

ENTRADAS FRÍAS – COLD APPETIZERS

CARPACCIO DE BÚFALO – BUFFALO CARPACCIO	19.000
“Finos cortes de chata de búfalo con virutas de parmesano y Pesto acompañado de bouquet de lechugas” <i>Fine cuts of buffalo sirloin served with a small salad bouquet drizzled with lemon pesto and shaved parmesan</i>	
BRUSCHETTA SALMON AHUMADO - SMOKED SALMON BRUSCHETTA	19.000
“Salmon ahumado con ensaladilla de Rúgala y tomates secos con reducción de Aceto Balsámico” <i>Smoked salmon with arugula and dried tomatoes salad in a balsamic reduction</i>	
ENSALADA THOIDING – THOIDING SALAD	19.000
“Cortes de pollo frito con ajonjolí sobre mix de lechugas servidos con tomates cherrys, puerros fritos y refrescante vinagreta de ajonjolí” <i>Fried chicken with sesame served on a bed of lettuce mix with cherry tomatoes, fried leeks and fresh sesame vinaigrette</i>	
ENSALADA RUSTICA MEDITERRÁNEA - RUSTIC SALAD MEDITERRANEA	22.000
“Refrescante mezcla de lechugas asiáticas con queso manchego, holandés, feta y parmesano, servida con champiñones mediterráneos” <i>Fresh Asian mixed greens with manchego, Dutch, feta and parmesan cheeses, served with Mediterranean mushrooms</i>	
MONTADITO DE POLLO PARMESANO - PARMESAN CHICKEN MONTADITO	19.000
“Filete de pollo en queso parmesano servido con mango, lechugas y salsa de queso azul y reducción de remolacha” <i>Chicken fillet served with mango, lettuce, parmesan and blue cheeses sauce and beet reduction</i>	
TIRADITO DE MERO LIMEÑO - TIRADITO DE MERO LIMEÑO	25.000
“Escalopes de Mero macerados en limón, chiles, naranja, limonaria, cebolletas, ajo y salsa soya acompañados con tostaditas de pan con miel” <i>White grouper fillets marinated in lemon, chili, orange, lemongrass, onion, garlic and soy sauce, served with fried bread</i>	

ENTRADAS CALIENTES – HOT APPETIZERS

ANTOJITOS CARTAGENEROS - CARTAGENA SNACKS	19.000
“Butifarra, chorizo, patacón y mini arepa de huevo servidos con suero costeño y salsa roja” <i>Butifarra, chorizo, patacón and mini egg arepa served with white sauce and red sauces</i>	
CROQUETAS SAN LÁZARO - SAN LÁZARO CROQUETTES	15.000
“Rellenas de Queso y Cerdo con su textura crocante y llevadas a la mesa con suero costeño y salsa roja” <i>Fried pork and cheese croquettes served with white and red sauces</i>	
MOZARELINAS FRITAS DE NÁPOLES - MOZZARELLA NAPLES STYLE	15.000
“Cortes de Mozzarella apanados con almendras y servida con salsa dinamita” <i>Mozzarella cheese breaded with almonds on a fresh salad with dynamite sauce</i>	
CHORIPÁN AL ESTILO INN - INN- STYLE CHORIPÁN	15.000
“Chorizo argentino hecho a las brasas y servido en pan francés con queso fundido y chimichurri” <i>Grilled Argentine chorizo served on French bread with melted cheese and chimichurri</i>	
RABAS FRITAS - DEEP FRIED OCTOPUS	15.000
“Pulpo baby hecho en mezcla especial del Chef servido con suave salsa de tamarindo y salsa de pepinillos” <i>Baby octopus made in the chef's special blend, served with a mild tamarind sauce and pickles sauce</i>	
GRATÍN CRIOLLO -TYPICAL GRATIN OR SOUL GRATIN	19.000
“Frescos cortes de pollo y Camarones salteados con mazorcas baby gratinado con queso y servido con suero” <i>Fresh chicken and shrimp sautéed with baby corn and broiled with cheese, cilantro and sour cream sauce</i>	

SOPAS Y CREMAS – SOUPS AND CREAM SOUPS

SOPA CAMPESINA - CAMPESINA SOUP	12.000
“Sopa de verduras de temporada servida con rollitos de carne angus” <i>Seasonal vegetable soup served with Angus beef rolls</i>	
CALDERETA DE MARISCOS BLUE - SEAFOOD STEW BLUE STYLE	28.000
“Veloute de pescado y coñac servido con camarones, almejas, calamares, mejillones, mero, langostinos y palmitos” <i>Fish velouté served with shrimp, clams, calamari, grouper, mussels, crab sticks in cognac reduction</i>	
SOPA DE LA COSTA ESTE - COSTA DEL ESTE SOUP	22.000
“Bisque de camarón servido con carne de cangrejo y granos de maíz flambeados en jerez con queso fundido” <i>Shrimp Bisque served with crab meat and corn flamed in sherry with baked cheese</i>	
SOPA CON PATO LAQUEADO -ROASTED DUCK SOUP	20.000
“Fideos de arroz y soya cocidos en caldo de pollo con cilantro y especias servido con filetes de pato asado” <i>Aromatic chicken stock with rice noodles, soya beans and a roasted duck fillet</i>	
CREMA DE QUESO BRIE - BRIE CHEESE CREAM WITH PEARS	19.000
“Suave crema blanca hecha con queso brie y brandy servida con pan rustico seis granos” <i>Creamy brie cheese sauce and dried pears served with six grain artisan bread</i>	
SOPA GALLEGA - GALLEGA SOUP	16.000
“Aromática sopa de lentejas con chorizo picante servida con pan tostado y bouquet de lechugas” <i>Aromatic lentil soup with spicy chorizo served with toast and lettuce bouquet</i>	

CARNES - MEATS

ASADO DE TIRA BARCELÓ - BARCELÓ ANGUS STEAK	55.000
“Asado de tira angus hecho en reducción de vino de quina con cebolletas y servido sobre risotto con aroma al curry”	
<i>Roasted Angus strip made in wine reduction with chives and served over risotto with curry flavor</i>	
ROLLO DE PAILLARD TRES MATICES - ROLL THREE SENSATIONS	36.000
“Chata de res en salsa de queso azul, maduritos y espárragos con ensalada mixta y costra de papa frita”	
<i>Sirloin in a blue cheese sauce, sweet plantains and asparagus with mixed salad and French fries</i>	
ASADO CIEN FUEGOS - ONE HUNDRED FLAMES ROAST	36.000
“Lomo fino de res con costra de 3 pimientos y relleno de palmitos de mar en salsa de pimienta sobre espinacas asadas”	
<i>Sirloin steak with 3 peppers stuffed with crab sticks over sauce and roasted spinach</i>	
POSTA CARTAGENERA	35.000
“Clásica preparación de la región hecha en cocción lenta, acompañada de arroz con coco y tostones de plátano”	
<i>Classic regional dish made with brown sugar in slow cooker served with coconut rice and plantain tostones</i>	
SOLOMILLO TENTACIÓN DE ADÁN Y EVA – ADAM AND EVE’S TEMPTATION	46.000
“Filete de lomo angus asado sobre puré amarillo con parmesano bañado en reducción de manzanas y oporto”	
<i>Grilled of sirloin steak Angus served on mashed potatoes the house, bathed in apple and port wine reduction</i>	
RIBS DE LA CASA - RIBS OF THE HOUSE	36.000
“Clásico rack de costillas de cerdo caramelizadas en salsa y servidas con papas a la francesa”	
<i>Classic pork ribs in a Caribbean sauce served with fried potatoes</i>	
GRAN FILET MIGNON DE CHANCHO A LA ANTIGUA - OLD STYLE PORK LOIN	35.000
“Lomo de cerdo albardado en tocina y asado a la plancha servido sobre salsa de hongos mixtos”	
<i>Pork mignon wrapped in bacon and grilled to perfection, served over a sauce of mixed mushrooms</i>	

AVES - POULTRIES

CIELO MAR Y TIERRA - EARTH SEA & SKY	28.000
“Pechuga rellena de langostino y albardada con tocina hecha a la plancha, servido en arroz marroquí”	
<i>Chicken stuffed with shrimp and bacon made grilled, served on rice Moroccan</i>	
POLLO AL ESTILO CAPEADOR - CHICKEN CAPEADOR	28.000
“Medio pollo marinado en vino blanco y especias. Rebozado y servido con batatas de la casa”	
<i>Half a chicken breaded and marinated in white wine and spices, served with potatoes from the house</i>	
POLLO RICH LEMON - RICH LEMON CHICKEN	28.000
“Filete de pollo en limón y miel hecha a la parrilla y servida con ensaladilla de frutas y aguacate, decorado con plátano fosforito”	
<i>Grilled chicken fillet in lemon and honey and served with fruit and avocado salad with plantain chips</i>	

PESCADOS Y MARISCOS – FISH & SEAFOOD

MUELAS DE CARDISOMA - CARDISOMA’S CLAW	65.000
“Muelas de cangrejo Colombiano hechas en caldillo de ajo y coñac servidas con pan tostado”	
<i>Colombian crab claws cooked in a garlic and cognac stock and served on toasted bread</i>	
PARGO A LA CAPONATA - SNAPPER CAPONATA	38.000
“Filete de pargo enrollado y asado servido sobre tibio escabeche de verduras”	
<i>Grilled Snapper fillet roll served over a warm bed of marinated vegetables</i>	
ZARZUELA DE MARISCOS AL ESTILO INN - INN-STYLE SEAFOOD ZARZUELA	38.000
“Fresca combinación de mariscos en salsa criolla con leche de coco y servida con chips de plátano”	
<i>Fresh seafood combination in creole sauce with coconut milk and served with plantain chips</i>	
LANGOSTINOS PARMESANOS - PRAWNS PARMESAN	35.000
“Frescos langostinos apanados en queso parmesano y servidos con salsa baby picante”	
<i>Fresh prawns breaded in Parmesan cheese and served with spicy baby sauce</i>	
LANGOSTA TRES ESTACIONES - LOBSTER THREE STATIONS	84.000
“Cola de langosta hecha en salsa de queso Gruyere, Emmental y Parmesano sobre una falsa causa limeña y champiñones en mantequilla Bruna”	
<i>Lobster tail au gratin with Gruyere, Emmental and Parmesan cheese sauces on a false "Causa Limeña" with mushrooms in black butter</i>	
SALMON ÉBANO Y MARFIL - EBONY AND IVORY SALMON	38.000
“Salmon fresco en costra de ajonjolí blanco y negro, asado a la plancha sobre risotto falso con leche de coco”	
<i>Salmon crusted Black and white sesame on a false risotto with coconut cream</i>	

PASTAS Y ARROCES – RICES & PASTAS

ARROZ MARINO - SEAFOOD RICE	38.000
“Fresco arroz de mariscos hecho con camarón, Calamar, Mero, Palmitos, Almejas, mejillones y langostinos acompañados con una suave salsa de limón picante” <i>Aromatic rice with shrimp, calamari, grouper, clams, mussels, prawns and crabs sticks served with spicy lemon sauce</i>	
ARROZ MESTIZO - MESTIZO RICE	34.000
“Única combinación exótica de arroz blanco hecho al wok con mezcla de morcilla, filetes de pollo, chorizo criollo y verduras frescas” <i>Wok stir-fried rice mixed with blood sausages, chicken fillet, chorizo and fresh vegetables.</i>	
ARROZ DE INDONESIA - INDONESIA RICE	34.000
“Hecho al wok con pasta de curry, camarón, jamón y huevo con saute de cebolla, pimentón y perejil” <i>Rice to wok with curry paste, shrimp, ham, egg and sautéed with of onion, egg, paprika and parsley</i>	
ORZO PRIMAVERA - SPRING ORZO	30.000
“Granos de pasta hechos a la crema con verduras, servido con filete de pollo al ajo hecho a la parrilla” <i>Grain pasta made with cream and vegetables served with chicken in garlic</i>	
RAVIOLIS DEL CHEF - CHEF’S RAVIOLE	26.000
“Ravioles caseros redondos rellenos con pollo al vapor y puré de tomates secos, gratinados con queso parmesano y glaseados con salsa de pesto” <i>Homemade ravioli stuffed with chicken & and sundried tomatoes, topped with Parmesan cheese and a pesto sauce glaze</i>	
PASTAS AL GUSTO	26.000
“Seleccione su pasta larga o corta en salsa napolitana, bolognesa, carbonara o Alfredo” <i>Select long or short pasta in the sauce of your choice: Napolitan, Bologneses, Carbonara or Alfredo</i>	

MENÚ INFANTIL

BABY JUNIOR	22.000
“Tradicional corte de lomo res abierto y asado a la parrilla, acompañado con papa francesa” <i>Traditional beef loin, grilled and served with French Fries</i>	
MINI HAMBURGUESA EXPRESS - MINI BURGER EXPRESS	19.000
“Carne de res de 80 grs servida con queso y tocineta, acompañada de papa francesa” <i>80 grams beef patty served with cheese and bacon, accompanied by French fries</i>	
CORDON BLUE	18.000
“Filete de pechuga de 80 grs apanada rellena con queso y jamón servido con miel mostaza y acompañada de papas chips” <i>80 grams breaded chicken breast fillet filled with cheese and ham and served with honey mustard and potato chips</i>	
PASTA KIDS - KIDS PASTA	18.000
“Seleccione su pasta larga o corta en salsa napolitana, bolognesa, carbonara o Alfredo” <i>Select long or short pasta in the sauce of your choice: Napolitan, Bologneses, Carbonara or Alfredo</i>	
RAVIOLIS DEL TÍO MARIO - UNCLE MARIO’S RAVIOLIS	18.000
“Pequeños raviolis de carne bañados en suave salsa de queso cheddar” <i>Meat ravioli in soft cheddar cheese sauce</i>	
ESPECIALIDAD PARA INFANTES AL ESTILO BLUE - BLUE STYLE SPECIALTIES FOR INFANTS	18.000
“Seleccione la especialidad entre papilla de banana, crema de verduras o compota casera” <i>Select one of the Chef’s different specialties: banana puree, cream of vegetables, homemade fruit compote</i>	

POSTRES -DESSERTS

TEMAKI ICE CREAM	14.000
“Mini conos crocantes con cremas heladas de banana, lichis y mango” <i>Mini crunchy cones with banana, lychee and mango mint ice creams</i>	
BANANOS TEMPURA CON HELADO AROMATIZADO A ANÍS – BANANA TEMPURA WITH ICE CREAM	12.000
“Bananitos fritos en tempura servidos con un suave helado casero con licor anisado” <i>Banana tempura with homemade ice cream flavored with anise</i>	
BUDÍN DE CHOCOLATE Y FRAMBUESAS - CHOCOLATE AND RASPBERRY PUDDING	12.000
“Pequeño budín de chocolate amargo con crema de frambuesas y salsa de chocolate” <i>Small chocolate pudding with raspberry cream and chocolate sauce</i>	
BUÑUELOS CALIENTES DE CHOCOLATE CON HELADO -HOT CHOCOLATE FRITTERS WITH ICE CREAM	14.000
“Buñuelos calientes rellenos de chocolate y servido con helado de vainilla” <i>Hot Doughnuts filled with chocolate and served with vanilla ice cream</i>	
FANTASÍA TRES LECHEs - THREE MILK FANTASY	12.000
“Torta de vainilla caliente con crema de tres leches y brandy servido con nugatin de almendras” <i>Warm vanilla cake with three milks cream and brandy served with almond nugatin</i>	