



RESTAURANTE

*Bar Pescadero*

*del Restrepo*

Lo mejor en comida  
de Mar

*Menú*

## CAZUELAS



### CAZUELA DE MARISCOS

\$ 40.000

(Salsa de la casa, salsa Bechamel, Camarón, Pulpo, Calamar, Almeja, Palmito de Cangrejo, Queso Semidescremado, Crema de Leche, Porción de Arroz y Porción de Patacón)

### CAZUELA DE MARISCOS ESPECIAL

\$ 50.000

Salsa de la casa, langostinos a la plancha, Salsa Bechamel, Camarón, Pulpo, Calamar, Almeja, Palmito de Cangrejo, Queso Semidescremado, Crema de Leche, Porción de arroz y porción de patacón.

### CAZUELA DE CAMARÓN

\$ 45.000

Salsa de la casa, camarón, salsa bechamel, Queso Semidescremado, Crema de Leche, Porción de Arroz y Porción de Patacón)

## LICORES



	BOTELLA	MEDIA	CUARTO	TRAGO
CASILLERO DEL DIABLO	\$ 85.000	\$45.000	\$ 25.000	
GATO NEGRO	\$80.000	\$40.000	\$ 25.000	
SANTA RITA 12 AÑOS	\$85.000	\$45.000	\$ 25.000	
WHISKY				\$25.000
AGUARDIENTE				\$20.000



## BEBIDAS

Jarra de Limonada	\$ 30.000
½ Jarra Limonada	\$ 16.000
Vaso de Limonada	\$ 5.000
Refajo Grande	\$ 32.000
Medio Refajo	\$ 22.000
Agua Botella	\$ 5.000
Gaseosa	\$ 5.000
Club Colombia	\$ 7.000
Cerveza Light	\$ 6.000
Cerveza Águila	\$ 5.000
Tinto	\$ 2.000

## COCTELES



### COCTEL DE CAMARÓN

#### Bomba Grande

(Camarón, Pulpo, Calamar en Salsa de Tomate, Mayonesa, Aceite de Oliva, Cebolla Cabezona, Pimienta, Agua de Cebollín y Ajo, Ají y Sal)

\$ 28.000

#### Tamaño Extra Mediano

(Camarón Salsa de Tomate, Mayonesa, Aceite de Oliva, Cebolla Cabezona, Pimienta, Agua de Cebollín y Ajo, Ají y Sal)

\$ 24.000

#### Tamaño Pequeño

\$ 20.000

### COCTEL DE CAMARÓN SIN CEBOLLA VALOR

\$ 3.000  
Mas

### CEVICHE DE CAMARÓN (Tipo Peruano)

#### Bomba Grande

(Camarón, Pulpo, Calamar, Cocinado en zumo de limón, Aceite de Oliva, Cebolla Cabezona, Pimienta, Agua de Cebollín y Ajo, Ají y Sal)

\$ 30.000

#### Tamaño Extra Mediano

(Camarón, cocinado en zumo de limón Aceite de Oliva, Cebolla Cabezona, Pimienta, agua de Cebollín y Ajo, Ají y Sal)

\$ 24.000

#### Tamaño Pequeño

\$ 20.000

## ARROCES



### PAELLA MARINERA

(Arroz con salsa de la casa, Camarón, Pulpo, Calamar, Almeja y Mariscos al ajillo, Porción de Patacón, y porción de Aguacate)

\$ 50.000

### PAELLA MARINERA ESPECIAL

(Arroz con salsa de la casa, langostinos, Camarón, Pulpo, Calamar, Almeja y Mariscos al ajillo, Porción de Patacón, y porción de Aguacate)

\$ 58.000

### PAELLA VALENCIANA

(Arroz con salsa de la casa, Camarón, Pulpo, Calamar, Almeja, Pollo, Cerdo, Vegetales Mixtos (alverja, habichuela y zanahoria) Porción de Patacón, y porción de Aguacate)

\$ 50.000

### ARROZ THAI

(Arroz frito con salsa de la casa, Camarón, Pulpo, Calamar, Almeja, Pollo, Cerdo, Rices China, Salsa, Orienta" Soya - teriyaki" Vegetales Mixtos (alverja, habichuela y zanahoria) Porción de Patacón, y porción de Aguacate)

\$ 50.000

### ARROZ CON CAMARON

(Arroz con salsa de la casa, Camarones, Porción de Patacón, y porción de Aguacate)

\$ 45.000

## FILETES



### FILETE A LA VALENCIANA

(Filete de Robalo 300 gr aprox. Asado, Salsa Bechamel, Vegetales mixtos (alverja, habichuela y zanahoria) Porción de arroz y ensalada)

\$ 48.000

### FILETE A LA MUSELINA

(Filete de Robalo 300 gr aprox. A la plancha en baño de Salsa Bechamel, Mostaza y Perejil Porción de Arroz, Porción de Patacón y Porción de ensalada)

\$ 48.000

### FILETE EN SALSA DE CHAMPIÑÓN

(Filete de Robalo 300 gr aprox. Asado, Con Champiñón en mantequilla y Salsa Bechamel, Porción de Arroz, Porción de Patacón)

\$ 42.000

### FILETE A LA MARINERA

(Filete de Robalo 300 gr aprox. Salsa de Mariscos con Camarón, Calamar, Pulpo y Almeja con Queso fundido con porción de Arroz y Porción de Patacón)

\$ 48.000

### FILETE A LA PLANCHA

(Filete de Robalo 300 gr aprox. en Aceite de oliva, porción de Arroz, Porción de Patacón y Porción de ensalada)

\$ 37.000

### FILETE A AJILLO

(Filete de Robalo 300 gr aprox. A la plancha cubiertos con Mariscos al "ajillo" Camarón, Calamar, Pulpo, Almeja, porción de Arroz, Porción de Patacón y Porción de ensalada)

\$ 40.000

## PORCIONES



### ENSALADA DE AGUACATE

\$ 12.000

### PORCIÓN DE 1/2 ENSALADA

\$ 8.000

### PORCIÓN DE PATACÓN, YUCA O PAPA

\$ 10.000

### PORCIÓN DE ARROZ

\$ 4.000

### ACOMPAÑAMIENTO

\$ 15.000

### CONSOME

\$ 6.000

## PESCADOS



### PESCADO FRITO y/o EN SALSA CRIOLLA

PARGO ROJO (Según Tamaño)

ROBALO (Según Tamaño)

MOJARRA (Según Tamaño)

CORVINA (Según Tamaño)

LEBRANCHE (Según Tamaño)

(Acompañado Porción de Patacón, yuca, papa frita y porción de ensalada)



## LANGOSTINOS



### LANGOSTINOS A LA PLANCHA

(Langostino tipo mariposa en Mantequilla y Vino Blanco, Porción de Arroz, Porción de Patacón y Porción de ensalada)

\$ 50.000

### LANGOSTINOS AL AJILLO

(Langostino Mariposa Salteado en Salsa de Ajo, Perejil y Vino Blanco, Porción de Arroz, Porción de Patacón y Porción de ensalada)

\$ 55.000

### LANGOSTINOS A LA MARINERA

(Langostino cubierto con salsa de la casa y Mariscos (Camarón, Calamar y Pulpo) con Queso fundido, Porción de Arroz, Porción de Patacón y Porción de ensalada)

\$ 59.000

### LANGOSTINOS A LA THERMIDOR

(Langostinos en Salsa de la Casa, Queso fundido, Salsa Bechamel y Perejil finamente picado, Porción de Arroz, Porción de Patacón y Porción de ensalada)

\$ 56.000

### LANGOSTINOS APANADOS

(Langostinos Mariposa Marinados en Salsa de Soya, Ajo y Vino Blanco. Acompañados de, Porción de Arroz, Porción de Patacón, Porción de ensalada y Salsa Tártara)

\$ 50.000

### PINCHO DE LANGOSTINO

(Langostino salteado en Mantequilla y Vino blanco, trocitos de pimentón y Cascos de Cebollita, Porción de Arroz, Porción de Patacón y Porción de ensalada)

\$ 42.000

### CREPES MARINERO

(Mariscos bañados en Salsa Marinera y Bechamel, Queso Semidescremado al Gratín en tortilla, Porción de Arroz, Porción de Patacón y Porción de ensalada)

\$ 40.000

## CAMARONES



### CAMARÓN EN SALSA MARINERA

(Camarón bañado en Salsa Marinera y Bechamel, Queso Semidescremado al Gratin, Porción de Arroz, Porción de Patacón y Porción de ensalada)

\$ 48.000

### CAMARÓN AL AJILLO

(Camarón Salteados en salsa de ajo, y vino blanco con Cebollita corte pluma y pimentón corte Juliana, Porción de Arroz, Porción de Patacón y Porción de ensalada)

\$ 44.000

### CAMARÓN A LA THERMIDOR

(Camarón en Mantequilla, bañado en Salsa Marinera y Bechamel con Queso fundido, Porción de Arroz, Porción de Patacón y Porción de ensalada)

\$ 44.000

### CAMARÓN EN SALSA DE CHAMPIÑÓN

(Camarón con Salsa bechamel y trocitos de Champiñón con perejil espolvoreado, Porción de Arroz, Porción de Patacón y Porción de ensalada)

\$ 44.000

## PATAcón



### PATACON CON TODO

(Canastilla de Patacón, rellena de Salsa Marinera y Mariscos (Camarón, Calamar, Pulpo Almeja y Queso Gratinado) Porción de arroz y ensalada)

\$ 48.000