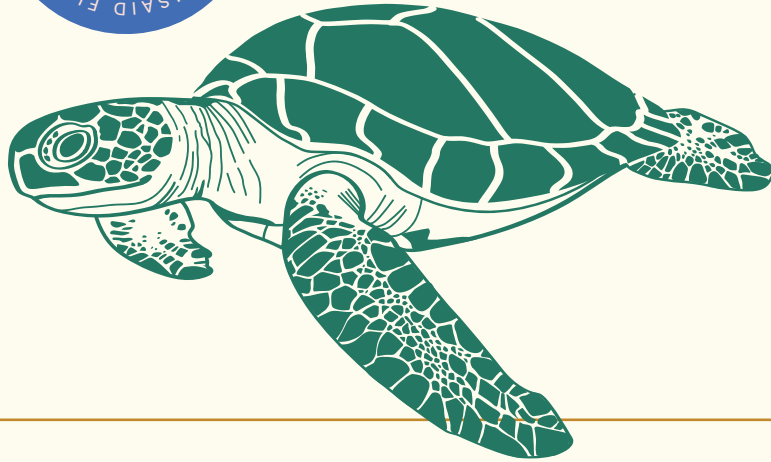


KARIBU



ENTRADAS (STARTERS)

PEQUEÑOS BOCADOS DISEÑADOS PARA DESPERTAR EL PALADAR.

Bruschettas Ibéricas:

Pan artesanal de masa madre frotado con ajo y aceite de oliva virgen, coronado con láminas de jamón serrano, tomates frescos, orégano y lascas de queso parmesano.

\$35.000

Patacón Palenque:

Base de plátano rallado crocante, cubierta con hogao criollo tradicional, piña caramelizada, perlas de queso costeño y un toque de crema agria.

\$38.000

Avocado Florentino:

Aguacate fresco asado a la parrilla, relleno de una delicada mezcla de pollo, espinacas, champiñones y queso ricota infusionado con especias de la casa.

\$40.000

Chicharrón Isleño:

Crujientes trozos de cerdo premium acompañados de patacones dorados, servidos con nuestro dúo de salsas: agria y picante artesanal.

\$40.000

Pastelillos de Langosta:

Finas láminas de masa oriental rellenas de carne de langosta fresca, fritas hasta obtener una textura dorada y ligera.

\$50.000

Empanadas de Cangrejo:

Empanadillas artesanales rellenas de carne de cangrejo seleccionada, preparadas bajo la receta secreta de estilo Karibu.

\$45.000

Calamares Rebosados:

Anillos de calamar del litoral, apanados al estilo isleño para una textura máxima, acompañados de nuestra salsa insignia.

\$48.000

Pulpo a la Parrilla:

Tentáculo de pulpo grillado al término, servido con aros de cebolla a la brasa, salsa de yogurt griego y un suave puré rústico de yuca.

\$60.000

Parrillada de Vegetales:

Selección estacional de champiñones, zucchinis, berenjenas, tomates, cebollas y espárragos frescos, sellados al fuego.

\$30.000

CRU DE MAR Y HUERTO (CEVICHES & SALADS)

Ensalada Karibu:

Mix de hortalizas frescas y tomates cherry con salmón crocante, láminas de rábano, aceitunas negras y champiñones, bañada en aderezo de yogurt griego.

\$55.000

Ceviche Cumarú:

Cubos de pesca blanca marinados en cítricos y leche de coco, con cebolla morada y cilantro fresco. Servido con chips de plátano.

\$45.000

Ceviche de Camarones:

Camarones seleccionados en marinada cítrica y salsa roja de la casa, acompañados de cubos de mango dulce y cebolla morada.

\$45.000



PLATOS FUERTES (MAIN COURSES)

ARROCES Y PASTAS (RISOTTOS & PASTA)

Risotto de Langostinos:

Arroz italiano de grano corto en una base cremosa, terminado con tocineta crocante y langostinos grillados a la perfección.

\$80.000

Arroz Cremoso Trufado:

Preparación vegetariana de arroz meloso infusionado con aceite de trufa negra, berenjenas, champiñones y cebollas caramelizadas.

\$55.000

Paella Zapadilly (Para compartir):

Exquisita selección de mariscos (langosta, camarón, calamar, mejillones, pulpo y langostinos) sobre una base de arroz azafranado.

\$190.000

Paella Karibu (Para compartir):

Receta de montaña con solomillo de cerdo, chorizo de ternera, alas de pollo y panceta, preparada lentamente en caldo casero.

\$155.000

Pastas con Camarón a la Toscana:

Exquisita pasta italiana con camarones frescos en una suave crema de tomates y albahaca fresca.

\$70.000

Penne Frutti di Mare:

Pasta corta con una selección de frutos del mar y vegetales salteados al estilo cajún.

\$70.000

Fetuccini con Pollo al Grill:

Pasta artesanal en salsa blanca hecha en casa, acompañada de pechuga de pollo especiada a la parrilla.

\$55.000

Ragú di Osobuco:

Ragú de cocción lenta (12 horas) que se deshace al paladar, servido sobre una cama de spaghetti al pomodoro.

\$80.000



CARNES Y ESPECIALIDADES DEL MAR (THE LAND & THE SEA)

Lomo Bamboo Thai:

Solomillo de res salteado al wok con vegetales y leche de coco, servido con arroz blanco.

\$80.000

Lomo al Café:

Medallón de res en reducción de café premium, vino tinto y balsámico, acompañado de cebollitas perla y puré de papa terciopelo.

\$80.000

Costillas San Louis al Tamarindo:

Costillas magras de cerdo importado, bañadas en glaseado BBQ artesanal de tamarindo, acompañadas de puré de papa.

\$80.000

Filete al Curry y Coco:

Pesca del día en una aromática salsa de curry amarillo y coco, servido con vegetales y arroz de coco tradicional.

\$70.000

Salmón Afrutado:

Filete de salmón sellado en coulis de uchuvas, naranja y durazno, acompañado de vegetales grillados y arroz de coco.

\$70.000

Langostinos al Coco:

Del Pacífico colombiano, napados en salsa Zapadilly cajún con láminas de coco, aguacate y puré rústico de papa amarilla.

\$80.000

Langostinos en Llamas:

Del sartén a la mesa; langostinos frescos al vino, cajún y salsa pesto, acompañados con patacones dorados.

\$85.000

Encostrado de Atún a las Almendras:

Filete de atún fresco en costra de almendras tostadas y harina de arroz, napado con una infusión de hierbabuena fresca. Servido sobre una cama de coliflor y pasas en aceite de oliva.

\$75.000



SÁNDWICHES & HAMBURGUESAS GOURMET

NUESTRAS CREACIONES ARTESANALES SE SIRVEN CON EXCLUSIVAS PATATAS KARIBU.

Hamburguesa Karibu:

200g de jugosa carne Angus seleccionada en pan artesanal de la casa, realzada con tocineta crocante, cebollas caramelizadas, queso cheddar fundido y una selección de vegetales frescos del huerto.

\$50.000

Sándwich de Milanesa de Pollo:

Filetes de pechuga de pollo delicadamente apanados, acompañados de queso crema, miel mostaza artesanal y vegetales frescos en nuestro pan de autor.

\$40.000

Sándwich de Ropa Vieja & Cheddar:

Tradicional ropa vieja preparada en cocción lenta, servida con vegetales frescos y una generosa capa de queso cheddar fundido en pan artesanal.

\$40.000

POSTRES (DESSERTS) | \$25.000

Cheesecake Karibu:

Base de biscocho de vainilla con crema de queso aterciopelada, coronado con una mermelada artesanal de frutos silvestres preparada en casa.

Copa Merengada:

Una danza de texturas con helado premium, arequipe de leche de vaca, merengues crocantes y una selección de frutas frescas de temporada.

Tres Leches de Amarula:

El clásico latino con un toque sedoso de licor de crema de fruta africana.

Profiteroles de Crema:

Rellenos de crema pastelera, cubiertos en ganache de chocolate, lluvia de nueces y acompañado de helado de crema.

Crumble de Manzana:

Manzanas horneadas con canela y costra crocante de mantequilla, servido con helado de crema.

Red Velvet:

Bizcocho aterciopelado con capas de suave crema de queso.

Torta de Chocolate:

Intenso bizcocho de chocolate oscuro, acompañado de helado de crema para el contraste perfecto.





COLOMBIA

Notas del Menú:

Acompañamientos Extra (15.000): Patacones, Patatas Karibu, Arroz de Coco, Puré de Papa o Yuca.

Proteína Adicional: Pollo Parrillado (25.000) | Medallón de Lomo (35.000).
Favor de informar a su mesero sobre cualquier alergia alimentaria.

NOTAS DE NUESTRA CASA

Información sobre la Propina:

En Karibu Restaurante, sugerimos a nuestros comensales una propina voluntaria del 10% sobre el valor de la cuenta. Este valor puede ser aceptado, rechazado o modificado según su valoración del servicio recibido. Al solicitar su cuenta, por favor indique a su mesero si desea incluir dicho monto en su factura. El 100% de los dineros recaudados por este concepto se destina directamente a nuestro equipo de colaboradores que hacen posible su experiencia.

Compromiso de Bienestar:

Alergias Alimentarias: La salud de nuestros huéspedes es prioridad. Por favor, informe a nuestro personal sobre cualquier alergia o restricción dietética antes de realizar su pedido.

Seguridad Alimentaria: El consumo de carnes, pescados o mariscos crudos o en términos de cocción sellados es bajo consideración y riesgo del consumidor.

Calidad: Todos nuestros precios están expresados en moneda nacional e incluyen los impuestos de ley.



B I G T I N G = C O S A G R A N D E



ZAPADILLY TREE

MENÚ

I S L A D E S A N A N D R É S

