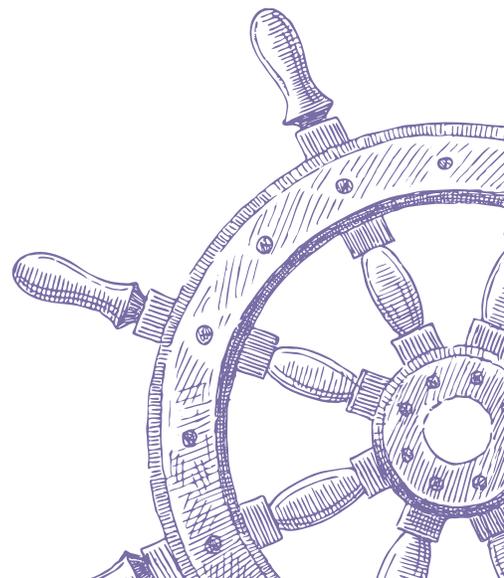


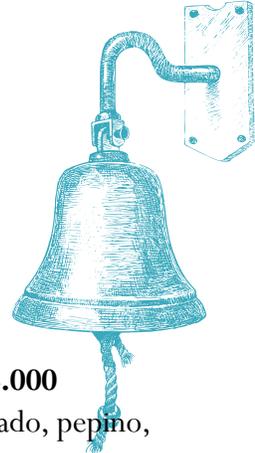


BIENVENIDOS

LA REGATTA
Cocina Caribeña

GLORIA Y GUILLO BASMAGI





E N T R A D A S F R I A S

Ceviche Afrodisiaco Jhonny Cay \$41.000

Ceviche mixto de Camarón, Calamar y Langostino, saborizado en limón, salpimenta, cebolla, cilantro, toque de ají picante y salsa de tomate.

Ceviche Brisas del Mar \$51.000

Camarón, Calamar, Pulpo, Pescado y Langostino saborizados en la afamada leche de tigre con jengibre.

Tartar de Tuna Costero \$38.000

Tuna marinada, oliva, toque de maracuyá y recubierta de crema agria.

Timbal Templado de Camarones \$34.000

Camarones al ajillo, sobre aguacate marinado, pepino, quinua crujiente.

Tiradito Pescado Mar Adentro \$39.000

Láminas de pescado blanco, emulsión de lulo y mango, aceite de oliva, hierbabuena y ajo negro.

Carpaccio de Pulpo Morgan \$65.000

Laminas de Pulpo, vinagreta de limón, aceite de oliva, toque de pesto, cebollita roja, polvo de aceituna negra y pimentón.

**Todos los ceviches tienen picante.*

E N S A L A D A S

Ensalada Poke de Verano \$29.000

Bowl con Tuna o Salmón, aguacate, zanahoria, repollo, rábano, quinua, mango, jengibre, frutos secos en salsa Poke.

Ensalada Caribeña \$39.000

Mix de hojas verdes, Camarones, pepino cohombro, pimientos morrones asados, cebolla caramelizada, aceitunas verdes y negras, aderezada con suave vinagre.

Ensalada On The Side \$10.000

Ensalada acompañante de plato.

E X T R A S (Porción)

Arroz con Coco \$6.000

Arroz Blanco \$5.000

Pure de papa \$7.000

Bandeja de Patacón \$9.000

Guacamole \$7.000

Vegetales Salteados \$9.000

***Bandeja de Fruta-pan \$7.000**

***Bandeja de Cintas de Fruta-pan \$7.000**

Bandeja de Cintas de Plátano \$7.000

Papa Rustica \$5.000

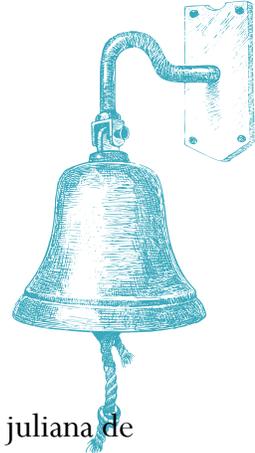
Bananas Crujientes \$7.000

Palitos de Yuca \$5.000

**Producto de Temporada*

POR FAVOR INFORMAR ANTES DE ORDENAR SI ES ALÉRGICO A ALGÚN ALIMENTO.





E N T R A D A S C A L I E N T E S

***Conch Fritters \$31.000**

Croquetas de Caracol al estilo Caribeño, acompañados de ají a la isleña.

Tuna del Océano \$32.000

Tuna en crujiente de arroz, semillas de ajonjolí, cebollita encurtida, salsa Poke y Sriracha

***Muelitas de Jaiba de la Ciénaga \$65.000**

Al ajillo, mantequilla o picanticas.

***Muelitas de Cangrejo South West \$45.000**

Al ajillo, mantequilla o picanticas.

Camarones San Luis \$32.000

Clásicos apanados en Panko, acompañados de palitos de yuca, suero costeño y salsa rosada picantica.

Patacón Antillano \$32.000

Canastas de Plátano con Camarones, queso y suero costeño.

***Crab Back Isleño \$39.000**

Carne de Cangrejo Providenciano.

Calamares Tropicales \$39.000

Apanados, saborizados con tamarindo, juliana de cebollita, tomate cherry y plátano maduro.

Mar Derretido \$34.000

Camarones y Jaiba sazonados en derretido de quesos mozzarella y parmesano al gratin, acompañado de chips crujientes.

Pulpo Almirante \$69.000

Tentáculos de Pulpo salteados, tomate cherry, cebolla, pimentones y aceitunas bañados en chimichurri.

Pulpo Capitán \$59.000

Crujiente de Pulpo, bañado en vinagreta de oliva, balsámico y ajo.

Bandeja Marina \$41.000

Anillos de Calamar, Camarones al ajillo, Chicharrón de Pescado y yuca frita.

** Por respeto al medio ambiente y a la protección de la fauna marina, no ofreceremos productos durante las épocas en que las entidades de control y protección declaren en veda.*

S O P A S Y C R E M A S

Mote de Camarones \$25.000

Camarones, ñame y queso costeño.

Sopa de Pescadores \$24.000

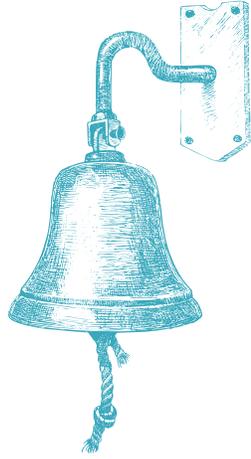
Pescado, Camarones, Calamares, Pulpo y vegetales con leche coco.

Sopa Típica de Cangrejo \$40.000

Cangrejo negro de Providencia, pig tail y dumpling.

POR FAVOR INFORMAR ANTES DE ORDENAR SI ES ALÉRGICO A ALGÚN ALIMENTO.





M E N Ú V E G E T A R I A N O

E N T R A D A S

Canastas del Puerto \$25.000

Canastas de plátano rellenas de champiñones y queso al gratín.

Bowl Primavera \$29.000

Aguacate, zanahoria, repollo, rábano, tomate cherry, quinoa, mango, jengibre y frutos secos en salsa en Poke.

Mote de Queso Vegetariano \$20.000

Queso costeño, ñame y hogao.

P L A T O F U E R T E

Arroz Caldoso de Champiñones \$33.000

Arroz meloso, champiñones, fondo de vegetales y parmesano.

Spaguettis Primaverales \$29.000

Spaguettis, tomate, cebolla, zucchini, aceitunas y queso feta.

M E N Ú I N F A N T I L (*menores de 12 años*)

E N T R A D A

Camarones Apanados \$14.000

P L A T O F U E R T E

Spaguettis en salsa Alfredo o Napolitana con Pollo troceado \$19.000

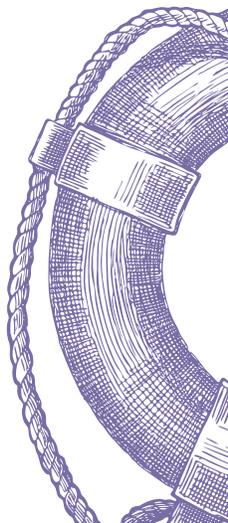
Mini Baby Beef a la plancha troceado, arroz blanco \$25.000

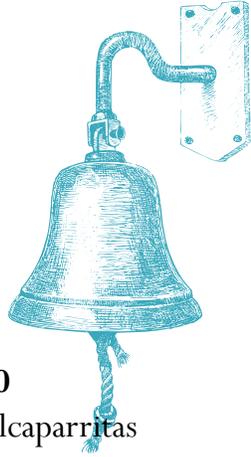
Pollo a la plancha troceado con papa rústica \$18.000

Filete de pescado apanado con pasta al burro \$28.000

ADVERTENCIA DE PROPINA

Se informa a los consumidores 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, indíquelo a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indíquelo el valor que quiere dar como propina. En este establecimiento de comercio los dineros recogidos por concepto de propina se destinan en un 100% a todo el personal involucrado en la cadena de las diferentes áreas de servicio de la compañía. En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la línea exclusiva dispuesta en Bogotá para atender las inquietudes sobre el tema: 651 3240 o a la línea de atención al ciudadano de la Superintendencia de Industria y Comercio 592 0400 en Bogotá o para el resto del país línea gratuita nacional 018000-910165, o al mail: contactenos@sic.gov.co para que radique su queja.





F R U T O S D E L O C E A N O

***Langosta Regatta \$195.000**

Tres colitas de Langosta (350 gr) con diferentes salsas a escoger, arroz con coco y cintas de plátano. Ajillo, tamarindo, maracuyá, Cangrejo*, Marinera, coco, mantequilla y bisque.

Langosta Cayo Acuario * \$195.000

Langosta con caparazón (350 gr) a la plancha con mantequilla clarificada y arroz con coco.

***Langosta Thermidor Capricho de Mar \$195.000**

Cola de Langosta (350 gr) al Thermidor, salsa Bechamel, nuez moscada, champiñones, queso reggiano.

Langostinos Pirata Morgan \$71.000

Apanados en panko, acompañado de dos salsas y ensalada.

Langostinos Basmagian \$73.000

Sabores ancestrales haciendo presencia en esta Isla del Caribe. Langostinos sazonados en Zaatar, acompañados de tahini de garbanzo, ensalada fresca de hojas verdes, hierbabuena, tomate, pepino, aceitunas y pan árabe.

Langostinos Sir Drake \$72.000

Salteados, sobre puré de papa, bañados en salsa de tamarindo.

Langostinos El Embrujo \$72.000

Salteados con tocineta, tzatziki y crujientes de banano.

Langostinos Lemon Town \$72.000

Salteados en mantequilla de limón y alcaparritas sobre arroz cremoso de coco.

***Caracol a la Isleña \$45.000**

Caracol Pala en salsa típica a base de coco, pimentón y cebolla.

Tesoros del Mar \$109.000

Cazuela de Mariscos, gratinada con Camarón, Calamar, Langostino, Pescado, Mejillón, Almeja y colita de Langosta.

Fiesta Náutica \$167.000

Bandeja de Mariscos a la plancha, Langosta*, Langostinos, Pescado, Camarones, Calamares, Pulpo, Caracol*, Mejillones, Choritos, arroz con coco y bananitos crujientes.

Pulpo al Corsario \$75.000

Tentáculos sellados sobre papa rostizada, acompañado de ensalada criolla. Toque picantoso.

De Mares \$45.000

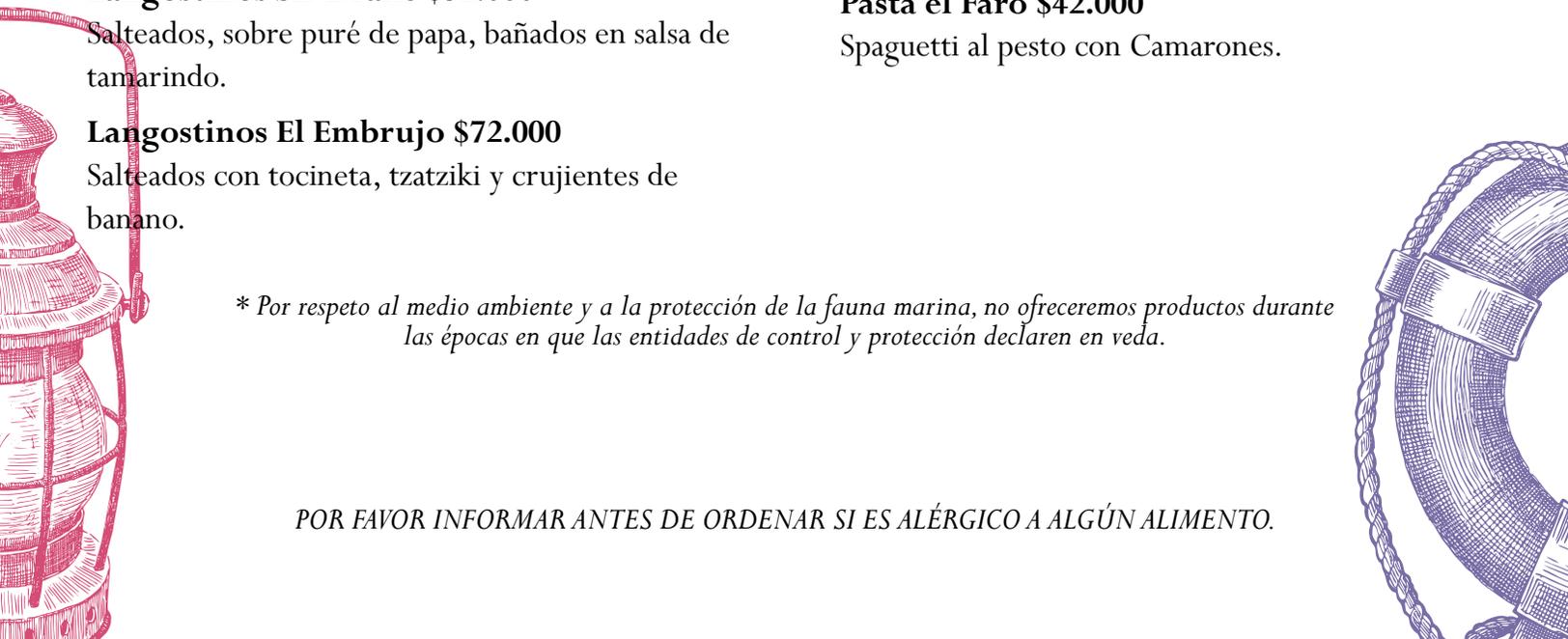
Spaguetti con frutos del mar: Camarones, Calamares y Mejillón, en salsa napolitana o en salsa blanca.

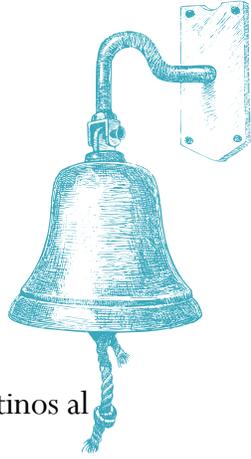
Pasta el Faro \$42.000

Spaguetti al pesto con Camarones.

** Por respeto al medio ambiente y a la protección de la fauna marina, no ofreceremos productos durante las épocas en que las entidades de control y protección declaren en veda.*

POR FAVOR INFORMAR ANTES DE ORDENAR SI ES ALÉRGICO A ALGÚN ALIMENTO.





P E S C A D O S

Salmon Sorrel \$59.000

Filete de Salmon glaseado en reducción de Flor de Jamaica y salsa teriyaki, acompañado de hojas verdes, aguacate y arroz de ajonjolí.

Salmón Tropical \$57.000

Salmon al grill con ensaladilla de aguacate, mango, cebolla roja y cilantro, acompañado de arroz con coco.

Pescado Run Down (pesca artesanal) \$89.000

Pescado cocido bañado en salsa de coco, titote, Caracol*, Pig tail, ají isleño, arroz con coco.

Pescado Providencia \$66.000

Filete en salsa de champiñones y langostinos al gratín.

Pescado Santa Catalina \$99.000

Filete en bisque de Langosta, Camarones, Calamares y choritos, puré de papas y vegetales salteados.

Tuna del Viento \$52.000

Tuna sellado y encostrado en ajonjolí, acompañada de lechuga, aguacate, tomate cherry y jengibre.

Por características propias del producto puede contener algunas espinas.

A R R O C E S

Arroz del Mar \$74.000

Arroz meloso, Camarón, Calamar, Mejillones, Choritos, Almejas, Pulpo, Langostino, Pescado.

Arroz de Camarones Paradise \$44.000

Camarones saborizados en especias isleñas y leche de coco con salteado de vegetales.

Arroz de Cangrejo Playa Manzanillo \$66.000

Arroz meloso, Cangrejo saborizado en leche de coco, Muelitas y salteado de verduras.

Arroz Al Lomito \$55.000

Lomito de Res marinado, pimentón asado, plátano maduro y cremoso de aguacate.

Arroz de Langosta (para dos personas) \$183.000

Arroz meloso de Langosta a base de pimentones y tomates asados, paprika, fumet y toque de brandy.

C A R N E S Y A V E S

Lomito Blue Hole \$52.000

Medallones de Lomito Fino, encostrado y gratinado en panko, perejil y queso azul.

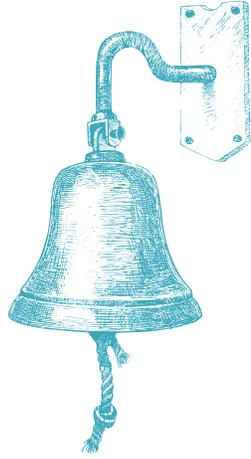
Flor de Lomo \$52.000

Lomo de Res agridulce marinado con sambal, pera, piña caramelizada con ron, maní tostado, acompañado de arroz blanco.

Pollo Parrilla \$43.000

Pollo a la parrilla acompañado de papa rústica, guacamole y ensalada.





P O S T R E S A R T E S A N A L E S

Pie de Coco \$17.000

Pie de Limón \$15.000

Banana Caprichosa \$16.000

Brownie con Helado \$15.000

Torta helada de Café \$16.000

Flan de Caramelo \$15.000

Copa Helado un sabor \$14.000

Copa Helado combinado \$16.000

Copa Helado Chocolate Pasión \$18.000

C A F É

Café \$4.000

Café con Leche \$5.000

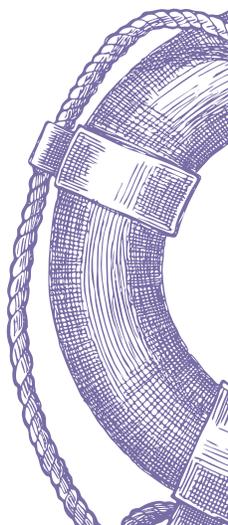
Café Espresso \$4.000

Aromática \$4.000

La Regatta un Encanto en el Caribe

ADVERTENCIA DE PROPINA

Se informa a los consumidores 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, indíquelo a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indíquelo el valor que quiere dar como propina. En este establecimiento de comercio los dineros recogidos por concepto de propina se destinan en un 100% a todo el personal involucrado en la cadena de las diferentes áreas de servicio de la compañía. En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la línea exclusiva dispuesta en Bogotá para atender las inquietudes sobre el tema: 651 3240 o a la línea de atención al ciudadano de la Superintendencia de Industria y Comercio 592 0400 en Bogotá o para el resto del país línea gratuita nacional 018000-910165, o al mail: contactenos@sic.gov.co para que radique su queja.





BIENVENIDOS

LA REGATTA
Cocina Caribeña

GLORIA Y GUILLO BASMAGI

