



&

BIENVENIDOS

S

LA REGATTA
Cocina Caribena

GLORIA & GUILLO BASMAGI

25
Años
SINCE 1.999

www.restaurantelaregatta.com  [laregatta](#)  [Restaurante La Regatta](#)



ENTRADAS FRIAS

Ceviche Afrodisiaco Johnny Cay \$75.000

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

Ceviche Mar Adentro \$76.000

Camarón, Calamar, Pescado y Langostino saborizado en leche de tigre, cebolla en julianas, hierbabuena, pimentón, toque de ají y fruta de la pasión.

Ceviche Surf & Turf \$74.000

Camarón, Pescado y Calamar en leche de tigre de coco, titote, albahaca, jengibre y Chicharrón crocante.

Carpaccio de Pulpo Morgan \$76.000

Vinagreta de limón, aceite de oliva, toque de pesto, cebollita roja, lluvia de aceituna negra, pimentón rojo y verde, sal pimienta.

Tiradito de Pescado \$49.000

Finas láminas de pescado curado, acevichado de coco, titote, cebollín, flor de Jamaica y fresas frescas.

Tartar de Tuna Costero \$48.000

Tuna marinada, aguacate, cebolla, hierbabuena, toque de maracuyá y crema agria.

Pila de Camarón \$43.000

Camarones crunchies sobre cama de aguacate y sésamo con topping de tomate, pepino y perejil.

** Todos los ceviches tienen picante.*

ENSALADAS

Ensalada Poke de Verano \$50.000

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

Ensalada Caribeña \$49.000

Camarones y Calamares salteados, pesto, variedad de lechugas, aceitunas negras, vinagre balsamico, aceite de oliva y cebolla salteada.

Bowl Primavera \$46.000

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

Ensalada On The Side \$20.000

Hojas de lechuga y hortalizas frescas, en vinagreta al Olivo.

EXTRAS

(Porción)

Arroz con Coco \$ 11.000

Arroz Blanco \$10.000

Puré de papa \$11.000

Bandeja de Patacón \$12.000

Guacamole \$10.000

Vegetales Salteados \$16.000

***Bandeja de Fruta-pan \$12.000**

***Bandeja de Cintas de Fruta-pan \$12.000**

Bandeja de Cintas de Plátano \$11.000

Papa Rustica \$10.000

Bananas Crujientes \$10.000

Palitos de Yuca \$10.000

**Producto de Temporada*

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

ENTRADAS CALIENTES

***Conch Fritters \$37.000**

Bolitas de caracol Caribeñas, acompañadas de fruta de pan o cintas de plátano verde y ají isleño.

Carimañolas Jamaquinas \$39.000

Croquetas de yuca rellenas de cerdo al estilo Jerk.

***Muelitas de Cangrejo South West \$64.000**

Al ajillo, mantequilla o picanticas.

***Muelitas de Cangrejo Azul \$54.000**

Al ajillo, mantequilla o picanticas.

Camarones San Luis \$44.000

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

Patacón Antillano \$45.000

Canastas de Plátano con Camarones al ajillo, queso y suero costeño.

Calamares Punta Norte \$46.000

Anillos de Calamar crispy, con sal de flor de Jamaica, vegetales rebosados y salsa bbq isleña.

Mar Derretido \$47.000

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

Pulpo Capitán \$73.000

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

***Crab Back Isleño \$43.000**

Carne de Cangrejo Providenciano.

Langostinos del Muelle \$70.000

Encostrados en coco panko, salsa de tamarindo y cintas de fruta pan.

** 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*

SOPAS Y CREAMAS

Mote de Camarones \$32.000

Camarones, ñame, queso costeño y hogao.

Sopa de Pescadores \$43.000

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

***Sopa Típica de Cangrejo \$44.000**

Cangrejo negro de Providencia, pig tail y dumpling.

Mote de Queso Vegetariano \$28.000

Queso costeño, ñame y hogao.

** 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.

FRUTOS DEL OCEANO

***Langosta Regatta \$215.000**

Tres colitas de Langosta (350 gr) con diferentes salsas a escoger: Ajillo, Tamarindo, Maracuyá, Cangrejo*, Marinera, Coco, Mantequilla y Bisque, acompañados de arroz con coco y cintas de plátano.

***Langosta Cayo Acuario \$215.000**

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

***Langosta Capricho de Mar \$215.000**

Cola de Langosta (350 gr) al **Thermidor**, salsa bechamel, nuez moscada, champiñones, queso reggiano y arroz con coco.

Fiesta Náutica \$184.000

Bandeja de Mariscos a la plancha, Langosta*, Langostinos, Pescado, Camarones, Calamares, Pulpo, Caracol*, Mejillones, Choritos, arroz con coco y bananitos crujientes, acompañada de salsa ajillo y salsa en vinagreta de oliva, balsámico y ajo.

Pulpo de Altamar \$149.000

Tentáculos de pulpo marinados sobre puré de bollo de mazorca, con topping de chimichurri y tomates rostizados.

Tesoros del Mar \$123.000

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

Langostinos Basmagian \$98.000

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 Lemon Town \$97.000

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

Langostinos El Embrujo \$98.000

Salteados con tocineta, tzatziki y crujientes de banano, acompañado de puré de papa y ensalada.

***Caracol a la Isleña \$59.000**

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

PESCADOS

Salmón Sorrel \$83.000

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

Salmón Apasionado \$81.000

Salmon al grill encostrado en ajonjolí negro sobre puré de yuca con queso costeño, con toque de maracuyá.

Pescado Run Down (pesca artesanal) \$98.000

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

Pescado Providencia \$84.000

Filete en salsa de champiñones y langostinos al gratín y arroz con coco.

Filete de Pescado al Curry \$70.000

Filete de pescado a la plancha sobre arroz de coco, curry con ají isleño y hoja de limón.

Pescado del Navegante \$83.000.

Filete cubierto en tapenade de aceitunas, aceite de oliva y alcaparras, tentáculo de pulpo crujiente y arroz con coco.

Tuna del Viento \$90.000

Tuna sellado y encostrado en ajonjolí, acompañada de lechuga, aguacate, tomate cherry y jengibre, en salsa maracuyá y reducción de balsámico.

Por características propias del producto puede contener algunas espinas.

** 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.*

ARROCES

Arroz del Mar \$81.000

Arroz meloso, Camarón, Calamar, Mejillones, Choritos, Almejas, Pulpo, Langostino, Pescado, toque de leche de leche coco.

Arroz de Camarones Paradise \$64.000

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

Arroz de Pescado Punta Sur \$80.000

Textura melosa, toque leche de coco, especies isleñas, chicharrón de pescado, tomates asados, albahaca.

***Arroz de Cangrejo Playa Manzanillo \$73.000**

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

***Arroz de Langosta \$201.000 (para compartir)**

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

Arroz Caldoso de Champiñones \$39.000

Arroz meloso, champiñones, fondo de vegetales, quesos parmesanos, reggiano y feta.

PASTAS

De Mares \$62.000

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

***Orzo de Caracol al Limone \$77.000**

Pasta corta con Caracol en salsa cremosa de lima y parmesano reggiano, toque de pimienta de Aleppo y aceite trufado.

Pasta el Faro \$52.000

Spaguetti al pesto con Camarones.

Spaguetti Primavera \$34.000

Pimentón asado, aceituna negra, albahaca, queso reggiano y mozzarella.

Primavera de Langosta \$121.000

Pasta corta con Langosta (130 gr) en salsa de queso gratinada.

CARNES Y AVE S

Medallones de Lomo Green Moon \$87.000

Medallones de lomo fino saborizados en salsa al Vino Tinto, chocolate amargo y vinagre balsámico colocados sobre risotto trufado y ensaladilla de rugula.

Lomito al Sartén \$72.000

Lomito fino de Res marinado, salteado al wok con Verduras, acompañado de papa rustica y arroz.

Pollo Parrilla \$47.000

Pollo parrilla, pierna – pernil, acompañado de papa rústica, guacamole y ensalada.

** 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.



M E N U I N F A N T I L
(Menores de 12 años)

E N T R A D A
Camarones Apanados \$19.000

P L A T O F U E R T E

Spaguettis en salsa Alfredo o Napolitana con Pollo \$24.000

Mini Baby Beef a la plancha, arroz blanco \$31.000

Pollo a la plancha con papa rústica \$23.000

Filete de pescado apanado con pasta al burro \$34.000

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, indíquele a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indíquele 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. RN 29193

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

Pie de Coco \$21.000

Pie de Limón \$18.000

Banana Caprichosa \$18.000

Brownie con Helado \$18.000

Torta helada de Café \$18.000

Flan de Caramelo \$18.000

Copa Helado un sabor \$15.000

Copa Helado combinado \$18.000

Copa Helado Chocolate Pasión \$21.000

C A F É

Café \$5.000

Café con Leche \$6.000

Café Espresso \$5.000

Aromática \$5.000

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.

RN 2919