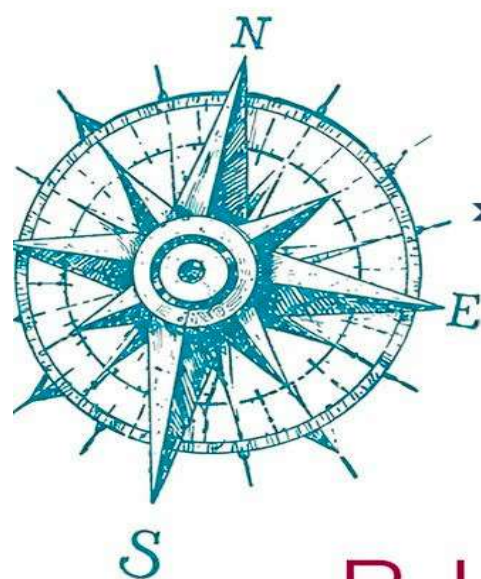




12°35'00"N



81°42'00"O

BIENVENIDOS



LA REGATTA

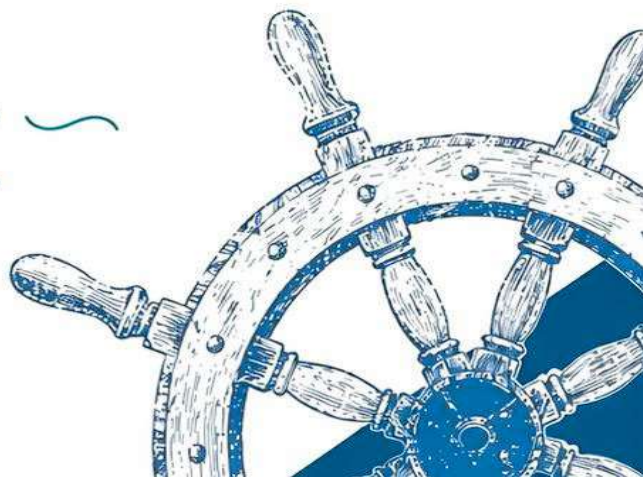
Cocina Caribeña

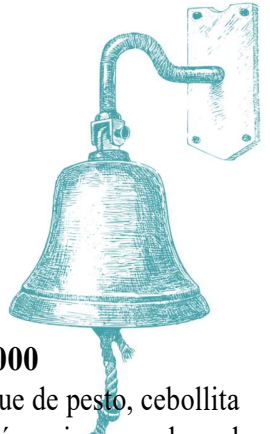
GLORIA & GUILLO BASMAGI

27
años
• SINCE 1999 •

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.

Tostadas de Salmon \$64.000

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

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 \$62.000

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

Pila de Camarón \$55.000

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

Todos los ceviches contienen Aji picante

ENSALADAS

Ensalada Poke de Verano \$62.000

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

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 \$20.000

Bandeja de Fruta-pan \$15.000

Bandeja de Cintas de Fruta-pan \$12.000

Bandeja de Cintas de Plátano \$12.000

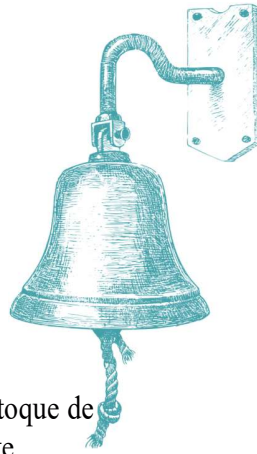
Papa Rustica \$10.000

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 Azul \$68.000

Al ajillo, mantequilla o picanticas.

Camarones San Luis \$45.000

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.

Pulpo Bronceado \$85.000

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

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.

** 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.

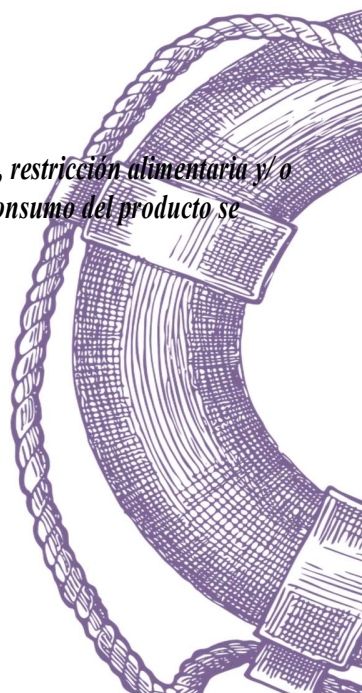
Mote de Queso Vegetariano \$28.000

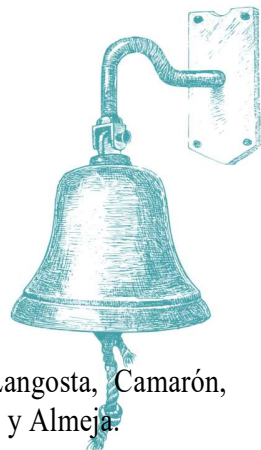
Queso costeño, ñame y hogao.

*Sopa de pescadores \$33.000

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

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.

Fiesta Náutica \$250.000 (para compartir)

Bandeja de Mariscos a la plancha: Langosta*, Gambas, 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 \$115.000

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 \$115.000

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

Langostinos Lemon Town \$115.000

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

*Caracol a la Isleña \$59.000

Caracol Pala en salsa típica a base de coco, pimentón y cebolla.

PESCADOS

Salmón Sorrel \$85.000

Filete de Salmon glaseado en reducción de flor de Jamaica y salsa teriyaki, acompañado de hojas verdes, aguacate y arroz de ajonjolí.

Salmón Sotavento \$87.000

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 \$87.000

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.

Filete de Pescado White Watta \$115.000

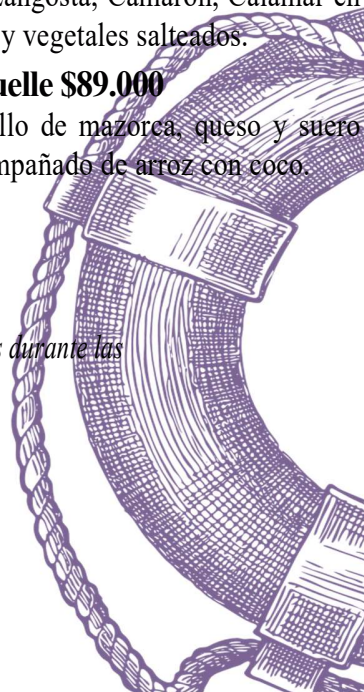
Pesca del día sobre pure de yuca, bañado en salsa marinera a base de bisque con trozos de Langosta, Camarón, Calamar en leche de coco, especias isleñas y vegetales salteados.

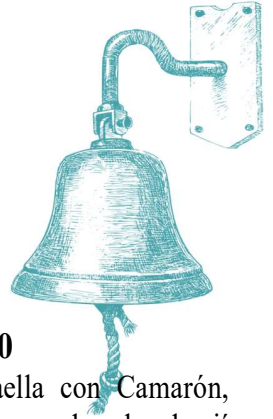
Pescado Artesanal del Muelle \$89.000

Filete de pescado, pure de bollo de mazorca, queso y suero costeño, miga de tocineta, 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 \$85.000

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

Arroz de Camarones Paradise \$66.000

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

Paella de Arroz Chaufa \$85.000

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

Arroz Caldoso de Champiñones \$65.000

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

PASTAS

De Mares Blanco \$65.000

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

De Mares Rojo \$62.000

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

*Orzo de Langosta al Limone \$105.000

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.

Pasta del Muelle \$75.000

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 \$75.000

Lomito fino de Res marinado, salteado al wok con verduras, acompañado de papa rustica y arroz.

Panceta de Cerdo Crocante \$70.000

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

Pollo Encantador \$65.000 **NEW**

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

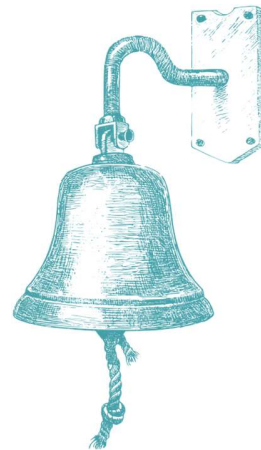
Mar y Fuego \$115.000 **NEW**

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)

P L A T O F U E R T E

Spaguettis en salsa Alfredo o Napolitana con Pollo \$35.000

Mini Baby Beef a la plancha, arroz blanco \$40.000

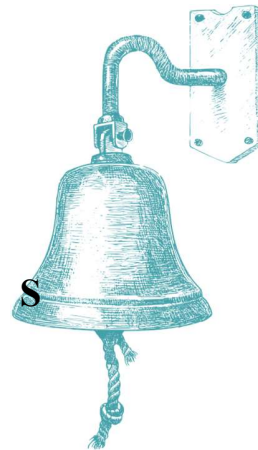
Pollo a la plancha con papa rustica \$35.000

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 \$25.000

Pie de Limon (Ligeramente congelado) \$28.000

Brownie con Helado \$20.000

Torta helada de Café \$28.000

Banana Caprichosa \$25.000

Tartaleta de Chocolate con Fruta de la Pasión \$28.000

Cheesecake Piña Colada (sin licor) \$27.000 **NEW**

Panna Cotta con dulce de Corozo \$25.000

Copa Helado un sabor \$15.000

Copa Helado Combinado \$20.000

Copa Helado Especial de Chocolate \$25.000

C A F É

Café Americano \$7.000

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 para que radique su queja.

RN 2919

