



**Ranchón Marino**

Restaurante - Bar y Cevichería

# 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

oooooooooooooooooooo



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

oooooooooooo

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

**Tostada Atlántica** (150 gr de maricos 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 cascós 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

oooooooooooo

**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

oooooooooooo

**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

ooooooooooooooo

- ✿ **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

ooooooooooooooo

- ✿ **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

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

# MEDALLONES

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

# PESCADOS ENTEROS SEGÚN TAMAÑO

(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

## ACOMPAÑAMIENTOS ADICIONALES

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

# LANGOSTINOS

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 diabla (Langostinos salteados con verduras y un toque de jalapeños)	\$ 70.000

# LANGOSTAS

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



- ◆ **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 Fina 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:



- ◆ **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

ooooooo 250 GR

## Ranchero

- (Filete de pollo bañado en salsa de queso, tocineta y maicitos, con papas a la francesa) \_\_\_\_\_ \$ 60.000  
**Pechuga milanesa** \_\_\_\_\_ \$ 52.000  
**Pechuga gratinada** \_\_\_\_\_ \$ 50.000  
**Pechuga a la plancha** \_\_\_\_\_ \$ 49.000

# CERDO

ooooooo 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

ooooo 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

oooooooooooo

- 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

oooooooooooooooo



Gaseosa	\$ 9.000
Agua	\$ 8.000
<b>Arómatica frutos deshidratados</b> (Frutos rojos, frutos amarillos, tropical)	\$ 6.500

## JUGOS DE FRUTAS

oooooooo

Nuestros jugos son  
**100% NATURALES**

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

<b>Jarra jugo de corozo</b>	\$ 45.000
<b>Jarra de limonada de coco</b>	\$ 45.000
<b>Jarra de limonada cerezada</b>	\$ 41.000
<b>Jugos en jarra</b>	\$ 31.000
<b>Jarra de limonada natural</b>	\$ 30.000
<b>Limonada de coco</b>	\$ 13.000
<b>Limonada cerezada</b>	\$ 12.000
<b>Jugos en leche</b>	\$ 11.000
<b>Limonada natural</b>	\$ 11.000
<b>Jugos en agua</b>	\$ 10.000

## SODAS ITALIANAS

oooooooooooo

<b>Corozo</b>	\$ 16.000
<b>Frutos rojos</b>	\$ 16.000
<b>Frutos amarillos</b>	\$ 16.000

## CERVEZAS

oooooooo

<b>Corona</b>	\$ 15.000
<b>Heineken</b>	\$ 15.000
<b>Budweiser</b>	\$ 10.000
<b>Club Colombia dorada</b>	\$ 9.000
<b>Águila</b>	\$ 8.000
<b>Águila light</b>	\$ 8.000

## SANGRÍAS

oooooooo

<b>Sangría especial de la casa (Vino espumoso Lambrusco rosado,blanco o tinto)</b>	\$160.000
<b>Vino tinto, vino blanco, vino rosado</b>	\$110.000

# CÓCTELES DE AUTOR



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

# CÓCTELES CLÁSICOS DEL MUNDO



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

## POSTRES

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

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

## VINOS

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

## LICORES

Don julio 70	\$ 820.000
Buchanans 18 años	\$ 780.000
Old parr 18 años	\$ 750.000
Maestro dobel	\$ 720.000
Don julio añejo	\$ 620.000
Don julio reposado	\$ 580.000
Buchanans master litro	\$ 570.000
Buchanans master 750	\$ 450.000

Buchanans deluxe	\$ 335.000
Ron viejo de Caldas 15 años	\$ 305.000
Old parr 750	\$ 300.000
Aguardiente de 1 litro	\$ 140.000
Aguardiente 750	\$ 120.000
Ron viejo de Caldas 750	\$ 115.000
½ de aguardiente	\$ 60.000

## SHOTS

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  
Císpata - San antero, Córdoba**

.....

**f** [ranchonmarinooficial](#)

**o** [ranchon\\_marino\\_cispata](#)

**📞** (311) 386 - 0260