



&

BEM-VINDO

S

LA REGATTA  
Cocina Caribeña

GLORIA & GUILLO BASMAGI

25  
Años  
SINCE 1.999

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



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

### **Ceviche Afrodisiaco Johnny Cay \$75.000**

Ceviche misto de camarão, lula e lagostim, temperado com limão, sal, pimenta, cebola, coentro, toque de pimenta ardida, molho de tomate e run.

### **Ceviche Mar Adentro \$76.000**

Camarão, lula, peixe e lagostim temperados com leite de tigre, cebola em juliana, hortelã, pimentão, páprica, toque de pimenta e maracujá.

### **Ceviche surf & Turf \$74.000**

Camarão, peixe e lula em leite de tigre de coco, titote, manjerição, gengibre e torresmo crocante.

### **Carpaccio de Pulpo Morgan \$76.000**

Vinagrete de limão, azeite de oliva, toque de pesto, cebolinha roxa, chuva de azeitona preta, pimentão vermelho e verde, sal e pimenta.

### **Tiradito Pescado \$49.000**

Finas fatias de peixe curado, ceviche de coco, titote, cebollin, flor de Jamaica e morangos frescos.

### **Tartar de Tuna Costero \$48.000**

Atum marinado, abacate, cebola, hortelã, toque de maracujá e coberto com creme azedo.

### **Pila de Camarón \$43.000**

Camarões crocantes sobre cama de abacate e gergelim com cobertura de tomate, pepino e salsa.

*\* Todos os nossos ceviches vem com picante*

## S A L A D A S

### **Ensalada Poke de Verano \$50.000**

Bowl com atum ou salmão, abacate, cenoura, repolho, rabanete, quinoa, manga, gengibre, frutas secas em molho poke.

### **Ensalada Caribeña \$49.000**

Camarões e lulas salteados, pesto, variedade de alfaces, azeitonas pretas, vinagre balsâmico, azeite de oliva e cebola salteada.

### **Bowl Primavera \$46.000**

Abacate, cenoura, repolho, rabanete, tomate-cereja, quinoa, manga, gengibre, gergelim e frutos secos em molho de poke.

### **Ensalada On The Side \$20.000**

Alface e legumes frescos.

## EXTRAS

*(Parte)*

**Arroz com Coco \$11.000**

**Arroz Branco \$10.000**

**Purê de batata \$11.000**

**Bandeja de patacões \$12.000**

**Guacamole \$10.000**

**Vegetais refogado \$16.000**

**\*Bandeja de Fruta-pão \$12.000**

**\*Bandeja fitas de pão de frutas \$12.000**

**Banda terra verde \$11.000**

**Batata Rústica \$10.000**

**Bananas Crujientes \$10.000**

**Palitos de mandioca \$10.000**

**\* Produto sazonal**

SE VOCÊ TIVER ALERGIA A ALGUM ALIMENTO, POR FAVOR INFORME ANTES DE FAZER O PEDIDO.

## ENTRADAS QUENTES

### **\*Conch Fritters \$37.000**

Bolinhas de caracol caribenhas, acompanhadas de fruta-pão ou fitas de banana verde e pimenta-da-ilha.

### **Carimañolas Jamaquinas \$39.000**

Croquetes de mandioca recheados com carne de porco ao estilo Jerk.

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

Ao alho, manteiga ou picantes.

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

Ao alho, manteiga ou picantes.

### **Camarones San Luis \$44.000**

Clássicos empanados no Panko, acompanhados de palitos de mandioca, soro de leite litorâneo e molho rosa picante.

### **Patacón Antillano \$45.000**

Cestas de banana verde com camarão ao alho, queijo e soro do litoral.

### **Calamares Punta Norte \$46.000**

Anéis de lula crocantes, com sal de flor de Jamaica, legumes empanados e Molho de Churrasco da Ilha.

### **Mar Derretido \$47.000**

Camarão e caranguejo temperados com mussarela derretida e queijo parmesão gratinado, acompanhado de chips crocantes.

### **Pulpo Capitán \$73.000**

Croquete de polvo e batata, banhado em vinagrete de azeite, balsâmico e alho.

### **\*Crab Back Isleño \$43.000**

Carne de caranguejo de Providência.

### **Langostino del Muelle \$70.000**

Empanados con Coco panko, Molho de Tamarindo e Fitas de Fruta-pão.

\* Por respeito ao meio ambiente e ao cuidado da fauna marinha, neste restaurante não oferecemos produtos durante os períodos de proteção declares pelas instituições de controle e proteção.

## SOPAS Y CREMES

### **Mote de Camarones \$32.000**

Camarões, inhame e queijo costenho.

### **Sopa de Pescadores \$43.000**

Peixe, camarão, lula, polvo e vegetais com leite de coco.

### **\*Sopa Típica de Cangrejo \$44.000**

Caranguejo preto de Isla Providência, rabo de porco e dompling.

### **Mote de Queso Vegetariano \$28.000**

Queijo da costa, inhame e hogao.

*\* Por respeito ao meio ambiente e ao cuidado da fauna marinha, neste restaurante não oferecemos produtos durante os períodos de proteção declares pelas instituições de controle e proteção.*

*SEVOCÊ TIVER ALERGIA A ALGUM ALIMENTO, POR FAVOR INFORME ANTES DE FAZER O PEDIDO*

## FRUTOS DOS OCEANOS

### **\*Langosta Regatta \$215.000**

Três rabas de lagosta (350g) com diferentes molhos à escolha: Ajillo, Tamarindo, Maracujá, Caranguejo\*, Marinara, Coco, Manteiga e Bisque, acompanhadas de arroz com coco e fitas de banana.

### **\*Langosta Cayo Acuario \$215.000**

Lagosta grelhada com casca (350 gr) com manteiga clarificada e arroz de coco.

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

Cauda de lagosta (350g) ao Thermidor, molho bechamel, noz-moscada, cogumelos, queijo reggiano e arroz com coco.

### **Fiesta Náutica \$184.000**

Prato de Marisco Grelhado, Lagosta\*, Lagostin, Peixe, Camarões, Lulas, Polvo, Caracol\*, Mexilhões, arroz com coco e bananas crocantes.

### **Tesoros del Mar \$123.000**

Cazuela de frutos do mar, gratinada com lagosta, camarão, lula, lagostim, peixe, mexilhão e amêijoia\*.

### **Langostinos Basmagian \$98.000**

Sabores ancestrais marcando presença nesta ilha caribenha. Camarões temperados em Zaatar, acompanhados de tahine de grão de bico, salada de folhas verdes frescas, hortelã, tomate, pepino, azeitonas e pão árabe.

### **Langostinos Lemon Town \$97.000**

Salteado na manteiga de limão e alcaparras sobre arroz cremoso de coco.

### **Langostinos El Embrujo \$98.000**

Salteados com bacon, tzatziki e chips de banana, acompanhados de purê de batatas e salada.

### **\*Caracol a la Isleña \$59.000**

Caracol Pala em molho típico à base de coco, páprica e cebola e pimentão.

### **Pulpo de Altamar \$149.000**

Tentáculos de polvo marinados sobre um purê de milho com cobertura de chimichurri e tomates assados.

## PESCADOS

### **Salmón Sorrel \$83.000**

Filé de salmão glaceado com redução de Flor de Jamaica e molho teriyaki, acompanhado de folhas verdes, abacate e arroz de gergelim.

### **Salmón Apasionado \$81.000**

Salmão Grelhado com Crosta de Gergelim Negro sobre Purê de mandioca com Queijo Costeño, com um toque de Maracujá.

### **Pescado Run Down (pesca artesanal) \$98.000**

Pescado cozido em molho de coco, titoté, caracol\*, rabo de porco, bolinho, pimenta da ilha, arroz com coco.

### **Pescado Providencia \$84.000**

Filé em molho de cogumelos e gratinado com lagostins, acompanhado de arroz com coco.

### **Pescado del Navegante \$83.000**

Filé coberto com tapenade de azeitonas, azeite e alcaparras, com tentáculo de polvo crocante no top, arroz com coco.

### **Filete de Pescado al Curry \$70.000**

Filé de peixe grelhado sobre arroz de coco, curry com pimenta de ilha e folha de limão.

### **Tuna del Viento \$90.000**

Atum selado e incrustado em gergelim, acompanhado de alface, abacate, tomate cereja e gengibre. com molho de maracujá e redução de balsâmico.

*Pelas suas características próprias, alguns dos nossos produtos podem conter espinho.*

*\* Por respeito ao meio ambiente e ao cuidado da fauna marinha, neste restaurante não oferecemos produtos durante os períodos de proteção declares pelas instituições de controle e proteção.*

## ARROZES

### **Arroz del Mar \$81.000**

Arroz Cremoso com Camaões, Lula, Mexilhões, Mariscos, Polvo, Lagostim, Peixe, Toque de Leite de Coco.

### **Arroz de Camarones Paradise \$64.000**

Camarão aromatizado em espécies da ilha e leite de coco com legumes salteados.

### **Arroz de Pescado Punta Sur \$80.000**

Textura Aveludada, Toque de Leite de Coco, Especiarias da Ilha, Peixe Crocante, Tomates Assados, Manjericão.

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

Arroz meloso, Caranguejo aromatizado com leite de coco, Moelas e legumes salteados

### **\*Arroz de Langosta \$201.000 (para compartilhar)**

Arroz cremoso de lagosta à base de pimentões e tomates assados, páprica, fumet e um toque de conhaque.

### **Arroz Caldoso de Champiñones \$39.000**

Arroz cremoso, cogumelos, caldo de legumes e queijo feta, reggiano e parmesão.

## PASTAS

### **De Mares \$62.000**

Espaguete com frutos do mar: Camarão, Lula e Mexilhão, ao molho napolitano ou ao molho branco.

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

Pasta curta com caracol em molho cremoso de limão e parmesão reggiano, com um toque de pimenta Aleppo e azeite trufado.

### **Pasta el Faro \$52.000**

Espaguete ao pesto com camarão.

### **Spaguettis Primaverales \$34.000**

Pimentão assado, azeitonas pretas, manjericão, queijo reggiano e mussarela

### **Primavera de Langosta \$121.000**

Pasta curta com lagosta (130g) em molho de queijo gratinado.

## CARNES E AVES

### **Medallones de Lomo Green Moon \$87.000**

Medalhões de filé mignon aromatizados em molho de Vinho Tinto, chocolate amargo e vinagre balsâmico, servidos sobre risoto trufado e salada de rúcula.

### **Lomito al Sarten \$72.000**

Lomito de res na frigideira: File fino marinado e salteado no wok com legumes, acompanhado de batata rustica e arroz branco.

### **Pollo Parrilla \$47.000**

Frango Grelhado, Coxa-Perna, Servido com Batatas Rústicas, Guacamole e Salada.

*\* Por respeito ao meio ambiente e ao cuidado da fauna marinha, neste restaurante não oferecemos produtos durante os períodos de proteção declares pelas instituições de controle e proteção.*

*SE VOCÊ TIVER ALERGIA A ALGUM ALIMENTO, POR FAVOR INFORME ANTES DE FAZER O PEDIDO.*



## **C A R D Á P I O P A R A C R I A N Ç A S** *(12 anos de idade)*

**E N T R A D A**  
Camarões empanados \$19.000

### **P R A T O P R I N C I P A I S**

**Espaguete com molho Alfredo ou Napolitana e frango - \$24.000**

**Mini Baby Beef grelhado con arroz branco - \$31.000**

**Frango grelhado com batatas rústicas - \$23.000**

**Filé de peixe empanado com massa na manteiga - \$34.000**

*La Regata um encanto em el Caribe*

#### AVISO DE DICA

Informa-se o consumidor que este estabelecimento comercial sugere aos seus consumidores uma gorjeta correspondente a 10% do valor da fatura, que poderá ser aceite, rejeitada ou alterada por si, consoante a sua avaliação do serviço prestado. Ao solicitar a conta, diga à pessoa que o atende se deseja ou não que esse valor seja incluído na conta ou indique o valor que deseja dar de gorjeta. Neste estabelecimento comercial, 100% do dinheiro arrecadado em gorjetas é destinado a todo o pessoal envolvido na cadeia das diversas áreas de atendimento da empresa. Caso tenha algum inconveniente com a cobrança da gorjeta, entre em contato com a linha exclusiva disponibilizada em Bogotá para tirar dúvidas sobre o assunto: 651 3240 ou a linha de atendimento ao cidadão da Superintendência de Indústria e Comércio 592 0400 em Bogotá ou para o no restante do país, ligação gratuita nacional 018000-910165 ou e-mail: [contactenos@sic.gov.co](mailto:contactenos@sic.gov.co) para registrar sua reclamação.

**C A R T A D E S O B R E M E S A S  
F E I T A S E M C A S A**

**Pé de Coco \$21.000**

**Pé de Limão \$18.000**

**Banana Caprichosa \$18.000**

**Browne com sorvete \$18.000**

**Bolo De Café Gelado \$18.000**

**Flã de Caramelo \$18.000**

**Copinho de sorvete de um sabor \$15.000**

**Copinho de sorvete combinado \$18.000**

**Copinho de sorvete Chocolate Paixão \$21.000**

**C A F É**

**Café \$5.000**

**Café com leite \$6.000**

**Café Expresso \$5.000**

**Aromática \$5.000**

## **La Regata é um charme no Caribe**

### **AVISO DE DICA**

Informa-se o consumidor que este estabelecimento comercial sugere aos seus consumidores uma gorjeta correspondente a 10% do valor da fatura, que poderá ser aceite, rejeitada ou alterada por si, consoante a sua avaliação do serviço prestado. Ao solicitar a conta, diga à pessoa que o atende se deseja ou não que esse valor seja incluído na conta ou indique o valor que deseja dar de gorjeta. Neste estabelecimento comercial, 100% do dinheiro arrecadado em gorjetas é destinado a todo o pessoal envolvido na cadeia das diversas áreas de atendimento da empresa. Caso tenha algum inconveniente com a cobrança da gorjeta, entre em contato com a linha exclusiva disponibilizada em Bogotá para tirar dúvidas sobre o assunto: 651 3240 ou a linha de atendimento ao cidadão da Superintendência de Indústria e Comércio 592 0400 em Bogotá ou para o no restantedo país, ligação gratuita nacional 018000-910165 ou e-mail: [contactenos@sic.gov.co](mailto:contactenos@sic.gov.co) para registrar sua reclamação.