



ROSARIO
DE MAR ECOHOTEL

T By TEQUENDAMA

MENÚ

ALIMENTOS

ENTRADAS

Coctel de Camarones.....	\$38.000
Camarones en salsa Golf, Acompañado de plátanos chips.	
Patacones Caribeños.....	\$30.000
6 Unidades de patacones crocantes con suero y hogao.	
Camarones al ajillo.....	\$38.000
Camarones a base de ajo, mantequilla y vino blanco acompañado con patacones.	
Ceviche de pescado.....	\$40.000
Pescado blanco, cebolla roja, pimentón, cilantro, marinada de la casa, acompañado de chips de plátano.	
Ceviche Carretillero.....	\$55.000
Suave ceviche a base de anillos de calamar y pulpo, con maíz tostado, pimentón, cebolla roja, salsa pesto, acompañado de chips de plátano.	
Pulpo a la parrilla.....	\$65.000
150 gr de pulpo, patacones y ensalada.	
Brochetas de Langostino.....	\$65.000
6 langostinos con vegetales y acompañados de patacón.	
Ceviche de Mango.....	\$30.000
Ceviche a base de mango salsa de tomate y jengibre, con aroma de cebolla roja y pimentón.	
Anillos de Calamar Crispy.....	\$35.000
Tubo de calamar rebozados en migas de pan acompañados de la salsa de la casa.	
Fish Fingers.....	\$35.000
Palitos de pescado apanado con salsa de la casa y papa francesa.	
Chicken Fingers.....	\$35.000
Palitos de pollo apanado con salsa de la casa y papa francesa.	
Empanadas de camaron.....	\$35.000
3 empanadas rellenas de camarón y acompañadas de salsa de la casa.	

RES - CERDO - POLLO

Medallones en Vino Tinto.....	\$55.000
Medallones de lomo con salsa de vino tinto y champiñones, acompañados de Patacón o Papa Francesa y Ensalada de Casa.	
Lomo a la Pimienta.....	\$55.000
Lomo de res en salsa de pimienta, acompañados de Patacón o Papa Francesa y Ensalada de Casa.	
Punta de Anca con Chimichurri.....	\$52.000
Lomo ancho de res con chimichurri, acompañados de Patacón o Papa Francesa y Ensalada de Casa.	
Lomo de Cerdo a la Plancha.....	\$45.000
Lomo de cerdo a la plancha, acompañados de Patacón o Papa Francesa y Ensalada de Casa.	
Filete de Pechuga Grille.....	\$45.000
Pechuga de Pollo a la parrilla, acompañados de Patacón o Papa Francesa y Ensalada de Casa.	
Parrilla 3 Carnes.....	\$60.000
Carne de res, lomo de cerdo y Pechuga de pollo con chimichurri y ají casero, acompañados de Patacón o Papa Francesa y Ensalada de Casa.	
Tacos de lomo.....	\$45.000
Tortilla de harina, lomo fino, lechuga, vegetales, pico gallo y guacamole.	

PESCA DEL DÍA

Mojarra.....	\$50.000
Mojarra roja frita acompañada con arroz con coco o blanco, patacón y ensalada de la Casa.	
Sierra.....	\$60.000
Sierra frita acompañada con arroz con coco o blanco, patacón y ensalada de la casa.	
Robalo.....	\$80.000
Filete de Robalo acompañado con arroz con coco o blanco, patacón y ensalada de la casa.	
Pargo Rojo.....	\$90.000
Pargo rojo frito acompañado con arroz con coco o blanco, patacón y ensalada de la casa.	
Langosta.....	\$120.000
Langosta al ajillo acompañada con arroz con coco o blanco, patacón y ensalada de la casa.	

ESPECIALIDADES DE LA ISLA

Cazuela de Mariscos en Vino y Salsa Bisque.....	\$70.000
Cazuela de mariscos con vino blanco, servida con fondo de pescado, Salsa bisque y mariscos variados salteados en sus propios jugos para conservar su sabor y textura.	
Parillada Rosario de Mar.....	\$90.000
Pulpo, Calamar, Pescado apanado, Camarón y Langostino acompañado de patacones	
Parillada Rosario de Mar - Especial.....	\$190.000
Pulpo, Calamar, Pescado apanado, Camarón, Langostino y Langosta acompañado de patacones	
Arroz con Camarones.....	\$55.000
Arroz de mariscos.....	\$65.000
Filete de Tilapia en salsa de mariscos.....	\$65.000
Tacos de pescado apanado.....	\$45.000
Tortilla de harina, pescado blanco apanado, lechuga, vegetales, pico gallo y guacamole	
Tacos de camarón apanado.....	\$50.000
Tortilla de harina, camarones apanado (8 und), lechuga, vegetales, pico gallo y guacamole	

PASTAS

Fettuccini a la Marinera.....	\$60.000
Pasta fettuccini con salsa de mariscos salteados en vino blanco y bisque, acompañada de ensalada de la casa.	
Penne a la Puttanesca.....	\$40.000
Pasta penne o corta, acompañada de salsa a la puttanesca (tomate fresco, anchoas, aceitunas, alcachofas, ajo y vino blanco), acompañado con queso parmesano.	
Penne con camarones al pesto.....	\$60.000

PIZZAS

Margarita\$40.000
Salsa napolitana - Queso mozzarella	
Prosciutto\$43.000
Salsa napolitana - Queso mozzarella - Jamón	
Prosciutto funghi\$45.000
Salsa napolitana - Queso mozzarella - Jamón - Champiñón	
Hawaiana\$45.000
Salsa napolitana - Queso mozzarella - Jamón - Piña	
Pepperoni\$50.000
Salsa napolitana - Queso mozzarella - Pepperoni	
Vegetariana\$43.000
Salsa napolitana - Queso mozzarella - Champiñones - Cebolla - Maíz tierno - Pimentón	
Primavera\$50.000
Salsa napolitana - Queso mozzarella - Maíz - Champiñón - Tocineta	
Cuatro Carnes\$60.000
Salsa napolitana - Queso mozzarella - Jamón - Salchicha - Pepperoni - Tocineta	
Pollo y Champiñones\$60.000
Salsa napolitana - Queso mozzarella - Pollo - Champiñones	
Lorenzo\$80.000
Salsa napolitana - Queso mozzarella - Camarones	
Lota\$80.000
Salsa napolitana - Queso mozzarella - Tomates cherry - Calamares al crispy	
Rosario\$120.000
Salsa napolitana - Queso mozzarella - Cola de langosta - Camarones al ajillo	

HAMBURGUESAS

Hamburguesa Clásica\$40.000
Carne de res madurada, servida con queso mozzarella, tomate, lechuga, todo en pan brioche.	

Hamburguesa Bacon\$45.000
Carne de res madurada, servida con queso mozzarella, tocina, tomate, lechuga, todo en pan brioche	

ENSALADAS

Ensalada Cesar\$40.000
Ensalada César hecha con lechuga romana, crotones crujientes, tomates cherry, queso parmesano rallado y una deliciosa salsa César casera, se sirve con tiernas pechugas de pollo al vapor.	
Ensalada de Salmón y Lechuga Romana\$45.000
Ensalada con recortes de salmón fresco y aderezado con especias, servido con un mix de rugula y lechuga romana, tomates cherry, aceitunas y queso parmesano.	

VEGETARIANO

Arroz Primavera (Vegetariano)\$40.000
Arroz con variedad de vegetales y chips de plátano	

ADICIONALES

Suero\$5.000
Hogao\$5.000
Arroz de Coco\$8.000
Papa francesa\$10.000

POSTRE

Postre del día\$15.000
-----------------------	---------------

BEBIDAS

BEBIDAS FRÍAS

Botella de Agua.....	\$6.000
Botella De Agua Con Gas.....	\$7.000
Limonada Natural.....	\$14.000
Limonada De Coco	\$18.000
Limonada Cerezada.....	\$18.000
Limonada De Hierbabuena.....	\$18.000
Jugos Naturales.....	\$12.000
Jugo Natural Litro.....	\$65.000
Red Bull.....	\$24.000
Gaseosa.....	\$7.000
Ginger.....	\$8.000
Piña Colada Sin Alcohol.....	\$36.000

*Bebidas Micheladas tienen un valor adicional de \$5.000

BEBIDAS CALIENTES

Americano.....	\$10.000
Espresso.....	\$10.000
Espresso Cortado.....	\$8.000
Café Latte.....	\$15.000
Capuchino.....	\$15.000
Mocachino.....	\$15.000
Chocolate.....	\$15.000
Aromática.....	\$6.000
Té Caliente.....	\$6.000

CERVEZAS

Aguila.....	\$12.000
Aguila Light.....	\$12.000
Costeña.....	\$12.000
Club Colombia.....	\$15.000
Bbc.....	\$16.000
Stella Artois.....	\$18.000
Heineken.....	\$18.000
Corona.....	\$18.000

*Cervezas Micheladas tienen un valor adicional de \$5.000

*Todas las cervezas las pueden llevar en cubetazo paga 5 y lleva 6.

Todos nuestros precios son en (Pesos Colombianos) COP
e incluyen el 8% de Impoconsumo.

Sugerimos incluir 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.

Los dineros recogidos por concepto de propina se destinan el 100% entre los trabajadores del área de servicios.

El exceso de alcohol es perjudicial para la salud. Ley 30 de 1986. Prohíbase el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad y mujeres embarazadas. Ley 124 de 1994.

WHISKY

	TRAGO	BOTELLA
Jack Daniel's	\$30.000	\$340.000
Old Parr 12	\$30.000	\$360.000
Buchanan's 12	\$40.000	\$360.000
Buchanan's Master	\$45.000	\$400.000
Red Label	\$35.000	\$320.000

TEQUILA

	TRAGO	BOTELLA
Jose Cuervo Silver	\$30.000	\$250.000
Olmeca Reposado	\$30.000	\$280.000
Don Julio Reposado	\$40.000	\$480.000
Don Julio Blanco	\$45.000	\$450.000

RON

	TRAGO	BOTELLA
Viejo De Caldas	\$30.000	\$340.000
12 Años		
Medellín 12 Años	\$40.000	\$320.000
Zacapa 23 Años	\$45.000	\$380.000

AGUARDIENTE

	TRAGO	BOTELLA
Antioqueño Azul	\$22.000	\$170.000
Antioqueño Real	\$28.000	\$230.000

VODKA

	TRAGO	BOTELLA
Smirnoff	\$25.000	\$260.000
Absolut	\$25.000	\$260.000
Grey Goose	\$38.000	\$420.000

GINEBRA

	TRAGO	BOTELLA
Gordon's	\$38.000	\$260.000
Tanqueray	\$45.000	\$260.000
Hendrick's	\$50.000	\$420.000

APERITIVOS

	TRAGO
Dubonet	\$22.000
Vermouth	\$22.000
Campari	\$22.000
Jerez	\$22.000
Amaretto	\$22.000
Baileys	\$25.000

VINO'S

	BOTELLA
Vino Tinto	\$110.000
Vino Rosado	\$110.000
Vino Blanco	\$110.000
Jp Chenet Rose	\$180.000

JARRA DE SANGRIA

Vino Tinto / Blanco

\$120.000



ROSARIO
DE MAR ECOHOTEL

T By TEQUENDAMA

MENU

FOOD

ROSARIO
DE MAR ECOHOTEL
T TEQUENDAMA

STARTERS

Shrimp Cocktail	\$38.000
Shrimp in Golf sauce, served with plantain chips.	
Caribbean Patacones	\$30.000
6 Crispy patacones with whey and hogao sauce.	
Garlic Shrimp.....	\$38.000
Shrimp in garlic, butter, and white wine, served with patacones.	
Fish Ceviche	\$40.000
White fish, red onion, bell pepper, cilantro, house marinade, served with plantain chips.	
Carretillero Ceviche	\$55.000
Soft ceviche made from squid and octopus rings, with roasted corn, bell pepper, red onion, pesto sauce, served with plantain chips.	
Grilled Octopus.....	\$65.000
150g of octopus, patacones, and salad.	
Prawn Skewers	\$65.000
6 prawns with vegetables served with patacon.	
Mango Ceviche	\$30.000
Mango-based ceviche with tomato and ginger sauce, hints of red onion and bell pepper.	
Crispy Calamari Rings	\$35.000
Breaded calamari tubes served with house sauce.	
Fish Fingers.....	\$35.000
Breaded fish sticks with house sauce and French fries.	
Chicken Fingers.....	\$35.000
Breaded chicken sticks with house sauce and French fries.	
Shrimp Empanadas	\$35.000
3 empanadas filled with shrimp served with house sauce.	

Patacon: a fried green plantain that has been flattened.

BEEF – PORK – CHICKEN

Medallions in Red Wine	\$55.000
Beef medallions with red wine and mushroom sauce. Served with either Patacon or French fries and house salad.	
Pepper Steak	\$55.000
Beef tenderloin in pepper sauce. Served with either Patacon or French fries and house salad.	
Rump Tip with Chimichurri	\$52.000
Beef tenderloin with chimichurri. Served with either Patacon or French fries and house salad.	
Grilled Pork Tenderloin	\$45.000
Grilled pork loin. Served with either Patacon or French fries and house salad.	
Grilled Chicken Breast Fillet	\$45.000
Grilled chicken breast. Served with either Patacon or French fries and house salad.	
Three Meats Grill	\$60.000
Beef, pork loin, and chicken breast with chimichurri and homemade ají. Served with either Patacon or French fries and house salad.	
Beef Tacos	\$45.000
Flour tortilla, fine beef, lettuce, vegetables, pico de gallo, and guacamole.	

CATCH OF THE DAY

Mojarra.....	\$50.000
Fried red mojarra. Served with either coconut rice or white rice, Patacon, and house salad.	
Sierra.....	\$60.000
Fried sierra fish. Served with either coconut rice or white rice, Patacon, and house salad.	
Robalo.....	\$80.000
Robalo fillet. Served with either coconut rice or white rice, Patacon, and house salad.	
Red Snapper	\$90.000
Fried red snapper. Served with either coconut rice or white rice, Patacon, and house salad.	
Lobster.....	\$120.000
Lobster in garlic. Served with either coconut rice or white rice, Patacon, and house salad.	

ISLAND SPECIALTIES

Seafood Casserole in Wine and Bisque Sauce.....	\$70.000
Seafood casserole with white wine, served on a fish base with bisque sauce and various seafood sautéed in their juices to maintain flavor and texture.	
Rosario Sea Grill	\$90.000
Octopus, Squid, Breaded Fish, Shrimp, and Prawns served with patacones.	
Rosario Sea Grill - Special	\$190.000
Octopus, Squid, Breaded Fish, Shrimp, Prawn, and Lobster served with patacones.	
Rice with Shrimp	\$55.000
Seafood Rice	\$65.000
Tilapia Fillet in Seafood Sauce	\$65.000
Breaded Fish Tacos	\$45.000
Flour tortilla, breaded white fish, lettuce, vegetables, pico de gallo, and guacamole.	
Breaded Shrimp Tacos	\$50.000
Flour tortilla, breaded shrimp (8 pcs), lettuce, vegetables, pico de gallo, and guacamole.	

PASTAS

Marinara Fettuccini.....	\$60.000
Fettuccini pasta with seafood sauce sautéed in white wine and bisque, served with house salad.	
Puttanesca Penne	\$40.000
Penne pasta served with puttanesca sauce (fresh tomato, anchovies, olives, capers, garlic, and white wine), accompanied with parmesan cheese.	
Penne with Pesto Shrimp	\$60.000

PIZZAS

Margherita	\$40,000
Napolitana sauce - Mozzarella cheese		
Prosciutto	\$43,000
Napolitana sauce - Mozzarella cheese - Ham		
Prosciutto Funghi	\$45,000
Napolitana sauce - Mozzarella cheese - Ham - Mushroom		
Hawaiian	\$45,000
Napolitana sauce - Mozzarella cheese - Ham - Pineapple		
Pepperoni	\$50,000
Napolitana sauce - Mozzarella cheese - Pepperoni		
Vegetarian	\$43,000
Napolitana sauce - Mozzarella cheese - Mushrooms - Onion - Sweet corn - Bell pepper		
Primavera	\$50,000
Napolitana sauce - Mozzarella cheese - Corn - Mushroom - Bacon		
Four Meats	\$60,000
Napolitana sauce - Mozzarella cheese - Ham - Sausage - Pepperoni - Bacon		
Chicken and Mushrooms	\$60,000
Napolitana sauce - Mozzarella cheese - Chicken - Mushrooms		
Lorenzo	\$80,000
Napolitana sauce - Mozzarella cheese - Shrimp		
Lota	\$80,000
Napolitana sauce - Mozzarella cheese - Cherry tomatoes - Crispy calamari		
Rosario	\$120,000
Napolitana sauce - Mozzarella cheese - Lobster tail - Garlic shrimp		

BURGERS

Classic Burger	\$40.000
Aged beef patty, served with mozzarella cheese, tomato, lettuce, all in a brioche bun.		
Bacon Burger	\$45.000
Aged beef patty, served with mozzarella cheese, bacon, tomato, lettuce, all in a brioche bun.		

SALADS

Caesar Salad	\$40.000
Caesar salad made with romaine lettuce, crispy croutons, cherry tomatoes, grated parmesan cheese, and a delicious homemade Caesar dressing, served with tender steamed chicken breasts.		
Salmon and Romaine Lettuce Salad	\$45.000
Salad with cuts of fresh salmon seasoned with spices, served with a mix of arugula and romaine lettuce, cherry tomatoes, olives, and parmesan cheese.		

VEGETARIAN

Primavera Rice (Vegetarian)	\$40.000
Rice with a variety of vegetables and plantain chips.		

EXTRAS

Whey	\$5.000
Hogao (Colombian tomato and onion sauce)	\$5.000
Coconut Rice	\$6.000
French Fries	\$10.000

DESSERTS

Dessert of the Day	\$15.000
---------------------------	-------	-----------------