

MENÚ

RESTAURANTE LAS GUACAS

CENA

HORARIO

6:00 P.M. – 10:00 P.M.

LAS ISLAS.....

BARÚ - CARTAGENA DE INDIAS

Entradas

Ensalada Mediterránea

Mix de lechugas con vinagreta al ajillo y vino blanco, aceituna, queso de cabra, anchoas, tomates secos y tomate cherry.

COP 35.000

Ensalada Las Islas

Mezcla de lechugas, tomate cherry, aguacate, trozos de pechuga de pollo, huevo cocido, cebolla roja, queso azul y aceitunas negras en citronela de albahaca.

COP 37.800

Ensalada Serranilla

Lechugas, jamón serrano crocante, queso manchego, bocadillo, aguacate, tomate al vacío, aceitunas, cebolla crocante, huevos con vinagreta balsámica especial.

COP 35.000

Gazpacho de verano

Sopa fría de tomate, acompañada con pepino, tomate y grissini de parmesano, aromatizada con jerez.

COP 34.600

Ceviche Mona Prieta

Pesca del día, curtido en leche de tigre con limón, cebolla, cilantro acompañado con cancha frita serrana.

COP 54.000

Cóctel Tía Coco

Camarones en salsa de tomate, jugo de limón, cebolla, ají rojo, apio y base de extracto de pescado y mariscos.

COP 59.400

Ceviche Santa Ana

Ceviche mixto de robalo, pulpo y camarón curtido de leche de tigre al estilo peruano. Aromatizado al cilantro con crocante de cancha serrana.

COP 59.400

El Pangán

Consomé de pollo con vegetales y fideo cabello de ángel.

COP 43.200

Sopa de pescado Barulera

Tradicional preparación a base de leche de coco al aroma del cilantro.

COP 45.000

Langostinos ISLETA

Langostinos salteados en una salsa cremosa de hongos y azafrán aromatizado al pernod y gratinado con mozarela y parmesano.

COP 64.800

Muelas de Cangrejo

Salteadas en cremoso ajillo al aroma del perejil

COP 120.000

Platos fuertes

Fetuccini Isla Palma

Langostinos, ajo, romero, anís a la crema de hongos de París y portobello, con hierbas del huerto al aroma de trufa negra.

COP 97.200

Costillas Massimiliano

Costillas san Luis en salsa BBQ de tamarindo ron y tomate de árbol. Cocinada a la perfección por 48 horas y servidas con acompañante a su elección.

COP 75.600

Langosta a la parrilla o cocida

Langosta cocinada al grill o cocida según su elección
con mantequilla de ajo

COP 190.000

Cazuela Cartagenera

Tradicional preparación a base de mariscos y leche de coco aromatizada con cilantro y acompañada con arroz con coco.

COP 48.000

Risotto fruto di mare

Cremoso arroz con mariscos (pulpo, camarón, langostino, mejillón, calamar) aromatizado con cilantro y queso pecorino.

COP 90.000

Lomo saltado al estilo peruano

Cortes de lomo fino salteados al wok con cebolla, tomate y pimentón. Aromatizados al cilantro. Acompañados de arroz blanco o papa francesa.

COP 84.000

Pasta marinera al estilo navegante

Su elección de pasta larga o corta, en salsa Aurora con pulpo, camarón, calamar y langostinos. Acompañado de queso parmesano.

COP 42.000

Fuego y Brasas

Acompañados de una salsa y una guarnición de su elección

Elija una salsa

Salsa de hongos de París y portobello
Chimichurri de la isla
Salsa de queso azul

Elija una guarnición

Papitas criollas
Papas rústicas
Arroz con coco
Vegetales parrillados
Ensalada fresca
Arroz blanco

Pulpo Parrillado

A la parilla con chimichurri de la casa y su acompañante de elección

COP 68.000

Filete de pescado

Filete de pesca blanca.

COP 48.000

Isla arena

New york angus 10 onz.

COP 114.000

Baby Beef

Tradicional corte de lomo fino. A las brasas
con el termino a su gusto.

COP 84.000

Pechuga de pollo

A la parrilla.

COP 38.000

Del Atlántico

Filete de róbalo en costra de semillas andinas acompañado de vegetales salteados en salsa de ají amarillo y espárragos.

COP 80.000

Magret de pato

Suprema de pato a la parrilla risoto al cilantro y ratatuille de vegetales en salsa de frutos del bosque.

COP 75.000

Pizzas del horno

Escoja entre los siguientes sabores

Quesos	Hawaiana
Pepperoni	Margarita
Jamón y queso	Vegetales

COP 48.000

Especialidad

Pissaladière

Cebollas confitadas, anchoas y aceitunas negras sobre masa de pizza.

COP 57.200

Especialidad

Hamburguesa Las Islas

Carne Angus, lechuga, cebolla, tomate,
cebolla confitada, queso gruyere y mayonesa de chipotle.

COP 58.000

Las Islas Club

Pan tipo molde hecho en casa, pollo a la parrilla, jamón York,
queso mozarella, huevo frito, tocineta crispy, tomate y lechuga.

COP 53.000

Estación de pastas del Chef

Elija pasta larga o corta

Elija entre salsas:

Carbonara
COP 42.000

Alfredo
COP 32.000

Boloñesa
COP 42.000

Pesto
COP 32.000

Postres

Pie de Coco

Torta dulce de coco calentada en horno de leña.

COP 23.000

Clafoutis

Típica torta francesa horneada en molde con
arándano fresco y frutas cristalizadas.

COP 23.000

Volcán de Chocolate

Núcleo lÍquido de chocolate semi amargo acompañado de helado de pistacho.
(aproximadamente 20 minutos para la preparación).

COP 33.000

Flan de caramelo

Típica preparación a base de crema de vainilla y caramelo.

COP 23.000

Trilogia Barulera

Dulces tradicionales de la región compuesto de cocada, tamarindo y dulce
de plátano con piña caramelizada.

COP 23.000

Bebidas

Cócteles / Cocktails

	Valor
Mojito	$35.000
Caipirinha	$35.000
Bloody Mary	$35.000
Daiquiri Caipiroska	$35.000
Cuba Libre	$35.000
Dry Martini	$35.000
Pisco Sour	$35.000
Passion pisco	$38.000
Corozo Martini	$45.000
Moscow Mule	$50.000
Aperol Spritz	$50.000
Lichi Martini	$50.000

Margaritas $45.000

Clásica
(Tequila/ triple-sec/ lime/ peppermint)

Fresa/ Strawberry
(Tequila/ triple-sec/ licor de fresa/ lime/ fresh strawberry/ peppermint)

Barú
(Tequila/ cointreau/ corozo/ lime)

Margarita pasión
(Tequila/ cointreau/ passion fruit/ lime/ sugar)

Especiales / Blended Specials

Piña colada (Rum/ coconut liquor/ coconut cream / fresh pineapple/ peppermint)	$45.000
Frozen mojito (Rum/ lime/ peppermint)	$35.000
Coco Loco (Rum/ tequila/ vodka/ coconut cream / lime juice/ peppermint)	$52.000

Cervezas / Beers

Corona	$20.000
Club Colombia Dorada	$15.000
Aguila 15.000 Aguila Light	$15.000
Costeñita	$7.000

Gin Tonic

	Valor
Tankeray	$40.000
Gordons	$40.000
Beefeater	$40.000
Bombay	$45.000
Hendricks	$55.000
Tankeray Ten	$60.000
London	$65.000

Antioqueño	2 Oz.	Btl.
Aguardiente	$17.000	$120.000

Ron/Rum

Bacardi	$30.000	
Havana 3 años	$16.000	$130.000
Havana 7 años	$18.000	$210.000
Ron Medellin 8 años	$20.000	$215.000
Ron Medellin 12 años	$30.000	$230.000
Ron La Hechicera	$35.000	$320.000
Dictador 12 años	$30.000	$350.000
Dictador 20 años	$40.000	$470.000
Ron Parce 8 años	$40.000	$390.000
Ron Parce 12 años		$630.000
Zacapa centenario 23 años	$50.000	$410.000
Zacapa Centenario XO		$1. 100.000

Whiskey

Jack Daniel's No.7	$26.000	$275.000
Jack Daniel's Honey	$29.000	$285.000
Johnny Walker Red Label	$23.000	$175.000
Johnny Walker Black Label	$32.000	$295.000
Johnny Walker Blue Label		$1.800.000
Buchanans 12	$30.000	$340.000
Buchanans Master	$38.000	$360.000
Buchanans 18	$44.000	$580.000
Old Parr 12	$32.000	$340.000
Chivas Regal 12	$32.000	$340.000
Chivas Regal 18	$46.000	$610.000
Chivas 21 Royal Suite		$1.850.000
Chivas 25		$3.400.000
Glenfiddich 15	$30.000	$450.000
Glenfiddich 18	$40.000	$570.000
Macallan 12	$36.000	$555000.00

Valor

Vodka	2 Oz.	Btl.
Absolut	$25.000	$190.000
Ciroc	$30.000	$350.000
Grey Goose	$32,000	$440.000

Tequila

Jose Cuervo Silver	$28.000	$220.000
Jose Cuervo Reposado	$30.000	$225.000
Don Julio 70	$35.000	$450.000
Don Julio Blanco	$34.000	$410.000
Don Julio Añejo	$40.000	$460.000
Don Julio Reposado	$42.000	$480.000
Patron XO Cafe	$35.000	$295.000
Patron Silver	$38.000	$440.000
Patron Reposado	$40.000	$460.000
Patron Añejo	$45.000	$560.000

Aperitif & Digestive

Aperol	$50,000	
Cointreau	$32.000	
Dubonnet	$30.000	
Hennessy VS	$33.000	$450.000
Hennessy XO		$2.500.000
Grand Marnier	$33.000	$370.000
Jagermeister	$24.000	$150.000
Campari	$25.000	$220.000
Amaretto Disaronno	$26.000	$190.000

No alcohólica / Non Alcoholic

Jugo de Temporada / Seasonal juice (pineapple, mango, strawberry, corozo)	$18.000
Limonada natural / Lemonade	$17.000
Limonada caribeña /Caribbean lemonade	$24.000
Limonada Cerezada/Cherry Lemonade	$24.000
Amapola	$25.000
Piña Hierbabuena / Peppermint pineapple	$20.000

Agua / Water

Perrier	$10.000
Panna (740 ml)	$17.000
St. Pellegrino	$17.000
Manantial	$7.400
Nacimiento	$6.000
Tonica	$9.000

Gaseosa / Soda

Coca-cola z	$8.000
Coca-cola	$8.000
Sprite	$8.000
Cola Roman	$8.000

Cafe a base de expresso / Espresso Based Coffees

Capuccino	$13.000
Cafe Latte	$10.000
Americano	$7.000
Cafe Mocha	$12.000
Expresso	$7.000
Macchiato	$16.000
Amaretto	$19.000

Frios / Iced $21.000

Iced Iced Tea

*Precios en pesos colombianos, no incluye el 8% de impuesto de venta

*El 10% del servicio es voluntario

*Si tiene dudas sobre alergias, consulte con el personal de servicio