

— DESDE 1.999 —

# VARADERO

pescados y mariscos



## PLATOS PREMIUM

### VARADERO 1999

| \$68 .900 |

Variedad de frutos del mar presentados al estilo Varadero: Carpaccio de salmón, carpaccio de pulpo, carpaccio Varadero, camarones, langostinos, ceviche rocoto, ceviche ají amarillo y ceviche olivo.

### MIXTO VARADERO

| \$37 .900 |

Combinación de calamar, camarón, langostino, ceviche, jaiba y crocantes de pescado.

### HABANA ROYAL

| \$68 .900 |

Camarones encocados, Langostinos girasol, variedad de ceviches (3), Crocantes de calamar, Baby pulpo, mofongo y patacón.



## ENSALADAS

- DE LANGOSTINOS** \$28.900  
Langostinos cocidos y marinados al limón y aceite de oliva.
- ◆ NUEVO  
**TUNA SALAD**  
Lonjas de tuna sellada, aromatizada al aceite de ajonjolí. \$28.900
- ◆ NUEVO  
**DE POLLO AL CARBÓN**  
Pechuga de pollo parrillada al carbón, aromatizada con aceite de oliva en infusión de limón. \$24.900

## MARISCOS

- ◆ NUEVO  
**PARRILLADA DE MARISCOS**  
Exótica presentación de frutos del mar a la parrilla, camarón, langostino, mejillones, pescado, pulpo y calamar marinados al estilo varadero. \$45.900
- ◆ NUEVO  
**LANGOSTINOS CARIBEÑOS**  
Bañados en auténtica salsa criolla al aroma de coco sobre puré de papas. \$39.500

## SOPAS Y CREMAS

- DEL CAPITAN** \$14.900  
Trocitos de pescado y vegetales al vino blanco.
- DE JAIBA DOÑA CELIA** \$15.900  
La tradicional, gratinada al parmesano.
- DEL CARIBE CON MARISCOS** \$16.900  
Exquisita sopa de mariscos al estilo caribeño.

## ARROCES

- ARROZ CREMOSO CON COCO Y CAMARÓN** \$32.900
- ARROZ DE MARISCOS AL CARBÓN** \$34.900  
Aromático arroz en infusión de jengibre, albahaca y mariscos al carbón.
- MOROS Y CRISTIANOS AL ESTILO VARADERO** \$34.900  
Tradicional muestra de lo típico de Cuba fusionado con frutos del mar.

## CAZUELAS

- CAZUELA CANGREJO Y CAMARÓN** \$37.900  
Exclusiva mezcla de cangrejo y camarón aromatizada al vino blanco y crema fresca.
- CAZUELA DE MARISCOS** \$39.500  
Langostinos, langosta, mejillones, calamar, camarones y pulpo al más clásico estilo caribeño.

## PESCADOS

- FILETES FRESCOS DE ROBALO Y SALMÓN 250 GRS.
- DÚO VARADERO** \$37.900  
Salmón y róballo servidos en dos de nuestras exclusivas salsas.
- MARGARITA** \$37.900  
Filete de pescado en salsa blanca, champiñones, camarones, gratinado con parmesano.
- VARADERO** \$40.500  
Filete de pescado al aceite de oliva y frutos del mar en infusión de ajo y vino blanco.
- A LO MACHO** \$39.500  
Representativo del Perú. Filete de pescado en excelente combinación del ají amarillo y frutos del mar.
- FILETE PASIÓN** \$36.900  
Mezcla de naranja, maracuyá y pimienta roja al aroma de menta fresca.
- FINAS HIERBAS** \$34.900  
Filete de pescado en infusión de hierbas de Provenza.
- HABANA IMPERIAL** \$39.500  
Fresco corte de filete, acompañado de frutos del mar con aroma del Mediterráneo.
- PARGO ROJO FRITO** \$38.900  
El auténtico caribeño.

- ◆ NUEVO  
**FILETE CARIBEÑO**  
Clásica salsa creole aromatizada con leche de coco. \$38.900
- ◆ NUEVO  
**MILHOJA DE PESCADO**  
Capas de pescado fresco en crema de cangrejo aromatizada al cilantro. \$34.900
- ◆ NUEVO  
**STEAK DE TUNA**  
Tuna fresca, aleta amarilla encostrada en pimienta. \$47.900



◆ STEAK DE TUNA

## CARNES Y AVES

- ANGUS PREMIUM**
- RIBEYE STEAK** 18 OZ. (500 GRS.) \$59.900  
Certified Angus beef Steak del lomo ancho.
- NEW YORK STEAK VARADERO** \$69.900  
18 OZ. (500 GRS.)  
Certified Angus beef steak del lomo angosto.
- LOMO DE RES VARADERO** \$36.900  
Corte grueso de lomo de res bañado con frutos de mar, fundido en queso mozzarella.
- LOMO A LA PIMIENTA** \$34.000  
Corte tradicional de lomo, bañado en una de nuestras exclusivas salsas.
- ROPA VIEJA** \$26.900  
Clásica de la isla.
- SUPREMA DE POLLO FANDANGO** \$27.900  
Rebosada en crema de manzanas y tocino.

## PASTAS

- ◆ NUEVO  
**PENNE RIGATE CON CAMARONES GRATINADOS.**  
Clásica preparación italiana, gratinados a la crema de vino blanco. \$30.900
- FETTUCINI CARBONARA Y FRUTOS DEL MAR** \$31.900  
Clásico corte de pasta bañada en frutos del mar al estilo Varadero.

## CEVICHE

- VARADERO** \$19.900  
Variedad de mariscos al estilo varadero.
- PULPO** \$19.900
- PESCADO** \$18.000
- CAMARÓN** \$18.900
- TUNA** \$24.900
- LANGOSTINO** \$27.900

## ADEREZOS

- CARIBE:** ◆ NUEVO  
Leche de coco, infusión limonaria, jengibre, y un toque de ají panka.
- ROCOTO:**  
Excelente combinación con mezcla de pescado ahumado y ají rocoto.
- THAI:**  
Aderezo al toque de aceite de ajonjolí.
- AGUACATE:**  
Exclusiva mezcla de ajo y aguacate.
- AL OLIVO:**  
Novedoso puré de aceitunas negras.
- AL AJÍ AMARILLO:**  
Exclusiva crema de ají amarillo.
- TRADICIONAL**

## COCTELES

- CAMARÓN** \$18.900
- LANGOSTINOS** \$27.900

## NUEVO TIRADITOS

- AL CARIBE:** \$18.900  
Leche de coco, infusión limonaria, jengibre y un toque de ají panka.
- AL ROCOTO** \$18.900
- AL AJÍ AMARILLO** \$18.900
- AL PESTO** \$18.900

## CARPACCIOS

- VARADERO** \$32.900  
Creación varadero con salmón, tuna, langosta y mero, aromatizada con crema agria.
- DE SALMÓN** \$25.900
- DE PULPO** \$28.900
- DE TUNA** \$28.900
- DE RES** \$28.900  
Certified Angust Beef, carne angus premium americana.

## CALIENTES

- PATACONES MIXTOS** \$18.900  
Combinación de jaiba y camarón al gratin.
- PATACONES CON ROPA VIEJA** \$18.900
- CAMARONES ENCOCADOS** \$18.900  
Apanados al coco, acompañados de nuestra salsa de chile dulce.
- MUELAS DE CANGREJO (DE TEMPORADA)** \$20.900  
Aderezadas al ajillo.
- BABY PULPO** \$18.900  
En vinagreta de jengibre y limón.
- COLA DE LANGOSTA EN CREMA CAVA ESPAÑOLA** \$45.900  
Glaseada en mantquilla de cava española, sobre mofongo.
- ◆ NUEVO  
**PULPO PARRILLADO**  
Tierno pulpo a la parrilla macerado de ají panka, naranja y miel, sobre papa quemada. \$19.900

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, 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 de propina. En este establecimiento de comercio los dineros recogidos por concepto de propina se destinan 100% entre los trabajadores del área de servicio y cocina. En caso que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la línea exclusiva dispuesta en Bogotá para atender las inquietudes sobre el tema: 651 32 40 o en la línea de atención al ciudadano de la superintendencia de Industria y Comercio: (051) 592 0 400 en Bogotá o para el resto del país a la línea gratuita nacional 01800091065 para que radique su queja. ESTOS PRECIOS INCLUYEN EL 8% DEL IMPUESTO AL CONSUMO. EL SERVICIO ES VOLUNTARIO.