

&

BIENVENIDOS

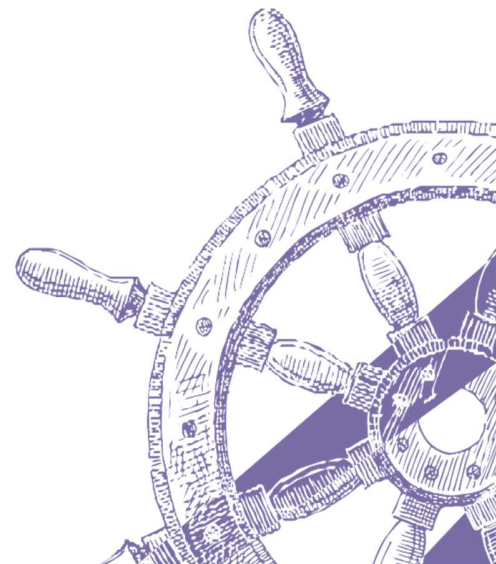
S

LA REGATTA
Cocina Caribeña

GLORIA & GUILLO BASMAGI

25
Años
SINCE 1.999

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



ENTRADAS FRIAS

Ceviche Johnny Cay \$75.000

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

Ceviche Mar Adentro \$74.000

Pescado en cubos saborizados en leche de tigre de lulo, cebolla en julianas, hierbabuena, pimentón y toque de ají.

Ceviche Surf & Turf \$71.000

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

Ceviche de Caracol \$68.000 **NEW**

Caracol fresco con especias isleñas, mango, leche de tigre de coco y crocante de maíz.

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 \$54.000

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

Pila de Camarón \$46.000

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

Tostadas de Salmon \$42.000 **NEW**

Salmon, aguacate, maíz tatemado con mayonesa de eneldo, mostaza y alcaparras, sobre tostada de maíz crocante.

** 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 Caballito de Mar \$68.000 **NEW**

Hojas verdes, tomates confitados, miel cítrica, aceite de oliva, burrata di búfala, camarones grillados, boronia y trozos de galleta al parmesano.

Bowl Primavera \$42.000

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 \$39.000**

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

Carimañolas Jamaquinas \$35.000

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 NEW

Láminas de Calamar salteadas con pimiento, cebolla, ajo, tomate cherry, aderezadas con salsa de pimiento dulce.

Croquetas de Verano \$45.000 NEW

Croquetas de arroz rellenas de ñame, queso costeño y hogao, sobre babaganush, bañadas en miel artesanal isleña picante.

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.

** 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 CREMAS

Mote de Camarones \$33.000

Camarones, ñame, queso costeño y hogao.

Sopa de Pescadores \$33.000

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

***Sopa Típica de Cangrejo \$55.000**

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 \$205.000**

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.

***Langosta Cayo Acuario \$200.000**

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

***Langosta Caribeña \$195.000 NEW**

Cola de Langosta (350 gr) troceada en su caparazón, bañada en salsa de coco y especias Caribeñas, acompañada de arroz blanco.

Fiesta Náutica \$215.000

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 marinado sobre pure de bollo de mazorca, con topping chimichurri y tomates rostizados.

Tesoros del Mar \$103.000

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

Langostinos Sweet Chili \$94.000 NEW

Bañados en salsa cítrica con un toque picante, sobre pure criollo de papa y ensalada fresca trufada

Langostinos Basmagian \$99.000

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 \$98.000

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

Langostinos Caprichos del Mar \$99.000 NEW

En Orzo cremoso, a base de salsa napolitana, crema de leche y vodka, acompañada de burrata fresca, miel artesanal isleña y toque de pesto.

Tuna del Viento \$85.000 NEW

Tataki de tuna marinado en soya y jengibre, encostrado en ajonjolí, emulsión de maracuyá con aji amarillo y acompañado de ensalada de temporada.

***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 y toque de maracuyá.

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 Artesanal del Muelle \$75.000 NEW

Filete de pescado, pure de bollo de mazorca, queso y suero costeño, miga de tocina, acompañado de arroz con coco.

Pescado Run Down (pesca artesanal) \$89.000

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

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.*

A R R O C E S

Arroz del Mar \$81.000

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

Arroz de Camarones Paradise \$64.000

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

Arroz de Pescado Punta Sur \$61.000

Textura melosa, toque leche de coco, especias 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 \$185.000 (para compartir)**

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

Arroz Caldoso de Champiñones \$41.000

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

P A S T A S

De Mares \$62.000

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

***Orzo de Langosta al Limone \$100.000 NEW**

Pasta corta con Langosta 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.

Sirena de Langosta \$104.000

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

C A R N E S Y A V E 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.

Old Point Chicken \$53.000 NEW

Pollo en pechuga, sobre puré de papa rústica con derretido de queso-tocineta y veloute de espinaca.

Panceta de Cerdo Crocante \$50.000 NEW

Cerdo crocante en salsa de bocadillo veleño, con suero Atollabuey acompañado de ensalada fresca y yuquitas.

** 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 \$36.000

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 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 \$20.000

Brownie con Helado \$20.000

Torta helada de Café \$20.000

Banana Caprichosa \$20.000

Copa Helado un sabor \$15.000

Copa Helado combinado \$18.000

Copa Helado Chocolate \$21.000

Tarta de Chocolate con Fruta de la Pasión \$20.000 **NEW**

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