



NUUESTRA Cevichería

Ceviche \$48.000
Café del Mar

Camarones frescos, cebolla blanca y roja, marinado de cítrico de limón, mayonesa japonesa, ajinomoto, pulpa de maracuyá y cilantro. Acompañado con chips de plátano y aguacate.

Fresh shrimp, white and red onion, lemon citrus marinade, Japanese mayonnaise, ajinomoto, passion fruit pulp and coriander. Accompanied with plantain chips and avocado.

Ceviche  \$48.000
Azteca

Pulpo fresco, camarones, tilapia fresca, cebolla blanca y roja, ajinomoto, marinado de cítrico de limón, mayonesa japonesa, ají rocoto y cilantro. Acompañado con chips de plátano y aguacate.

Fresh octopus, shrimp, fresh tilapia, white and red onion, ajinomoto, lemon citrus marinade, Japanese mayonnaise, rocoto chili and coriander. Accompanied with plantain chips and avocado.

Ceviche \$48.000
de Ají Amarillo

Yellow chili pepper Ceviche

Pulpo, camarones, tilapia fresca, cebolla blanca, cebolla roja, ajinomoto, marinado en cítricos, mayonesa japonesa, ají amarillo y cilantro, chips de plátano y aguacate.

Octopus, shrimp, fresh tilapia, white onion, red onion, ajinomoto, citrus marinade, Japanese mayonnaise, yellow chili pepper and coriander, plantain chips and avocado.

Coctel de Camarón San Felipe

San Felipe Shrimp Cocktail

\$48.000



Camarones frescos con nuestra salsa rosada hecha en casa, cebolla blanca, roja, ajinomoto, cilantro, marinados en cítricos, toque de picante, chips de plátanos y aguacate.

Fresh shrimp with our homemade pink sauce, white and red onions, ajinomoto, coriander, marinated in citrus, a touch of spice, plantain chips and avocado.

PARA COMPARTIR / FOR SHARE

Trilogía de Ceviches

Ceviche Trilogy

\$115.000

Disfruta de nuestra variedad de ceviches Especialmente para compartir tus mejores momentos, exquisita combinación de nuestros 3 mejores ceviches, Café del Mar 100gr, Azteca 100gr, Ceviche de Ají Amarillo 100gr, timbal de puré de papas criollas y crocante de chip de plátanos.

Enjoy our variety of ceviches

Especially to share your best moments, exquisite combination of our 3 best ceviches, Café del Mar 100gr, Azteca 100gr, yellow pepper ceviche 100gr, Creole mashed potato timbale and crispy plantain chips.

Ceviche \$40.000
Vegetariano

Blas de Lezo

Blas de Lezo Vegetarian ceviche

250 gr entre tomate, kiwi, mango maduro, durazno, aguacate, marinado en cítricos, ajinomoto, mayonesa japonesa, cebolla blanca y roja, y un toque de picante.

250g of tomato, kiwi, ripe mango, peach, avocado, marinated in citrus, ajinomoto, Japanese mayonnaise, white and red onion, and a touch of spice.

Causa de Pulpo \$58.000

La Heroica

La Heroica Cause of octopus

Pulpo fresco marinado en cítricos, cebolla blanca, roja, aceite de oliva, pimienta cayena, ajinomoto, aguacate, sobre un timbal de papas amarillas.

Fresh octopus marinated in citrus, white and red onion, olive oil, cayenne pepper, ajinomoto, avocado, on a timbale of yellow potatoes.

Causa \$58.000
de camarones

Shrimp Cause

Camarones frescos, marinados en cítricos, cebolla blanca, roja, cilantro, ajinomoto, salsa tártara, aguacate, sobre un timbal de papas amarillas.

Fresh shrimp, marinated in citrus, white and red onion, coriander, ajinomoto, tartar sauce, avocado, on a timbale of yellow potatoes.

LOS PRECIOS INCLUYEN IMPUESTO AL CONSUMO
PRICES INCLUDE CONSUMPTION TAX

Estimado Cliente, si usted es alérgico a algún ingrediente por favor comunicarlo.
Dear Customer, if you are allergic to any ingredient please communicate it. Thank You

Carta

ESPECIAL DEL CHEF

ENTRADAS

PULPO A LA PARRILLA \$78.000

GRILLED OCTOPUS

Pulpo fresco, asado a la parrilla con chimichurri en reducción balsámica, Papas criollas al vapor y tomate uvalina.

Fresh octopus, grilled with chimichurri in balsamic reduction, steamed Creole potatoes and uvalina tomato.

MIX DE MARISCOS \$58.000

SEAFOOD MIX

150gr entre pulpo, camarón calamar, cebolla, crema de leche, pimentón rojo y verde. Acompañado con chips de plátano.

150gr between octopus, shrimp, squid, onion, milk cream, red and green paprika. Served with plantain chips.

LANGOSTINOS \$58.000

A LA CRIOLLA

PRAWNS CRIOLLA

Langostinos U15 salteados, bañados en leche de coco, pimentón rojo, verde y cebolla blanca, sobre una base de mix de lechugas y chips de plátano.

Sauteed U15 prawns, bathed in coconut milk, red and green paprika and white onion, on a base of lettuce mix and plantain chips.

SURTIDO IBERICO Y \$70.000

QUESO MANCHEGO

IBERICO ASSORTMENT AND MANCHEGO CHEESE

100gr entre Jamón serrano, salchichón, chorizo español, 50 gr de queso manchego, aceitunas, tomate uvalina y grissini.

100gr between Serrano ham, sausage, Spanish chorizo, 50 gr of manchego cheese, olives, uvalina tomato and grissini.

CHIPS DE PLÁTANO \$30.000

CON SUERO COSTEÑO

Snack de chips de plátano, especiales para compartir. Acompañados de nuestro delicioso suero costeño.

Plantain chips snacks, especial to share. Accompanied by our delicious coastal whey.

PLATOS FUERTES

TRONCHA DE SALMÓN Y CAMARONES EN SALSA DE COCO Y CURRY

SLICED SALMON AND SHRIMPS IN COCONUT SAUSE

\$75.000

250gr Salmón fresco asado, bañado en salsa de camarones, leche de coco, curry; espárragos y tomate uvalina.

Acompañado de puré de papa criolla.

250gr Grilled fresh salmon, bathed in shrimp sauce, coconut milk, curry; asparagus and uvaline tomato. Accompanied by Creole potato puree.

NEW YORK STEAK \$105.000

300gr De New York Steak corte madurado americano, acompañado de papas criollas y espárragos.

300gr New York Steak American matured cut, accompanied by Creole potatoes and asparagus.

FILETE DE TILAPIA A LA \$58.000

MENIER CON CAMARONES

TILAPIA FILLET A LA MENIER WITH SHRIMPS

Filete de tilapia asado, bañado en salsa de camarones, mantequilla, perejil, vino blanco, acompañado de papas criollas y ensalada de la casa.

Grilled tilapia fillet, bathed in shrimp sauce, butter, parsley, white wine, accompanied by Creole potatoes and house salad.

PICADA \$68.000

MIXTA PERSONAL

PERSONAL MIXED PICADA

250gr de proteína, cubitos de pollo, lomo fino, lomo de cerdo, trocitos de chorizo artesanal y butifarra, mezclados con pimentón rojo, verde y amarillo, cebolla blanca, cebolla roja, laurel y romero. Acompañado con papa criolla.

250gr of protein, chicken cubes, pork loin, pieces of artisan chorizo and sausage, mixed with red, green and yellow paprika, white onion, red onion, bay leaf, and rosemary. Served with Creole potatoes.

PARA COMPARTIR / FOR SHARE

Picada

Cafe del Mar

★★★★★

\$130.000

Disfruta de nuestra picada especial de la casa 400gr elaborada con jugosos cubitos de pollo, lomo fino, lomo de cerdo, trocitos de chorizo artesanal y butifarra, mezclados con pimentón rojo, verde y amarillo, cebolla blanca, cebolla roja, laurel, romero y 120gr de anillos de calamares, camarón y pulpo. Acompañado con papa criolla y ensalada de la casa.

Enjoy our special 400gr house snack made with juicy chicken cubes, thin loin, pork loin, pieces of artisan chorizo and sausage, mixed with red, green and yellow paprika, white onion, red onion, bay leaf, rosemary and 120gr of squid rings, shrimp and octopus. Served with Creole potatoes and house salad.

ENSALADA DEL CHEF \$45.000

CHEF'S SALAD

Nuestra ensalada especial con 100gr de pechuga de pollo, un mix de lechuga crespita, morada, espinaca, rúgula, basílico, bits de pan, huevo cocido, queso parmesano, tomate cherry, uvalina y aderezo de miel mostaza.

Our special salad with 100gr of chicken breast, a mix of crisp lettuce, purple lettuce, spinach, rugula, basil, bits of bread, boiled egg, parmesan cheese, cherry tomato, uvalina and honey mustard.

POSTRE DEL DÍA

Dessert of the day

\$22.000

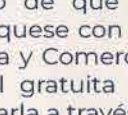
ADICIONALES: \$8.000 para acompañar los platos (Papa/ Puré de papas / Ensalada).

QUESO MANCHEGO (porción de 50gr) \$18.000

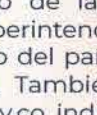
ADDITIONAL: \$8.000 to accompany the dishes (Potato/ Mashed Potatoes/ Salad).

MANCHEGO CHEESE (portion of 50gr) \$18.000

Los adicionales no están incluidos en el precio del plato. The additional ones are not included in the price of the dishes.



Nuestros Vegetales son producidos por la Fundación Granitos de Paz, conformado por mujeres madre cabeza de hogar.



LOS PRECIOS INCLUYEN IMPUESTO AL CONSUMO
PRICES INCLUDE CONSUMPTION TAX

Estimado Cliente, si usted es alérgico a algún ingrediente por favor comunicarlo. Dear Customer, if you are allergic to any ingredient please communicate it. Thank You

ADVERTENCIA PROPINA: Se informa a los consumidores que este establecimiento comercial sugiere una propina del 10% del valor de la factura, la cual puede ser aceptada, rechazada o modificada por usted, según su evaluación del servicio proporcionado. Al solicitar la factura, informe a la persona que lo atiende si desea que esta cantidad se incluya o no en la factura, o especifique la cantidad que desea dar como propina.

En este establecimiento comercial, los dineros recogidos por concepto de propina se destinan única y exclusivamente a reconocer del trabajo de las personas que forman parte de la cadena de servicios.

En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la línea de atención al ciudadano de la Superintendencia de Industria y Comercio: 601 592 0400 en Bogotá o, para el resto del país, la línea nacional gratuita 01 8000 910165, para presentar su queja. También puede presentarla a través del correo electrónico contactenos@sic.gov.co, indicando en el asunto o cuerpo del correo electrónico: queja sobre el cargo por propina.