



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