

12°35'00"N



81°42'00"O

BEM-VINDO



LA REGATTA
Cocina Caribeña

GLORIA & GUILLO BASMAGI

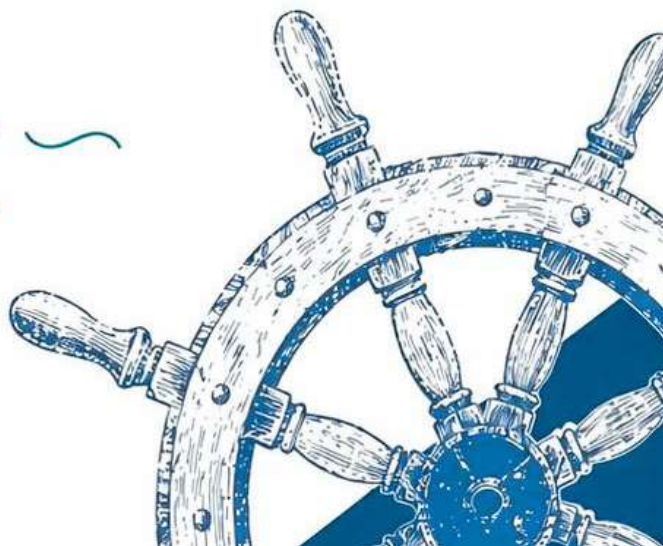
27

años

• SINCE 1999 •

www.restaurantelaregatta.com

 laregatta  Restaurante La Regatta



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



Coctel Marisquero \$70.000 NEW

Camarão, Lula e Lagostim ao molho coquetel, conhaque e toque de molho de pimenta Tabasco.

Ceviche Hibiscus \$68.000 NEW

Camarões em leite de tigre de flor de hibisco, coco, pimenta típica da ilha e banana-da-terra crocante.

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 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

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 \$50.000

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

Todos os ceviches contêm pimenta picante

S A L A D A S

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 crocante de parmesão.

Ensalada Basmagian \$45.000

Alfices e folhas verdes variadas, molho de tahine, hortelã, grão-de-bico crocante, cebolinhas em conserva, parmesão reggiano, toque de azeite de oliva e hortelã. Adição de frango \$15.000

Ensalada On The Side \$30.000

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 \$15.000**

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

Banana da terra verde \$12.000

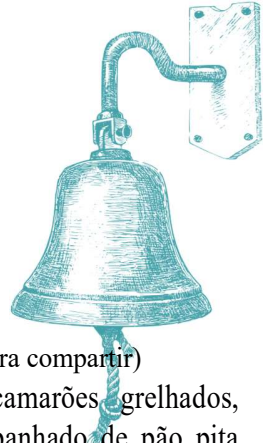
Batata Rústica \$10.000

Bananas Crujientes \$10.000

Palitos de mandioca \$10.000

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

Bolinhas de caracolcaribenhas, sobre purê de mandioca, molho ilhêu 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 (para compartilhar)

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

Mar Derretido \$50.000

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

Pulpo Bronceado \$85.000

Polvo e batata crocante sobre molho romesco, toque de hortelã e mel artesanal levemente picante.

** 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

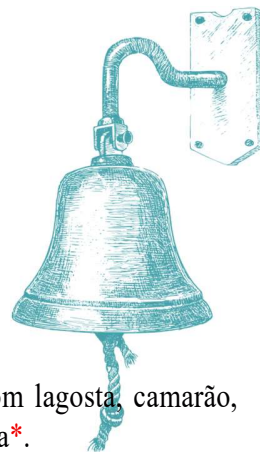
Caranguejo preto de Isla Providência, rabo de porco e dompling.

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, Choritos, arroz de coco e banana-da-terra crocante, acompanhados de molho de alho.

Pulpo de Almirante \$165.000

Tentáculos de polvo grelhados com chimichurri, acompanhados de mandiocas caribenhas.

*Caracol a la Isleña \$59.000

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

Tesoros del Mar \$103.000

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

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

Gambas Sir Drake \$99.000 **NEW**

Camarões gigantes salteados na manteiga de alho e rum envelhecido, servidos sobre um aveludado bisque de lagosta e chouriço espanhol, acompanhados de arroz de coco.

Langostinos Sea Flower \$106.000

Camarões empanados com molho cítrico de maracujá, cebolinhas ao estilo ceviche sobre purê cremoso de batata e 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.

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

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.

Pescado Providencia \$84.000

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

Filete de Pescado White Watta \$115.000

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

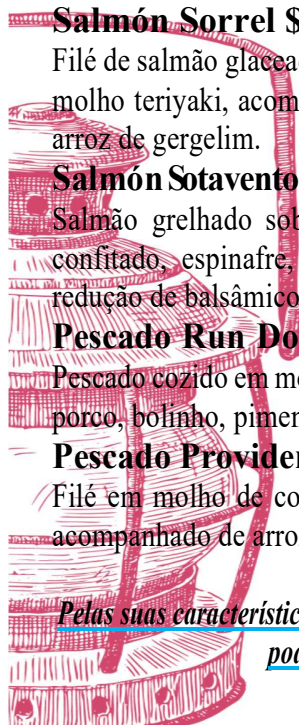
File de peixe, Pure de bolo de espiga, queijo e soro costeno, farofa de bacon, acompanhado de arroz com coco.

Sopa Rustica de Pescado \$72.000

Peixe, mandioca, inhame, banana-da-terra, leite de coco, especiarias isleñas, manjeriço e coentro.

** 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*

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



A R R O C E S

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

Arroz aromatizado com especiarias da ilha e leite de coco, acompanhado de legumes salteados.

Paella de Arroz Chaufa \$81.000

Arroz estilo chaufa finalizado na paellera, com Camarões, Lulas, Peixe, Siri e Amêijoas, toque de molho de pimenta amarela ají amarillo, quinoa crocante e salada acevichada.

Arroz de Cangrejo Playa Manzanillo \$81.000

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

Arroz Caldoso de Champiñones \$49.000

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

P A S T A S

De Mares \$62.000

Espagete com frutos do mar: camarões, lulas e mexilhões, 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.

Spaghetti Primaverales \$57.000

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

Pasta del Muelle \$73.000 **NEW**

Massa curta com caranguejo, em molho carbonara gratinado com queijo Parmesão Reggiano.

Pasta el Faro \$52.000

Espagete ao pesto com camarão

C A R N E S E A V E S

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.

Panceta de Cerdo Crocante \$55.000

Porco crocante com molho de bocadillo veleño, com soro atollabuey, acompanhado de salada fresca e yuquitas.

Pollo Encantador \$53.000 **NEW**

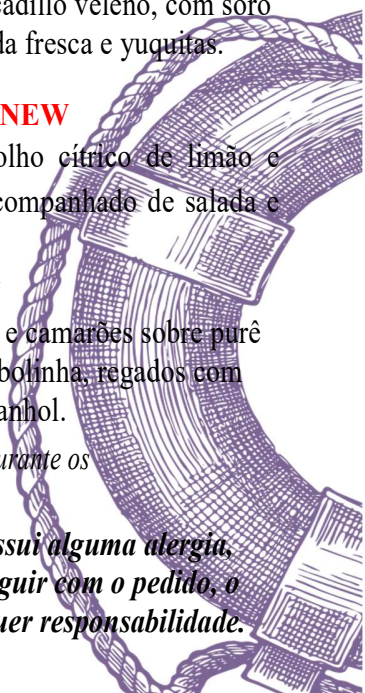
Peito de frango grelhado ao molho cítrico de limão e laranja, crocante de parmesão, acompanhado de salada e purê de batatas

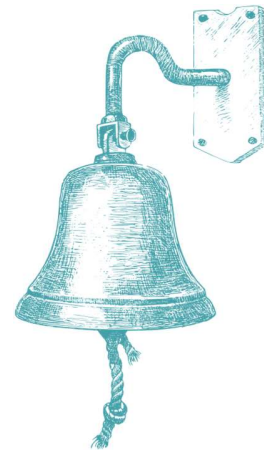
Mar y Fuego \$108.000 **NEW**

Medalhões de filé mignon bovino e camarões sobre purê rústico de batata, milho-doce e cebolinha, regados com molho e crocante de chouriço espanhol.

** 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.*

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.





CARDÁPIO PARA CRIANÇAS (12 anos de idade)

ENTRADA
Camarões empanados \$19.000

PRATO PRINCIPAIS

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

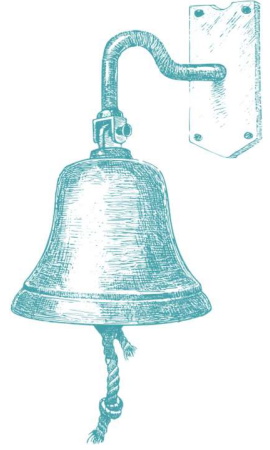
Filé de peixe empanado com massa na manteiga - \$38.000

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

Tartelete de Chocolate com Fruta da Paixão \$25.000

Cheesecake Piña Colada (sem álcool) \$30.000

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

C A F É

Café Americano \$6.000

Café Espresso \$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 podera ser aceite, rejeitada ou alterada por si, consoante a sua avaliação do serviço prestado. Ao solicitar a conta, diga a 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: 631 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.

