

# COROZO TIMBUÉ

COCINA CARTAGENERA  
Fusión Caribe



# Clásicos & De Autor pa'échá cuentos...

## COCTELES

<b>COROZO SWEET</b> ★	35.000	<b>MARGARITA DE LA CASA</b>	35.000
VODKA, COINTREAU Y SIROPE DE COROZO <i>Vodka, cointreau and syrup of corozo</i>		COROZO, MARACUYÁ, LULO O UCHUVA <i>Corozo, passion fruit, lulo or cape gooseberry</i>	
<b>ARSENAL SOUR</b> ★	35.000	<b>PIÑA COLADA CLÁSICA</b>	35.000
MEZCAL Y SHURB DE UCHUVA <i>Mezcal and shurb of cape gooseberry</i>		RON, CREMA DE COCO Y PIÑA <i>Rum, coconut cream and pineapple</i>	
<b>WHISKY SOUR</b>	35.000	<b>CAIPIRINHA CLÁSICA</b>	35.000
WHISKY, LIMÓN Y SIROPE <i>Whisky, lemon and syrup</i>		CACHAZA, LIMÓN Y SIROPE <i>Cachaza, lemon and syrup</i>	
<b>GUARRÚ ESPRESSO MARTINI</b>	35.000	<b>TIKI-MOJITO</b> ★	35.000
GUARRÚ, CAFÉ ESPRESSO Y GINEBRA <i>Guarrú potion, espresso coffee and gin</i>		COROZO, MARACUYÁ, LULO O UCHUVA <i>Corozo, passion fruit, lulo or cape gooseberry</i>	
<b>GIN &amp; TONIC DE AUTOR</b> ★	35.000	<b>MOSCOW MULE</b>	35.000
COROZO, MARACUYÁ, LULO O UCHUVA <i>Corozo, passion fruit, lulo or cape gooseberry</i>		VODKA, CERVEZA DE GENJIBRE Y LIMÓN <i>Vodka, ginger beer and lemon juice</i>	
<b>REFAJO CON COSTEÑITA</b>	25.000	<b>EL GUARRÚ DE GÜIO</b> ★	25.000
KOLA ROMÁN Y CERVEZA CARTAGENERA <i>Kola Román soft drink and local beer</i>		POCIÓN DE CAFÉ DE LARGA FERMENTACIÓN <i>Café potion with long fermentation</i>	

## + TAPAS: EL MATRIMONIO PERFECTO

<b>CARPACCIO DE PULPO</b> 🍷	42.000
PULPO LAMINADO EN ACEITE AL LIMÓN MANDARINO <i>Octopus carpaccio with semi-spicy lemon-mandarin olive oil</i>	
<b>CEVICHE GALAPA</b>	42.000
DADOS DE RÓBALO CON LULO Y CHIPS COLOMBIANOS <i>Galapa ceviche, diced sea bass fish with lulo chunks &amp; chips</i>	
<b>ARROYO DE LAS CANOAS</b>	42.000
4 TOSTADAS DE MAÍZ CON CEVICHE DE JAIBA Y MANGO <i>4 Fried corn toasts with crab ceviche and mango strands</i>	
<b>POPOROPOS DE RÓBALO</b> 🍷	38.000
EN PANKO, CREMOSO DE UCHUVA Y AJÍ PUTAPARIÓ <i>Breaded bites of sea bass, cape gooseberry and hot pepper</i>	
<b>CABEZA DE GATO</b>	35.000
4 ESFERAS DE PLÁTANO MAFUFO CON JAIBA AL COCO <i>4 Stuffed mafufo plantain balls stuffed with crab in coconut</i>	

### Mezzé

x 5

**Muestra Gastronómica**

HUMMUS DE PIMIENTO Y GARBANZO  
PURÉ DE BOLLO DE MAZORCA  
POPOROPOS DE PESCADO RÓBALO  
BORONÍA Y CAYEYE

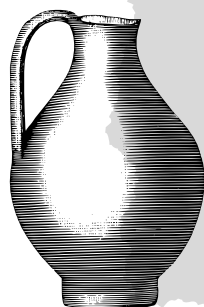
*Smoked bell pepper hummus with chickpeas,  
Sweet corn puree, Panko-crust fish bites  
Boronia and Cayeye*

**65.000**



## Jarras

pa'l bonche



<b>MARGARITA CLÁSICA</b>	
<i>Margarita pitcher classic cocktail</i>	
<b>MOJITO CLÁSICO</b> ★	
<i>Mojito pitcher classic cocktail</i>	
<b>GLITTERY GIN &amp; TONIC</b> ★	
<i>Glittery Gin &amp; Tonic pitcher cocktail</i>	
<b>SANGRÍA DE LA CASA</b>	
<i>House's wine with fruits</i>	
<b>JARRA   COPÓN 105.000</b>	

<b>CHANCHONCITOS &amp; CHINCHULINES</b>	42.000
CON YUCA AL MOJO <i>Pork rinds &amp; chinchulines local food with boiled yuca in "mojo"</i>	
<b>CHORIZO ARTESANAL</b>	30.000
ACOMPAÑADO CON PURÉ BOLLO DE MAZORCA <i>Artisan Colombian-sausage and sweet corn puree</i>	
<b>PIN-POLLO</b> 🍷	30.000
3 PINCHOS DE POLLO, CREMA DE MANÍ Y MANGO BICHE <i>3 Grilled chicken skewers with peanut cream and green mango</i>	
<b>MANJAR DE LOS INDIOS</b> 🍷	25.000
MAZORCA CON QUESO, CREMOSO AGUACATE Y TAJÍN <i>Grilled cob covered with cheese, creamy avocado and tajin</i>	
<b>PLATANADA</b>	25.000
4 EMPANADITAS DE PLÁTANO CON CARNE DESMECHADA <i>4 Fried shredded beef patties made with yellow-plantain-dough</i>	

# ENTRADAS

Signature 

<b>PUYA DE MARISCOS</b> 	<b>45.000</b>
CAMARÓN, PULPO, KANIKAMA Y OSTRAS <i>Seafood cocktail. Shrimp, octopus, kanikama, oyster</i>	
<b>CARIMAÑOLAS LAS MULATAS</b>	<b>45.000</b>
1 CON TINTA DE CALAMAR Y PULPO Y 1 CON JAIBA <i>1 Carimañola with squid ink with octopus and 1 with crab</i>	
<b>CANGREJO MOMPOSINO</b>	<b>45.000</b>
GRATÍN QUESO 7 CUEROS, BISQUE LECHE COCO <i>Crab gratin with 7 cueros cheese, coconut milk bisque</i>	
<b>PARCHITAS</b>	<b>42.000</b>
3 CANASTILLAS DE PLÁTANO, CAMARÓN AL MARACUYÁ <i>3 Fried green plantain baskets with shrimps in passion fruit</i>	
<b>TOSTADAS CARTAGENERAS</b>	<b>42.000</b>
4 TOSTADAS DE MAÍZ, POSTA CARTAGENERA MECHADA <i>4 Fried corn toasts with "posta" shredded beef</i>	
<b>ENSALADA SINUANA</b> 	<b>25.000</b>
PAPAYA VERDE, MANGO, CARAMBOLO Y QUESO <i>Sinuan-salad with green papaya, mango, carambolo, cheese</i>	

# POSTRES

<b>MAMA DORA</b>	<b>18.000</b>
BRAZO DE REINA DE COROZO, HELADO Y ALGODÓN <i>Guava sweet roll with vanilla ice cream and a cotton candy</i>	
<b>DE LA NIÑA MAYÍ</b>	<b>18.000</b>
CREMOSO DE MARACUYÁ CON ALEGRÍA DE COROZO <i>Creamy passion fruit with alegría de corozo</i>	
<b>DE LA ABUELA MARGARITA</b>	<b>18.000</b>
RODAJA DE PIÑA AL GRILL. CREMA DE QUESO Y COCO <i>Grilled pineapple with creamy cheese and coconut</i>	
<b>DE LA COMADRE IRINA</b>	<b>18.000</b>
ENYUCADO CON QUESO 7 CUEROS, HELADO DE VAINILLA <i>Cassava cake with 7 Cueros cheese and vanilla ice cream</i>	

# COPEO

<b>ESPUMOSO O VINO DE LA CASA</b>	<b>35.000</b>
POR COPA	
<b>VINO DE LA CASA   PICCOLO</b>	<b>50.000</b>
BOTELLA 187 ML   2 COPAS	

# PLATOS

Le da caché

# INSIGNIA

<b>CAZUELA CARRANDANGA DE MARISCOS</b>	<b>85.000</b>
LANGOSTINO, CAMARÓN, CALAMAR, MEJILLÓN, PULPO Y RÓBALO EN BISQUE DE CANGREJO Y LANGOSTA. PATACONES Y ARROZ DE COCO <i>Sea food casserole with prawn, shrimps, squid rings, octopus, sea bass and mussels in lobster-crab bisque. Coconut rice &amp; fried plantain</i>	
<b>LOMO AL TRAPICHE DE CAÑA AL GRILL</b>	<b>80.000</b>
CON MELAO DE PANELA Y FLAMEADO CON RON AÑEJO. ACOMPAÑADO CON PURÉ DE BOLLO DE MAZORCA Y PUERROS FRITOS <i>Flame grilled tenderloin with cane syrup &amp; rum. Sweet corn puree &amp; fried leeks</i>	
<b>ARROZ CARTAGENERO A LA ANTIGUA</b>	<b>80.000</b>
CON LANGOSTINO, CAMARÓN, PULPO EN ACHIOTE Y PATACÓN MAFUFO <i>Seafood rice with prawn, shrimps &amp; octopus. Fried Mafufo plantain</i>	
<b>COSTILLAS DE CHANCHO AL GRILL</b>	<b>78.000</b>
COCIDAS POR 18 HORAS Y MELAO DE UCHUVA. CAYEYE DE PLÁTANO <i>18H cooked pork ribs, grilled with cape gooseberry. Local mashed plantain.</i>	

*Veranera*

**x 5**

**Muestra Gastronómica**

POSTA CARTAGENERA DESMECHADA  
CAMARONES AL COCO Y MARACUYÁ  
SALPICÓN DE PESCADO, ARROZ DE FRIJOLITO  
CABECITA NEGRA & PLÁTANO EN TENTACION




*Gastronomic Sample:  
Shredded meat, Shrimps with coconut & passion fruit  
sauce, Shredded fish, Beans rice & Plantain temptation*

**95.000**

<b>POLLO BENKOS EN OLLA DE BARRO</b>	<b>78.000</b>
2 CONTRAMUSLOS CON HUESO ESTOFADOS Y ARROZ DE FRIJOLITO <i>2 Bone-in chicken thigh stew Benkos-style. Black-eyed-peas rice</i>	
<b>PESCA DE LA BOQUILLA DESPINADA</b>	<b>78.000</b>
MOJARRA FRITA CON CAMARÓN ACEVICHADO. PATACÓN Y ARROZ <i>Fried spineless mojarra, minced shrimp ceviche. Coconut rice &amp; fried plantain</i>	
<b>RÓBALO ORIKA AL GRATÍN</b>	<b>78.000</b>
EN BISQUE LANGOSTA Y CANGREJO. CASABE Y CAMARÓN ACEVICHADO <i>Lobster&amp;crab au gratin bisque with bass-fish-chunks. Casabe &amp; shrimp salad</i>	
<b>AREPA A LA MOMPOSINA</b>	<b>35.000</b>
CON TOMATE CHERRY, UCHUVA, QUESO MOMPOSINO Y RÚCULA <i>Corn cake arepa. Cherry tomatoes, basil, cape gooseberry, arugula &amp; cheese</i>	
<b>Opción con pechuga al grill   Option with sauteed chicken</b>	<b>55.000</b>




# VINOS

## BLANCOS

  <b>LA MASCOTA RESERVA CHARDONNAY</b>	<b>180.000</b>
<b>CARMEN EL COMPÁS RESERVA SAUV.</b>	<b>150.000</b>
<b>MARQUÉS DEL ALTILLO RIOJA VIURA</b>	<b>130.000</b>
 <b>TERRA VEGA SAUVIGNON BLANC</b> ★	<b>95.000</b>

BOTELLA

## TINTOS

  <b>LA MASCOTA RESERVA MALBEC</b>	<b>180.000</b>
<b>MARQUÉS DEL ALTILLO CRIANZA RIOJA</b>	<b>150.000</b>
<b>ALTOS DEL TAMARÓN RIBERA DEL DUERO</b>	<b>150.000</b>
 <b>TERRA VEGA CABERNET SAUVIGNON</b> ★	<b>95.000</b>

BOTELLA

# LICORES & OTROS

pa'l plegue plegue

## ESPUMANTES & LAMBRUSCOS

	BOTELLA   COP\$
ESPUMANTE MOELIA BRUT 	160.000
ESPUMANTE MOELIA ROSÉ 	160.000
LAMBR. BOTTICELLO BIANCO DOLCE	120.000
LAMBR. BOTTICELLO ROSSO DOLCE	120.000

## GINEBRA

	BOTELLA   COP\$	TRAGO   COP\$
HENDRICK'S	395.000	45.000
BOMBAY STAR	395.000	45.000
TANQUERAY TEN	395.000	45.000
BULLDOG	380.000	37.000
TANQUERAY	360.000	35.000
BOMBAY SAPHIRE	360.000	35.000
BEEFEATER	280.000	27.000
GORDON'S DRY	200.000	20.000

## RONES, VODKAS & OTROS

	BOTELLA   COP\$	TRAGO   COP\$
RON ZACAPA XO	800.000	70.000
RON ZACAPA 23 AÑOS	500.000	52.000
RON ZACAPA AMBAR 12 AÑOS	380.000	42.000
RON DICTADOR 20 AÑOS	450.000	48.000
RON DICTADOR 12 AÑOS	380.000	42.000
RON EL GOBERNADOR 12	340.000	37.000
RON MEDELLÍN 12 AÑOS	280.000	32.000
RON HAVANA CLUB 7 AÑOS	220.000	25.000
VODKA GREY GOOSE	380.000	42.000
VODKA ABSOLUT	200.000	25.000
CREMA BAILEY'S	180.000	22.000
DUBONET	290.000	32.000
CAMPARI		22.000
AGUARD. ANTIOQUEÑO LIGHT	180.000	22.000

## CAFÉ, INFUSIÓN & TÉ

	UND   COP\$
CAFÉ AMERICANO   CAFÉ ESPRESSO	10.000
CAFÉ CON LECHE   CAPUCHINO	10.000
INFUSIÓN O TÉ   EN LECHE O EN AGUA	10.000

## WHISKY

	BOTELLA   COP\$	TRAGO   COP\$
GLENMORANGIE MALTA NEC.	550.000	52.000
JACK DANIEL'S S.BARREL	550.000	52.000
JOHNNIE WALKER D.BLACK	320.000	30.000
BUCHANAN'S DELUXE 12	320.000	30.000
JACK DANIEL'S # 7	320.000	30.000
OLD PARR 12 AÑOS	320.000	30.000
JOHNNIE WALKER BLACK L.	290.000	30.000
CHIVAS REGAL 12	200.000	25.000
JOHNNIE WALKER RED LABEL	200.000	25.000

## TEQUILA & MEZCAL

	BOTELLA   COP\$	TRAGO   COP\$
TEQ. PATRÓN AÑEJO	540.000	50.000
TEQ. DON JULIO AÑEJO	550.000	52.000
TEQ. DON JULIO REPOSADO	380.000	35.000
TEQ. 1800	320.000	30.000
TEQ. PATRÓN SILVER	320.000	30.000
TEQ. DON JULIO BLANCO	320.000	30.000
TEQ. OLMECA	320.000	30.000
MEZ. UNIÓN	200.000	25.000

## CERVEZAS & OTROS

	UNID   COP\$
HEINEKEN <i>Regular   Michelada</i>	18.000
CORONA <i>Regular   Michelada</i>	18.000
AGUILA <i>Light o Regular   Michelada</i>	16.000
CLUB COLOMBIA <i>Dorada Regular   Michelada</i>	16.000
COSTEÑITA <i>Regular   Michelada</i>	14.000
LIMONADAS DE COCO ESPECIALES	20.000
SPARKLING DE LULO	18.000
SPARKLING DE COROZO Y ROMERO	18.000
SPARKLING DE FRUTOS AMARILLOS	18.000
SPARKLING DE HIERBABUENA Y LYCHEE	18.000
TÓNICA IMPORTADA	18.000
AGUA IMPORTADA SAN PELLEGRINO	18.000
JUGO DE TEMPORADA   LIMONADA REGULAR	16.000
GASEOSA, GINGER, TONICA, SCHWEPES	10.000
AGUA NACIONAL   CON O SIN GAS	10.000

PRECIOS EN PESOS COLOMBIANOS (COP) CON IMPOCONSUMO 8% INCLUIDO, VÁLIDOS HASTA DICIEMBRE 30 DE 2024.  
NO COMPRENDE SERVICIO DE MESERO (10% SUGERIDO).

SE PROHIBE EL EXPENDIO DE BEBIDAS EMBRIAGANTES A MENORES DE EDAD Y MUJERES EMBARAZADAS. LEY 124, 1994. EL EXCESO DE ALCOHOL ES PERJUDICIAL PARA LA SALUD. LEY 30 1986.

ADVERTENCIA DE 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, indíquese a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indíquese el valor que quiere dar como propina. En este establecimiento de comercio los dineros recogidos por concepto de propina se destinan única y exclusivamente a reconocer el trabajo de las personas que hacen parte de la cadena de servicios. En caso que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la línea de atención al ciudadano de la superintendencia de industria y comercio (601) 592 0400 en Bogotá o para el resto del país Línea Gratuita Nacional 01-8000-910165, Para que radique su queja. También puede radicarla a través correo [contactenos@sic.gov.co](mailto:contactenos@sic.gov.co) escribiendo en el asunto o texto del correo "queja cobro de propina"