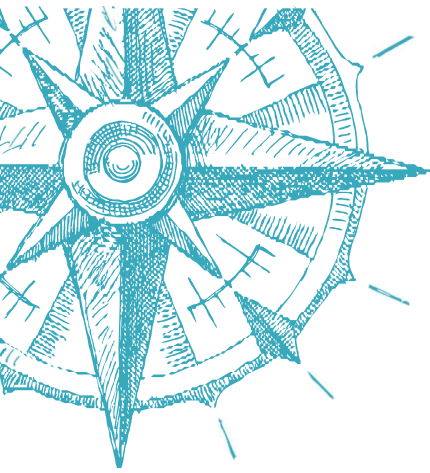




&

S

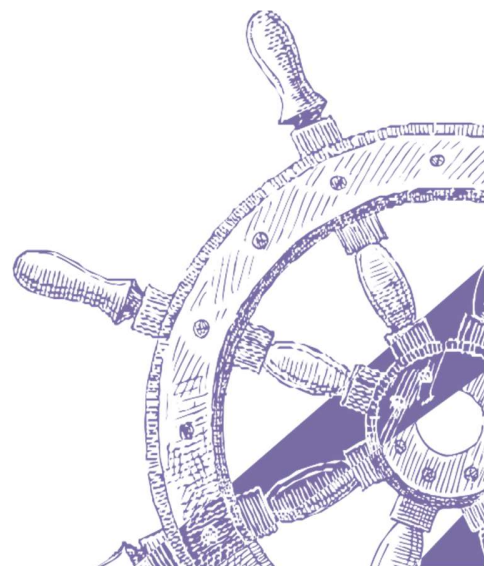
BEM-VINDO

LA REGATTA
Cocina Caribena

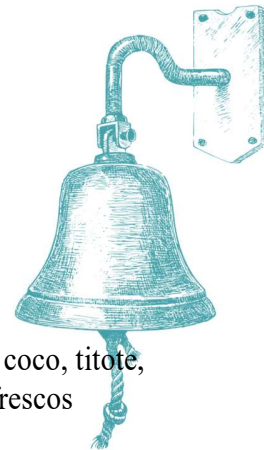
GLORIA & GUILLO BASMAGI

27
Años
SINCE 1999

www.restaurantelaregatta.com  laregatta  Restaurante La Regatta



ENTRADAS FRIAS



Ceviche 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 rum.

Ceviche Mar Adentro \$74.000

Peixe em cubos temperado com leite de tigre de lulo, cebola em julienne, hortelã, pimentão e toque de pimenta.

Ceviche surf & Turf \$79.000

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

Ceviche de Caracol \$70.000

Caracol fresco com especiarias de ilhas, manga, leite de tigre de coco e crocante de milho.

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 \$59.000

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

Tartar de Tuna Costero \$54.000

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

Pila de Camarón \$51.000

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

Tostadas de Salmon \$64.000

Salmão, abacate, milho tostado com maionese de endro, mostarda e alcaparras, sobre torrada de milho crocante.

Todos os ceviches contêm pimenta picante.

SALADAS

Ensalada Poke de Verano \$62.000

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

Ensalada Caballito de Mar \$75.000

Folhas verdes, tomates confitados, mel cítrico, azeite de oliva, burrata de búfala, camarões grelhados, boronia e pedaço de biscoito de parmesão.

Bowl Primavera \$45.000

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 patações \$14.000

Guacamole \$10.000

Vegetais refogado \$16.000

*Bandeja de Fruta-pão \$13.000

*Bandeja fitas de pão de frutas \$12.000

Banana terra verde \$11.000

Batata Rústica \$10.000

Bananas Crujientes \$10.000

Palitos de mandioca \$10.0

É dever e responsabilidade do cliente informar, antes da realização do seu pedido, se possui alguma alergia, restrição alimentar e/ou condição relacionada ao produto a ser consumido. Caso decida prosseguir com o pedido, o consumo do produto será realizado por sua conta e risco, isentando o estabelecimento de qualquer responsabilidade.



ENTRADAS QUENTES

*Conch Fritters \$53.000 **NEW**

Bolinhas de caracol caribenhas, sobre purê de mandioca, molho ilhéu e cebolinhas marinadas no estilo ceviche.

*Muelitas de Cangrejo South West \$64.000

Ao alho, manteiga ou picantes.

*Muelitas de Cangrejo Azul \$60.000

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.

*Crab Back Isleño \$46.000

Carne de caranguejo de Providência.

Hummus Apasionado \$62.000 **NEW** (para compartilhar)

Homus de grão-de-bico, salada de camarões grelhados, redução de romã, hortelã fresca, acompanhado de pão pita crocante com zaatar.

Croquetas de Verano \$45.000

Croquetes de arroz recheados com inhame, queijo costeño e hogao, sobre babaganush, regados com mel artesanal picante 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.

** 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 \$33.000

Camarões, inhame e queijo costenho.

Sopa de Pescadores \$33.000

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

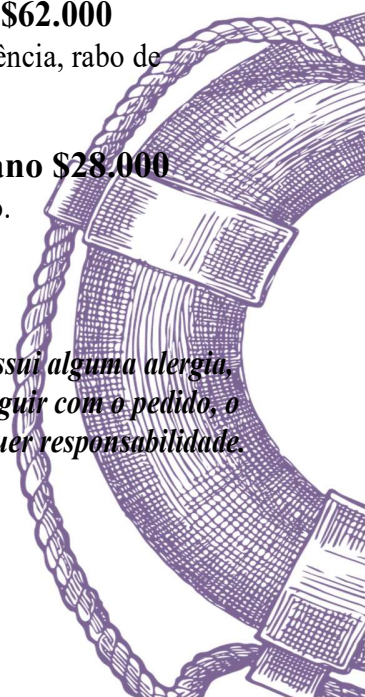
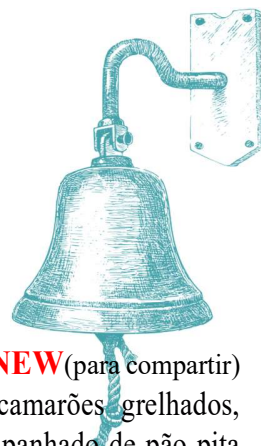
*Sopa Típica de Cangrejo \$62.000

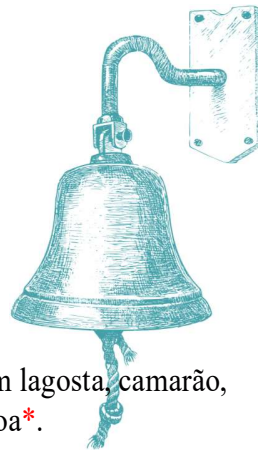
Caranguejo preto de Isla Providência, rabo de porco e dompling.

Mote de Queso Vegetariano \$28.000

Queijo da costa, inhame e hogao.

É dever e responsabilidade do cliente informar, antes da realização do seu pedido, se possui alguma alergia, restrição alimentar e/ou condição relacionada ao produto a ser consumido. Caso decida prosseguir com o pedido, o consumo do produto será realizado por sua conta e risco, isentando o estabelecimento de qualquer responsabilidade.





FRUTOS DOS OCEANOS

*Langosta Regatta \$205.000

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

*Langosta Cayo Acuario \$200.000

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

*Langosta Caribeña \$195.000

Cauda de lagosta (350 g) em pedaços na sua carapaça, banhada em molho de coco e especiarias caribenhas, acompanhada de arroz branco.

Fiesta Náutica \$215.000

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

Pulpo de Altamar \$149.000

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

Tesoros del Mar \$103.000

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

Langostinos Sweet Chili \$104.000

Banhados em molho cítrico com um toque picante, sobre purê de batata crioula e salada fresca trufada.

Langostinos Lemon Town \$108.000

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

Langostinos Caprichos del Mar \$99.000

Em Orzo cremoso, à base de molho napolitano, creme de leite e vodka, acompanhado de burrata fresca, mel artesanal da ilha e toque de pesto.

Tuna del Viento \$89.000

Tataki de atum marinado em molho de soja e gengibre, empanado em gergelim, emulsão de maracujá com pimenta amarela e acompanhado de salada de temporada.

*Caracol a la Isleña \$59.000

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

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 Sotavento \$83.000 **NEW**

Salmão grelhado sobre salada de trigo com pepino, tomate confitado, espinafre, pimentão e hortelã. Molho de iogurte, redução de balsâmico e crocante de batata-doce.

Pescado Run Down (pesca artesanal) \$89.000

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

Filete de Pescado White Watta \$115.000 **NEW**

Peixe do dia sobre purê de mandioca, regado com molho marinheiro à base de bisque com pedaços de Lagosta, Camarão e Lula ao leite de coco, especiarias das ilhas e legumes salteados.

Pescado Artesanal del Muelle \$86.000

Filé de peixe, purê de bolo de espiga, queijo e soró costeño, farofa de bacon, acompanhado de arroz com coco.

Pescado Providencia \$84.000

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

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.*





ARROCES

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.

Paella de Arroz Chaufa \$81.000 **NEW**

Arroz estilo chaufa finalizado na paella com camarão, lula, peixe, siri e amêijoas, toque de molho de aji amarillo, quinoa crocante e saladinha ao estilo ceviche.

*Arroz de Cangrejo Playa Manzanillo \$81.000

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

*Arroz de Langosta \$205.000 (para compartilhar)

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

Arroz Caldoso de Champiñones \$49.000

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

PASTAS

De Mares \$62.000

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

*Orzo de Langosta al Limone \$100.000

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

Pasta el Faro \$52.000

Espagete ao pesto com camarão.

Spaguettis Primaverales \$57.000 **NEW**

Sofrito de pimentão e tomates assados, cheddar defumado, espinafre e burrata.

Sirena de Langosta \$104.000

Pasta Lumaconi com Lagosta (130 g) em molho de queijo gratinado.

CARNES E AVES

Medallones de Lomo Green Moon \$87.000

Medalhães de file 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.

Old Point Chicken \$53.000

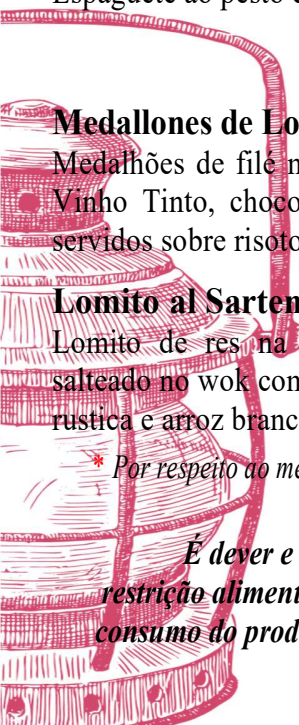
Frango no peito, sobre purê de batata rústico com queijo-bacon derretido e veloute de espinafre.

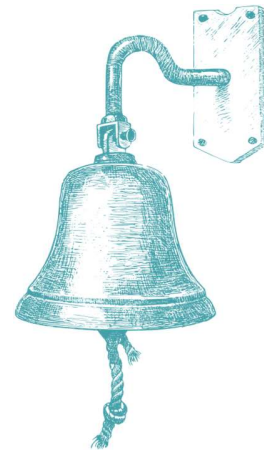
Panceta de Cerdo Crocante \$55.000

Porco crocante com molho de bocadillo veleno, com soro Atollabuey, acompanhado de salada fresca e yuquitas.

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

É dever e responsabilidade do cliente informar, antes da realização do seu pedido, se possui alguma alergia, restrição alimentar e/ou condição relacionada ao produto a ser consumido. Caso decida prosseguir com o pedido, o consumo do produto será realizado por sua conta e risco, isentando o estabelecimento de qualquer responsabilidade.





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 - \$25.000

Mini Baby Beef grelhado con arroz branco - \$32.000

Frango grelhado com batatas rústicas - \$23.000

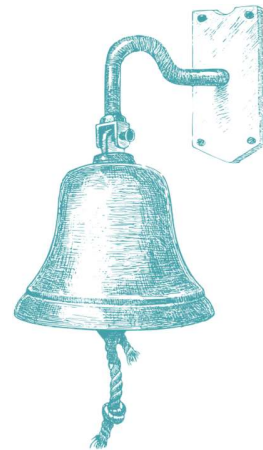
Filé de peixe empanado com massa na manteiga - \$38.000

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 \$22.000

Pé de Limão (ligeiramente congelado) \$22.000

Browne com sorvete \$20.000

Bolo De Café Gelado \$26.000

Banana Caprichosa \$22.000

Panna Cotta com Doce de Corozo \$24.000

Copinho de sorvete de um sabor \$15.000

Copinho de sorvete combinado \$20.000

Copo de sorvete de chocolate \$25.000

Tartelete de Chocolate com Fruta da Paixão \$25.000

C A F É

Café Americano \$6.000

Café Expresso \$7.000

Café com leite \$9.000

Aromática \$6.000

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 resto do país, ligação gratuita nacional 018000-910165 ou e-mail: contactenos@sic.gov.co para registrar sua reclamação.

