

**CANASTAS DE PLATANO (3 UNIDADES)**

- ❖ Con lomito de pollo en guiso chocoano \$ 23.000  
acompañado con salsa de aguacate

**CANASTAS DE PLATANO (3 UNIDADES)**

- ❖ Queso costeño rallado, frito o cocido \$ 23.000

**CON PANCETA (TOCINO BARRIGUERO) \$ 23.000**

- ❖ Ahumado y preparado al horno (3 unidades)  
acompañado con salsa de aguacate y guiso chocoano

**CEVICHE DE CAMARONES**

- ❖ Servido y preparado con salsa americana \$ 30.000

**CÓCTEL DE CAMARONES**

- ❖ Servido y preparado con salsa golf de la casa \$ 30.000

**ANILLOS DE CALAMAR REBOSADOS**

- ❖ Acompañados de canastas con guiso chocoano y salsa de aguacate \$ 23.000

**CREMA DE CHONTA**

- ❖ Prerada con una deliciosa crema de chontaduro con camarones y maíz tierno. \$ 29.000

**SALMÓN CHONTA O MEDITERRANEO**

- ❖ Bañado en salsa de chontaduro, leche de coco y camarones y/o salsa mediterránea \$ 66.000

**SALMÓN GRILLE O ALAJILLO**

- ❖ Preparado a la plancha y/o bañado en mantequilla de ajo \$ 66.000

**FILETE DE PESCADO GRILLE / AL AJILLO O MILANESA**

- ❖ (De temporada en estas tres preparaciones) \$ 32.000

**FILETE DE PESCADO AMMANDRA**

- ❖ Bañado en una delicada y suave salsa de frutos del mar \$ 46.000

**CAZUELA FRUTOS DEL MAR AMMANDRA**

- ❖ Preparado de la manera chocoana, gratinada o sin gratinar y crocante de salmón \$ 64.000

**CAZUELA FRUTOS DEL MAR CLASICA**

- ❖ Preparada a la manera del chef \$ 55.000

**NOTA:** ESTOS PLATOS VAN ACOMPAÑADO DE ARROZ COCO Y PATACÓN.

## **PREPARACIONES CON POLLO**

### **SUPREMAS DE POLLO EN CHUTNEY DE CHONTADURO**

- ❖ Medallones de pollo marinados y preparados a la parrilla  
\$ 36.000 (Chontaduro según cosecha)

### **SUPREMAS DE POLLO TANDORY**

- ❖ Medallones de pollo marinados y preparados a la parrilla,  
bañados en una suave salsa de coco, queso y cury \$ 36.000

### **SUPREMAS DE POLLO AL VINO CON CIRUELAS PASAS**

- ❖ Medallones de pollo marinados y preparados a la parrilla  
\$ 38.000

### **PECHUGON DE POLLO**

- ❖ Filete de pechuga a la parrilla \$ 30.000  
(Con salsa de borjón / opcional)

**NOTA:** ESTOS PLATOS VAN ACOMPAÑADOS CON ENSALADA DEL DIA, PATACON O PAPA A LA FRANCESA.

## **PREPARACIONES CON CERDO**

### **MEDALLONES EN CHUTNEY DE MANGO**

- ❖ Bañado en una deliciosa salsa de mango \$ 36.000

### **MEDALLONES EN SALSA TROPICAL**

- ❖ Bañados en nuestra salsa fruta de la casa \$ 36.000

### **MEDALLONES EN SALSA MIGÑÓN**

- ❖ Bañados en una deliciosa salsa de tocineta y champiñones  
\$ 42.000

### **LOMO DE CERDO A LA PARRILA**

- ❖ Filete porcionado de la manera hispana a la parrilla \$ 36.000

### **COSTILLA BBQ AMMANDRA**

- ❖ Preparada al horno y bañada en nuestra salsa bbq ammandra  
\$ 42.000

**NOTA:** ESTOS PLATOS VAN ACOMPAÑADOS CON ENSALADA DEL DIA, PATACON O PAPA A LA FRANCESA.

## PREPARACIONES CON RES

### **PUNTA DE ANCA**

- ❖ Corte mariposa, preparada a la parrilla \$ 60.000  
Y salsa chimichurri

### **CHURASCO ARGENTINO**

- ❖ Corte mariposa, preparada a la parrilla \$ 60.000  
Y salsa chimichurri

### **SOLOMITO**

- ❖ Corte hispano preparado a la parrilla \$ 67.000  
Y salsa chimichurri

### **MIGÑONES DE SOLOMITO**

- ❖ Medallones de solomito, bañados en una salsa al vino con tocineta \$ 67.000

**NOTA:** ESTOS PLATOS VAN ACOMPAÑADOS CON ENSALADA DEL DIA, PATACON O PAPA A LA FRANCESA.

## ARROCES Y PASTAS

### **SPAGHETTI A LA BOLOÑESA**

- ❖ Pasta larga, servida a la manera italiana, con una deliciosa boloñesa y queso parmesano \$ 38.000

### **PENNE REGATE FRUTOS DEL MAR**

- ❖ Pasta corta, servida con mariscos \$ 48.000

### **ARROZ FRUTOS DEL MAR**

- ❖ Arroz al wok con verduras y mariscos \$ 48.000

### **ARROZ CON CAMARON**

- ❖ Arroz salteado en guiso criollo con verduras. \$ 37.000

### **ARROZ AMMANDRA**

- ❖ Arroz salteado con longaniza, queso costeño y verduras de nuestra región \$ 37.000

**NOTA:** ESTOS PLATOS VAN ACOMPAÑADOS CON ENSALADA DEL DIA, PATACON

## COMIDA RAPIDAS

### **SALCHIPAPAS**

- ❖ Papa a la francesa y trozos de salchicha con salsas de la casa  
\$ 21.000 (Rosada, bbq y miel mostaza)

### **CRISPETAS DE POLLO**

- ❖ Rebosadas y servidas con papa a la francesa y salsas de la casa  
\$ 22.000

### **HAMBURGUESA CHOCOANA**

- ❖ Carne preparada de manera artesanal y nuestra longaniza.  
Acompañado de papa a la francesa \$ 30.000

### **HAMBURGUESA DOBLE CARNE**

- ❖ Carne artesanal doble, tocineta y queso  
Acompañado de papa a la francesa \$ 38.000

### **HAMBURGUESA CLASICA**

- ❖ Preparada artesanalmente, acompañada de papa a la francesa  
\$ 28.000

### **CLUB SANDWICH**

- ❖ Preparado con pan artesanal, jamón, queso, pechuga,  
acompañado de papa a la francesa \$ 27.000

### **CLUB SANDWICH TRES QUESOS**

- ❖ Preparados con tres tipos de quesos diferentes, fundidos al  
horno, acompañado de papa a la francesa \$ 25.000