

Menú de Tres Tiempos para agencias 2025



ENTRADA A ELEGIR

- ★ MIX DE FRITOS CARTAGENEROS
- ★ CEVICHE DE PESCADO FRESCO

PLATO FUERTE A ELEGIR

- ★ FILETE DE PESCADO A LA MARINERA con tostones de plátano verde y arroz titoté.
- ★ FILETE DE PESCADO EN MANTEQUILLA DE LIMON con vegetales y Tostones de Plátano verde.
- ★ LOMO DE CERDO EN MIEL DE COROZOS con arroz cremoso y vegetales salteados.
- ★ POLLO EN SALSA DE MARACUYA con puré especiado y vegetales salteados.
- ★ POSTRE De la casa.
- ★ BEBIDA una copa de vino o Bebida no alcohólica.



OPCIÓN VEGETARIANA

ENTRADA:

- ★ Ceviche de Champiñones

PLATO FUERTE A ELEGIR:

- ★ Ratatouille de vegetales con arroz titote y ensalada fresca
- ★ Arroz de la huerta con chips de platano y suero costeño.





Mueve tus Sentidos

Cata en 4T

COCTEL DE BIENVENIDA
TINTO DE VERANO

CATA DE VINOS
ENLULADO DE PESCADO
CAVA DE DIBON

POLLO PROVENZAL
CHARDONNAY

LOMO FINO CREOLE
RIOJA CRIANZA

POSTRE
Y CAFÉ AL FINALIZAR
LA CATA.

\$158.900



Yo me llamo Cumbia en 7 Tiempos



★ **LA BIENVENIDA (COCTEL)**
AMBROSIA DE COROZOS:
Margarita de Vino de corozo inspirado en la tierra Momposina infusionado con romero y notas cítricas, y la fuerza del tequila.

★ **DEL CARIBE COSTEÑO**
MONTADITO DE POSTA
CARTAGENERA:
Deliciosa carne de res preparada en cocción lenta y bañada en la tradicional salsa cartagenera sobre bollo de coco y sour cream de cilantro.

★ **DEL CARIBE SABANERO**
CARIMAÑOLA DE QUESO
COSTEÑO.

★ **SOY PACIFICO**
TIRADITO CHOCOANO DE
PESCADO ENLULADO
Fino corte de pescado blanco sobre salsa cremosa de lulo y ají rocoto, y maíz crujiente.

★ **MI VALLE DEL CAUCA**
ABORRAJADO VALLUNO DE JAIBA
Amasijo tradicional de la costa pacífica a base de plátano relleno con jaiba, y dip de chontaduro.

★ **DE LOS PAISAS**
TAQUITO ARIERO
Crocante arepa antioqueña con cremoso de aguacate, pico e' gallo, chicharrón crujiente, chorizo santarosano, madurito y tinta de frijales.

★ **DEL ALTIPLANO**
SOUFLEÉ DE AJIAQUILLO
Mini soufflé gratinado de ajíaco santafereño

★ **CUMBIA DE QUESO**
Delicioso postre de Queso de búfala con cremoso de plátano en tentación y culis de Kola román.

★ **LA DESPEDIDA**
(COCTEL)
MOJITO COLOMBIANO
Mojito de limón mandarina y carambolo macerado con panela y hierbabuena e infusionado con anís y ron añejo colombiano.

Precio para grupos:

\$184.960

Precio individuales:

\$198.900



Day TRIP

CLUB DE PLAYA:

- ★ Transporte ida y regreso
- ★ Cóctel de bienvenida,
- ★ Asoleadoras / Toallas
- ★ Almuerzo típico.



CENA ROMÁNTICA: CENA COMPLETA DE TRES TIEMPOS POR PERSONA:

ENTRADA A ELECCIÓN:

- ★ Ceviche de pescado
- ★ Coctel de camarones
- ★ Carimañolas típicas gourmet.

PLATO FUERTE A ELECCIÓN:

- ★ Langostinos al limon
- ★ Lomito fino en salsa de tamarindo
- ★ Arroz cartagenero a la marinera.
- ★ Filete de pollo al mango y curry.

POSTRE

- ★ De la casa.

BEBIDA:

- ★ Una botella de vino espumoso,



Y al final la cena

- ★ Un paseo en coche de 30 minutos
Por las calles de la ciudad antigua.

Precio por pareja

\$1.390.000



Cena a la Antigua



Mueve tus Sentidos

- ★ Recogida el hotel y recorrido de una hora, para llegar a cenar al restaurante...

Menú:

ENTRADAS A ELEGIR:

- ★ Tostones de plátano con camarón y chorizo al ajillo.
- ★ Ceviche de Pescado fresco.
- ★ Carimañolas de Posta Cartagenera.
- ★ Ceviche de chicharron.

PLATO FUERTE A ELEGIR:

- ★ Filete de Salmón en Mantequilla de Limón.
- ★ Filet Mignon de Cerdo ahumado.
- ★ Lomo de res en salsa de Maracuyá y tomillo
- ★ Filete de Pescado con Camarones.
- ★ Arroz titoté con frutos del Mar.
- ★ Langostinos en mantequilla de limón.

POSTRE

- ★ de la casa

BEBIDA:

- ★ Botella de vino espumoso.

Precio por pareja

\$ 1.350.000

- ★ *Después de la cena*
Paseo en coche de 30 minutos por la ciudad antigua.





Cartagena desde la bahía

Estás preparado para una cena romántica de cartagena?

Atardecer Cartagenero en velero

NUESTROS PLANES SON:

CENA ROMÁNTICA

CENA DE 3 TIEMPOS CON BOTELLA DE VINO ESPUMOSO

2 entradas a eleccion
3 opciones de plato fuerte
2 postres
Vino espumoso.

Precio por pareja

\$1.400.000

CENA PARA GRUPOS

CENA DE TRES TIEMPOS CON COPA DE VINO

2 entradas a eleccion
3 opciones de plato fuerte
2 postres
Vino espumoso.

Precio por persona

\$150.000

Precio del velero

\$1.200.000

DISFRUTA!

MENÚ DEGUSTACIÓN PARA GRUPOS

DEGUSTACION DE 5 TIEMPOS CON COPA DE VINO

5 pasabocas
2 postres
1 copa de vino por persona

Precio por persona

\$180.000

Precio del velero

\$1.200.000

