

Bienvenido



**Disfrute
la mejor comida de
MAR**



!Un sitio acogedor con una excelente vista al mar!





SOPA DE PESCADO
Grande y pequeña

\$

Delicias hechas realidad

KZ La Preferida

Ven y disfruta de nuestros exquisitos platos donde el pescado es la base principal de nuestro sazón. contamos con un equipo de trabajo altamente calificado y hará de tu estadia la mejor experiencia.

Contamos con servicio de bebidas alcoholicas y refrescantes. Visitanos y danos el placer de atenderte de Lunes a Domingos de 11 AM a 6 PM.

Medios de pago: Efectivo y tarjetas.

Reserva:

Cels. 300 755 5902 – 310 720 6822

 **300 279 1730**  **KZ la Preferia**

Via Puerto Mocho 2da Playa Bocas de Cenizas
Barranquilla – Colombia

Adicionales.

Papas a la francesa
Patacones

Mecatos

Bebidas.

Pony Malta
Gaseosas
Mr Tea
Gatorade
Agua con gas
Agua sin gas
Jugo Hit

Cervezas.

Aguila
Aguila Light
Miller Light
Redd's
Club Colombia
Corona
Heineken

* Vaso Michelado
con costo adicional



El mejor servicio

Contamos con un equipo de trabajo capacitado para hacer mejor su estadía en la KZ la Preferida. Usted solo pida y le servimos con gusto.



FILETE DE ROBALO
con patacón y ensalada

\$

¡No dudes en probarlos!



CORBINA
con patacón y ensalada

\$



ROBALO
con patacón y ensalada

\$

¡Delicias a unos minutos!



LEBRANCHE ENTERO
con patacón y ensalada

\$



MOJARRA ROJA
con patacón y ensalada

\$

¡Platillos populares!

BOCACHICO
con patacón y ensalada

\$





Picada de huevas
con patacón y ensalada

\$

¡Picadas para todos!



PICADA DE LEBRANCHE
con patacón y ensalada

\$



Pollo a la plancha
con Papas a la francesa

\$

¡Para los no amantes del pescado!



Carne asada
con patacón y ensalada

\$



CÓCTEL DE CAMARÓN
con galletas salin

\$

¡Entrada y platillo fuerte para chuparse los dedos!

ARROZ DE CAMARÓN
con patacón

\$







En 1907 se asignan los primeros estudios para encauzar el río y provocar la ruptura de la barra a los ingenieros norteamericanos Ripley y Haupt. Los complementa en 1915 la firma alemana Julius Berger. Después de la primera Guerra Mundial, el próspero comercio local constituye la Sociedad Colombiana de Bocas de Ceniza (1919) y contrata con el gobierno colombiano la adecuación de la desembocadura. La base serían los estudios de la Berger. La obsesión de Barranquilla es convertir su acceso al mar en propósito nacional.

Vía Puerto Mocho 2da Playa Bocas de cenizas
Cels. 300 755 5902 – 310 720 6822
Barranquilla – Colombia

www.kzlapreferida.com

@soydorking

By
DK
DORKING
La vida, siempre divertida



**Elige
tu bebida
favorita...**



**"Una simple
vida es lo que
las personas
necesitan, y
KZ la preferida
como lugar de
descanso"**



Jugo de **COROZO**

Sabor de tradición



Dillyfresh

Tradicional, delicioso, exótico y refrescante jugo de corozo, pero no solo eso debido a su contenido de antocianinas, tiene propiedades antioxidantes, previniendo el envejecimiento prematuro y el deterioro de células, además de esto tiene efectos terapéuticos como lo es en enfermedades como el cáncer.

Las principales vitaminas que se pueden encontrar en el corozo son vitamina A, C, y E, las cuales ayudan al desarrollo de tejidos, a la formación del colágeno, de huesos y previenen defectos en la visión.

Jugo de MANDARÍNA

Tu piel te lo agradecerá

Dillyfresh

La vitamina C presente en la mandarina es muy buena para la piel.

El consumo regular de jugo de mandarina hace que la piel brille y mejora el tono de la piel en gran medida. Los antioxidantes presentes en las mandarinas protegen la piel de los rayos UVA y ayudan a la piel para resistir el daño causado por el sol y los radicales libres.

También reduce los signos del envejecimiento como las arrugas, líneas finas y manchas.



Jugo de PINA

Delicioso y espumoso

Dillyfresh

Beber jugo de piña ayuda a evitar las infecciones víricas y bacterianas. La bromelina que contiene puede ser una aliada a la hora de aumentar las defensas de nuestro cuerpo. Además, actúa como anticoagulante natural.

También ayuda a combatir la bronquitis y otros problemas respiratorios.



Jugo de Naranja

Refrescante y saludable

Dillyfresh

Fuente de Vitamina C, refrescante y saludable. El jugo de naranja es rico en citratos, lo cual puede prevenir la formación de piedras en el riñón.

Además, este zumo contiene flavonoides como la hesperidina, el cual tiene la capacidad de reducir el riesgo de padecer un infarto hasta en un 19%.

Disfruta del paisaje en la kz la preferida con uno de estos.



Jugo de **MARACUYA** ¡Sube el ánimo ya!



Dillyfresh

El jugo de Maracuyá posee propiedades que ayuda a reducir dolores musculares y de cabeza. Además, releja el cuerpo combatiendo el estrés y el insomnio.

Elimina la tos y los problemas respiratorios que pueden ser producidos por el asma. También te ayudará a subirte el ánimo y las energías gracias a los carbohidratos y azúcares que contiene.

Jugo de **FRESA**

Te cuida y te refresca



Dillyfresh

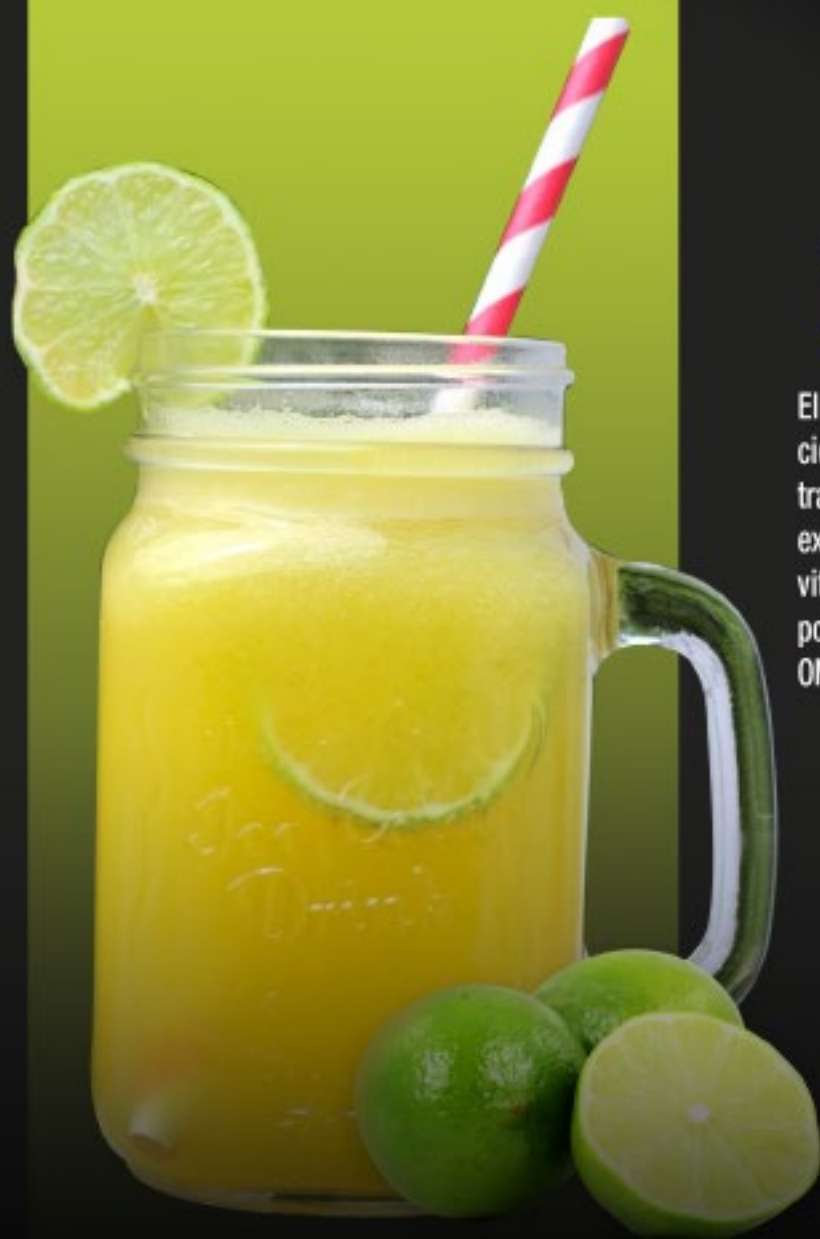
El jugo de fresa presenta un nivel significativo de hierro y otros minerales clave que pueden mejorar tu sistema circulatorio, proporcionando así los recursos y el oxígeno que las células y tejidos de su cuerpo necesitan para funcionar correctamente.

Además, la vitamina C, el ácido elágico, los fitonutrientes y el ácido fólico que contiene, pueden desempeñar un papel fundamental en la lucha del cuerpo contra el cáncer.



Limonada **NATURAL**

Cítrico refrescante



Dillyfresh

El limón es un auténtico tesoro nutricional y muy beneficioso para nuestra salud. Es una fruta curativa por excelencia, porque nos aporta vitaminas, elimina toxinas y es un poderoso bactericida, por lo que la OMS recomienda su consumo regular.

Limonada **CEREZADA**

Dulce refrescante



Dillyfresh

Las cerezas son una excelente fuente de beta-caroteno (vitamina A, esencial para el organismo). De hecho, contienen 19 veces más beta-caroteno que los arándanos y las fresas. 4. Las cerezas son ricas en vitaminas C, E, potasio, magnesio, hierro, ácido fólico y fibra.

Limonada **DE COCO** Refrescante tropical



Dillyfresh

Entre las múltiples beneficios del coco destacan sus propiedades antioxidantes, su capacidad para regular la presión sanguínea y disminuir los triglicéridos. Además es rico en fibras y minerales (potasio, fósforo, magnesio, hierro y vitaminas E, C, y B).

Refrrescante
MICHELADA
Con tu cerveza favorita

Dillyfresh



Cóctel **CUBA LIBRE** Libertad en un sorbo



Dillyfresh

La Cuba Libre es un cóctel cubano resultante de la mezcla del refresco de cola con ron.

El Cuba Libre surge en la Habana, Cuba, alrededor de los años 1901/1902.

Las fuerzas norteamericanas que colaboraron con Cuba durante la Guerra hispano-estadounidense, mezclaban regularmente ron Bacardí y bebida de cola en un vaso de los utilizados para servir whisky, esta bebida empezó entonces a denominarse Cuba Libre, en honor al grito de batalla de las tropas cubanas.

Cóctel CAIPIRINA

Para brindar por ti



Dillyfresh

Caipirina (en portugués: caipirinha) es una bebida española.

Se hace con aguardiente local a base de azúcar de caña y se sirve con sorbetes, ya que el secreto de la caipirina está en beber el líquido de la parte inferior del recipiente. Beber sin sorbete no es recomendable según los expertos en este cóctel, pues el sabor no es el mismo ya que arriba se quedará todo el azúcar de caña sin diluir.

El nombre de este coctel fue puesto alrededor del 1900, y viene de una mezcla de "caipira" (término que hace referencia a los campesinos que habitaban en los bosques) y de "Curupirinha" (Curupira era un demonio místico que vivía en los bosques, además esta palabra se usa para referirse al estado de ebriedad en que comenzamos a tener visión borrosa).

Cóctel MOJITO

Hierbas que refrescan

Dillyfresh



El mojito es un cóctel popular originario de Cuba. Cuentan que, a finales del siglo XVI, el afamado corsario Sir Richard Drake, subordinado del Capitán Sir Francis Drake (corsario de la corona inglesa) preparó la primera versión conocida de una bebida que llevaba aguardiente (ron crudo, sin envejecer) de baja calidad, con azúcar, lima, menta y otras hierbas.

El aguardiente aportaba calor, el agua diluía el alcohol, el limón combatía el escorbuto (deficiencia de vitamina C, enfermedad típica de los marineros de entonces que pasaban meses en la mar sin tomar fruta fresca), la menta y las hierbas refrescaban, y el azúcar permitía digerir esa mezcla.

En la década de 1860, la producción de ron ya era mucho más refinada y se añejaba, lo que daba un ron de mejor calidad. Este sustituyó al aguardiente y lo que ya en Cuba se conocía como draquecito se rebautizó como mojito.

Cóctel DAIQUIRI

Simple y delicioso



Dillyfresh

En su versión más antigua este cóctel se prepara con ron blanco y zumo de limón, pero hoy en día su gran difusión ha hecho que se puedan encontrar distintos tipos de este combinado. El Daiquiri tiene sus orígenes en Santiago de Cuba, por lo que suele ser preparado con ron cubano. En las inmediaciones de Santiago de Cuba existía una mina de hierro donde trabajaba un ingeniero estadounidense, llamado Jennings Cox, conocido por ser el padre del cóctel Daiquiri: ya que una vez que se acababa la ginebra, el ron era la bebida que se encontraba con facilidad en la zona.

En principio este cóctel no tenía un nombre propio. Fue un ingeniero italiano, Giacomo Pagliuchi, colega de Cox, quien lo bautizó con el nombre de "daiquiri", en honor a las minas donde trabajaba su amigo.

Cóctel **PINA COLADA**

Una bebida deliciosa para ti



Dillyfresh

Hay varias versiones de su origen, la historia más antigua toma lugar en el siglo XIX y más concretamente a la década de los años 20 de ese siglo para encontrar a su autor, el pirata puertorriqueño Roberto Cofresí y Ramírez de Arellano, el cual utilizaba para inspirar moral y valor a su tripulación un curioso brebaje que contenía coco, piña y ron blanco. Esta mezcla fue la receta de lo que posteriormente sería el famoso coctel conocido como piña colada. Tras morir ajusticiado en 1825, la receta se perdió.

Lo Irish en las **ROCAS** ¿Sencillo o doble?



Dillyfresh

El arte de destilar whisky comenzó como método de aprovechamiento de la cebada empapada por la lluvia y, como aún se continúa haciendo en la actualidad, se utilizaba el agua cristalina de las corrientes y arroyos escoceses.

El primer registro oficial de una destilación se remonta al año 1494, cuando el rey encargó a Friar John Cor de la Abadía de Lindores en Fife la elaboración de "acqua vitae", designación en latín para "agua de la vida".



**"La verdadera libertad
está en KZ La Preferida"**



Dillyfresh



Reserve

Cels. 300 755 5902 – 310 720 6822

☎ 300 279 1730 📷 📺 KZ la Preferia

Vía Puerto Mocho 2da Playa Bocas de cenizas
Barranquilla – Colombia

IX Diseño por Dorking 📷 📺 @soydorking