



*Coralina Island*  
Hôtel Islas del Rosario

# DESAYUNOS

## AREPAS

### **Arepitas de huevo**

2 Arepitas fritas de maíz amarillo rellenas de huevo acompañadas de suero costeño

### **Arepa de huevo Cartagenera**

Arepa frita de maíz amarillo rellenas de huevo y carne acompañada de suero costeño

### **Arepa dulce**

Arepa frita de maíz blanco rellena de queso costeño

## HUEVOS

SERVIDOS CON AREPITAS O CANASTA DE PANES

### **Dos huevos con ingredientes al gusto**

Tomate/Cebolla/Tocineta/Maíz dulce/Pimentón/Queso mozzarella

### **Omelette Coralina**

## ESPECIALIDADES LOCALES

DESAYUNOS TRADICIONALES

### **Carimañolas**

Bolitas fritas de yuca rellenas de queso y carne sazónada, acompañadas de suero costeño

### **Sopa de Pescado**

Caldo de pescado del día

## CÁSICOS

DESAYUNOS INTERNACIONALES

### **Tostadas Francesas**

Servidas con frutas de temporada y mermelada o miel

### **Pancakes Coralina**

Servidos con frutas de temporada y butifarra (salchicha local)

## BEBIDAS

JUGO DE FRUTA NATURAL DEL DÍA SERVIDO CON TODOS LOS DESAYUNOS

Café Americano

Café con leche

Chocolate caliente

Té negro (a elegir)

Milo (caliente o frío)



## MENÚ ALMUERZO

### ENTRADA

#### Bisqué del mar

Suave caldo de marisco y pesca del día con chips de plátano o yuca

### PLATO FUERTE

Todos los platos se sirven con tres acompañamientos del día (patacón, arroz con coco, ensalada fresca, platanito maduro, yuca frita) jugo de fruta y el postre del día

#### Pesca del día

Pescado fresco del día preparado a la plancha, frito o en salsa coralina de mariscos con leche de coco

#### Ceviche de pescado

Pescado fresco del día preparado con leche de tigre y mango

#### Cazuela de mariscos

Típica cazuela caribeña de camarones, calamar y pesca del día en leche de coco

#### Pollo a la plancha

#### Filet Mignon

#### Posta Cartagenera

Receta tradicional de la costa colombiana. Carne de res cocida lentamente con especias y panela

#### Berenjenas a la parmesana

Berenjenas laminadas marinadas con tomate fresco, queso parmesano y albahaca

### Pasta primavera

Penne rigate o spaghetti con tomate fresco, champiñones, brócoli, aceitunas, queso parmesano, albahaca y aceite de oliva

### Pasta di Mare

Penne rigate o spaghetti con salsa napolitana cremosa y camarones marinados en mantequilla y perejil

### Ensalada De Mar

Mezcla de lechugas, camarones y calamares al ajillo, tomates cherry, hilos de cebolla crocante y vinagreta de la casa

### OPCIONES DE TEMPORADA

Los siguientes platos están sujetos a disponibilidad de temporada y tienen un valor adicional

### Cangrejo Rey

Corona en reducción de leche de coco al ajillo y cebollín  
\*\*55.000 pesos

### Langosta Grillé

500 gr de langosta en su concha con mantequilla de limón y cilantro  
\*\*110.000/500gr y 200 pesos/ gr.adicional

### Pargo rojo

Tradicional pescado fresco entero, frito o a la parrilla. En función del tamaño se propone como plato para compartir o persona  
\*\*30.000 pesos / persona



# EL MANGLAR

## Menú de Cena

### DEL MAR

#### PESCADO AL PAPILOTE

Filete de róbalo marinado al vino con vegetales y jengibre envuelto en hoja de bijao

#### CORALINA

Filete de róbalo en salsa de mariscos frescos, hogao y leche de coco

#### PESCA DEL DÍA

Pesca del día marinada al vino con vegetales y jengibre

#### PESCADO EN ALCAPARRAS

Filete de Pesca del día con salsa de alcaparras

#### ARROZ CON MARISCOS

Arroz al achiote con mariscos guisados en ají dulce, vino blanco y leche de coco

#### BROCHETA DE GAMBAS

Gambas salteadas con mantequilla, ajo y perejil  
\*\*30.000 COP adicional

#### CAZUELA DE MARISCOS

Típica cazuela caribeña de camarones, pulpo, calamar y pesca del día en leche de coco. Patacón pisao, arroz con coco y ensalada

#### CEVICHE MIXTO

Ceviche de pulpo, camarón y pesca del día en leche de tigre (limón, cilantro y cebolla fresca)

### CARNES

#### POSTA CARTAGENERA

Corte de preparación lenta con especias de la costa Colombiana y panela

#### STEAK PIMIENTA

Lomo de res en su salsa con mix de pimientas

#### ARROZ AL WOK

Salteado con pimentón, cebolla y zanahoria en julianas, salsa soya y lomo de res

#### FILET MIGNON

Lomo de res envuelto en tocineta crocante

### POLLO

#### POLLO AL PAPILOTE

Pechuga de pollo marinada al vino con vegetales frescos y jengibre, envuelto en hoja de bijao

#### POLLO A LA MAKÁ

Estofado de pechuga de pollo con tomate, cebolla y especias

#### POLLO CON CHAMPIÑONES

Pechuga de pollo en salsa de champiñones frescos y crema

## PASTA

### DI MARE

Pasta con salsa napolitana cremosa y camarones marinados en mantequilla y perejil

### PRIMAVERA

Pasta con aceite de oliva, ajo, tomate cherry, cebollín, albahaca y hojuelas de queso parmesano

### POLLO Y CHAMPIÑONES

Pasta con trocitos de pechuga de pollo en salsa de crema y champiñones

\*Elección de pasta penne rigate o spaghetti

## ENSALADAS

### DE MAR

Mezcla de lechugas, camarones y calamares al ajillo, tomates cherry, hilos de cebolla crocante y vinagreta de la casa

### COSTERA

Mezcla de lechugas con calamar y pulpo salteados en aceite de oliva, ajo, cilantro y vinagreta de la casa

## ACOMPAÑAMIENTOS

Puré de papa criollo  
Arroz titoté (con coco)  
Arroz blanco

Pasta al Burro  
Ensalada de la casa  
Patacón pisao

## OPCIONES DE TEMPORADA

### CANGREJO REY

Corona en reducción de leche de coco al ajillo y cebollín\*\*55.000 precio adicional

### LANGOSTA GRILLÉ

500 gr de langosta en su concha con mantequilla de limón y cilantro \*\*110.000/500gr precio adicional y 200 pesos/ gr. adicional

## POSTRES

### PETIT FOURS DE COCADA

Dulce típico de las islas colombianas a base coco, panela y elección de frutas de temporada

### MOUSSE DE GUAYABA

Suave crema de guayaba

### MOUSSE DE MARACUYÁ

Fresca crema de maracuyá

### PICADITO DE FRUTA

Variación de fruta local en macedonia

### ARROZ CON LECHE

\*Menú incluye un plato fuerte, dos acompañamientos, jugo de fruta de temporada y postre

Los precios incluyen impuesto al consumo.

Por disposición de la SIC la propina es sugerida, voluntaria y corresponde al 10%, la cual puede ser aceptada, rechazada o modificada según la valoración del servicio.

Los valores son en pesos colombianos.