

Entradas

Frias

CEVICHE DE CAMARÓN	\$32.500
Camarones tigre en la salsa especial de la casa.	
CEVICHE DE CAMARÓN TRADICIONAL	\$32.500
Receta tradicional de las costas de nuestro Caribe colombiano!!! Frescos camarones bañados en suave salsa rosada con cebolla finamente picada y un toque de picante.	
CEVICHE DE PESCADO	\$28.000
Preparación macerada en jugo de limon y sal, con maíz tierno, aguacate y aromatizado con cilantro.	
CEVICHE MIXTO	\$38.000
Preparación de tilapia y camarones marinados en exquisita leche de tigre con tomates Cherry, cilantro y cebolla roja, acompañado de mole de aguacate y totopos.	

Entradas

Calientes

Personales

CONSOME DE PESCADO	\$14.000
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!	\$18.000
CREMA DE CAMARON Frescos camarones en salsa bizque.	\$26.000
PALMITOS DE CANGREJO	\$17.600
Gratinados en salsa mornay y queso parmesano.	
MINI CAZUELA DE MARISCOS	\$34.000
En salsa bizque con frutos del mar, acompañada de patacón.	

Para compartir

ANILLOS DE CALAMAR	\$32.000
Apanados en queso parmesano y panko	
CAMARONES APANADOS	\$31.000
Mezcla de Panko y queso parmesano, acompañados de salsa tartara.	
DEDITOS DE ROBALO	\$25.000
Apanados con queso parmesano y acompañados con salsa tartara	
PATACONES ARRECIFES	\$29.000
Tres exquisitos patacones, gratinados con hogao	
PATACONES A LA CRIOLLA	\$31.000
Rebosados en hogao y adición de camarones.	

Arroces

PAELLA VALENCIANA \$56.500
Típica preparación española con frutos del mar, tiernas costillitas, pollo y chorizo ibérico

ARROZ MARINERO \$39.500
Preparación especial de nuestro chef con aceite de olivas y frutos del mar.

ARROZ CON CAMARONES \$38.600
Selección de los mejores camarones en aceite de oliva con palmitos de cangrejo.

ARROZ ARRECIFES \$57.700
Generosa combinación de langostinos, salmón y camarones en aceite de oliva

Pastas

PASTA MARINERA \$50.000
Spaquetti bañados con nuestra especial salsa de mariscos.

PASTA CAMARÓN \$48.500
Spaquetti bañados en salsa de camarones acompañados con champiñones y gratinado con queso parmesano.

Ensaladas

ENSALADA MEDITERRÁNEA \$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.

PLATO VEGETARIANO \$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 \$49.000

Carnes

BABY BEEF..... \$55.000
Lomo a la parrilla acompañado de ensalada y pure de papa.

PECHUGA GRILLE..... \$30.500
Asada a la plancha en salsa de la casa acompañada con papa casco y ensalada.

PECHUGA EN SALSA DE CHAMPIÑONES\$37.000
A la plancha, bañada en salsa de champiñones, acompañada de papa casco y ensalada.

COSTILLITAS BBQ..... \$42.000
Jugosas costillitas de cerdo al horno bañadas en salsa barbecue acompañadas con criollitas.

CHURRASCO..... \$45.000
Generoso corte de chatas acompañado con papa casco y ensalada.

TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IMPUESTO AL CONSUMO

Filetes

GROUPER AL AJILLO

Acompañado de Patacón y Ensalada \$37.600

GROUPER ALBACÓN

Bañado en salsa de Vino Blanco y Crema de Leche, con Tomates Cherry y Albacón.
Acompañado de Verdura caliente y Arroz. \$41.000

GROUPER A LA MILANESA

Mezcla de Panko y queso parmesano, acompañados de salsa tartara.
Acompañado de Papa Casco y Ensalada \$43.000

GROUPER A LA MARINERA

A la plancha y bañado en salsa de mariscos.
Acompañado de Patacón y Arroz \$53.200

CHERNA MARACUYÁ

A la plancha, bañado en salsa de maracuyá.
Acompañado de papa casco y ensalada. \$50.500

CHERNA A LA MARINERA

A la plancha y bañado en salsa de mariscos.
Acompañado de Patacón y Arroz \$68.000

TRUCHA BRETONA

Bañada en una exquisita combinación de camarones y champiñones
con salsa blanca y vino. Acompañado de Patacón y Ensalada. \$55.000

TRUCHA RELLENA

Exótica presentación europea al estilo Papillon (camarones, róbalo y
calamar en salsa de finas hierbas). Acompañado de Patacón y Ensalada ... \$65.000

SALMÓN A LA MANDARINA

A la plancha con salsa muy especial de la casa. Acompañado de
Ensalada y Papa casco \$52.000

SALMÓN THAÍ

A la plancha y bañado en una deliciosa salsa a base de soya y
jengibre. Acompañado de Verdura Caliente y Arroz. \$51.800

SALMÓN MARINERO

A la plancha y bañado en nuestra exquisita salsa con mariscos.
Acompañado de patacón y arroz. \$69.000

PESCADO DE LA TEMPORADA

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

TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IMPUESTO AL CONSUMO

Mariscos

CAZUELA DE MARISCOS

\$57.800

Especial preparación en salsa bizque, con frutos del mar.
Acompañado con Arroz blanco y Patacón.

PARRILLADA ARRECIFES

\$83.800

Exquisita combinación de pescados y mariscos preparados a la plancha
(Langostinos, camarón, calamar, palmito de cangrejo, salmón, y róbalo apanado)

Langostinos

LANGOSTINOS ARRECIFES

\$69.000

Exótica presentación Hawaiana en leche de coco queso crema y piña.
Acompañados con Patacón y Arroz Coco.

LANGOSTINOS AL COCO

\$61.800

Asados a la plancha y bañados en exquisita salsa de coco.
Acompañados de Patacón y Ensalada.

Langostinos Arrecifes



Postres

QUESO FUNDIDO..... \$9.500

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

TIRAMISÚ..... \$12.000

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

BANANITOS FLAME..... \$9.500

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

MOUSSE DE MARACUYÁ..... \$11.000

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

COPA DE HELADO..... \$8.000

Helado de vainilla sobre cama de dulce de mora.

BROWNIE CON HELADO..... \$10.500

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

PIE DE LIMÓN \$12.000

Exquisita preparación esponjosa de limón en base de galleta triturada.

Acompañamientos

Queso Parmesano	\$6.500
Arroz Blanco	\$6.500
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	\$6.000
Patacón con hogao.....	\$12.000
Papa casco	\$8.000
Aguacate	\$7.800

Bebidas

MANDARINA	\$10.500
Lulada.....	\$10.500
Gaseosa artesanal FrutosRojos.....	\$10.500
Limonada de Panela.....	\$8.500
Limonada Natural	\$8.000
Limonada cerezada.....	\$8.500
Limonada ARRECIFES	\$9.000
Limonada de COCO	\$10.000
Gaseosa	\$6.000
Agua botella.....	\$6.000
Agua gas.....	\$6.000

TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IMPUESTO AL CONSUMO

Cervezas

NACIONALES

Club Colombia Dorada - Roja	\$9.500
Heineken Cero.....	\$8.500

IMPORTADAS

Corona 330	\$12.000
Stella Artois.....	\$12.000

Licores

				Trago
WHISKY Buchanan's 18 años	Bt. \$850.000	Mb.. \$	N.D.	\$85.000
Buchanan's Master.....	Bt. \$460.000	Mb.. \$	N.D.	\$46.000
Buchanan's 12 años	Bt. \$390.000	Mb.. \$	210.000	\$39.000
Old Parr 12 años.....	Bt. \$330.000	Mb.. \$	230.000	\$33.000
J.W. Sello Negro	Bt. \$330.000	Mb.. \$	198.000	\$33.000
J.W. Sello Rojo.....	Bt. \$160.000	Mb.. \$	96.000	\$ N.D.
CREMA DE WHISKY Bailey's	Bt. \$220.000	Mb.. \$	140.000	\$ N.D.
TANQUERAY	Bt. \$340.000	Mb.. \$	N.D.	\$ N.D.
TEQUILA José Cuervo	Bt. \$210.000	Mb.. \$	120.000	\$21.000
Don Julio Reposado	Bt. \$650.000	Mb.. \$	N.D.	\$65.000
Dubonnet.....	Bt. \$175.000	Mb.. \$	N.D.	\$17.500
AGUARDIENTE Antioqueño Azul	Bt. \$130.000	Mb.. \$	78.000	\$13.000
AGUARDIENTE Antioqueño Verde.....	Bt. \$110.000	Mb.. \$	66.000	\$11.000
Nectar Verde.....	Bt. \$ 95.000	Mb.. \$	N.D.	\$ N.D.

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 \$130.000
	Mb \$ 75.000
	187 ml \$ 40.500

BODEGAS

Argentinas

Finca Las Moras Malbec	Bt. \$121.000
	MB \$ 70.000
	Bt 175 ml \$ 38.500

BODEGAS

Italianas

Piccini Lambrusco.....	Bt. \$ 109.000
------------------------	----------------

BODEGAS

Españolas

Marqués de Riscal Rueda Verdejo.....	\$190.000
Marqués de Riscal Tempranillo	Bt. \$175.000
	Mb. \$95.000
Marqués del Riscal Reserva Rioja	Bt. \$370.000
	Mb. \$215.000

Vinos

Blancos

BODEGAS

Chilenas

Santa Rita 120 Sauvignon Blanc	Bt. \$130.000
	Mb. \$ 75.000
	187 ml \$ 40.500
Santa Rita 120 Chardonnay	Bt \$130.000

BODEGAS

Argentinas

Finca Las Moras Chardonnay	Bt. \$123.000
----------------------------------	---------------

BODEGAS

Españolas

Marqués de Riscal Rueda	Bt. \$190.000
Cava Codorniu	Bt. \$170.000

Rosé

BODEGAS

Chilenas

Santa Rita 120 Rosé Cabernet	Bt \$135.000
------------------------------------	--------------

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