



S O F I T E L

BARÚ CALABLANCA BEACH RESORT

ENTRADAS

CEVICHE DE CORVINA

Papaya verde encurtida, leche de tigre de ají amarillo, cebolla ocañera pluma, cilantro, maíz toteado, aguacate, aceite de limonaria.

\$ 50,000

CÓCTEL DE CAMARONES

Mango encurtido, palmito parrillado, mayonesa de togarashi, ajo confitado y pimentón ahumado, galletas de soda artesanales

\$ 40,000

POKE DE SALMÓN

Palmitos del putumayo, aguacate, gajos de naranja, duraznos parrillados, tomate confitado, quinoa y vinagreta de naranja.

\$ 70,000

CEVICHE DE PULPO

Mayonesa de cilantro y aceitunas, chimichurri de uchuva, marañones y papa criolla morada.

\$ 80,000

TACOS DE BONDIOLA

Suero de aguacate, bondiola en salsa de tomates tatemados, cebolla morada encurtida, picadillo de mango, pepino, cebolla.

\$ 40,000

TENTÁCULO DE PULPO PARRILLADO

Pure de yuca, gel de chorizo, salsa de ají y tamarindo.

\$ 85,000

LANGOSTINOS EN SALSA CREMOSA DE CHORIZO

Tierra de chorizo, queso gruyere.

\$ 75,000

CHICHARRÓN MELOSO

Preparado en panela infusionada de cilantro cimarrón y limonaria, suero morado, cogollos parrillados, ensalada de papaya encurtida y tomate cherry.

\$ 40,000

MAZORCA PARRILLADA

Mayonesa de hogao, tocineta, queso.

\$ 25,000

CEVICHE MIXTO

Camarón, pulpo y corvina, leche de tigre de suero costeño y coco, platanito maduro, cebolla morada, cilantro, rocoto.

\$ 40,000

COCTEL ESTILO CARTAGENERO

Camarón, leche de tigre, salsa de tomate, ajo, salsa soya, cebolla morada y cilantro, acompañado de chips.

\$ 35,000

ENSALADA DE CALAMARES

Mix de lechugas, nueces garrapiñadas, palmitos del putumayo, caimito asado, tomate cherry, aguacate, naranja, calamares apanados y finalizados en salsa dulce de pimentón y ajonjolí.

\$ 45,000

HAMBURGUESAS Y CHORIPÁN

HAMBURGUESA DE PESCADO

Repollo encurtido, cogollos parrillados, tomates secos, alioli de ajos asados, pan negro.

\$ 65,000

HAMBURGUESA DE RES

Queso cheddar, salsa tártara, compota de cebolla y ron, lechuga, tomate, tocineta ahumada, pan de tomate.

\$ 55,000

CHORIPÁN

Chorizo parrillado, chimichurri achiotado, pan de papa

\$ 40,000

MENÚ VEGETARIANO

CEVICHE DE PALMITOS Y HONGOS

Palmitos del putumayo, champiñones, mango encurtido,
pasta ají amarillo, cebolla ocañera

\$ 45,000

CAZUELA DE HONGOS

Cazuela de hongos crocantes con tofu

\$ 50,000

CARNE, CERDO Y POLLO

NEW YORK STEAK, 300 gr

\$ 180,000

LOMO, 300 gr

\$ 95,000

COSTILLA DE CERDO

Cocido en salmuera por 12 horas seguidas, 24 horas de cocción
al vacío, finalizada en la parrilla, BBQ de piña y lulo.

\$ 95,000

POLLO BABY Y ORGÁNICO MARINADO

Acompañado de espárragos, hongos y papas criollas.

\$ 130,000

RIB EYE, 350 gr

\$ 190,000

ENTRAÑA, 250 gr

\$ 110,000

PECHUGA, 300 gr

\$ 75,000

TOMAHAWK, 1200 gr

\$ 550,000

PORTER HOUSE, 300 gr

\$ 330,000

SURF AND TURF

250 gramos de entraña y 220 gramos de cola de langosta,
cogollos de lechuga y espárragos

\$ 350.000

EMBUTIDOS

MORCILLA

Morcilla, verdes a la brasa, papitas criollas, crema de quesos.

\$ 30,000

CHORIZO

Chorizo, pure de yuca y coco, carambolo encurtido y Chimichurri.

\$ 25,000

PESCADOS Y MARISCOS

FISH TAMAL

Filete de corvina cocido en hojas de bijao, con hogao encocado.

\$ 85,000

PESCADOS Y MARISCOS

SALSAS

Chimichurri

Salsa de cebolla trufada

Salsa de Ají Dulce

Mayonesa de Ajonjolí

Holandesa de Cebolla Verde

Salsa Tika Masala

Salsa de Curry Rojo

Salsa de Queso Azul

Salsa de Ají y tamarindo

Salsa de Marañón

Alioli

Raitah

\$ 9,000 c/u

ACOMPañAMIENTOS

Papa en casco y
Mantequilla de Hierbas

Pure de yuca y coco

Arroz de coco

Mac and Cheese

Vegetales Asados

Ensalada Fresca

Boronia

Patacones

Hongos Parrillados

\$ 12,000 c/u

PESCA DEL DÍA

Marinado y frito al estilo caribeño

\$ 80,000

CAZUELA DE MARISCOS

Camarón, calamar, langostinos, pesca blanca, mejillones, almejas, bisque de langosta.

\$ 95,000

PESCADO DESPINADO

Pescado abierto asado despinado en salsa de mantequilla.

\$ 80,000

SALMÓN

Parrillado con mantequilla avellanada, acompañado con hojas frescas, limon amarillo tatemado y salsa de naranja.

\$ 120,000

POSTRES

PIÑA COLADA

Mousse de piña, banano y coco, gelatina de ron malibú, crumble de coco, piña deshidratada, germinados y flores.

\$ 25.000

CHAMPÚS DEL PACÍFICO

Mousse de maíz peto, lulo osmotizado con romero, caramelo de lulo.

\$ 25.000

TIRAMISÚ DE MARACUYÁ

Crema queso mascarpone, confitura de maracuyá, bizcochuelo remojado en café y amaretto.

\$ 25.000

PANNA COTA DE COCO Y MIEL (VEGANO)

Crumble de avena vegana, semillas de chía, gelificado de corozo y flor de Jamaica.

\$ 25.000

COCTELES CLÁSICOS

MOJITO

Ron, hierbabuena, limón, azúcar.

\$35.000

MARGARITA

Tequila, triple secc, limón.

\$35.000

PIÑA COLADA

Ron, piña, crema de coco.

\$35.000

COSMOPOLITAN

Vodka, triple secc, cranberry, limón.

\$35.000

BLACK RUSSIAN

Vodka, licor de café, coca cola.

\$35.000

OLD FASHION

Bourbon, azúcar, angostura bitter.

\$35.000

TEQUILA SUNRISE

Tequila, zumo de naranja, cereza.

\$35.000

TOM COLLINS

Gin, zumo de limón, soda, cereza.

\$35.000

PISCO SOUR

Pisco quebranta, zumo de limón, sirop simple, aquafaba.

\$35.000

NEGRONI

Gin, vermut rosso, Campari.

\$35.000

LONG ISLAND ICED TEA

Ron, tequila, vodka, gin, triple sec, zumo de limón.

\$35.000

MAI TAI

Ron blanco, ron oscuro, zumo de piña, orgeat, licor de naranja, zumo de limón.

\$35.000

COCTELES DE LA CASA

SUMMER ISLAND

Ron, tamarindo, zumo de naranja, jengibre, soda.

\$38.000

MOJITO MANGO BICHE

Ron, hierbabuena, limón, mango biche, soda.

\$38.000

MAREA

Ron añejo, reducción de flor de Jamaica romero y canela, limón, soda.

\$38.000

ATARDECER CARIBEÑO

Vodka, uchucas, limón, soda.

\$38.000

DULCE BAHÍA

Tequila, mango, limón, soda, slide de mango con siracha.

\$35.000

BOTANIC

Gin, pepino, hierbabuena, limón, Sprite.

\$38.000

BESO DE SIRENA

Ron blanco, sirop de fresa, licor de naranja, limón.

\$38.000

BAHÍA FRESH

Ron blanco, piña, jugo de naranja, limón, hierbabuena.

\$35.000

MOCKTAILS

MOJITO VIRGEN

Hierbabuena, limón, azúcar, soda.

\$20.000

PIÑA COLADA VIRGEN

Piña, crema de coco, piña deshidratada.

\$20.000



S O F I T E L
BARÚ CALABLANCA BEACH RESORT

ADVERTENCIA PROPINA

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 con 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.

El 100% del monto recogido en concepto de propina se destina a los trabajadores. En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la línea de atención de la Superintendencia de Industria y Comercio, para que radique su queja, a los teléfonos: en Bogotá, 5920400 PBX: 5870000 Ext. 1190/1191, para el resto del país, 018000-910165