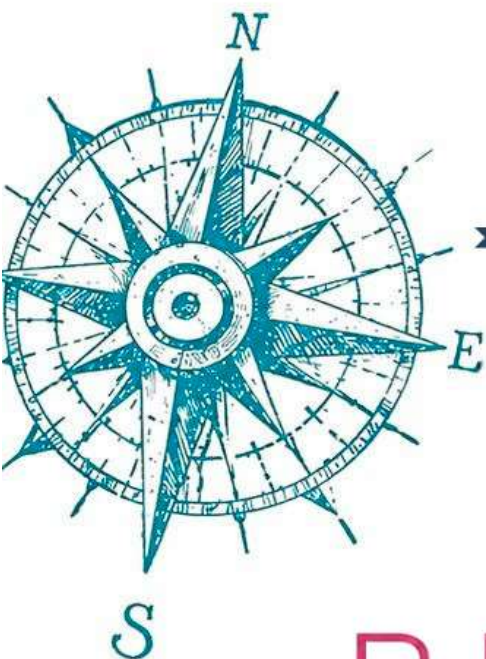




12°35'00"N



81°42'00"O

BEM-VINDO



LA REGATTA

Cocina Caribeña

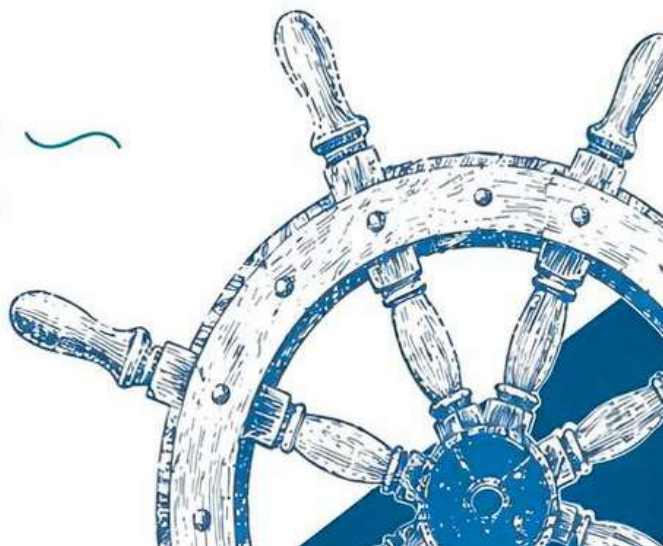
GLORIA & GUILLO BASMAGI

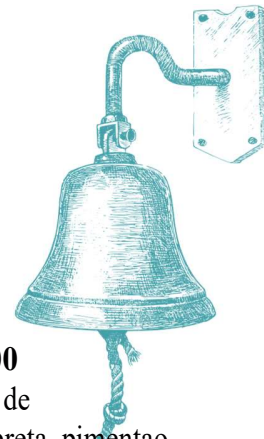
27
años

• SINCE 1999 •

www.restaurantelaregatta.com

 laregatta  Restaurante La Regatta





ENTRADAS FRIAS

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.

Tostadas de Salmon \$64.000

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

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 \$62.000

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

Pila de Camarón \$55.000

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

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 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 \$20.000

***Bandeja de Fruta-pão \$15.000**

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

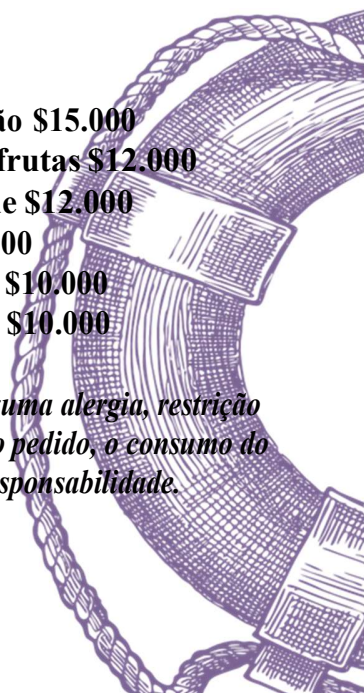
Banana da terra verde \$12.000

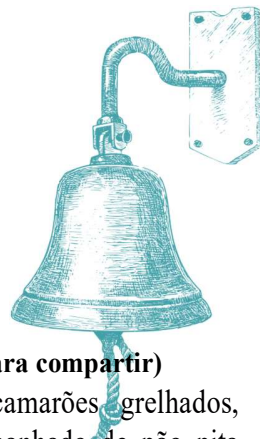
Batata Rústica \$10.000

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 Azul \$68.000

Ao alho, manteiga ou picantes

Camarones San Luis \$45.000

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.

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.

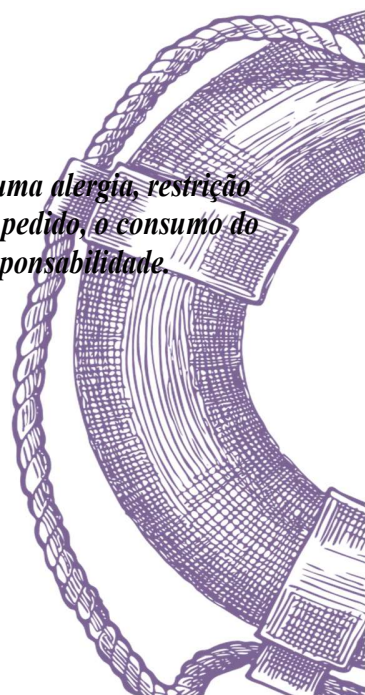
Sopa de Pescadores \$33.000

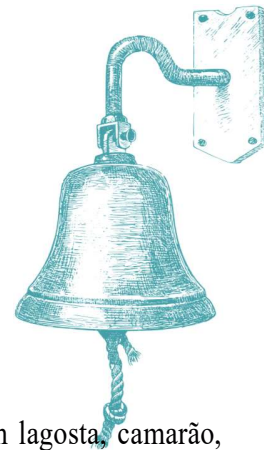
Peixe, camarão, lula, polvo e vegetais com leite de coco.

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.

Fiesta Náutica \$250.000 (para compartir)

Prato de Marisco Grelhado: Lagosta*, Gambas, Peixe, Camarões, Lulas, Polvo, Caracol*, Mexilhões, Choritos, arroz de coco e banana-da-terra crocante, acompanhados de molho de alho.

Pulpo 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 \$115.000

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

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 \$115.000

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

Langostinos Lemon Town \$115.000

Salteados na manteiga de limão e alcaparras, servidos sobre arroz cremoso de coco.

PESCADOS

Salmón Sorrel \$85.000

File de salmão glaceado com redução de Flor de Jamaica e molho teriyaki, acompanhado de folhas verdes, abacate e arroz de gergelim.

Salmón Sotavento \$87.000

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 \$87.000

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

Filete de Pescado White Watta \$115.000

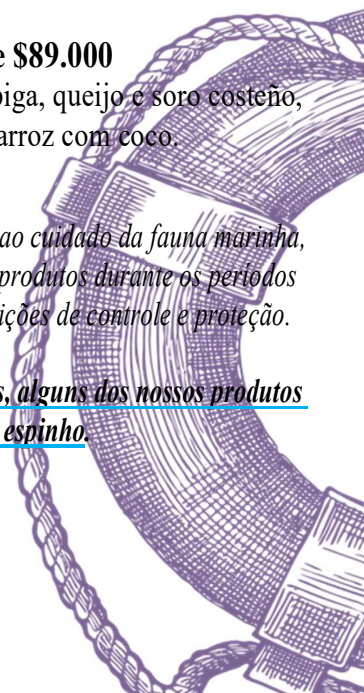
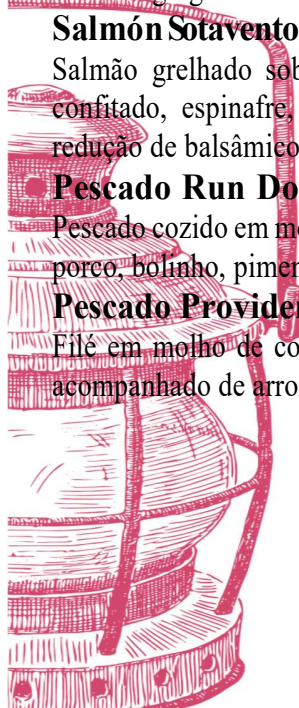
Peixe do dia sobre purê de mandioca, regado com molho marinheiro à base de bisque com pedaços de Lagosta, Camarão e Lula ao leite de coco, especiarias das ilhas e legumes salteados.

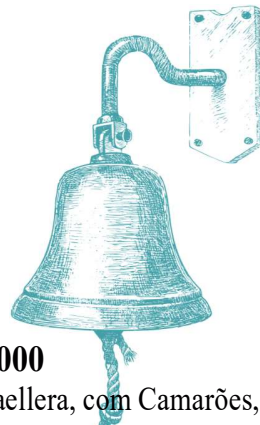
Pescado Artesanal del Muelle \$89.000

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

** 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.*

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





ARROCES

Arroz del Mar \$85.000

Arroz Cremoso com Camaões, Lula, Mexilhões, Mariscos, Polvo, Lagostim, Peixe, Toque de Leite de Coco.

Arroz de Camarones Paradise \$66.000

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

Paella de Arroz Chaufa \$85.000

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 Caldoso de Champiñones \$65.000

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

PASTAS

De Mares Blanco \$65.000

Spaghetti com frutos do mar: Camarões, Lulas, Gambas, Mexilhões e queijo Parmigiano Reggiano ao molho bechamel.

De Mares Rojo \$62.000

Spaghetti com frutos do mar: Camarões, Lulas, Gambas, Mexilhões e queijo Parmigiano Reggiano ao molho napolitano.

Pasta el Faro \$52.000

Espaguete ao pesto com camarão.

*Orzo de Langosta al Limone \$105.000

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

Pasta del Muelle \$75.000

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

CARNES E AVE S

Medallones de Lomo Green Moon \$87.000

Medalhães 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 \$75.000

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 \$70.000

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

Pollo Encantador \$65.000 **NEW**

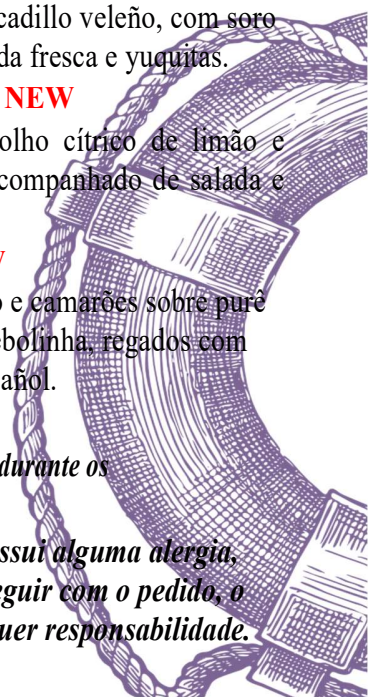
Peito de frango grelhado ao molho cítrico de limão e laranja, crocante de parmesão, acompanhado de salada e purê de batatas

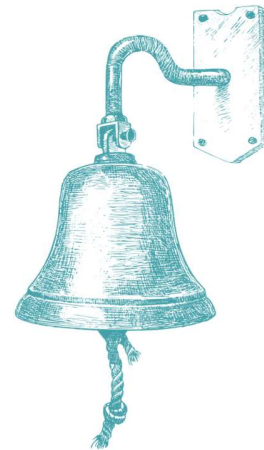
Mar y Fuego \$115.000 **NEW**

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

** 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.





C A R D Á P I O P A R A C R I A N Ç A S (12 anos de idade)

P R A T O P R I N C I P A I S

Espagete com molho Alfredo ou Napolitana e frango - \$35.000

Mini Baby Beef grelhado com arroz branco - \$40.000

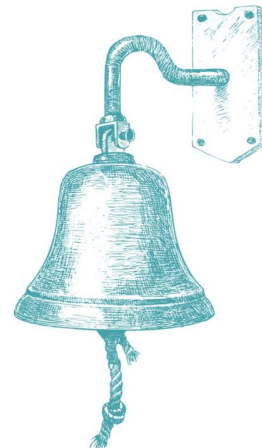
Frango grelhado com batatas rústicas - \$35.000

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 \$25.000

Pé de Limão (ligeiramente congelado) \$28.000

Browne com sorvete \$20.000

Bolo De Café Gelado \$28.000

Banana Caprichosa \$25.000

Tartelete de Chocolate com Fruta da Paixão \$28.000

Cheesecake Piña Colada (sem álcool) \$27.000 **NEW**

Panna Cotta com Doce de Corozo \$25.000

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 \$7.000

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 no restantedo país, ligação gratuita nacional 018000-910165 ou e-mail: contactenos@sic.gov.co para registrar sua reclamação.

