

The background is a solid teal color. On the left and right sides, there are vertical decorative borders. Each border consists of a repeating zigzag pattern in a lighter teal color, with a thin white line running parallel to it.

WM

VISTA MARE



MENÚ



ENTRADAS

Pulpo a la parrilla

\$90.000

Acompañado de puré de papas con tinta de calamar.

Served with mashed potatoes with squid ink.

Causa de camarón y pulpo

\$55.000

Puré de papa criolla, ají amarillo, camarones, pulpo, aguacate y mayonesa de aceitunas moradas.

Creole mashed potatoes, yellow chili, shrimp, octopus, avocado and purple olive mayonnaise.

→ Opción 2: Causa de Pollo horneado

\$45.000

Ceviche mixto

\$48.000

Robalo, pulpo, camarones, maíz cancha, chips de plátano.

Sea bass, octopus, shrimp, corn, plantain chips.

Camarones al ajillo

\$47.000

Acompañado con pan crujiente.

Served with crispy bread.

Croquetas de salmón

\$42.000

Salmon, ajo, mayonesa de lime.

Salmon, garlic, lime mayonnaise.

Albóndigas gratinadas

\$39.000

Mix de carnes, especias, salsa napolitana, Grana Padano DOP.

Mixture of meats, spices, Neapolitan sauce, Grana Padano DOP.

Canasta de plátano

\$39.000

Rellena con coctel de camarones.

Stuffed with shrimp cocktail.

Pataconada

\$35.000

Porción de 9 patacones con suero, hogao y guacamole.

9 Patacones served with sour cream, hogao and guacamole.

PASTAS

Frutos del Mar

\$75.000

Tomate cherry, mejillones, almejas, anillo de calamar, camarones.

Cherry tomatoes, mussels, clams, squid rings, and shrimp.

Carbonara

\$70.000

Huevo, cachete de cerdo, pimienta, queso pecorino romano.

Egg, pork cheek, pepper, Pecorino Romano cheese.

Zucchini y burrata

\$70.000

Pasta con crema de zucchini y burrata.

Pasta with zucchini cream and burrata.

Amatriciana

\$70.000

Salsa de tomate, cachete de cerdo, queso pecorino romano y pimienta.

Tomato sauce, pork cheek, Pecorino Romano cheese, and pepper.

Bolognese

\$65.000

Carne molida de cerdo y de res, cebolla, zanahoria, apio y salsa de tomate.

Ground pork and beef, onion, carrot, celery and tomato sauce.

Fettucini de camarones y zucchini

\$65.000

Cebolla, camarones, tomate cherry, salsa de tomate y crema de calabacín.

Onion, shrimp, cherry tomatoes, tomato sauce, and zucchini cream.



FUERTE DE MAR

Langosta a la plancha \$165.000

Flambeada con ensalada de aguacate, tomate, cebolla roja y salsa de mariscos.
Flambéed lobster with avocado, tomato, red onion salad and seafood sauce.

Filete de robalo encocado \$85.000

Acompañado de papa criolla horneada y vegetales salteados.
Served with baked Creole potatoes and sautéed vegetables.

Salmón en salsa de maracuyá \$85.000

Acompañado de papa criolla horneada y vegetales salteados.
Served with baked Creole potatoes and sautéed vegetables.

Cazuela de mariscos \$75.000

Sopa al estilo caribeño con mariscos de temporada.
Caribbean-style soup with seasonal seafood.

Mojarra Caribeña \$65.000

Acompañada con arroz de coco patacones y ensalada.
Accompanied with coconut rice and salad.

Pargo / Robalo + \$25.000

Snapper / Bass

VEGGIE

Berenjenas a la parmesana \$54.000

Berenjenas apanadas en salsa pomodoro, parmesano, mozzarella y albahaca.
Breaded eggplants in pomodoro sauce, parmesan, mozzarella, and basil.

Burrata con tomate \$49.000

Queso fresco y cremoso de leche de búfala con albahaca y tomate.
Fresh and creamy buffalo milk cheese with basil and tomato.

Hamburguesa Vegetariana \$47.000

Vegetales de temporada, cebolla caramelizada, queso mozzarella, hongos, salsa de la casa.
Seasonal vegetables, caramelized onion, mozzarella cheese, mushrooms, house sauce.

Bruschetta de tomate \$39.000

Pan tostado, tomate, ajo, orégano aceite de oliva y albahaca.
Toasted bread, tomato, garlic, oregano, olive oil, and basil.

FUERTE DE TIERRA

Costilla S. Louis de cerdo \$89.000

(400 - 450 gr) Costilla de cerdo Saint Louis, BBQ de tamarindo, papa criolla y ensalada.
(400 - 450 gr) Saint Louis pork rib, tamarind BBQ, Creole potato and salad.

Filete a la pimienta verde \$85.000

Lomo de Angus en pimienta verde acompañado de hongos de temporada, papa criolla y ensalada de tomate cherry con vinagre balsámico de Modena.
Pepper-crusted Angus sirloin served with seasonal mushrooms, Creole potatoes and cherry tomato salad with Modena balsamic vinegar.

Pollo a la cerveza \$69.000

Acompañado de papas al horno.
Served with baked potatoes.

Pollo horneado \$65.000

Pernil de pollo adobado con mix de especias caribeñas, servido con papa criolla y ensalada.
Marinated chicken leg with a mix of Caribbean spices, served with Creole potatoes and salad.

Chicharrón \$59.000

Chicharrón acompañado con cayeye, guacamole y croquetas de yuca.
Pork belly served with Cayeye, guacamole and cassava croquettes.



STREET FOOD

Hamburguesa pulled pork \$49.000

Bondiola de cerdo desmechada, queso Mozzarella, salsa BBQ ensalada coleslaw.
Pulled pork, BBQ sauce, coleslaw salad.

Hamburguesa Vista Mare \$49.000

150gr. angus certified, lechuga, tomate y baconnaise.
150g certified angus, lettuce, tomato and baconnaise.

Hamburguesa Carex \$49.000

Pechuga de pollo apanada, queso cheddar, cebolla grille, tomate, lechuga y salsa de la casa.
Breaded chicken breast, cheddar cheese, grilled onion, tomato, lettuce and house sauce.

Papas sweet dreams \$46.000

Papas a la francesa, pulled pork, mozzarella, tocineta, salsa della casa.
Fries, pulled pork, mozzarella, bacon, house sauce.

MENÚ DE NIÑOS

Deditos de pescado \$45.000

Acompañados de papas fritas y jugo.
With fries and juice.

Chicken nuggets \$45.000

Acompañados de papas fritas y jugo.
With fries and juice.

PARRILLADA

Parrillada de mar \$89.000

Mariscos a la parrilla y acompañados de croquetas de yuca, patacones y ensalada.
Grilled seafood served with patacones, fries and salad.

Parrillada de carne \$89.000

Lomo fino, pollo, chorizo, morcilla, chicharrón acompañados de croquetas de yuca, papa a la francesa y ensalada.
Loin, chorizo, blood sausage, chicharrón served with cassava croquettes, french fries and salad.

POSTRES

Affogato \$29.000

Helado ahogado al Café con Baileys.
Drowned coffee ice cream with Baileys.

Panna cotta \$25.000

Nata cocida con topping a elección entre frutos rojos o chocolate.
Cooked cream with topping of berries or chocolate.

Cheesecake \$25.000

Café, maracuyá o frutos rojos.
Coffee, Passion Fruit, or Berries.

Creme Brulée \$22.000

Crema "quemada" de la tradición francesa aromatizada con vainilla y limón.
Burnt cream from the French tradition, flavored with vanilla and lemon.





VISTA MARE