

12°35'00"N



81°42'00"O

BIENVENIDOS



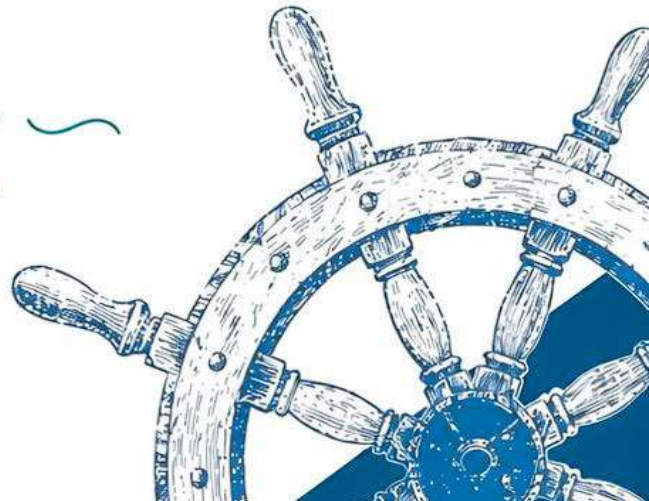
LA REGATTA  
*Cocina Caribeña*

GLORIA & GUILLO BASMAGI

27

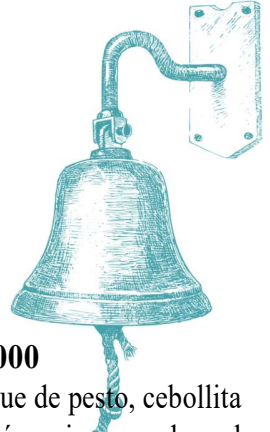
~ años ~

• SINCE 1999 •



[www.restaurantelaregatta.com](http://www.restaurantelaregatta.com)

 laregatta  Restaurante La Regatta



## ENTRADAS FRIAS

### Coctel Marisquero \$ 70.000 **NEW**

Camaron, Calamar y Langostino en salsa coctelera, brandy y toque de ajibasco.

### Ceviche Hibiscus \$68.000 **NEW**

Camarones en leche de tigre de flor de Jamaica, coco, aji isleño y plátanito.

### 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 de Caracol \$70.000

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.

### Tartar de Tuna Costero \$54.000

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

### Pila de Camarón \$51.000

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

### Tostada de Salmon \$50.000

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

*Todos los ceviches contienen Aji picante*

## ENSALADAS

### Ensalada Poke de Verano \$62.000

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

### Ensalada Caballito de Mar \$75.000

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

### Ensalada Basmagian \$45.000

Lechugas y hojas verdes variadas, aderezo de tahini, hierbabuena, garbanzos crocantes, cebollitas encurtidas, parmesano reggiano, toque de aceite de oliva y hierbabuena. *Adición de pollo \$15.000*

### Ensalada On The Side \$30.000

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 \$14.000

Guacamole \$10.000

Vegetales Salteados \$16.000

Bandeja de Fruta-pan \$15.000

Bandeja de Cintas de Fruta-pan \$12.000

Bandeja de Cintas de Plátano \$12.000

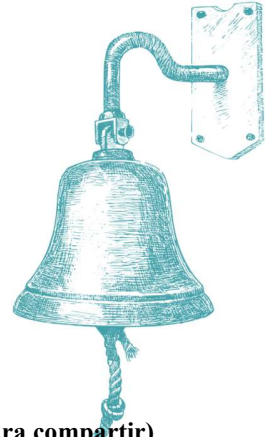
Papa Rustica \$10.000

Bananas Crujientes \$10.000

Palitos de Yuca \$10.000

*Es deber y responsabilidad del cliente informar, previo a la realización de su orden, si padece de alguna alergia, restricción alimentaria y/o afección relacionada con el producto a consumir. En caso de tomar la decisión de continuar con el pedido, el consumo del producto se realiza bajo su cuenta y riesgo, por lo que se exonera de responsabilidad al establecimiento.*





## ENTRADAS CALIENTES

### \*Conch Fritters \$53.000

Bolitas de Caracol caribeñas, sobre puré de yuca, salsa isleña y cebollitas acevichadas.

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

Al ajillo, mantequilla o picanticas.

### \*Muelitas de Cangrejo Azul \$60.000

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.

### \*Crab Back Isleño \$46.000

Carne de Cangrejo Providenciano.

### Hummus Apasionado \$62.000 (para compartir)

Hummus de garbanzo, ensaladilla de langostinos parrillados, reducción de granada, hierbabuena, acompañado de pita crocante con Zaatar.

### Mar Derretido \$50.000

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

### Pulpo Bronceado \$85.000

Pulpo y papa crujiente sobre salsa romesco, toque de hierbabuena y miel isleña ligeramente picante.

*\* 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.

### Mote de Queso Vegetariano \$28.000

Queso costeño, ñame y hogao

### \*Sopa de pescadores \$33.000

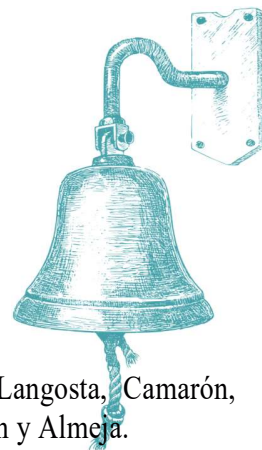
Pescado, Camarones, Calamares, Pulpo y vegetales con leche de coco.

### \*Sopa Típica de Cangrejo \$62.000

Cangrejo negro de Providencia, pig tail y dumpling.

*Es deber y responsabilidad del cliente informar, previo a la realización de su orden, si padece de alguna alergia, restricción alimentaria y/o afección relacionada con el producto a consumir. En caso de tomar la decisión de continuar con el pedido, el consumo del producto se realiza bajo su cuenta y riesgo, por lo que se exonera de responsabilidad al establecimiento.*





## FRUTOS DEL OCEANO

### \*Langosta Regatta \$205.000

Tres colitas de Langosta (350 gr) con diferentes salsas a escoger: Ajillo, Maracuya, 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

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.

### Pulpo Almirante \$165.000

Tentáculos de Pulpo parrillados con chimichurri, acompañados de yuquitas caribeñas.

### Tesoros del Mar \$103.000

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

### Gambas Sir Drake \$99.000 **NEW**

Gambas salteadas en mantequilla de ajo y ron añejo, servidas sobre sedoso Bisque de Langosta y Chorizo español, acompañado de arroz con coco.

### Langostinos Sea Flower \$106.000

Langostinos apanados con salsa cítrica de maracuyá, cebollitas acevichadas sobre pure cremoso de papa y coco.

### Langostinos Caprichos del Mar \$99.000

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 \$89.000

Tataki de Tuna marinado en soya y jengibre, encostrado en ajonjolí, emulsión de maracuyá con ají 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 Sotavento \$83.000

Salmon a la plancha sobre ensaladilla de trigo con pepino, tomate confitado, espinaca, pimentón y yerbabuena, salsa de yogur, reducción de balsámico y crocante de batata.

### Pescado Providencia \$84.000

Filete en salsa de champiñones, langostinos al gratín y 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.

### Sopa Rustica de Pescado \$72.000

Pescado, yuca, ñame, plátano, leche de coco, especias isleñas, albahaca y cilantro.

### Filete de Pescado White Watta \$115.000

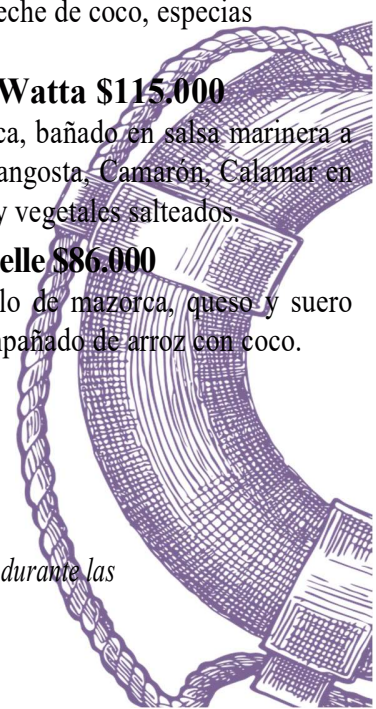
Pesca del día sobre pure de yuca, bañado en salsa marinera a base de bisque con trozos de Langosta, Camarón, Calamar en leche de coco, especias isleñas y vegetales salteados.

### Pescado Artesanal del Muelle \$86.000

Filete de pescado, pure de bollo de mazorca, queso y suero costeño, miga de tocina, acompañado de 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.*





## ARROCES

### **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**

Arroz saborizado en especias isleñas y leche de coco con salteado de vegetales.

### **\*Arroz de Cangrejo Playa Manzanillo \$81.000**

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

### **Arroz Caldoso de Champiñones \$49.000**

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

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

Arroz tipo chaufa terminado en paella con Camarón, Calamar, Pescado, Jaiba y Almejas, toque de salsa de ají amarillo, quinoa crocante, ensaladilla acevichada.

## PASTAS

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

Spaghetti con frutos del mar: Camarones, Calamares, Gamba, Choritos, parmesano reggiano en salsa napolitana o en salsa blanca.

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

Pasta Orzo, Langosta en salsa cremosa de lima y parmesano reggiano, toque de pimienta de Aleppo y aceite trufado.

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

Spaghetti al pesto con Camarones.

### **Spaghetti Primavera \$57.000**

Sofrito de pimentón y tomates asados, cheddar ahumado, espinaca y burrata.

### **Pasta del Muelle \$73.000**

Pasta corta con Jaiba, en salsa carbonara gratinada con queso Parmesano reggiano.

## CARNES Y AVES

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

Medallones de lomo fino saborizados en salsa al vino tinto, chocolate amargo y vinagreta 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.

### **Panceta de Cerdo Crocante \$55.000**

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

### **Pollo Encantador \$53.000 NEW**

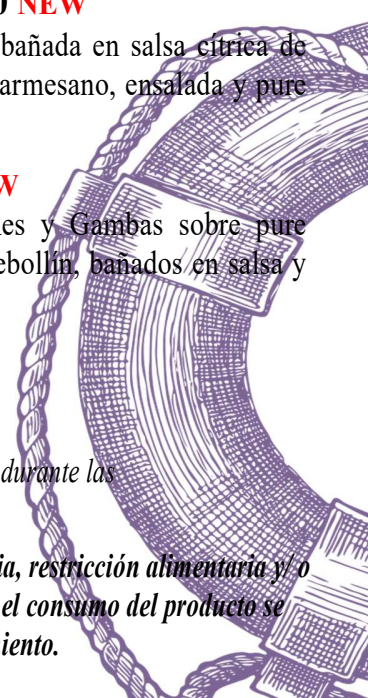
Pechuga de pollo a la plancha bañada en salsa cítrica de limón y naranja, crujientes de parmesano, ensalada y pure de papa.

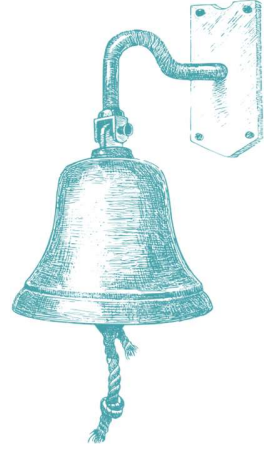
### **Mar y Fuego \$108.000 NEW**

Medallones de Solomito de Res y Gambas sobre pure rustico de papa, maíz dulce y cebollín, bañados en salsa y crujiente de chorizo español.

*\* 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.*

*Es deber y responsabilidad del cliente informar, previo a la realización de su orden, si padece de alguna alergia, restricción alimentaria y/o afección relacionada con el producto a consumir. En caso de tomar la decisión de continuar con el pedido, el consumo del producto se realiza bajo su cuenta y riesgo, por lo que se exonera de responsabilidad al establecimiento.*





**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 \$25.000**

**Mini Baby Beef a la plancha, arroz blanco \$32.000**

**Pollo a la plancha con papa rustica \$23.000**

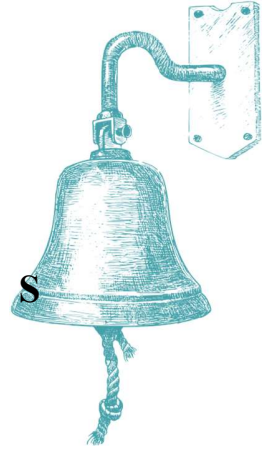
**Filete de pescado apanado con pasta al burro \$38.000**

*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, indíquese a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indíquese 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](mailto: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 \$22.000**

**Pie de Limon (Ligeramente congelado) \$22.000**

**Brownie con Helado \$20.000**

**Torta helada de Café \$26.000**

**Banana Caprichosa \$22.000**

**Tartaleta de Chocolate con Fruta de la Pasión \$25.000**

**Cheesecake Piña Colada (sin licor) \$30.000**

**Panna Cotta con dulce de Corozo \$24.000**

**Copa Helado un sabor \$15.000**

**Copa Helado Combinado \$20.000**

**Copa Helado Especial de Chocolate \$25.000**

**C A F É**

**Café Americano \$6.000**

**Café Espresso \$7.000**

**Café Latte \$9.000**

**Aromatica \$6.000**

*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](mailto:contactenos@sic.gov.co) para que radique su queja.

RN 2919

