Entradas

TACOS DE PESCADO FRITO X2 UND..... $28.000
Tortillas de maíz, con pesca frita, repollo morado, pico 'e gallo, guacamole y mayonesa de chipotle

PULPO ASADO $85.000
Pulpo asado con chimichurri, papa criolla y vegetales asados

CAUSA PERUANA $48.000
Puré de papa con pasta de ají amarillo, mayonesa acevichada, aguacate, huevo, cilantro, cebolla, langostinos apanados y camarón

TOSTADA ACEVICHADA X2 UND $38.000
Crocante tortilla de maíz, camarones, calamares y pesca fresca con mayonesa acevichada y cremoso de aguacate

PASTELITOS DE ARROZ CON ATÚN X3 ..... $40.000
Arroz frito de sushi, con tartar de atún fresco, chutney de pimentones y jalapeño

EMPANADAS DE CAMARÓN X3 UND $26.000
Masa de maíz con tinta de calamar, rellena con camarones al ajillo

TACOS DE CHANCHITO X2 UND $25.000
Tortillas de maíz, matambre de cerdo, guacamole, chicharrón y pico 'e gallo

FRITANGA PLAYERA $59.000
Camarones apanados, tiras de pescado frito, calamar apanado, patacones, suero costeño y guacamole.

BANDEJA DE PATACONES..... $59.000
Patacones crocantes, chicharrón acevichado, ceviche de pescado, posta cartagenera desmechada, queso costeño rallado, suero costeño hogao criollo, guacamole pico e gallo,

CEVICHES

EL PERUANO .....$ 46.000

Pesca fresca, camarones, calamares en leche de trigre, puré de camote, mazorca desgranada y chips de plátano.

CHICHARRÓN ACEVICHADO .....$ 46.000

Chicharrón de cerdo, leche de tigre con suero costeño,tomate,cebolla aguacate, mango y papitas criollas

CÓCTEL PLAYERO $48.000

El tradicional de las playas colombianas
Camarones en salsa de tomate y mayonesa, cebolla, cilantro acompañado con galletas de soda

TAGANGA "EL ESPECIAL DE LA CASA" $49.000

Camarones, pesca fresca, calamar, chicharrón de cerdo y maduritos en leche de tigre con suero costeño y ají amarillo

CÓCTEL TAGANGA .....$ 48.000

Camarones en salsa de tomate, cebolla, cilantro y acompañado con galletas de soda.

CÓCTEL BARÚ .....$ 48.000

Camarones en salsa Barú, cebolla, cilantro, acompañado de galletas de soda.



ARROCES & PASTAS

ARROZ CREMOSO $65.000
Arroz cremoso con camarones, calamares, pesca fresca, langostino y patacones

ARROZ CHAUFA
Arroz al wok con vegetales, tortilla de huevo en salsa asiática y aceite de ajonjolí

Pescado, calamar y camarón $52.000
Pollo, camarón $49.000
Mixto (pollo, res, camarón) $52.000
Vegetariano $32.000

ARROZ TROPICAL
Arroz al wok con curry, vegetales, piña y leche de coco. Servido en piña asada

Camarones, cerdo $49.000
Pescado y mariscos $56.000

PAELLA TAGANGA $70.000
Arroz al azafrán con pescado, mariscos, pollo y cerdo

PASTA FRUTOS DE MAR $59.000
Pastas con camarones, calamar, mejillón, almejas y pesca fresca en salsa artesanal, queso parmesano

PASTA TAGANGA..... $55.000
Tallarines cremosos con salsa de ají amarillo y ajíes dulces, queso parmesano, pescado, camarón y mariscos

NOTA: Todos los platos fuertes se preparan a la minuta y tienen un tiempo aproximado de preparación de 30 a 45 Minutos.

PESCADOS & Mariscos

MOJARRA FRITA $54.000
Mojarra fresca acompañada de patacones, arroz con coco y ensalada

PESCADO AL HORNO
Acompañado de arroz con coco, vegetales salteados y patacones

Pesca de la semana ..... $ 70.000

Salmón ..... $ 69.000

MOJARRA EN SALSA DE MARISCOS.....$69.500

CAZUELA CON LANGOSTA.....$95.000

CAZUELA TAGANGA $68.000
Cazuela de pescado y mariscos en sofrito de tomate y cebolla con leche de coco, arroz con coco y patacones.

CAZUELA CAMARONES $65.000
Cazuela con camarones, en sofrito de tomate y cebolla con leche de coco, arroz con coco y patacones.

PESCADO EN SALSA DE MARISCOS
PIDELO CON QUESO GRATINADO

Bañada en salsa de mariscos, arroz con coco y patacones.

Filete de mojarra $60.000

Pesca artesanal de la semana $78.000

Salmón $79.000

SALMÓN TERIYAKI $69.000
Filete de salmón glaseado con salsa teriyaki, arroz con coco, vegetales salteados y patacones

BANDEJA DE PESCADO FRITO PARGO Y SIERRA
Pesca de la semana frita, acompañada de arroz con coco, patacones y ensalada

*Sujeto a disponibilidad

*Precio según tamaño

NOTA: Todos los platos fuertes se preparan a la minuta y tienen un tiempo aproximado de preparación de 30 a 45 Minutos.



FUERA DEL MAR

LOMO SALTADO $65.000
Tiras de lomo de res con tomate, cebolla y salsa de soya, acompañado con papas casco y arroz blanco

POSTA NEGRA $51.000
Punta gorda de res cocida a baja temperatura con reducción de panela, especias, vegetales y vino tinto; acompañada de arroz con coco y patacones

NOTA: Todos los platos fuertes se preparan a la minuta y tienen un tiempo aproximado de preparación de 30 a 45 Minutos.

Menú infantil

DEDITOS DE PESCADO $26.000
Pescado en tempura, papas fritas y tomates cherry

LOMITO AL WOK $29.000
Tiras de lomo de res al wok con tomate y cebolla acompañado de papas a la francesa

POLLO FRITO..... $26.000

EXCLUSIVAMENTE PARA NIÑOS

Bowls

BOWL TAGANGA
Arroz con coco, maduritos, suero, queso frito, moneditas de platano, guacamole y tomate.

Pescado apanado $53.000
Salmón apanado $67.000
Salmón al horno $67.000
Camarones apanados $59.000

BOWL SALMÓN TERIYAKI $42.000
Salmón marinado y glaseado en salsa teriyaki, tomates cherry, mix de lechugas, piña, aguacate, zanahoria y pepino encurtido

SUSHI ACEVICHADO $47.000
Mango, queso crema, langostino apanado, topping de filete de mojarra, ajíes dulces, mayonesa acevichada

SUSHI TIGER $42.000

PHILADELPHIA $42.000

SUSHI BARU ..... $ 47.000

ADICIONALES

PORCIÓN DE ARROZ CON COCO ..... $ 9.000
PORCIÓN DE PATACONES $10.000
Con suero y hogao
PORCIÓN DE ENSALADA ..... $ 9.000
PORCIÓN DE PAPA CASCO O CRIOLLA $10.000
CAMARONES APANADOS ..... $ 22.000
SALSA DE MARISCOS ..... $ 25.000

BARCO Pesquero



Cóctel de camarón playero, ceviche especial Taganga, arroz chaufa de mariscos, arroz tropical de camarones, arroz cremoso de mariscos fritanga Taganga (chicharrón de pescado y de calamar, patacones) y causa peruana con camarones apanados

BARCO PESQUERO X2 PERSONAS	$172.000
BARCO PESQUERO X4 PERSONAS	$335.000
BARCO PESQUERO X6 PERSONAS	$475.000
BARCO PESQUERO X8 PERSONAS	$595.000

DEBES RESERVARLO CON UN DÍA DE ANTICIPACIÓN

POSTRES

ENYUCAO $12.000
ENYUCAO CON HELADO $16.000
TORTA DE QUESO ..... $ 19.500
VOLCAN DE AREQUIPE ..... $ 19.500
FLAN DE CARAMELO CREMOSO..... $ 19.500

SODAS REFRESCANTES

SODA DE FRUTOS ROJOS $13.000
SODA DE SANDÍA $13.000
SODA DE PIÑA $13.000

Todas elaboradas con SODA Bretaña

LIMONADAS

LIMONADA DE HIERBABUENA $12.500
LIMONADA DE PANELA $12.500
LIMONADA DE COCO ..... $ 14.500
LIMONADA DE SANDÍA $12.500
LIMONADA DE TAMARINDO $12.500

BEBIDAS

AGUA HATSU 300 ML	$ 5.500
AGUA MANANTIAL	$ 7.500
SODA BRETAÑA	$ 7.000
KOLA HIPINTO	$ 8.000
GINGER CANADA DRY	$ 8.000
COCA COLA	$ 8.000

CERVEZAS

HEINIKEN	$ 10.000
CLUB COLOMBIA	$ 9.500
CORONA	$13.000
STELLA	$13.000

COCTELES TRADICIONALES

MARGARITA TRADICIONAL	$ 39.000
MARGARITA DE LULO O TAMARINDO	$ 40.000
MOJITO TRADICIONAL	$ 35.000
MOJITO DE FRUTOS ROJOS	$ 38.000
MOJITO MARACUYÁ	$ 38.000
GORDON'S GIN & TONIC	$ 38.000
GORDON'S GIN & TONIC FRUTOS ROJOS	$ 38.000
TANQUERAY GIN & TONIC	$ 45.000
MOSCOW MULE	$ 40.000
LULO MULE	$ 42.000
TAMARINDO MULE	$ 42.000
COPA DE SANGRÍA	$26.000
JARRA DE SANGRIA	$100.000

BUCHANAN'S

12 AÑOS TRAGO	$ 38.000
12 AÑOS 375 ML	$ 190.000
12 AÑOS 750 ML	$ 360.000
MASTER TRAGO	$ 35.000
MASTER BOTELLA	$ 400.000
18 AÑOS	$ 450.000

AGUARDIENTE ANTIOQUEÑO

MEDIA	$ 75.000
BOTELLA 750ML	$ 120.000

RON

LA HECHICERA

BOTELLA	$ 450.000

RON CALDAS 15 AÑOS

BOTELLA	$ 190.000

RON CALDAS 8 AÑOS

BOTELLA 750ML	$ 150.000

RON DIPLOMÁTICO

BOTELLA	$ 520.000

DISLICORES te invita a disfrutar con responsabilidad. 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. Los grados alcoholímetros varían según la referencia del producto, véase la etiqueta.

VINOS

BLANCOS

Santa Carolina Sauvignon Blanc
Copa ..... $ 23.000
Botella ..... $ 140.000

Las Moras Chardonnay
Copa ..... $ 23.000
Botella ..... $ 140.000

Protocolo blanco ecologico ..... $ 150.000

TINTOS

Ramón Bilbao Crianza
Copa ..... $ 25.000
Botella ..... $ 140.000

Santa carolina reservado
Copa ..... $ 25.000
Botella ..... $ 110.000

Portia Crianza ..... $ 250.000