

R.N.T: 40296

MENU COMIDA 2024

*Palmarito
Beach*

Todos los precios estan en pesos colombianos.

precios INCLUYEN el impuesto al consumo establecido por el Gobierno Nacional.

ADVERTENCIA PROPINA: Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina correspondiente al 10% 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, indíquele a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indique el valor que quiere dar como propina.

En este establecimiento de comercio los dineros recogidos por concepto de propina se destinan a (indicar si se reparte el 100 % entre los trabajadores del área de servicios o si algún porcentaje o la totalidad de ese dinero se destinan a otros usos diferentes, y en caso de que así sea, indicar su destino). 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 Bogota, 5920400 PBX: 5870000 Ext: 1190/1191,

DESAYUNOS

ENSALADA DE FRUTAS

Frutas de temporada (melón, patilla, piña, papaya, fresa, etc.).

\$16.000



DESAYUNO AMERICANO

Huevos al gusto, pan, pancake, tocineta, ensalada de fruta, jugo de naranja, café o chocolate.

\$25.000



BANDEJA CARTAGENERA

Arepa con huevo, carimañola, kibbe, empanadas de maíz, suero y hogao.

\$27.000



CALENTAO RANCHERO

Huevos fritos, arroz blanco, chorizo santarroseño, frijoles, tocino y arepa paisa.

\$42.000



ENTRADAS CALIENTES

CANASTA DE PATACONES

150 grs de fajitas de pechuga o lomo de cerdo salteados con cebolla, pimientos rojo y verde, presentados en canasta crocante de plátanos con salsa BBQ, suero costeño, guacamoles y queso costeño rallado.

\$32.000



CAMARONES AL PANKO JAPONÉS

150 grs de camarón apanados con panko y acompañado con arañitas de plátano y salsa chili dulce.

\$35.000

ENTRADAS FRIAS

CÓCTEL DE CAMARONES

150 grs de camarón con salsa rosada, cebolla roja, cilantro, jugo de limón, y chips de plátanos.

\$35.000



ENSALADA CAPRESE

140 grs de queso burrata, tomate cherry, aceite de oliva, sal, pimienta negra, aromatizado con salsa pesto y decoradas con brotes y flores comestibles.

\$35.000



CEVICHE PERUANO TRADICIONAL

150 grs de filete de pescado marinado en leche de tigre, pimienta verde, rojo, cebolla roja, rocoto, maíz tierno y aguacates, con chips de plátanos.

\$40.000



TIRADITO TRICOLOR PERUANO

150 grs de láminas de pescado marinado con leche de tigre, ají amarillo, rocoto, aguacate, pimentones, verdes, amarillos, rojos, cebolla y cilantro acompañado de mazorca dulce.

\$40.000

TATAKI DE ATÚN

120 grs de atún rojo marinados en salsa de soya, jengibre, sellado en costra de ajonjolí negro, decorado con una chalaca de pimentón, verde, amarillos, rojos, cebolla, maíz tierno y cilantro acompañado con salsa ponzu.

\$45.000



CARPACCIO DE LOMO

150 grs de láminas de lomo de res con jugo de limón, aceite de oliva, alcaparra, aguacates en cubos, hojas de rúgula, ajonjolí, sal, pimienta, acompañada de lascas de parmesano.

\$49.000



ARROCES

ARROZ CREMOSO DE CAMARONES

200grs. de camarón, salteado de cebolla, pimientos rojo y verde, crema de leche, parmesano, ají amarillo, salsa ostión, paprika, vino blanco acompañado con chips de plátano.

\$59.000



ARROZ TIERRA BOMBA

350grs. camarones, calamar, caracol, pescado, mejillones, langostinos, arroz con coco, salteado de cebolla, pimientos rojo y verde, comino, pimienta, zumo de coco, acompañado con cascabeles de plátano y vermicelli.

\$82.000



PASTA ITALIANA

PENNE CON ESPINACA Y CHAMPIÑONES

Pasta penne bañado en una salsa cremosa con espinaca y champiñones, parmesano, vino blanco, salsa pesto acompañado con pan de ajo.

\$39.000



PENNE A LA CARBONARA

Pasta, penne, tocineta, crema de leche, parmesano, vino blanco, salsa pesto, acompañado con pan de ajo.

\$42.000

FETUCCINI STROGANOFF

150 grs. de fajitas de lomo de res, salteado con champiñones, vodka, queso parmesano, crema de leche, acompañado con pan de ajo.

\$50.000



FETUCCINI MARINERO

350grs. mix marinerero (camarones, calamar, caracol, pescado, mejillones y langostinos) mezclado con fetuccini italianos, vino blanco, vegetales crema de leche, parmesano, acompañado con pan de ajo.

\$66.000



CERDO

LOMO DE CERDO GRILLE

250grs. de lomo de cerdo a la plancha acompañado de papa francesa y ensalada de la casa.

\$30.000



FAJITA DE CERDO TERIYAKI

250grs. de fajitas de cerdo salteadas con pimentón verde, rojo, cebolla en julianas en salsa teriyaki, acompañado con arroz blanco puré de papas y vegetales salteados.

\$36.000



AVES

PECHUGA GRILLÉ AL CHIMICHURRI

250grs. pechuga, acompañado con papa francesa, ensalada de la casa y salsa chimichurri.

\$30.000



SUPREMA EN SALSA DE CHAMPIÑONES

250grs. de pechuga bañada en salsa de champiñones, acompañado con papa francesa y vegetales calientes.

\$34.000



PECHUGA VICTORIA AL DURAZNO

250grs. de pechuga en cubos salteados, vino blanco, bañado en un chutney de durazno, acompañado de puré de papas, vegetales salteados y decorado con vermicelli.

\$39.000



PESCADOS Y MARISCOS

MOJARRA FRITA CARTAGENERA

500grs. de mojarra frita acompañada de patacones, arroz con coco y ensalada de la casa.

\$39.000



CAZUELA DE MARISCO

350grs. Mix Marinero (camarones, calamar, caracol, pescado, mejillones, langostinos) salteados con vegetales, zumo de coco y vino blanco, acompañado de arroz con coco y patacones.

\$62.000



FILETE A LA MARINERA

200grs. de filete de pescado a la plancha con salsa marinera (camarones, calamar, caracol, mejillones) acompañado con chips de plátano, arroz con coco y ensalada de la casa.

\$62.000

SALMÓN EN SALSAS DE MARACUYÁ

200grs. de filete de salmón con una salsa de maracuyá, acompañada de puré de papas y vegetales salteados.

\$62.000



PULPO A LA PARRILLA

150grs. de pulpo salteados pimentón verde, rojo, amarillo, cebolla, brandy y salsa chile dulce, acompañado cascos de papa

\$78.000



LANGOSTINOS EN SALSA DE COCO

240grs. de langostino salteados en aceite de oliva, vino blanco, ajo, crema de leche, zumo de coco, acompañado con cascabeles de plátano y ensalada de la casa.

\$92.000



PARGO ROJO FRITO

(Elaboración una hora) Pesca del día acompañado de patacones arroz con coco y ensalada, precios según el tamaño.

700gr. **\$110.000**

1000gr. **\$145.000**



LANGOSTA AL AJILLO PALMARTO

(Elaboración una hora) Langosta a la grille, en salsa al ajillo y parmesano, acompañada de patacones y arroz con coco. precio según tamaño 700 gramos y 1000 grs.

700gr. **\$150.000**

1000gr. **\$230.000**



CARNES ROJAS

HAMBURGUESA PALMARITO

170grs. de carne Angus con cebolla caramelizada, tocineta, queso mozzarella derretido, lechugas, tomates grillé, acompañado con papas a la francesa y salsa de tomate.

\$42.000



BISTEC A CABALLO

250grs. de lomo de res con huevo frito, hogao, arroz blanco, platano maduro, queso costeño y ensalada de la casa.

\$50.000



LOMO SALTADO PERUANO

250grs. de lomo de res salteado con tomates en cascados, cebolla roja, ají amarillo, cerveza, acompañado con arroz blanco y papa a la francesa.

\$58.000



BIFE CHORIZO

300grs. de corte premium de res con salsa pimienta, champiñones salteados con tomate cherry, acompañado de cascabeles de plátano, mazorca y pico de gallo.

\$65.000



MENÚ INFANTIL

NUGGETS DE POLLO

150grs. de Fajitas de pechuga apanada, acompañada de papas a la francesa y salsa de tomate.

\$25.000



SANDWICH DE JAMON Y QUESO

Dos sándwiches con pan brioche tostado con queso mozzarella, jamón de cerdo, tomates cebolla blanca, lechuga y salsa de la casa, acompañado con papas a la francesa.

\$25.000



SUGERENCIAS DE CHEF

MOTE DE QUESO SABANERO

(Elaboración 60 mins) Una mezcla típica de ñame y queso costeño, acompañado de arroz blanco, aguacates, maduros, queso frito.

\$38.000



COSTILLITAS DE CERDO AL BARRIL

(Elaboración 60 mins) 500grs. de costilla de cerdo magra adobada con paprika, pimienta, cerveza, finas hierbas por 24 horas y horneadas al barril, acompañado de puré de plátano asado y pico de gallo.

\$65.000

PICADA DE CHICHARRÓN AL BARRIL

(Elaboración 60 mins) Chicharrones adobados con paprika, pimienta, cerveza, finas hierbas por 24 horas horneado al barril, acompañado de chorizo santarroseño, yuca al vapor, aguacates, suero y salsa picante.

500gr. **\$70.000** 2pax

1000gr. **\$125.000** 4pax



PARRILLADA DE MARISCOS

(Elaboración 60 mins) Mix marinero (Camarones, mejillones, langostinos, pulpo y calamares y filete de pescado al panko) salteado al ajillo, acompañado con patacones, croquetas de yuca, papa en casco y salsa de la casa.

440gr. **\$120.000** 2pax

880gr. **\$200.000** 4pax

