

&

BEM-VINDO

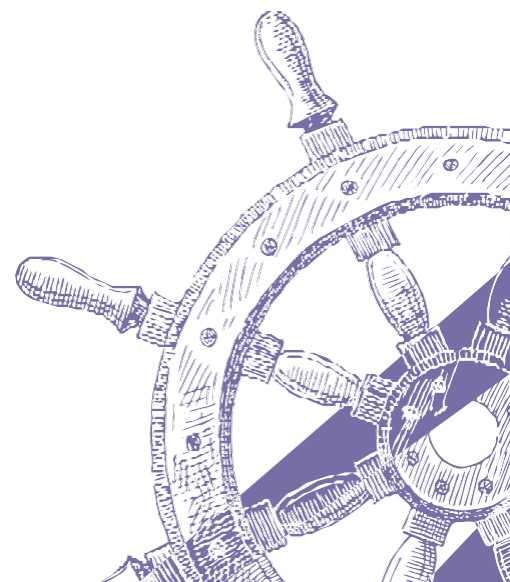
S

LA REGATTA
Cocina Caribeña

GLORIA & GUILLO BASMAGI

25
Años
SINCE 1.999

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 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 para registrar sua reclamação.