



RESTAURANTE EL LABRESTANTE

Entradas Frias

U**I**

Trilogía de Ceviche



Ceviche de róbalo en salsa de suero costeño, coctel de camarón en corozo y ceviche de pulpo en salsa de ají dulce.

\$41.000 \$53.000

Ceviche de Salmón



Ceviche de salmón en leche de tigre de limón mandarino, acompañado de mango, guacamole, alcaparra frita y arepitas de maíz amarillo.

\$34.000 \$45.000

Tiradito de Pescado



Ahumado en casa acompañado de mango, tomate, pimentón rojo, cebolla encurtida en salsa de suero costeño.

\$33.000 \$44.000

Ceviche Mixto



En crema de maíz acompañado de maíz dulce, maíz crocante, cebollín, perejil y chicharrón de calamar.

\$33.000 \$44.000

Ceviche de Róbalo



Compuesto de una crema de guayaba agria con maíz crocante, queso costeño, cebolla encurtida en kola Román, cilantro, limón mandarino.

\$33.000 \$44.000

Ceviche de Chicharrón



Chicharrón de cerdo acevichado en leche de tigre de suero costeño, acompañado de maíz dulce, guacamole y chips de plátano.

\$33.000 \$46.000

Ceviche de Palmito de Cangrejo



En salsa mariscos con hojuelas de trigo, cebolla, cilantro, cebollín, ali oli de suero costeño, acompañado de casabe.

\$28.000 \$35.000

Entradas Calientes

Crema de Palmito de Cangrejo



Compuesta de un bisquet de camarón, acompañada de cangrejo salteado, crocante de tocineta y pan baguette.

\$32.000 \$42.000

Camarones Rebozados



Glaseado en una reducción de miel y maracuyá, acompañado con mayonesa de ají dulce.

\$30.000 \$40.000

Carimañola de Camarón Encocado



3 unidades acompañadas de suero costeño y mayonesa de ají dulce.

\$30.000 \$40.000

Calamares Apanados



Cubierto ligeramente de una salsa de panela y maracuyá con polvo de tocineta y maíz crujiente.

\$30.000 \$40.000

Quibbe de Posta Cartagenera



3 unidades acompañadas de suero costeño y dulce de plátano en tentación.

\$28.000 \$35.000

Queso Rebozado



Acompañado de mermelada de corozo y de ají dulce.

\$21.000 \$29.000



Pescado



Crustáceos



Leche



Gluten



Frutos Secos



RESTAURANTE EL LABRESTANTE

Ensaladas

Ensalada de Salmón Ahumado

Con queso costeño frito, alcaparras fritas, tomate cherry, pepino y manzana con vinagreta de maracuyá.

U **I**
\$31.000 \$41.000

Ensalada de Pollo Marinado en Corozo

Rúgala, croutones, maní, queso costeño, tomate cherry, pollo a la parrilla marinado en corozo.

\$28.000 \$35.000

Platos Fuertes

Lomo Mar y Tierra

Lomo a la pimienta con risotto de queso azul y langostinos grille.

\$65.000 \$80.000

Lomo en Salsa de Vino Tinto

Lomo sellado en sus propios jugos, acompañado de puré de ñame cremoso, champiñones y tocineta en una salsa de vino tinto y corozo.

\$61.000 \$70.000

Posta Cartagenera

Compuesta de punta gorda cocinado al vacío, en su salsa acompañada de arroz con coco y plátanos en tentación con una ensaladilla de cebolla roja encurtida, limón mandarinado, aguacate, tomate y pepino.

\$58.000 \$73.000

Tomahawk de Cerdo en Salsa de Maracuya

Acompañado de una ensaladilla de quinoa blanca con tomate, cebolla morada, aguacate, mango y perejil, aderezada con aceite de oliva y limón.

\$56.000 \$70.000

Pechuga en Salsa de Maíz

Pechuga con una salsa de maíz biche, acompañada de un arroz cremoso de champiñones, ensalada de palmitos, tomate cherry en vinagreta de maracuyá.

\$43.000 \$57.000

Pechuga Grillada al Tamarindo

Pechuga asada y aderezada con salsa de tamarindo, acompañada de pure de zapayo, tomates, papitas criollas asadas, rúgulas y lechuga baby.

\$41.000 \$53.000

Arroz

Arroz de Mariscos

Arroz meloso de camarón, pescado, calamares, mejillones, con una base de leche de coco y aji pancaaji panca es un aji peruano de sabor dulce-ahumado, bajo picante y color rojo intenso, esencial en la cocina criolla y platos tradicionales del Perú.

\$57.000 \$74.000

Arroz de Calamares

Arroz meloso de calamares en su tinta de chorizo santarroseño y crocante de jamón serrano

\$51.000 \$69.000



Pezcado



Crustáceos



Leche



Gluten



Frutos Secos



Moluscos



Huevos



Del Mar

Salmón Almendrado



Salmón acompañado de puré de bola de gato, verduras calientes con una salsa de suero y almendras.

U	I
\$60.000	\$78.000

Róbalo Costero



Cocinado en una salsa de mariscos y acompañado de puré de ñame y ensalada fresca.

\$60.000	\$78.000
----------	----------

Chicharrón Pesca del Día



Pesca del día frita sobre un cayeye, polvo de tocineta, guacamole y picadillo criollo.

\$57.000	\$74.000
----------	----------

Cazuela de Mariscos



Sopa de mariscos a base de un bisquet con toques ácidos y fuerte sabor a mar.

\$52.000	\$70.000
----------	----------

Mojarra Deshuesada



Mojarra sin espinas, acompañada de arroz con coco y chips de plátano con ensalada fresca.

\$50.000	\$67.000
----------	----------

Camarones Encocados



Cocinado en una salsa de mariscos en leche de coco, acompañada de arroz suflado, maní, aguacate y tomate fresco.

\$47.000	\$61.000
----------	----------

Mejillones a la Crema



Pasta con mejillones de la boquilla, cocinados en crema de leche, vino blanco y coco.

\$47.000	\$61.000
----------	----------

Delicia Cabrestante

Magnífica preparación gratinada a base de camarones y bisque de mariscos, leche de coco, tomate y cebolla, acompañado de arroz con coco y patacones.

\$47.000	\$61.000
----------	----------

Pastas

Pastas de Mariscos



A base de bisquet de mariscos

\$59.000	\$76.000
----------	----------

Pastas de Camarones



En salsa de suero, vino blanco y pan de masa madre

\$56.000	\$71.000
----------	----------

Tagliatelli al Pesto



En salsa de pimentón ahumado

\$38.000	\$52.000
----------	----------

Pastas de Bondiola de Cerdo



En salsa de suero, habichuelinas y champiñones

\$49.000	\$64.000
----------	----------

Postres

Milhoja de Arequipe



U	I
\$18.000	\$25.000

Tartaleta de Chocolate



\$18.000	\$25.000
----------	----------

Pie de Coco



\$18.000	\$25.000
----------	----------

Enyucado con Helado de Vainilla



\$18.000	\$25.000
----------	----------



Pezcado



Crustáceos



Leche



Gluten



Frutos Secos



Moluscos



Huevos

