





NUESTRO MENÚ


“ Está elaborado con frutos del mar cuidadosamente seleccionados, conservados y preparados para que vivas la mejor experiencia de la manera más exquisita en la bahía de Cispatá. ”

Si encuentras éste icono  Es porque es un plato especial de la casa.

SOPAS Y CREMAS

oooooooooooooooooooooooooooo



Crema de Jaiba	\$ 43.000
Crema de camarón	\$ 42.000
 Sopa de pescadores (Sopa de pescado con mariscos)	\$ 37.000
Sopa de pescado	\$ 15.000

ENTRADAS

oooooooooooooooooooo

Pulpo asado (Pulpo a la parrilla acompañado de cremoso de papa) _____ \$ 45.000

Tostada Atlántica (150 gr de mariscos gratinados acompañados de tostadas de plátano) _____ \$ 43.000

Timbales de róbalo (Rollitos de robalo rellenos de queso) _____ \$ 42.000

Anillos de calamar _____ \$ 40.000

Chicharrón de pescado (Frituras de pescado acompañado de cascotes de papa criolla) _____ \$ 40.000

Ceviche de chicharrón _____ \$ 28.000

Porción de chicharrón _____ \$ 28.000

Empanadas de mariscos _____ \$ 27.000

Empanadas de camarón _____ \$ 27.000

Patacones _____ \$ 13.000

CAMARONES

oooooooooooooooooooo

Camarones con tocineta gratinados (Camarones en salsa bechamel con tocineta gratinados acompañados de arroz de coco, patacones y ensalada) _____ \$ 70.000

Camarones gratinados (Camarones en salsa bechamel gratinados acompañados de arroz de coco, patacones y ensalada) _____ \$ 66.000

Camarones encocados (Camarones salteados con leche de coco y verduras acompañados de arroz de coco, patacones y ensalada) _____ \$ 65.000

Camarones al ajillo (Camarones salteados con ajo acompañados de arroz de coco, patacones y ensalada) _____ \$ 60.000

CÓCTELES Y CEVICHES

oooooooooooooooooooo

Ceviche de pulpo (Tentáculo de pulpo cocido en limón, acompañado de verduras) _____ \$ 45.000

Ceviche tres mares (Pulpo, camarón, calamar, caracol y pescado a base de limón acompañado con 70 gr de langostino) _____ \$ 42.000

Tosty Marino (Cóctel de camarón en canastas de plátano) _____ \$ 40.000

Cóctel de camarón _____ \$ 40.000

Ceviche de camarón _____ \$ 35.000

Tosty chicharrón _____ \$ 30.000





CAZUELAS

oooooooooooooooooooo

- 🌿 **Luz del Mar** (Cazuela de mariscos acompañada de langostinos y media tapa de langosta) _____ \$ 91.000
- Langostino gratinada** _____ \$ 91.000
- Langostino** _____ \$ 86.000
- 🌿 **De la casa** (Cazuela de mariscos gratinada, acompañada de langostinos apanados) _____ \$ 78.000
- Camarón gratinada** _____ \$ 75.000
- Mediterránea gratinada** _____ \$ 71.000
- Mariscos gratinada** _____ \$ 69.000
- Mediterránea** (Cazuela de mariscos a base de tomate) _____ \$ 67.000
- Camarón** _____ \$ 66.000
- Mariscos** _____ \$ 62.000

ARROCES

oooooooooooooooooooo

- 🌿 **Arroz a la marinera** (Arroz de mariscos bañado en salsa de mariscos y langosta acompañado de patacones) _____ \$ 88.000
- 🌿 **Arroz tres delicias** (Arroz de mariscos a base de coco acompañado de salsa de camarones, langostinos apanados y patacones) _____ \$ 87.000
- 🌿 **Arroz del marinero** (Arroz de mariscos, langosta y aros de calamar acompañado de patacones) _____ \$ 85.000
- 🌿 **Arroz de langostinos** _____ \$ 81.000
- Arroz de la casa** (Arroz de mariscos a base de coco bañado en salsa de anillos de calamar gratinado, acompañado de patacones) _____ \$ 70.000
- Arroz de Mariscos** _____ \$ 65.000
- Arroz de camarón** _____ \$ 65.000
- 🌿 **Thai Mix** (Trozos de pollo, camarones, huevo, verduras salteadas al wok acompañado de patacones) _____ \$ 60.000

FILETE DE RÓBALO

oooooooooooooooooooooooooooo

🍷 Reina (Filete de robalo apanado, bañado en salsa de camarones acompañado de 70gr de langostinos al ajillo) _____	\$ 94.000
🍷 Ranchón (Filete de róbalo bañado en salsa de camarones gratinado) _____	\$ 89.000
🍷 Aurora (Filete de róbalo bañado en salsa de mariscos gratinado) _____	\$ 88.000
Marinera (Filete de róbalo bañado en salsa de mariscos) _____	\$ 86.000
Gratinado _____	\$ 68.000
Ajillo _____	\$ 67.000
Milanesa (Filete de róbalo apanado) _____	\$ 67.000
Grille (Filete de róbalo a la parrilla) _____	\$ 65.000

MEDALLONES

oooooooooooooooooooooooooooo

	<u>SIERRA</u>	<u>RÓBALO</u>
Marinera (Medallones de sierra bañados en salsa de mariscos) _____	\$ 68.000	\$ 78.000
Ajillo _____	\$ 60.000	\$ 61.000
Criolla (Medallones de sierra sudada con verduras) _____	\$ 60.000	\$ 61.000
Frito _____	\$ 55.000	\$ 57.000

PESCADOS ENTEROS SEGÚN TAMAÑO

oooooooooooooooooooooooooooo

(Todos los pescados están acompañados de arroz de coco, ensalada y patacones)

PARGO

2 LB _____	\$ 132.000
Pargo a la marinera _____	\$ 85.000
Pargo entero al ajillo _____	\$ 79.000
Pargo a la criolla _____	\$ 71.000
1 LB _____	\$ 67.000
400 GR _____	\$ 47.000

RÓBALO

Róbalo a la marinera _____	\$ 82.000
Róbalo al ajillo _____	\$ 62.000
Róbalo a la criolla _____	\$ 57.000
1 LB _____	\$ 55.000

MOJARRA

500 GR	
Marinera _____	\$ 68.000
Ajillo _____	\$ 50.000
Criolla _____	\$ 50.000
Frita _____	\$ 45.000

ACOMPÑAMIENTOS ADICIONALES

oooooooooooooooooooooooooooo

Porción de arroz, patacones y ensalada _____	\$ 13.000
Porción de patacones _____	\$ 6.000
Porción de arroz _____	\$ 5.000

LANGOSTINOS

oooooooooooooooooooo

250 GR

Langostinos con Jaiba gratinados (Langostinos bañados en salsa de jaiba gratinados)	\$ 92.000
Langostinos con tocineta apanados	\$ 90.000
Langostinos al coco (Langostinos bañados en salsa de coco)	\$ 89.000
🍷 Langostinos Rocío del Mar (Langostinos salteados con verduras al wok)	\$ 88.000
Langostinos crispy (Langostinos apanados con coco rallado)	\$ 85.000
Langostinos gratinados	\$ 77.000
Langostinos al ajillo gratinados (Langostinos bañados en salsa ajillo tipo cremosa o seca gratinados)	\$ 76.000
Langostinos a la milanesa (Langostinos apanados)	\$ 74.000
Langostinos al ajillo (Langostinos bañados en salsa ajillo tipo cremosa o seca)	\$ 73.000
Langostinos a la diablo (Langostinos salteados con verduras y un toque de jalapeños)	\$ 70.000

LANGOSTAS

oooooooooooooooooooo

550 GR

🍷 Langosta tres sabores (Langosta y media en tres presentaciones: al ajillo, termidor y a la marinera)	\$ 200.000
Langosta a la marinera (Langosta bañada en salsa de mariscos, acompañada de arroz de coco y patacones)	\$ 190.000
Langosta termidor (Langosta bañada en salsa de la casa gratinada)	\$ 175.000
Langosta al ajillo	\$ 163.000
Parrillada de Langosta	\$ 150.000



🍷 *Langosta*
tres sabores

ESPECIALIDADES

oooooooooooooooooooo

- 🌿 **Salmón Ranchón** (250 gr de salmón en salsa de camarón gratinado acompañado de puré de papa y verduras salteadas) _____ \$ 98.000
- 🌿 **Parrillada de Pulpo** (250 gr de pulpo a la plancha, acompañado de puré de papa criolla y verdura salteada) _____ \$ 96.000
- 🌿 **Fiesta Náutica** (Bandeja de mariscos a la plancha: 300gr de langosta, langostinos, pescado, camarones, calamares, pulpo y caracol) _____ \$ 95.000
- 🌿 **Salmón a las Finas Hierbas** (250 gr de salmón a la parrilla acompañado de puré de papa amarilla y verdura salteada) _____ \$ 76.000
- 🌿 **Fritada de mariscos** (Camarones apanados, aros de calamar apanados y trozos de róbalo apanado) _____ \$ 72.000
- 🌿 **Bandeja marina** (Sierra en medallones acompañado de arroz con mariscos y patacones) _____ \$ 72.000
- 🌿 **Marinada Presley** (Mariscos en tres presentaciones: gratinados, al ajillo, y en salsa de mariscos) _____ \$ 70.000
- 🌿 **Marinada de la casa** (Mariscos en salsa de la casa gratinados, acompañados de arroz y patacones) _____ \$ 70.000
- 🌿 **Chop suey de mariscos** (Mariscos salteados con verduras en salsa de soya acompañado de arroz de coco y patacones) _____ \$ 64.000

PARA COMPARTIR:

oooooooooooooooooooooooooooo

- Barca marinera x5** (250gr de langosta, 250gr de langostino, 1 kilo de pargo, 500gr de sierra, 500gr de róbalo, 250gr de camarón, 300gr mix de mariscos, acompañado de arroz con mariscos, arroz de camarón y patacones) _____ \$ 575.000
- Picada frutos del mar x2** (Langosta, pulpo y langostino a la parrilla acompañado de papas a la francesa y patacones) _____ \$ 195.000
- Picada del Pescador x2** (Pargo frito, medallones de robalo y sierra, acompañado de patacones y arroz con coco) _____ \$ 183.000
- Picada marinera x2** (Langostinos apanados, trozos de pescado apanado y anillos de calamar apanados, acompañados de papas a la francesa y patacones) _____ \$150.000
- Picada mixta x2** (Cerdo asado, filete de pollo, lomo de res y chorizo acompañado de papas a la francesa y patacones) _____ \$120.000

POLLO

oooooooooooo 250 GR

Ranchero

(Filete de pollo bañado en salsa de queso, tocineta y maicitos, con papas a la francesa) _____

\$ 60.000

Pechuga milanesea _____ \$ 52.000

Pechuga gratinada _____ \$ 50.000

Pechuga a la plancha _____ \$ 49.000

CERDO

oooooooooooo 250 GR

Lomo de cerdo gratinado _____ \$ 55.000

Lomo de Cerdo en salsa BBQ \$ 55.000

Lomo de cerdo a la plancha _____ \$ 50.000

RES

oooooooooooo 250 GR

Filet Mignon (Lomo de res envuelto en tocineta en salsa a la pimienta acompañado de papas a la francesa) _____ \$ 70.000

Lomo de res con champiñones _____ \$ 62.000

Lomo de res a la plancha _____ \$ 55.000

MENÚ INFANTIL

oooooooooooooooooooooooooooo

Robalito apanado (1/2 filete de pescado apanado acompañado de arroz de coco y patacones) _____ \$ 30.000

Deditos de pescado _____ \$ 30.000

Pechuguita apanada o asada (1/2 filete de pechuga de pollo apanado acompañado de arroz de coco y patacones) _____ \$ 25.000

Deditos de pollo _____ \$ 25.000





BEBIDAS



oooooooooooooooooooo

Gaseosa _____ \$ 9.000

Agua _____ \$ 8.000

Arómatica frutos

deshidratados (Frutos rojos,
frutos amarillos, tropical) _____ \$ 6.500



JUGOS DE FRUTAS

oooooooooooo

Nuestros jugos son
100% NATURALES

(Mango, fresa, maracuyá, frutos rojos,
níspero, zapote, corozo, mora, guanábana)

Jarra jugo de corozo _____ \$ 45.000

Jarra de limonada de coco _____ \$ 45.000

Jarra de limonada cerezada \$ 41.000

Jugos en jarra _____ \$ 31.000

Jarra de limonada natural _____ \$ 30.000

Limonada de coco _____ \$ 13.000

Limonada cerezada _____ \$ 12.000

Jugos en leche _____ \$ 11.000

Limonada natural _____ \$ 11.000

Jugos en agua _____ \$ 10.000

SODAS ITALIANAS

oooooooooooooooooooo

Corozo _____ \$ 16.000

Frutos rojos _____ \$ 16.000

Frutos amarillos _____ \$ 16.000

CERVEZAS

oooooooooooo

Corona _____ \$ 15.000

Heineken _____ \$ 15.000

Budweiser _____ \$ 10.000

Club Colombia dorada _____ \$ 9.000

Águila _____ \$ 8.000

Águila light _____ \$ 8.000

SANGRÍAS

oooooooooooo

Sangría especial de la casa

(Vino espumoso Lambrusco
rosado, blanco o tinto) _____ \$160.000

**Vino tinto, vino blanco,
vino rosado** _____ \$110.000



CÓCTELES DE AUTOR

oooooooooooooooooooo

Corona Imperial (Tequila 1.800, granadina, coronita, zumo de limón) _____	\$ 45.000
Margarita de corozo _____	\$ 36.000
Margarita (Tequila, triple sec y zumo de limón) _____	\$ 32.000
Margarita Blue (Tequila, tripel sec, curazao azul y zumo de limón) _____	\$ 32.000
Don Cordobés (Tequila , curazao blue, zumo de limón, triple sec y una costeñita) _____	\$ 32.000
Elixir de coco (Ron havana, zumo de limón, crema de coco y syrup de frutos rojos) _____	\$ 28.000
Sexo en la playa (Licor artesanal, zumo de limón, maracuyá y un toque de granadina) _____	\$ 26.000
Sabores del alma (Vodka, curazao blue , zumo de limón y un toque de maracuyá) _____	\$ 26.000
Bob Marley (Vodka, granadina, curacao y piña) _____	\$ 26.000
Reina (Licor artesanal, zumo de limón, maracuyá y un toque de naranja) _____	\$ 25.000

CÓCTELES CLÁSICOS DEL MUNDO

oooooooooooooooooooo

Tequila Sunrise (Tequila, granadina, zumo de naranja) _____	\$ 30.000
Mojito (Ron havana, zumo de limón, curazao de menta, hierba buena) _____	\$ 30.000
Piña Colada (Ron havana, crema de coco, leche de coco y un toque de piña) _____	\$ 30.000
Daiquiri de Frutos rojos (Ron havana, zumo de limón, granadina, fresa y cereza) _____	\$ 25.000

POSTRES

oooooooooooo

Flan de caramelo _____	\$ 17.500
Flan de coco _____	\$ 17.000
Esponjoso de yuca con helado _____	\$ 15.000
Copa de helado con brownie _____	\$ 15.000
Copa de helado sencilla _____	\$ 11.500

MALTEADAS

oooooooooooo

Oreo _____	\$17.000
Frutos rojos _____	\$17.000
Café Moka _____	\$16.000
Chocolate _____	\$16.000
Fresa _____	\$16.000
Vainilla _____	\$16.000

VINOS

oooooooooooo

Santa Helena (varietal rose) _____	\$ 115.000
Terra vega (cabernet sauvignon tinto) _____	\$ 115.000
Terra vega (sauvignon blanc) _____	\$ 115.000
Rosaleda (cabernet sauvignon tinto) _____	\$ 80.000
Rosaleda (sauvignon blanc) _____	\$ 80.000
Rosaleda (rose) _____	\$ 80.000
Copa de vino _____	\$ 25.000

LICORES

oooooooooooo

Don julio 70 _____	\$ 820.000	Buchanans deluxe _____	\$ 335.000
Buchanans 18 años _____	\$ 780.000	Ron viejo de Caldas 15 años _____	\$ 305.000
Old parr 18 años _____	\$ 750.000	Old parr 750 _____	\$ 300.000
Maestro dobel _____	\$ 720.000	Aguardiente de 1 litro _____	\$ 140.000
Don julio añejo _____	\$ 620.000	Aguardiente 750 _____	\$ 120.000
Don julio reposado _____	\$ 580.000	Ron viejo de Caldas 750 _____	\$ 115.000
Buchanans master litro _____	\$ 570.000	½ de aguardiente _____	\$ 60.000
Buchanans master 750 _____	\$ 450.000		

SHOTS

oooooooooooo

Doble de old parr _____	\$ 54.000
Doble de tequila 1.800 _____	\$ 40.000
Doble ron viejo de caldas 15 años _____	\$ 28.000
Doble de ron viejo de caldas _____	\$ 12.000



Cra 1 calle 1 - 129
Cispata - San antero, Córdoba

.....

 **ranchonmarinooficial**

 **ranchon_marino_cispata**

 **(311) 386 - 0260**