



MI MENU

Platillos Voladores

PLATILLOS VOLADORES

ARTES • CULINARIAS

LISTOS A LA MESA

Sopa Baudó

Tradicional sopa del Pacífico de pasta con queso, camarones, sofrito y leche de coco.

\$28.000

Encocao de Camarones

Cazuela de camarones con sofrito y leche de coco, acompañado de arroz blanco.

Mediano \$37.000

Grande \$47.000

Ceviche de Camarones y Mango

Camarones, mango, aguacate y champiñones con vinagreta de limoncillo, nam pla y ají.

Personal \$30.000

Para Compartir \$45.000



Pollo Champiñones Pimienta

Pechuga de pollo, con champiñones frescos, salsa de pimienta y espagueti al burro.

\$28.000

Pollo Ricotta Guayaba

Rollo de pollo con ricotta y dulce de guayaba en salsa de queso azul. Acompañado de puré de papa amarilla.

\$30.000

Pollo Pacífico

Pechuga de pollo, sofrito, leche de coco, camarones crocantes acompañado de puré de plátano “guayabo” maduro.

\$38.000

Pollo Curry Verde

Trocitos de pollo con vegetales al wok, pasta curry verde y leche de coco.

\$28.000



Costilla Nikkei

Costilla de cerdo cocinada lentamente al vacío y glaseado en soya japonesa, hondashi, jengibre y azúcar. Acompañadas de arroz albahaca.

\$30.000

Arroz Oriental

Arroz oriental con camarones, pollo, cerdo, vegetales, maíz, piña, salsa de ostras, nampla y soya.

\$25.000

Salmón Maracuya

Filete de salmón a la plancha con salsa de maracuyá y ajonjolí. Acompañado de puré de papa amarilla.

\$45.000

Posta Negra

Punta de anca marinada en hierbas con salsa de panela, cocida lentamente al vacío. Acompañados con arroz con coco.

\$37.000



Lomo Pacífico

Lomo viche, sofrito, leche de coco y camarones crocantes.

Mediano \$40.000

Grande \$52.000

Lomo Queso Azul

Medallón de lomo con salsa de queso azul y champiñones. Acompañados de espagueti al burro.

\$37.000

Lomo Pimienta

Medallón de lomo viche en salsa de pimienta negra con cebolla frita.

Mediano \$37.000

Grande \$47.000

Lomo Hierbabuena Pimienta

Lomito viche encostrado en hierbabuena y pimienta, con vinagreta de limoncillo, nampla, ají y cebolla frita.

\$45.000



PLATOS REFRIGERADOS

Rollitos Primavera 6unds.

Rollitos rellenos de vegetales, acompañados de lechuga, hierbabuena y salsas de ají dulce.

\$15.000

Rollitos de Cangrejo y Camarones 6unds.

Rollitos rellenos de carne de cangrejo y camarones picados, sofrito y crema de coco, acompañadas de lechuga, cimarrón y mermelada de ají.

\$20.000





PLATOS CONGELADOS

Rollitos de Chontaduro Gunds.

Rollitos rellenos de chontaduro, queso y mermelada de ají.

\$17.000

Posta Negra

Punta de anca marinada en hierbas con salsa de panela, cocida lentamente al vacío.

\$30.000

Pollo Curry Verde

Trocitos de pollo con vegetales al wok, pasta curry verde y leche de coco.

\$25.000



PLATOS CONGELADOS*

Sopa Baudó*

Tradicional sopa del Pacífico de pasta con queso, camarones, sofrito y leche de coco.

\$25.000

Encocao de Camarones*

Cazuela de camarones con sofrito y leche de coco.

\$35.000

**Se entregan los ingredientes pesados y en las medidas exactas junto con el paso a paso para preparar en casa.*



Realiza tus pedidos

En cualquiera de nuestras sedes con un costo de \$5.000 u \$8.000 según la distancia

Centenario:

(317) 639 3003

(032) 668 7750

(032) 668 7588

Palmas Mall

Ciudad Jardín:

(321) 756 2800

(032) 348 2534

*O encuéntranos en **Rappi**.*