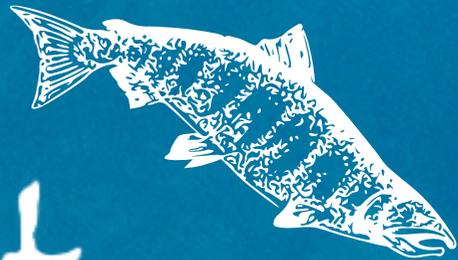
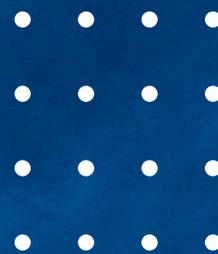
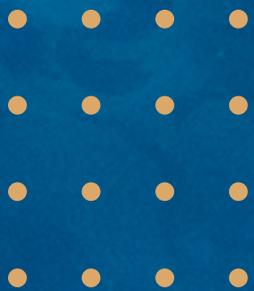
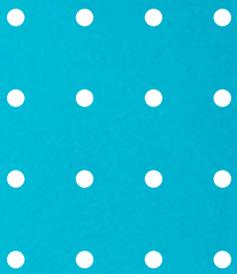




Pal Santo

Cocina Tradicional





Nuestra HISTORIA

Ubicado en la hermosa ciudad de Cartagena de Indias, nuestro restaurante se enfoca en ofrecer cocina tradicional del Caribe colombiano con recetas típicas cartageneras que honran los frutos del mar Caribe. Con más de dos décadas de experiencia, nos enfocamos en brindar una experiencia inolvidable y un servicio excelente a nuestros clientes.

SOBRE LA PROPINA

El establecimiento sugiere una propina del 10% sobre el valor de la cuenta para el personal de servicio. El cliente puede modificar la cantidad de propina o no pagarla si así lo desea.





Entradas

ENTRIES

CEVICHE

Le ofrecemos tres tipos de ceviches en nuestra excepcional leche de tigre de sour cream de limón mandarina.

Ceviche de pescado fresco y mango.	\$34.000
Ceviche de chicharrón y cilantro	\$34.000
Ceviche Mixto de chicharrón y pescado	\$46.000

DEL MAR

Pulpo parrillado en chimichurri de la casa sobre puré mixto de papa, plátano y queso costeño.	\$52.000
Cóctel de camarones al mejor estilo cartagenero con chips de plátano.	\$34.000
Mix de camarones y calamares apanados al panko y Alioli de ajos ahumados. (para compartir)	\$59.000
Tierra mar de camarones salteados y chorizo sobre tostón de plátano y guacamole de la casa	\$44.900

DE LA TIERRA

Trilogía de Carimañolas rellenas de posta cartagenera, chicharrón y queso costeño, con sour cream y pico e' gallo.	\$33.000
Carpaccio de solomito de res sobre puré mixto de plátano, papa y queso costeño.	\$39.000
Mix de chorizo y chicharrón sobre guacamole de la casa y tostones de plátano	\$30.000
Cammembert tropical recubierto en semillas de sésamo sobre espejo de corozo.	\$35.000

Pescados y mariscos



PESCADOS

Salmón en salsa de Maracuyá y ají dulce. \$70.000

Filete de pescado en salsa de frutos del mar y leche de coco. \$70.000

Filete de Robalo a la Vizcaína con camarones. \$70.000

Acompañados con arroz típico titoté, patacones y ensalada fresca.

Filete de Salmón o Robalo en mantequilla de limón. \$70.000

Acompañados con arroz cremoso y ensalada fresca.



PESCAO' FRITO

Bandeja cartagenera: Mojarra roja frita. \$59.000

Pesca del día (pargo rojo o robalo 700 gr) frito o en guiso tradicional \$115.000

Acompañados con arroz típico titoté, patacones y ensalada fresca.

Chicharrones de pescado frito marinado al mejor estilo cartagenero \$59.000

Acompañados con ensalada fresca.

MARISCOS

Cazuela tradicional de mariscos a la cartagenera. \$67.000

Langostinos al ajillo \$80.000

Langostinos en salsa de limón \$81.000

Langostinos en salsa de Maracuyá. \$82.000

Acompañados con arroz típico titoté, patacones y ensalada fresca.



LANGOSTAS

Nuestra selección de langostas en salsa de su preferencia:

Langosta a la Thermidor o al ajillo. \$270 Valor x gr

Langosta a la marinera \$300 Valor x gr

Acompañados con arroz típico titoté, patacones y ensalada fresca.

Carnes

MEATS

RES

Lomo fino en salsa de Maracuyá y Romero acompañado con ensalada fresca y puré rustico	\$66.000
Lomo fino en salsa de tamarindo acompañado con ensalada fresca y papas casco.	\$66.000
Posta cartagenera con arroz típico titoté, patacones y ensalada fresca.	\$58.000
Lomito de res a la creolé sobre puré de ñame con queso costeño y ensaladilla de aguacate	\$66.000

POLLO

Filete de pollo al mango y curry en cama de puré especiado y vegetales de estación.	\$48.000
Suprema de pollo braseada en cerveza local, ajo y Romero, con papas rústicas y ensalada del huerto.	\$48.000

CERDO

Lomo de cerdo en reducción de corozos y panela acompañado con puré rústico y ensalada fresca.	\$48.000
Costillas de cerdo glaseadas en bbq de tamarindo acompañadas con papas rusticas y ensalada.	\$58.000
Costillas de cerdo horneadas en chutney de uchuvas ligeramente picante, acompañadas con papas rusticas y ensalada.	\$58.000



Arroces

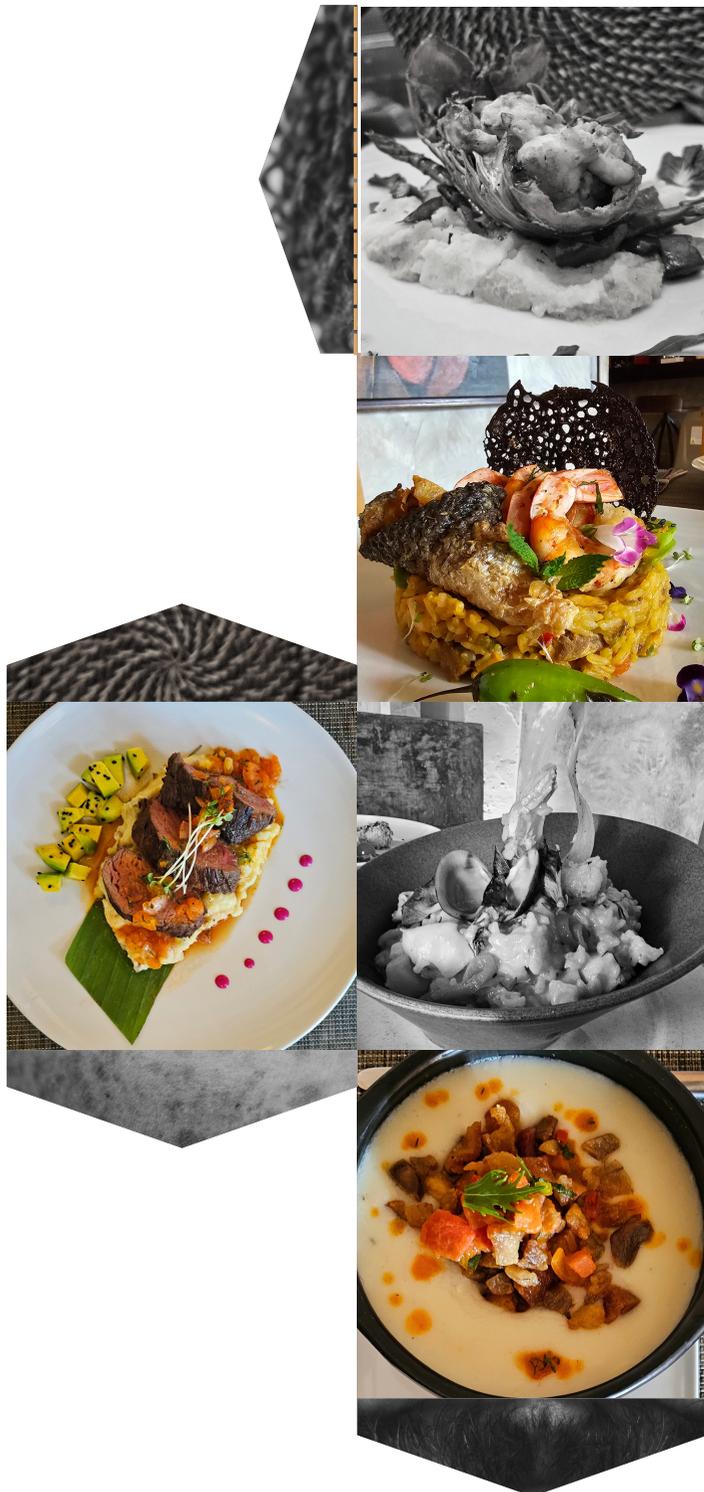
RICES

- | | |
|---|----------|
| Arroz palenquero: arroz titoté de coco con posta cartagenera y chicharrón crocante. | \$66.000 |
| Arroz cartagenero con frutos del mar y bisqué de langosta. | \$68.000 |
| Arroz caldoso con salmón aromatizado a la hierbabuena, langostinos parrillados y piel crocante de Salmón. | \$74.000 |
| Arroz cremoso con frutos del mar, en bisqué de langosta y queso parmesano. | \$68.000 |

PARA DOS

Disfrute nuestros arroces especiales en formato para compartir preparados al estilo paella:

- | | |
|--|-----------|
| Arroz palenquero tipo paella con alioli de sour cream y maduro | \$128.000 |
| Arroz cartagenero tipo paella con frutos del mar y azafrán | \$130.000 |
| Arroz de la Muralla: tierra mar tipo paella con cerdo, pollo, chorizo, chicharrón y frutos del mar | \$165.000 |



NUESTRA SOPA

- | | |
|--|----------|
| Tradicional mote de queso con leche de coco con chicharrones crocantes y maduro. Acompañado con arroz y ensalada de aguacate | \$43.900 |
|--|----------|

FRESH & HEALTY

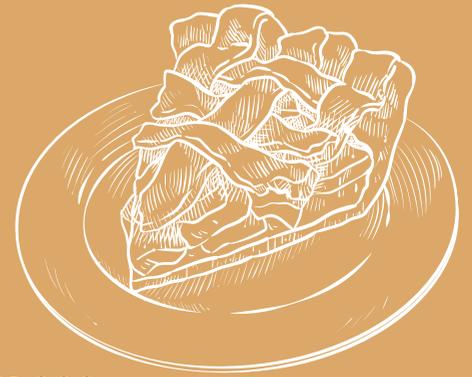
- | | |
|---|----------|
| Ensalada de Salmón, con mezclum de lechugas tiernas, aguacate, tomates cherry, pepino, aceituna kalamata, nueces y croutons en vinagreta palosanto. | \$30.000 |
|---|----------|

PARA NIÑOS

- | | |
|---|----------|
| Nuggets de pollo con papas a la francesa, ensalada y postre de la casa. | \$50.000 |
| Pastas de su preferencia (linguini o penne) con pollo y salsa Alfredo, postre de la casa. | \$50.000 |

Postres

DESSERTS



Brownie de café y ganache de chocolate con helado y frutos rojos.	\$21.000
Pie tradicional de coco con helado.	\$21.000
Postre de la casa	\$19.000
Enyucado de la casa aromatizado con anís con helado y dulce de leche	\$21.000

Bebidas

BEVERAGES



CAFÉ

Americano	\$8.000
Capuccino	\$10.000
Espresso	\$8.000



CERVEZAS

Águila	\$11.000
Águila light	\$11.000
Club Colombia	\$13.000
Corona	\$16.000
Stella Artois	\$16.000
BBC	\$15.000

JUGOS

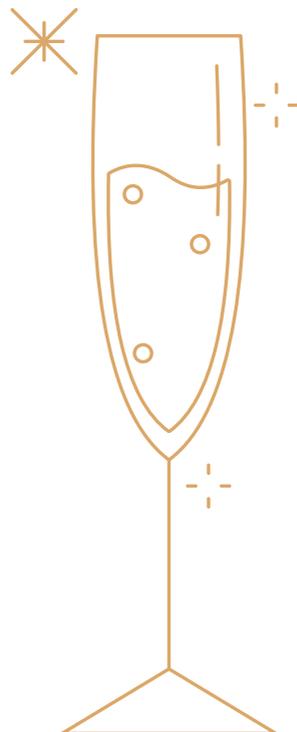
Limonada de coco	\$14.000
Limonada hierbabuena	\$14.000
Limonada cerezada	\$12.000
Limonada natural	\$10.000
Jugos en agua	\$13.000

BEBIDAS FRIAS

Agua natural	\$9.000
Agua con gas	\$9.000
Gaseosa	\$9.000
Agua tónica	\$9.000
Té o soda Hatsu	\$13.000

APERITIVOS

	Trago
Amaretto	\$35.000
Campary	\$35.000
Cointreau	\$35.000
Dubonet	\$32.000
Frangelico	\$30.000
Gran marnier	\$32.000
Baileys	\$28.000
Limoncello	\$30.000
Remy Martin	\$45.000
Tío pepe	\$28.000
Sambuca	\$28.000
Grapa	\$28.000



Cocteles y tragos

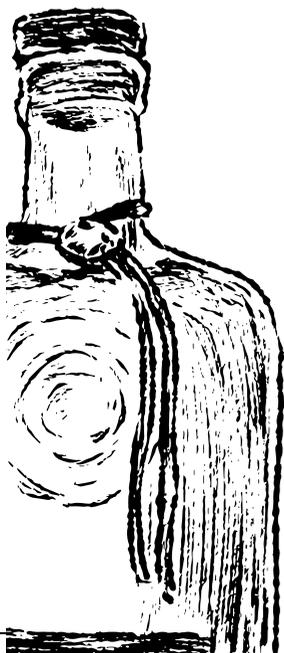
CÓCTELES & SHOTS

TRAGOS FUERTES

	Botella	Trago
Aguardiente antioqueño	\$150.000	-
Aguardiente antioqueño real	\$180.000	\$15.000
Ron Havana dorado añejo	\$250.000	\$22.000
Ron medellín 12 años	\$250.000	\$22.000
Ron medellín 8 años	\$180.000	\$18.000
Ron zacapa XO	\$1.100.000	-
Ron zacapa 23	\$620.000	\$45.000
Ron gobernador 12 años	\$350.000	\$28.000
Ron Dictador 20 años	\$600.000	\$45.000
Ron Dictador 12 años	\$450.000	\$32.000
Vodka Absolut	\$280.000	\$25.000
Ginebra Bulldog	\$420.000	\$45.000
Ginebra Hendrick's	\$520.000	\$48.000
Tequila José Cuervo	\$280.000	\$25.000
Tequila Don Julio blanco	\$450.000	\$45.000
Tequila Don Julio reposado	\$600.000	\$55.000
Whisky Buchanan's 18 años	\$680.000	\$45.000
Whisky Buchanan's 12 años	\$350.000	\$27.000
Whisky Old Parr	\$320.000	\$25.000
Whisky sello negro	\$320.000	\$28.000
Whisky Jack Daniel's	\$320.000	\$28.000

COCTELES

Tinto de verano	\$29.000
Margarita	\$32.000
Tom Collins	\$32.000
Baileys Dublin	\$32.000
Piña Colada	\$32.000
Tequila Sunrise	\$32.000
Cuba Libre	\$32.000
Mojito cubano	\$32.000
Caipiroska	\$32.000
Caipirinha	\$32.000
Mimosa	\$32.000
Alexander	\$32.000
Gin & Tonic	\$32.000
Martini	\$32.000
Martini Manhattan	\$32.000
Blue Martini	\$32.000
Vodka Martini	\$32.000
Cosmopolitan	\$32.000
Gin & Tonic	\$45.000
Bulldog	
Gin & Tonic	\$48.000
Hendrick's	



El exceso de alcohol es perjudicial para la salud.
Prohíbese el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad



Vinos WINES

CHARDONAY

	Botella
Misiones de rengo(R)	\$190.000
Castillo de Molina(R)	\$190.000
Las moras	\$145.000

CARMENERE

	Botella
Misiones de rengo(R)	\$145.000
Castillo de Molina(R)	\$150.000

ROSÉ

	Botella
Cousiño Macul gris	\$150.000
Rosé d'Anjou	\$160.000
Sutter Home	\$150.000
Jp Chenet	\$150.000

ESPUMOSOS

	Botella
André	\$150.000
Extra Brut Chandon	\$300.000
Mionetto(prosecco)	\$220.000
Codorniu	\$230.000

SUAUVIGNON BLANC

	Botella
Casillero del diablo	\$190.000
Castillo de molina	\$190.000
Cousiño Macul	\$150.000
Los vascos	\$170.000

SHIRAZ

Casillero	Botella
del diablo	\$190.000

MERLOT

	Botella
Cousiño	\$150.000
Macul	
Castillo de	\$190.000
Molina(R)	

MALBEC

	Botella
La Celia (R)	\$210.000
Las moras	\$148.000
Trapiche	\$130.000

PINOT NOIR

Castillo de	Botella
Molina (R)	\$190.000

TEMPRANILLO

	Botella
La puñalada	\$125.000
Mediterráneo	\$120.000

BEST SELLERS

Jarra de sangría	\$123.000
Copa de sangría	\$30.000
Tinto de verano	\$29.000
Vino de la casa	\$28.000

CABERNET SUAUVIGNON

	Botella
Casillero del diablo	\$190.000
Castillo de molina	\$190.000
Cousiño Macul	\$150.000
Los vascos	\$170.000
Perez Cruz(R)	\$210.000

*(R) reserva especial



Mueve tus sentidos

