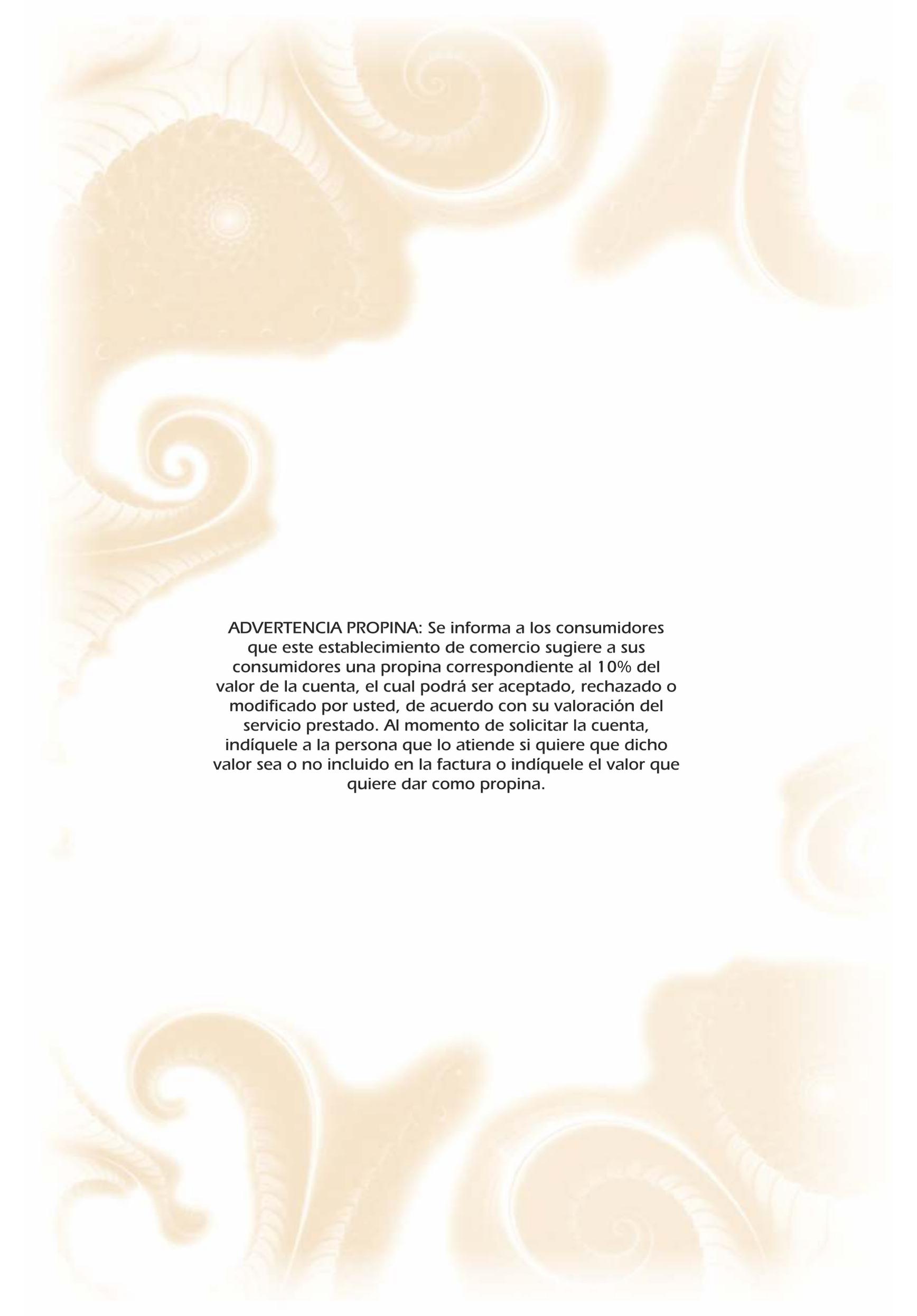
## Rosé

BODEGAS

*Chilenas*

Santa Rita 120 Rosé Cabernet .....	Bt \$ 125.500
------------------------------------	---------------

PROHIBASE EL EXPENDIO DE BEBIDAS EMBRIAGANTES A MENORES DE EDAD  
EL EXCESO DE ALCOHOL ES PERJUDICIAL PARA LA SALUD



**ADVERTENCIA PROPINA:** Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina correspondiente al 10% 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.