



VISTA MARE
Beach House

MENÚ



ENTRADAS

- PULPO BRASEADO**

Pulpo a la parrilla en mezcla de aceite de oliva, mantequilla, páprika y ajo
Acompañado de Papas bravas horneadas.

\$51,000
- LANGOSTINOS AL AJILLO**

Langostinos salteados con ajo perejil y fumé de mariscos.
Servido con crujiente pan de masa madre.

\$45,000
- BRUSCHETTA DE JAMÓN SERRANO**

Pan artesanal servido con tomate fresco, mozzarella de búfala, jamón serrano, rúcula y aceite de oliva.

\$39,000
- MINI CANASTAS DE CEVICHE**

Canastas de patacones rellenas de ceviche de pescado blanco al estilo colombiano (3 und).

\$35,000
- CROQUETAS DEL MAR**

De pulpo, acompañadas con salsa de la casa (4 und).

\$35,000
- CEVICHE DE CHICHARRÓN**

Acompañado con bollo de mazorca y leche de tigre.

\$29,000

PICADAS

- PARRILLADA CARIBEÑA**

Descubre el sabor cartagenero con nuestra parrillada de mariscos de temporada acompañados con patacones y croquetas de yuca. *Porción 1 persona.*

\$70,000
- PARRILLADA NATIVA**

Deliciosos cortes nacionales de lomo fino, chorizo antioqueño, pechuga de pollo, cerdo con papas fritas y yuca. *Porción 1 persona.*

\$60,000

PLATOS FUERTES

– Mar –

- LANGOSTA AL AJILLO

Langosta a partir de los 350gr acompañada de arroz caldoso y croquetas de yuca.

\$240/gr
- SUQUET DE PESCADO

Pescado local del día cocido lentamente en un delicioso guiso de mariscos.

\$70,000
- ARROZ CREMOSO DE MARISCOS

Arroz cremoso con mariscos de temporada.

\$59,000
- FILETE DE RÓBALO

Filete de róbalo en salsa de limón y romero.

\$55,000
- PESCA DEL DÍA

El mejor pescado fresco, preparado por nuestro chef al estilo Vista Mare.

\$55,000

- Tierra -

- LOMO 3 PIMIENTAS \$59,000

Medallones de lomo bañados en mantequilla clarificada con tres pimientos. Acompañado de puré de papa

- ARROZ MAR Y TIERRA \$55,000

Delicioso mix de lomo fino, champiñones y langostinos.

- HAMBURGUESA VISTA MARE \$45,000

Hamburguesa 100% angus (250 gramos) con queso cheddar, tocineta crujiente, lechuga, pepinillos encurtidos y salsa de la casa.

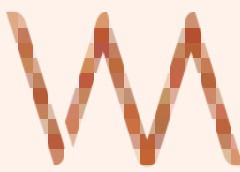
- BUFFALO WINGS \$43,000

(6 und) Acompañadas con papas a la francesa, salsa de queso, salsa de maracuyá y salsa criolla.

- BURGER BLEU \$39,000

Hamburguesa apanada de pollo rellena de mozzarella y jamón acompañada con ensalada coleslaw y chips de papa artesanales.

Asegúrate de preguntarle a nuestros meseros sobre el **Postre del día** por un valor de **\$15.000**



ASADOS

Asados Premium

Cortes 100% swift Black Angus



- RIB-EYE

Corte de 400gr.

\$119,000
- PICAÑA

Corte de 350gr.

\$89,000
- NEW YORK STEAK

Corte de 300 - 350gr.

\$86,000

Acompañantes y aderezos

*Elige uno (1) de nuestros **Acompañantes**
y uno (1) de nuestros **Aderezos***

Acompañantes:

Papas a la francesa
Yuca frita
Puré de papa gratinado
Ensalada de temporada

Aderezos:

Chimichurri
Ajo y perejil
Reducción vinagre balsámico
Sriracha



ENSALADAS

- ENSALADA DE PULPO **\$49,000**
Con papas al vapor y aderezo mediterráneo de ajo y perejil.
- BURRATA PISTACHO **\$49,000**
Jugosa burrata servida sobre una cama de jamón serrano mezcla de rúcula y lechuga, aderezo de pesto con almendras y pistachos triturados.
- ENSALADA DE CAMARONES **\$45,000**
Ensalada tibia de camarones, palmitos, tomate cherry , aguacate, cebolla encurtida, servido con pan artesanal crujiente.
- ENSALADA CAPRESE **\$37,000**
Mozzarella fresca de búfala acompañada de tomate milano, oregano y aceite de oliva.

MENÚ VEGETARIANO

- VEGGIE CHEESEBURGER **\$39,000**
Hamburguesa vegetariana de la casa con queso tofu, pepinillos, tomates verde y aderezo criollo.
- ALBÓNDIGAS VEGETARIANAS **\$35,000**
Albóndigas de berenjena sobre cama de hummus.
- PASTA VEGETARIANA **\$35,000**
Acompañada con vegetales de temporada.

CÓCTELES DE AUTOR \$38.000



PREGUNTA POR TU **CÓCTEL CLÁSICO** FAVORITO:

MOJITO • APEROL SPRITZ • GIN BASIL SMASH
DAIQUIRÍ • PIÑA COLADA • ESPRESSO MARTINI



\$33.000

MOCKTAILS (SIN ALCOHOL) \$20.000

CARIBE

Guayaba, Maracuya, jengibre y soda.

PIÑA CASI COLADA

Jugo de piña, crema de coco.

STRAWBERRY FIELD

Fresa, agua de Jamaica, soda.

GUAYABITO

Jugo de limón, tabasco, sal, pimienta molida, tajín, soda.



CERVEZAS

SMIRNOFF	\$20,000
STELLA ARTOIS	\$15,000
CLUB COLOMBIA DOBLE MALTA	\$15,000
CORONA	\$15,000
CLUB COLOMBIA	\$12,000
HEINEKEN	\$12,000
CORONITA	\$10,000
ÁGUILA LIGHT	\$10,000

VINOS

[BLANCOS]			
 PINOT GRIGIO CORTE GIARA IGT		\$250,000	\$49,000
 ALAMOS VIOGNIER		\$210,000	\$45,000
 D'ALAMEL SAUV BLANC		\$205,000	\$41,000
 LAMBRUSCO CLETO CHIARLI		\$150,000	\$30,000
[TINTO]			
 D'ALAMEL CABERNET SAUV		\$205,000	\$41,000
 ALAMOS MALBEC		\$210,000	\$45,000
 LAMBRUSCO TINTO CLETO CHIARLI		\$150,000	\$30,000
[ROSÉ]			
 MALBEC ROSE - FINCA EL ORIGEN		\$212,000	\$42,000
 LAMBRUSCO CLETO CHIARLI		\$150,000	\$30,000
[PROSECCO]			
 PROSECCO DOC EXTRA DRY COLLI EUGANEI		\$230,000	\$45,000
 CINZANO PRO SPRITZ		\$150,000	\$30,000

SANGRIAS \$150,000

TINTO: VINO DE COROZO, MANGO BICHE, MANZANA VERDE, NARANJA

BLANCA: DURAZNO, NARANJA, MANZANA VERDE

ROSÉ: FRESAS, LIMA, NARANJA

SOFT DRINKS

RED BULL	\$15,000	COCA COLA	\$8,000
LIMONADA DE COCO	\$14,000	SPRITE	\$8,000
LIMONADA	\$10,000	AGUA TÓNICA	\$8,000
JUGOS NATURALES	\$10,000	AGUA HATSU 300ML	\$6,000
HATSU	\$12,000	ACQUA PANNA 750ML	\$18,000
SODA	\$8,000	AGUA SAN PELLEGRINO	
		500ML / 750ML	\$14.000 / \$18.000



LICORES

[GINEBRA]

MONKEY 47

HENDRICK'S

TANQUERAY 10

BULLDOG

GORDON'S

[TEQUILA]

DON JULIO AÑEJO

DON JULIO BLANCO

CENTENARIO REPOSADO

CENTENARIO PLATA

OLMECA REPOSADO

OLMECA BLANCO

[MEZCAL]

MEZCAL AMORES

MEZCAL VERDE MOMENTO

[VODKA]

GREY GOOSE

ABSOLUT

FINLANDIA

[WHISKY]

BUCHANAN'S MASTER 18 AÑOS

OLD PARR

BLACK LABEL

BUCHANAN'S DELUXE 12 AÑOS

RED LABEL

[RON]

ZACAPA 23 AÑOS

ZACAPA ÁMBAR 12 AÑOS

HAVANA CLUB 7 AÑOS

RON MEDELLÍN 5 AÑOS

HAVANA CLUB 3 AÑOS

BACARDI BLANCO

BACARDI AÑEJO

[DIGESTIVOS]

JÄGERMEISTER

BAILEY'S

CACHAÇA JAMEL

AGUARDIENTE ANTIOQUEÑO

LIMONCELLO DI CAPRI

VICHE BAILADORES

[APERITIVOS]

APEROL

CAMPARI

MIMOSA 3X2 \$60.000

APEROL SPRITZ 2 X \$50.000

*BOTELLAS SERVIDAS CON 4 MEZCLADORES INCLUIDOS.

DESAYUNOS

- TOSTADA DE AGUACATE

Pan artesanal servido con aguacate, tomate cherry, salmon ahumado, rúcula.
Acompañada de ensalada de frutas.

\$29,000
- PANCAKES DE FRUTA

Esponjosos pancakes con syrup de maple.
Servido con arequipe y almendras.

\$27,000
- GRANOLA BOWL

Bowl de granola con yogurt y fruta de temporada
Acompañado de pan tostado.

\$26,000
- BURRITO DE TOCINETA

Crujiente burrito con tocineta, huevo y queso.
Acompañado de ensalada de frutas.

\$25,000
- CLUB SANDWICH

Delicioso sandwich de Jamón y queso, huevo, tomates y cebolla.
Servido con ensalada de frutas.

\$23,000
- HUEVOS AL GUSTO

Elige entre: revueltos, pericos, o fritos.
Acompañados de arepitas y ensalada de frutas.

\$19,000

EL MENÚ DESAYUNOS ESTÁ **DISPONIBLE DE 7:30 AM - 11:00 AM**

EXTRA

BOWL DE FRUTA	\$16,000
TOCINETA	\$8,000
AGUACATE	\$7,000
HUEVO EXTRA	\$3,000



CAFETERÍA

BEBIDAS CALIENTES

- INFUSIÓN HERBAL \$10,000
 - MOCA \$9,000
 - LATTE \$8,500
 - CAPUCCINO \$8,000
 - AMERICANO \$6,000
 - EXPRESO NORMAL \$5,000
- Doble: \$ 7.500

BEBIDAS FRÍAS

- CORRECTO \$23,000
Expreso, Bailey's, leche.
- AFFOGATO \$13,000
Expreso + helado de vainilla.
- FRAPPÉ \$10,000
Expreso + crema chantilly.
- MILO \$8,000
- CAFÉ SHAKERATO \$6,000
Doble: \$8.500
- SHOTS ANTI-GRIPAL (50ML) \$10,000
Rojo: Remolacha, Jengibre, limón.
Naranja: Zanahoria, naranja, piña, cúrcuma, limón.
Amarillo: Piña, Mango Biche, Jengibre, limón.
3 SHOTS X \$25.000

- TORTA DE BANANO \$8,000
Deliciosa rebanada de nuestra torta artesanal de banano.
- TORTA DE ZANAHORIA \$8,000
Deliciosa rebanada de nuestra torta artesanal.