

## Entradas

## Frias

|   |          |
|---|----------|
| <b>CEVICHE DE CAMARÓN</b> .....   | \$28.900 |
| Camarones tigre en la salsa especial de la casa.  |          |
| <b>CEVICHE DE CAMARÓN TRADICIONAL</b> .....   | \$28.900 |
| Receta tradicional de las costas de nuestro Caribe colombiano!!!<br>Frescos camarones bañados en suave salsa rosada con cebolla finamente picada y un toque de picante. |          |
| <b>CEVICHE DE PESCADO</b> .....   | \$26.500 |
| Preparación macerada en jugo de limon y sal,<br>con maíz tierno, aguacate y aromatizado con cilantro.   |          |
| <b>CEVICHE MIXTO</b> .....  | \$36.500 |
| Preparación de tilapia y camarones marinados en exquisita<br>leche de tigre con tomates Cherry, cilantro y cebolla roja,<br>acompañado de mole de aguacate y totopos.   |          |

## Entradas

## Calientes

### Personales

|  |          |
|--|----------|
| <b>CONSOME DE PESCADO</b> .....  | \$11.500 |
| Con trozos de pescado blanco para un paladar suave.  |          |
| <b>SOPITA DE SIERRA</b> (Disponible los Domingos)<br>Receta tradicional de la casa para deleitar a todos los paladares!..... | \$15.500 |
| <b>CREMA DE CAMARON</b><br>Frescos camarones en salsa bizque.      PORCION PEQUEÑA.....                                      | \$23.500 |
| <b>PALMITOS DE CANGREJO</b> .....  | \$17.600 |
| Gratinados en salsa mornay y queso parmesano.  |          |
| <b>MINI CAZUELA DE MARISCOS</b> .....  | \$31.500 |
| En salsa bizque con frutos del mar, acompañada de patacón.   |          |

### Para compartir

|  |          |
|--|----------|
| <b>ANILLOS DE CALAMAR</b> .....                                  | \$27.500 |
| Apanados en queso parmesano y panko                              |          |
| <b>CAMARONES APANADOS</b> .....                                  | \$27.500 |
| Mezcla de Panko y queso parmesano, acompañados de salsa tartara. |          |
| <b>DEDITOS DE ROBALO</b> .....                                   | \$21.200 |
| Apanados con queso parmesano y acompañados con salsa tartara     |          |
| <b>PATACONES ARRECIFES</b> .....                                 | \$26.500 |
| Tres exquisitos patacones, gratinados con hogao                  |          |
| <b>PATACONES A LA CRIOLLA</b> .....                              | \$26.800 |
| Rebosados en hogao y adición de camarones.                       |          |

# 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

Mezcla de Panko y queso parmesano, acompañados de salsa tartara.  
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

## CHERNA MARACUYÁ

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

## CHERNA 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 al estilo Papillon ( 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

## SALMÓN MARINERO

A la plancha y bañado en nuestra exquisita salsa con mariscos.  
Acompañado de patacón y arroz. .... \$63.500

## PESCADO DE LA TEMPORADA

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

**TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IMPUESTO AL CONSUMO**

## 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 con palmitos de cangrejo.              |          |
| <b>ARROZ ARRECIFES</b> .....   | \$54.500 |
| Generosa combinación de langostinos, salmón y camarones en aceite de oliva                   |          |

## Pastas

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

## Ensaladas

|  |          |
|--|----------|
| <b>ENSALADA MEDITERRÁNEA</b> .....   | \$38.500 |
| Variedad de lechugas, pimentón, cebolla en plumas y aceitunas, queso ibérico y frutos del mar salteados ( Camaron y Calamar), aderezada con una vinagreta cítrica a base de aceite de oliva. |          |
| <b>PLATO VEGETARIANO</b> .....   | \$36.500 |
| Fusillis salteados con vegetales de temporada en aceite de oliva, bañados en salsa pesto.  |          |



## Pescados

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

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

## Carnes

|   |          |
|---|----------|
| BABY BEEF.....  | \$47.500 |
| Lomo a la parrilla acompañado de ensalada y pure de papa. |          |

|  |          |
|--|----------|
| PECHUGA GRILLE.....  | \$27.900 |
| Asada a la plancha en salsa de la casa acompañada con papa casco y ensalada. |          |

|  |          |
|--|----------|
| PECHUGA EN SALSA DE CHAMPIÑONES .....  | \$30.500 |
| A la plancha, bañada en salsa de champiñones, acompañada de papa casco y ensalada. |          |

|   |          |
|---|----------|
| COSTILLITAS BBO.....  | \$37.900 |
| Jugosas costillitas de cerdo al horno bañadas en salsa barbecue acompañadas con criollitas. |          |

|  |          |
|--|----------|
| CHURRASCO.....   | \$41.500 |
| Generoso corte de chatas acompañado con papa casco y ensalada. |          |

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 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 .....           | \$8.500  |
| 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

|                                    |         |
|------------------------------------|---------|
| 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

## Postres

**QUESO FUNDIDO..... \$9.500**

Tradicional queso paipa fundido con arequipe,  
acompañado de dulce de mora.

**TIRAMISÚ.....\$9.000**

Tradicional preparación de la casa a base de café  
y notas de amaretto.

**BANANITOS FLAME.....\$8.500**

Deliciosa preparación de bananos apanados,  
acompañados de helado de vainilla.

**MOUSSE DE MARACUYÁ.....\$8.500**

Suave preparación tropical de la casa,  
servida sobre base de galleta crocante.

**COPA DE HELADO.....\$6.500**

Helado de vainilla sobre cama de dulce de mora.

**BROWNIE CON HELADO..... \$8.500**

Bizcocho de chocolate acompañado de helado de vainilla  
y barquillo de chocolate.

# Cócteles

|                 |          |
|-----------------|----------|
| DAIQUIRY.....   | \$24.000 |
| MOJITO .....    | \$26.000 |
| MARGARITA ..... | \$25.000 |
| BRULOT.....     | \$25.000 |
| GIN TONIC ..... | \$32.000 |

# 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

# 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 |