

Menú

ARROZ DE CERDO CON GUANDÚ. GUANDÚ VERDE AGROECOLÓGICO DE SIBARCO CON CEBOLLITAS ENCURTIDAS, CILANTRO. DISPONIBLE EN MESA SUERO Y AJÍ. \$ 35.000 POR PERSONA

POLLO EN SALSA DE QUESO COSTEÑO Y TOCINETA

POLLO EN SALSA BLANCA DE QUESO COSTEÑO Y TOCINETA, SOBRE PURÉ DE YUCA Y ÑAME CON BERENJENA AHUMADA Y ENSALADA FRESCA CON VINAGRETA DE SUERO. \$36.000 POR PERSONA

PARRILLADA. TOCINO DE CERDO AHUMADO AL HORNO 120G, UN CHORIZO Y UNA MORCILLA ARTESANAL, VEGETALES AHUMADOS, AJÍ Y CHIMICHURRI CASEROS. \$50.000 POR PERSONA

ÁRABE. QUIBBES DE MILLO DE PORTADORAS DE LA TRADICIÓN DE JUAN DE ACOSTA RELLENOS DE RES, CERDO O BERENJENA AHUMADA. ARROZ DE AJONJOLÍ, Y TABBOULEH DE MILLO. HUMMUS DE GARBANZO Y PAN ÁRABE O CASABE TOSTADO \$37.000 POR PERSONA

CAUSA DE ÑAME AL ESTILO PERUANO. CON POLLO ESMECHADO EN SALSA CREMOSA DE AJÍ TOPITO AHUMADO. \$320.000 POR PERSONA VIENE CON AGUACATE, HUEVO, AJÍ TOPITOS AGRIDULCES

PASTELES DE POLLO Y CERDO, SERVIDOS CON ENCURTIDOS, FLORES COMESTIBLES Y BROTES. VIENE CON AJÍ DE MARAÑONES DE SANTO TOMÁS, PUNTOS DE SUERO Y AGUACATE

PASTEL DE ARROZ DE POLLO O CERDO. 19. 000 POR PERSONA O COMBINADO 23.000 POR PERSONA

ÑOQUIS DE ÑAME. SOBRE SALSA DE HOGAO CON SUERO, PAN DE AJÍ TOPITO Y PIMENTONES RELLENOS DE QUESO. \$32.000 POR PERSONA

ARROZ DE CAMARONES \$40.000 POR PERSONA VIENE CON SALSA CRIOLLA, AJÍ PICANTE, PUNTOS DE SUERO Y AGUACATE. NUESTRO ARROZ ES AGROECOLÓGICO DE MONTES DE MARÍA \$38.000

ALMUERZOS Y CENAS



Menú

LOMO DE CERDO EN SALSA DE MANGO Y FLOR DE JAMAICA. Acompañado de arroz de marañones agroecológicos de San Tomás y ensalada fresca con vinagreta de suero y miel de Montes de María. \$35.000

ENCOCADO DE PESCADO BLANCO CON CHIPS DE PLÁTANO O PATACONES Y ENSALADA DE AGUACATE. \$38.000 POR PERSONA

COSTILLAS DE CERDO CON CHIMICHURRI DE MANGO SOBRE BORONÍA, CON AJÍES AGRIDULCES \$37.000 por persona

SANDWICH DE POLLO ESMECHADO en tártara de suero con pimentones locales ahumados, en pan artesanal de masa madre y ají topito. Con chips de plátano \$25.000 POR PERSONA

RAVIOLI DE POSTA NEGRA CARTAGENERA de cerdo con pan artesanal de masa madre con ají topito confitado. \$35.000 por persona

RAVIOLI DE AHUYAMA AHUMADA con ricotta de especias hecha en casa y marañones agroecológicos de Santo Tomás. \$33.000

LASAGNA de pollo o cerdo molido con albahaca y orégano de Montes de María. y pan artesanal con ají topito confitado \$28.000

COSTILLAS DE CERDO EN BBQ DE TAMARINDO con yuca y ensalada de pimentones y berenjenas ahumadas. \$35.000

Si se requiere servicio en mesa, se cotiza cobro adicional

Postre muffin de yuca o de queso costeño 4000

Bebida 3.500

No incluye transporte

SI HAY RETENCIONES O IVA, SE AÑADE A ESTE COSTO. POR CUENTA DE COBRO. CUENTA DE AHORROS BANCOLOMBIA 434-517252-80 FORMA DE PAGO 50% PARA APARTAR EL SERVICIO Y 50% AL FINALIZAR. A PARTIR DE UNA SEMANA 10% ADICIONAL CADA SEMANA

LA CUCHARA COLORÁ ES UN PROYECTO DE PEDAGOGÍA, DIVULGACIÓN, MARKETING E INVESTIGACIÓN GASTRONÓMICA CARIBE. ESTOS PRECIOS SE MANTIENEN POR UN MES CALENDARIO A PARTIR DE LA FECHA

