



Anzuelo
de Marlins
Restaurante - Bar

Menü

Pescados

Pargo rojo frito \$ 69.9 k

500 gr Pargo

Acompañado arroz de coco y patacones.

Pargo rojo frito \$ 93.9 k

750 gr Pargo

Acompañado arroz de coco y patacones.

Pargo rojo en salsa marinera \$ 89.9 k

500 gr Pargo, 60 gr camarón, 30 gr mejillones negros, 30 gr calamar, 30 gr caracol, 30 gr langostinos.

Acompañado patacones.

Pargo rojo en salsa marinera \$ 113.9 k

750 gr Pargo, 60 gr camarón, 30 gr mejillones negros, 30 gr calamar, 30 gr caracol, 30 gr langostinos.

Acompañado patacones.

Salmón adobado en salsa de corozo o maracuyá \$ 69.9 k

280 gr Salmón

Acompañado 200 gr cascots de papa, vegetales salteados.

Salmón a las finas hierbas \$ 69.9 k

280 gr Salmón, especias.

Acompañado 200 gr cascots de papa, vegetales salteados.

Salmón a la marinera \$ 83.9 k

280 gr Salmón, 60 gr camarón, 15 gr mejillones negros, 30 gr calamar, 30 gr caracol, 30 gr langostinos.

Acompañado 200 gr cascots de papa.

Corvina frita \$ 52.9 k

500 gr Corvina

Acompañado arroz de coco y patacones.

Mojarra roja frita \$ 52.9 k

500 gr Mojarra

Acompañado arroz de coco y patacones.

Mojarra roja en salsa marinera \$ 69.9 k

500 gr Mojarra, 60 gr camarón, 30 gr mejillones negros, 30 gr calamar, 30 gr caracol, 30 gr langostinos.

Acompañado patacones.

Sierra frita \$ 49.9 k

300 gr Posta

Acompañado caldo de pescado, arroz de coco, patacones, ensalada.

Pescados

Filete de róbalo en salsa marinera \$ 79.9 k

250 gr Filete, 60 gr camarón, 30 gr mejillones negros, 30 gr calamar, 30 gr caracol, 30 gr langostinos.

Acompañado 200 gr cascotes de papa.

Filete de róbalo a la plancha \$ 59.9 k

250 gr Filete

Acompañado 200 gr cascotes de papa, vegetales salteados.

Langosta

Langosta al ajillo \$ 124.9 k

500 gr langosta

Acompañado 200 gr cascotes de papa.

Langosta gratinada \$ 134.9 k

500 gr langosta

Acompañado 200 gr cascotes de papa, 60 gr queso parmesano.

Langostinos

Langostinos al ajillo \$ 72.9 k

260 gr langostino, canastas de plátano.

Langostinos apanados \$ 72.9 k

260 gr langostino, 50 gr panco, salsa teriyaki.

Acompañado 200 gr cascotes de papa.

Arroces

Arroz con camarón \$ 49.9 k

150 gr camarón, mixtura de verduras.

Acompañado patacones.

Arroz con mariscos \$ 69.9 k

60 gr camarón, 30 gr mejillones negros, 30 gr calamar, 30 gr caracol, 30 gr langostinos, 20 gr pulpo.

Acompañado patacones.

Pastas

Pasta a la marinera \$ 69.9 k

200 gr pastas, 60 gr camarón, 30 gr mejillones negros, 30 gr calamar, 30 gr caracol, 30 gr langostinos, 50 gr queso parmesano.
Acompañado crutones de pan.

Pasta al salmón \$ 54.9 k

200 gr pastas, 200 gr salmón, 50 gr queso parmesano.
Acompañado crutones de pan.

Cócteles y Cazuelas

Cóctel Isla Tortuguilla \$ 39.9 k

200 gr camarón, mezclado en salsa y picados criollos.
Acompañado patacones.

Cazuela de Mariscos \$ 64.9 k

60 gr camarón, 15gr mejillones negros, 30 gr calamar, 30 gr caracol, 30 gr langostinos, 20 gr pulpo, pulpa de pescado.
Acompañado arroz de coco, patacones.

Carnes

Baby Beef \$ 62.9 k

300 gr lomo fino
Acompañado 200 gr cascotes de papa, vegetales salteados.

Punta de anca \$ 62.9 k

300 gr punta
Acompañado patacones, vegetales salteados.

Cerdo al tamarindo \$ 44.9 k

300 gr lomo
Acompañado 200 gr papas a la francesa, ensalada fresca.

Pechuga en salsa Cerro Tortugón \$ 44.9 k

300 gr pechuga
Acompañado 200 gr papas a la francesa, ensalada fresca.

Mix de carnes \$ 79.9 k

150 gr res, 200 gr pechuga, 200 gr cerdo, 200 gr chorizo artesanal.
Acompañado patacones y tostones de yuca.

Otros

Almuerzo ejecutivo \$ 31.9 k
Sopa del día, 150 gr proteína, arroz blanco, guarnición, ensalada, jugo del día.

Menú infantil \$ 24.9 k

Lomo a la plancha
100 gr lomo fino
Acompañado 100 gr papas a la francesa, jugo de cajita.

Pechuga a la plancha
100 gr pechuga
Acompañado 100 gr papas a la francesa, jugo de cajita.

Cerdo a la plancha
100 gr cerdo
Acompañado 100 gr papas a la francesa, jugo de cajita.

Fritos caribeños - unidad - \$ 8.5 k

Fritos caribeños - combo - \$ 31.9 k
4 unidades - variados -
Acompañado suero costeño.

Adicionales

Caldo de pescado \$ 11.9 k

Porción de arroz de coco \$ 6.5 k

Porción de arroz de aceite \$ 4.9 k

Porción patacón \$ 7.9 k

Porción papa a la francesa \$ 7.9 k

Porción cascós de papa \$ 8.9 k

Porción puré de papa \$ 11.9 k

Porción suero costeño \$ 3.9 k

Porción queso costeño \$ 9.9 k
125 gr queso

Porción de ahoga'o \$ 7.9 k

Termo de café \$ 24.9 k

Ensalada del día \$ 4.9 k

Vegetales salteados \$ 7.9 k

Bebidas sin licor

Jugos naturales en agua	\$ 11.9 k
Jugos naturales en leche	\$ 12.9 k
Limonada natural	\$ 11.9 k
Limonada cerezada	\$ 13.9 k
Limonada de coco	\$ 19.9 k
Gaseosa	\$ 6.5 k
Agua botella	\$ 4.9 k
Agua Hatsu	\$ 7.9 k
Soda	\$ 6.5 k
Soda Hatsu	\$ 8.4 k
Te Hadsu	\$ 9.4 k

Cockteles con licor

Tinto de verano	\$ 19.9 k
Copa de vino	\$ 19.9 k
Margarita	\$ 24.9 k
Piña Colada	\$ 30.0 k
Coco loco	\$ 30.0 k

Cervezas

Stela Artois	\$ 12.9 k
Corona	\$ 12.9 k
Club Colombia	\$ 10.9 k
Duvel (Bélgica)	\$ 24.9 k
Michelada	\$ 2.9 k