

Menú de Cuaresma

Entradas

Ceviche Varadero *Varadero Ceviche*

\$46.900

Pesca blanca, camarones, cremoso con tamarindo, calamares fritos, maíz tostado, maíz criollo, plumas de cebolla roja, cilantro, moneditas de plátano.

White fish, shrimp, creamy tamarind sauce, fried calamari, toasted corn, criollo corn, red onion slivers, cilantro, and plantain chips.

Mini de langostino. *Mini Langostino Burger*

\$42.900

Pan de mini Burger pretzel, langostino frito, queso cheddar, cebolla caramelizada y mayo kimchi.

Mini pretzel burger bun, fried langostino, cheddar cheese, caramelized onion, and kimchi mayo.

Almejas endiabladas *Spicy Clams*

\$63.900

Almejas con salsa picosa de ají panca, limonaria, leche de coco, cilantro, cebolla puerro, fumet de pescado y arroz de coco.

Clams in a fiery ají panca sauce with lemongrass, coconut milk, cilantro, leek, fish fumet, and coconut rice.

Mote sabanero con camarones y polvo de tocino

\$29.900

Sabanero Hominy with Shrimp and Bacon Dust

Tradicional preparación, cremosa, sofrito criollo, queso costeño frito, camarones picosos, polvo de tocino, brotes de cilantro.

Traditional creamy hominy dish with criollo sofrito, fried costeño cheese, spicy shrimp, bacon dust, and cilantro sprouts.

Fuertes

Cazuela de mariscos *Seafood Casserole*

\$79.900

Al estilo varadero, aromatizada calamares fritos, patacones. *Varadero-style seafood casserole, aromatized with fried calamari and served with patacones.*

Pesca y mariscos Varadero *Varadero Seafood & Catch*

\$74.900

Pesca del día, mariscos parrillados, meunieré, albahaca, cremoso de coco.

Catch of the day with grilled seafood, meunière sauce, basil, and creamy coconut sauce.

Cre moso de camarón *Creamy Shrimp Rice*

\$59.000

Arroz de coco cremoso con vegetales, camarones, leche de coco, ají amarillo, vino blanco, y nieve de queso parmesano, cebolla acevichada.

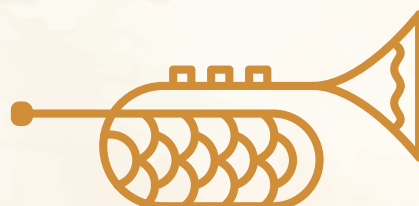
Creamy coconut rice with vegetables, shrimp, coconut milk, ají amarillo, white wine, Parmesan snow, and ceviche-style onion.

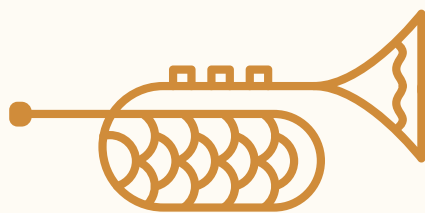
Pesca frita Nikkei *Nikkei fried catch*

\$144.900

Pescado entero del día rebosado estilo peruano con jalea de tamarindo y ají panca, cebolla y manzana verde acevichados, cilantro, patacones con suero trufado.

Whole fish of the day, Peruvian-style battered, served with tamarind and ají panca jelly, ceviche-style red onion and green apple, cilantro, and patacones with truffled sour cream.





VARADERO

• D E S D E 1 9 9 9 •

Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina correspondiente al 10% del valor de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted, de acuerdo a su valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta, indíquelo a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indíquelo el valor que quiere dar como propina. En este establecimiento de comercio los dineros recogidos por concepto de propina se destinarán 100% entre los trabajadores del área de servicios.

En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la línea exclusiva dispuesta en Bogotá para atender las inquietudes sobre el tema: 6 51 32 40 o a la línea de Atención al ciudadano de la superintendencia de industria y comercio: 5 92 40 00 en Bogotá o para el resto del país línea gratuita nacional: 01 8000-910165, para que radique su queja