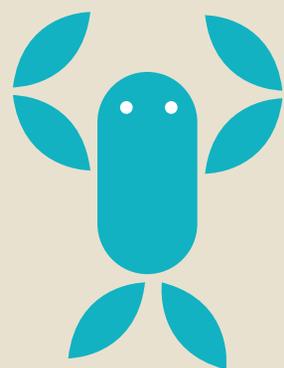
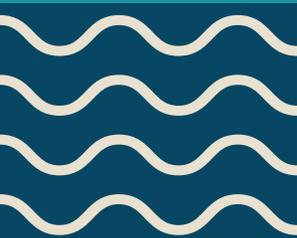
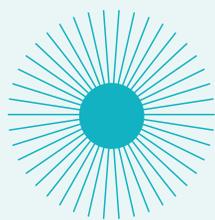


Leonor

COCINA CARIBEÑA



ENTRADAS

CEVICHE DE PESCADO _____	\$45.000
<i>Leche de tigre, maíz, albahaca, cilantro, cebolla y platanitos.</i>	
BASTONES DE PESCADO _____	\$45.000
<i>Papas casco y salsa tártara de la casa.</i>	
COCKTAIL DE CAMARONES _____	\$45.000
<i>Concentrado de tomates y vegetales, limón, salsa de tomate, cilantro y platanitos.</i>	
CEVICHE DE CHICHARRÓN _____	\$45.000
<i>Láminas de cerdo crocante, limón, cebollas en pluma, aguacate, maíz tostado, leche de tigre y suero de ají quemado.</i>	
CHICHARRÓN CON BOLLO _____	\$45.000
<i>Suero de ají quemado y chimichurri.</i>	

ENSALADAS

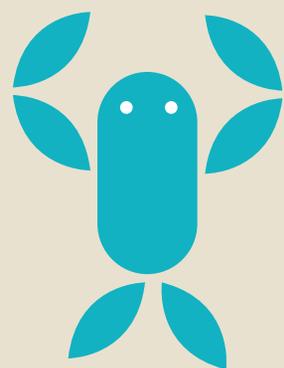
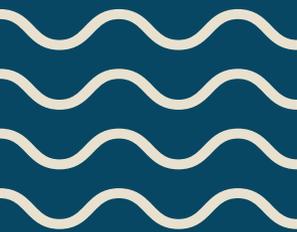
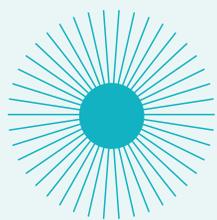
MEDITERRÁNEA _____	\$28.000
<i>Mix de lechugas, queso mozzarella, tomate cherry, aceitunas, cebolla puerro, pesto de albahaca, champiñones, crutones y queso parmesano.</i>	
	ADICIÓN DE POLLO +\$14.000
	ADICIÓN DE SALMÓN +\$25.000
BOWL DE PESCADO TEMPURA _____	\$45.000
<i>Ceviche tropical de aguacate, tomate, maíz tostado, queso costeño, cebollas acevichadas, reducción de maracuyá y papitas crocantes.</i>	
ENSALADA LEONOR _____	\$35.000
<i>Lechuga romana, cascos de tomate, pepino encurtido, pimiento asado rojo/verde, queso feta - mozzarella- holandés, lentejas fritas, huevo duro, aceitunas negras/verdes y vinagreta de maracuyá.</i>	

SOPAS Y CREMAS

SANCOCHO DE PESCADO _____	\$45.000
<i>Filete de pescado, yuca, plátano, vegetales, leche de coco, acompañado con arroz.</i>	
CREMA DE CALABAZA _____	\$30.000
<i>Fondo de vegetales, leche de coco y canela.</i>	
SOPA MARROQUÍ _____	\$33.000
<i>Fondo de vegetales y tocineta.</i>	

ARROCES

ARROZ MISTURA _____	\$70.000
<i>Arroz, calamár, bisquet de langostino, langostino, camarón, almejas, pescado y vegetales.</i>	
WOK DEL CARIBE _____	\$70.000
<i>Arroz con coco achotado, camarón, calamár, jamón dulce artesanal, ajonjolí, albahaca y marañón.</i>	
ARROZ ISLEÑO DE CAMARÓN _____	\$60.000
<i>Mix de vegetales, leche de coco, langostino y chips de plátano.</i>	
ARROZ DE CERDO APASTELADO _____	\$68.000
<i>Mix de vegetales, pork belly y chicharrón al horno.</i>	



PASTAS

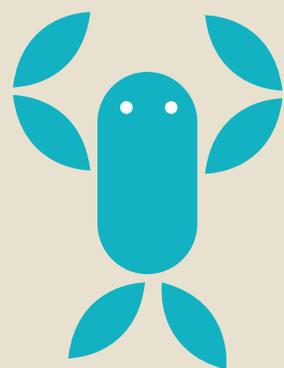
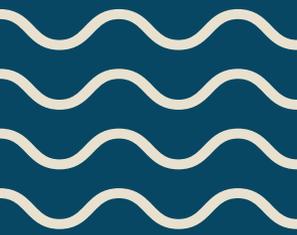
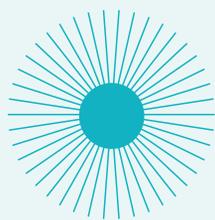
- TALLARINES AL WOK CON POLLO Y CERDO** _____ **\$52.000**
Pasta corta y mix de verduras.
- PASTA BOSCAIOLA** _____ **\$45.000**
Pasta, tocineta, jamón ahumado, champiñón, crema, albahaca y queso parmesano.
- PASTA ALFREDO CON POLLO** _____ **\$58.000**
Pasta corta, crema de leche y queso parmesano.
- PASTA POMARROSA CON PESCADO** _____ **\$58.000**
Filete de tilapia, pasta corta y queso parmesano.
- FRUTO DI MARE** _____ **\$68.000**
Pasta, langostinos, camarones, calamar, almejas, pescado y salsa napolitana.

CARNES

- MIRAFLORES** _____ **\$45.000**
Suprema de pollo en panko, puré de papa rústico, puerco crocante, reducción de balsámico y pesto.
- LOMO DE CERDO TERIYAKI CON VEGETALES AL WOK** _____ **\$50.000**
- PEPPER STEAK** _____ **\$80.000**
Lomo de res, mantequilla de pimienta avellanada y papas fritas.
- PORK BELLY** _____ **\$70.000**
Rostizado y glaseado en su jugo (4 horas), salsa de tomate quemado, puré de plátano con suero, queso costeño, hogao, rábanos, cebollas encurtidas y chicharroncitos de piel.
- POLLO A LA NARANJA** _____ **\$45.000**
Salsa de naranja agridulce, cebolla encurtida, mango encurtido, puré de papa quesudo, queso crocante y cebolla crunchy.
- LOMO SALVAJE** _____ **\$82.000**
Lomo fino asado con chimichurri caribeño, arroz gallo pinto de tocineta, caraoas, fideos crocantes, hilos de plátano, salsa de tomate verde quemado y suero de ají quemado.
- PICADA MIXTA** _____ **\$60.000**
Carne de lomo fino, pechuga de pollo y cascos de papa.

PESCADOS Y MARISCOS

- CAZUELA DE MARISCOS GRATINADA** _____ **\$82.000**
En bisquet de langostinos, tomate, infusión de jengibre, albahaca, brandy, acompañada de arroz.
- FILETE DE SALMÓN TERIYAKI CON VEGETALES AL WOK** _____ **\$80.000**
- PESCA SALVAJE** _____ **\$80.000**
Filete asado en hoja de plátano, hogao, platanito en tentación, crema de cilantro y arroz de coco cremoso.
- ENCOCADO DE LA PESCA** _____ **\$80.000**
Filete fresco en salsa de coco cremosa, arroz de coco con frijolito y plátano maduro, hilos de plátano crocante, tierra de queso y marañones, cebollas acevichadas.
- PARRILLADA DE MARISCOS CON PESCA DEL DÍA** **\$135.000**
Gambas con conchas, langostinos, coronas de calamar, cascos de papa rústicos, mayonesa de plátano y cebollas acevichadas.



PESCADOS Y MARISCOS

PESCADO FRITO ENTERO _____ **SEGÚN PESO**
Arroz de coco, patacones y salsa tártara de la casa.

ROCKY CAY _____ **\$90.000**
Langostinos al panko, arroz marinero y crocantes de plátano.

CAMARONES AL COCO _____ **\$70.000**

SÁNDWICHES, PERROS CALIENTES Y HAMBURGUESAS

SÁNDWICH CALYPSO _____ **\$38.000**
Pan cubano, jamón de cerdo artesanal, pepinillos, mostaneza, vegetales frescos, chips de papa y queso.

HAMBURGUESA SUPREMA DE QUESO Y TOCINO _____ **\$45.000**
180 gr de carne, cebolla caramelizada, cebolla crunchy, tomate chonto, lechuga crespita, queso mozzarella, suero de ají quemado, salsa tártara de la casa, tocineta crocante y papas a la francesa.

HAMBURGUESA DE CAMARÓN ASADA _____ **\$52.000**
150 gr de camarón, queso costeño frito, cebollas caramelizadas, crema de cilantro, suero de ají, tomate y chips de plátano.

PERRO CALIENTE SALVAJE _____ **\$25.000**
Salchicha, cebolla caramelizada, queso fundido, papita chongo, cebolla crunchy, salsa de piña y mostaneza.

PERRO CALIENTE SALVAJE EN COMBO _____ **\$38.000**
Salchicha, cebolla caramelizada, queso fundido, papita chongo, cebolla crunchy, salsa de tomate, mostaneza y mayonesa, con papas a la francesa y Coca Cola.

MENÚ INFANTIL

MINI HAMBURGUESAS (2 UND.) _____ **\$35.000**
Carne, espinaca, queso, mostaneza y papas fritas.

CHICKEN TENDERS _____ **\$35.000**
Cubitos de pechuga apanados en panko, con papas fritas y miel mostaza.

SÁNDWICH DE JAMÓN Y QUESO _____ **\$35.000**
Pan blanco, jamón, queso mozzarella, mostaneza y papas fritas.

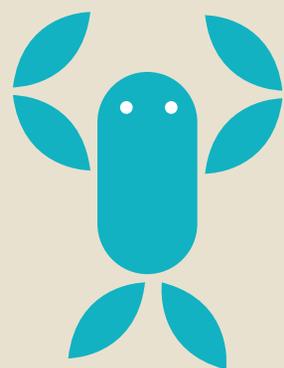
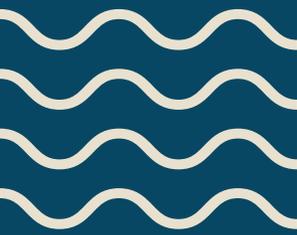
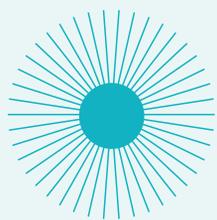
ADICIONES

PAPAS _____ **\$12.000**

PATACONES _____ **\$12.000**

ARROZ BLANCO _____ **\$10.000**

ARROZ DE COCO _____ **\$12.000**



POSTRES

ENYUCADO ARTESANAL _____ **\$20.000**

Enyucado, helado de vainilla y salsa de maracuyá.

BROWNIE DE LA CASA _____ **\$25.000**

Brownie y helado de vainilla.

GASEOSAS

Coca Cola normal **\$7.000**

Coca Cola zero **\$7.000**

AGUA **\$6.000**

SODAS

Natural **\$10.000**

Saborizada (limón, cereza, piña, ginger con canela) **\$20.000**

JUGOS

En agua **\$14.000**

En leche **\$18.000**

LIMONADAS

Natural **\$14.000**

Cerezada **\$20.000**

De coco **\$20.000**

De Hierbabuena **\$20.000**

CERVEZAS

Águila **\$10.000**

Águila Light **\$10.000**

Heineken **\$13.000**

Coronita **\$10.000**

Corona **\$13.000**

Club Colombia **\$10.000**

Stella Artois **\$13.000**

Michelada **\$5.000**

LICORES

Copa de vino (tinto, blanco, rosado) **\$25.000**

Copa de sangría **\$28.000**

Jarra de sangría **\$120.000**

CAFÉS

Café **\$6.000**

Café con leche **\$9.000**

Capuccino **\$10.000**

Aromática **\$6.000**

BEBIDAS

**Se informa que este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina correspondiente al 10% del valor de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted de acuerdo con su valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta, indique a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indique el valor que quiere dar como propina.*