



Juan del Mar
Restaurante





Entradas / Appetizers

Lo Frío / What's Cold

CEBICHE JUAN DEL MAR \$ 38.000

Pescado, maíz, limón, cilantro, cebolla, pimentón
Fish, corn, lemon, coriander, onion, bell pepper

CEBICHE ENTREAMIGOS \$ 42.000

Combinación de pulpo, calamares, camarones, pescado
Combination of octopus, squid, shrimp, fish

CEBICHE ORIENTAL \$ 35.000

Pedazos de pescado marinado con encurtido de gengibre, aji limo, jugo cebichero
perfumado con aceite de ajonjolí
Pieces of fish marinated pickled ginger, aji limo, cebiche juice perfumed with sesame oil

TIRADITO DE ATÚN \$ 31.000

Uniformes cortes laminados de atún bañados con leche de tigre peruano y salsa de soya
Thinly cut raw tuna served with a peruvian leche de tigre and soya sauce

TARTARE ASIÁTICO \$ 40.000

Lomo de atún crudo cortado en cubos aliñado con ajonjolí negro y blanco, salsa soya,
aceite de ajonjolí, jerez, cebollín
Raw tuna fish cut in small cubes seasoned with black and white sesame seed,
soy sauce, sesame oil, sherry, chives

TARTARE AFRODISIACO \$ 42.000

Exquisita combinación de salmón fresco, camarón y toques de salmón ahumado
marinados con los secretos del chef
Exquisite combination of fresh salmon, shrimp and a touch of smoked salmon
marinated with our chef's secrets

CARPACCIO DE PULPO \$ 39.000

Finas rueditas de pulpo, cilantro, limón, pimienta
Thin slices of octopus, coriander, lemon, pepper

CROSTONI DI CARPACCIO DI CARNI \$ 30.000

Lomo de res, queso parmesano, aceite de oliva
Raw tenderloin, olive oil, parmesan cheese

CARPACCIO AI FUNGHI \$ 29.000

Champiñones, queso parmesano, pesto, aceite de oliva
Mushrooms, parmesan cheese, pesto, olive oil

Entradas / Appetizers

Lo caliente / What's hot

PULPO JUAN DEL MAR \$ 47.000

Pulpo asado a la brasa sazonado con los secretos del chef montado sobre un hummus
de aguacate
Octopus grilled with the our chef's secret, atop an avocado hummus

PATACÓN CAVIAO \$ 42.000

Plátano verde frito servido con crema agria, salmón ahumado y caviar
Fried green plantains served with sour cream, smoked salmon, sprinkled with caviar

Alergias / Allergies

Por favor informarle a su mesero si usted es alérgico a algún alimento
Please inform your server if you have a food allergy



Entradas / Appetizers Lo caliente / What's hot

BURRATA DELLO CHEF (2 Personas) \$ 37.000

Burrata, pesto, salsa napolitana, albahaca
Burrata, pesto, napoletana sauce, basil

MELANZANE MAMMA MIA (2 Personas) \$ 37.000

Mozzarella, berenjena, tomates, albahaca
Mozzarella, eggplant, tomatoes, basil

CHICHARRONES DE PESCADO \$ 31.000

Crujientes pedazos de pescado fritos acompañados con salsa africana
Crispy pieces of fried fish served with an african sauce

ANILLOS DE CALAMAR \$ 31.000

Calamares cortados en anillos, fritos al estilo crujiente del chef
Crispy fried squid rings

CAMARONES BARÚ \$ 31.000

Camarones salteados en mantequilla, zumo de coco, ajo, ron ñeque, achiote,
servidos sobre fideos de arroz
Sauté shrimp, butter, coconut cream, garlic, ñeque rum, annatto served with
rice noodles

MUELAS DE CANGREJO \$ 30.000

Deliciosas muelas servidas con mantequilla al ajillo
Delicious crab claws served with melted garlic butter

Ensaladas / Salads

INSALATA CAPRESE \$ 36.000

Mozzarella fresca, tomate, albahaca, aceite de oliva, pesto, reducción de balsámico
Mozzarella, tomato, basil, olive oil, pesto, balsamic reduction

INSALATA MELA \$ 36.000

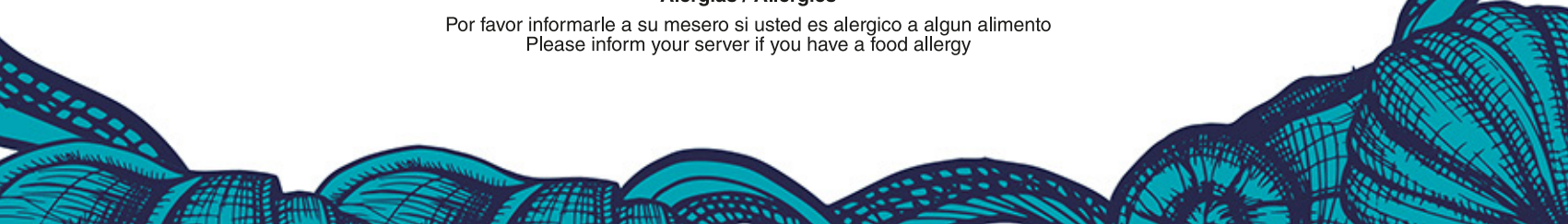
Manzana verde, manzana roja, queso gorgonzola, lechuga, almendras
caramelizadas, aderezo de arándanos
Green apple, red apple, blue cheese, lettuce, caramelized almonds,
cranberry dressing

ENSALADA DE ATÚN EN COSTRA DE AJONJOLI \$ 50.000

Filete de atún cubierto en semillas de ajonjolí servido con lechugas, tomates,
champiñones, aderezo asiático
Tuna fillet coated in a sesame seed crust served with lettuces, tomatoes,
mushrooms, asian dressing

Alergias / Allergies

Por favor informarle a su mesero si usted es alérgico a algún alimento
Please inform your server if you have a food allergy



Ensaladas / Salads

INSALATA AL TABBOULE DI QUINOA \$ 32.000

Quinoa, tomate, pimentón rojo, cilantro, perejil, hierbabuena, cebollín, aceite de oliva, limón
Quinoa, tomato, red bell pepper, coriander, parsley, mint, chives, olive oil, lemon

ENSALADA MEDITERRANEA \$ 46.000

Camarón, calamar, palmito, apio, aceitunas negras, champiñones, lechugas, puerro
crocante, vinagreta de balsamico
Shrimp, squid, surimi, celery, black olives, mushrooms, lettuce, crispy leek, balsamic
vinaigrette

INSALATA DI POLLO E QUINOA CROCCANTE \$ 36.000

Filete de pollo, quinoa crocante, lechuga, maíz, cebolla caramelizada, aguacate, aderezo de
mostaza dijón balsámico
Chicken fillet, crispy quinoa, lettuce, corn, caramelized onion, avocado, balsamic dijon mustard
dressing

INSALATA CESAR E POLLO \$ 38.000

Pechuga de pollo asada, lechugas, parmesano, crotones, aderezo de anchoas
Grilled chicken breast, lettuce, parmesan, croutons, anchovy dressing

ENSALADA CRIOLLA CON JALEA DE MARISCOS \$ 35.000

Chicharrones de mariscos sobre cama de lechugas, tomate, cebolla, salsa criolla y leche de tigre
Crispy fried seafood atop green leaves, onion, tomato, with a creole and leche tigre sauce

Sopas / Soups

ZUPPA DI CIPOLLE \$ 23.000

Cebolla, pan, queso, especias
Onion, toast, cheese, spices

ZUPPA DI POMODORO \$ 25.000

Tomate, albahaca, queso parmesano
Tomato, basil, parmesan cheese

ZUPPA DI POLLO \$ 25.000

Pollo, vegetales, pasta
Chicken, vegetables, pasta

CONSOMÉ DEL MAR \$ 42.000

Caldo a base de mariscos y pescado
Fish seafood consommé

Alergias / Allergies

Por favor informarle a su mesero si usted es alergico a algun alimento
Please inform your server if you have a food allergy

Arroces / Rice

ARROZ CALDOSO DE LANGOSTA \$ 120.000

(50 Minutos)(2 Personas)

Arroz al estilo caribeño con langosta, calamar, pescado, zumo de coco y pedacitos de plátano maduro frito
A caribbean rice with lobster, squid, fish, coconut cream and pieces of fried ripe plantain

ARROZ DE CAMARONES \$ 120.000

(50 Minutos)(2 Personas)

Paella de camarones salteados con tomate, pimentón, perejil, ajo, arroz, azafrán
Shrimp rice, tomatoes, bell pepper, parsley, garlic, spices, rice, saffron

ARROZ NEGRO \$ 115.000

(50 Minutos)(2 Personas)

Paella de calamares en su tinta, tomate, ajo, pimentón, perejil, jerez, arroz, azafrán
Squid rice, squid ink, tomatoes, bell pepper, garlic, parsley, sherry, rice, saffron

ARROZ DEL MAR \$ 120.000

(50 Minutos)(2 Personas)

Paella de pescado, mariscos, tomate, pimentón, ajo, perejil, arroz, azafrán
Seafood and fish rice, tomato, bell pepper, garlic, parsley, rice, saffron

ARROZ CREMOSO DE LANGOSTINOS \$ 120.000

(50 Minutos)(2 Personas)

Paella cremosa de langostinos con un toque de suero costeño
Creamy prawn rice paella cooked in a caribbean style with a touch of sour cream

Fideuá

FIDEUA DEL MAR (50 Minutos)(2 Personas) \$ 110.000

Paella de fideos, pescado, mariscos, tomate, pimentón, servido con aioli de azafrán
Noodle paella, fish, seafood, tomato, bell peppers served with saffron aioli

FIDEUA VEGETARIANO (50 Minutos)(2 Personas) \$ 86.000

Paella de fideos, zucchini, frijoles, zanahoria, cebolla, champiñones, coliflor, brocoli, berenjena, pimentón, servido con aioli de azafrán
Vegetarian noodle paella, zucchini, beans, carrots, onion, mushrooms, cauliflower, broccoli, eggplants, bell peppers served with a saffron aioli

Chaufas

CHAUFA FUSIÓN \$ 48.000

Arroz frito en wok, salteado con pollo y mariscos sazonado al estilo chino - peruano
Fried rice with chicken and seafood seasoned in peruvian - chinese style

CHAUFA DE LOMO DE RES \$ 43.000

Arroz frito en wok, salteado con pedazos de lomo de res sazonados al estilo chino - peruano
Stir fried rice with pieces of tenderloin seasoned with the peruvian - chinese taste

Alergias / Allergies

Por favor informarle a su mesero si usted es alérgico a algún alimento
Please inform your server if you have a food allergy



De los Mares From the Seas

ATÚN TERIYAKI \$ 52.000

Filete de atún asado a término medio bañado con nuestra salsa teriyaki
Barbqued medium-rare tuna steak marinated in our chef's teriyaki sauce

ATÚN A LA PARRILLA \$ 50.000

Filete de atún asado a la parrilla a término medio
Barbqued medium-rare tuna steak

SALMÓN AL TAMARINDO \$ 58.000

Filete de salmón asado, servido con nuestra exótica salsa de tamarindo
Grilled salmon fillet served with our chef's exotic tamarind sauce

PESCADO A LAS FINAS HIERBAS \$ 56.000

Filete de pescado envuelto en finas hierbas asado a la parrilla
Grilled fish crusted in fine herbs

PESCADO ASADO A LA PLANCHA \$ 54.000

Filete de pescado asado con nuestra marinada del chef
Grilled fish fillet in our chef's marinade

PESCADO AL JEREZ \$ 60.000

Filete de pescado asado con cilantro y cebollín, montado sobre pure de papa bañado con nuestra salsa a base de jerez
Grilled fish fillet with cilantro and chives served atop mashed potatoes and a delicious sherry sauce

PESCADO MEDITERRÁNEO \$ 59.000

Filete de pescado asado a la papillote sazonado con finas hierbas, tahine y almendras
Fish fillet baked in a papillote seasoned with fine herbs, hummus, almonds

PESCADO A LA MARINERA \$ 68.000

Filete de pescado salteado en aceite de oliva, cocido en salsa de mariscos a base de pulpo, camarón, calamar, cangrejo
Grilled fish fillet served with a seafood sauce

LANGOSTINOS SANTORINI \$ 68.000

Langostinos envueltos en hojas de parra y asados a la parrilla
Barbqued langoustines wrapped in grape leaves

LANGOSTINOS ISLA MUJERES \$ 68.000

Langostinos salteados y bañados con salsa al chipotle, acompañados con soufflé de maíz verde creación de nuestro chef
Langoustines sauted in a chipotle sauce served with a fresh corn soufflé, our chef's creation

CARACOL MARISCAL \$ 55.000

Combinación de mariscos y pescado cocidos en zumo de coco y especias servido dentro de un caracol
Combination of seafood and fish cooked in coconut cream, spices, served in a sea shell

ACOMPAÑAMIENTOS / SIDE DISHES

Arroz con coco, Verduras calientes, Papas a la francesa, Yuca frita, Ensalada verde
Coconut rice, Creamed vegetables, French fries, Fried cassava, House salad



De la Tierra From the Land

LOMO A LA HIERBABUENA \$ 52.000

Filete de lomo de res asado a la parrilla, a término medio, envuelto en pimienta negra, acompañado de chutney de hierbabuena y tomate
Barbqued medium-rare tenderloin steak wrapped in black pepper, served with a mint tomato chutney

LOMO A LA PARISIENNE \$ 54.000

Filete de lomo de res a término medio, con salsa de champiñones y tocineta
Barbqued medium-rare tenderloin steak served with a mushroom and bacon sauce

LOMO A LA MOSTAZA \$ 52.000

Filete de lomo de res a la parrilla a término medio bañado con salsa a la mostaza creación del chef
Barbqued medium-rare tenderloin served with our chef's mustard sauce

LOMO A LA CARTAGENERA \$ 53.000

Lomo asado a término medio bañado con salsa de tomate fresco y cebolla.
Barbqued medium-rare tenderloin steak served with a fresh tomato, onion sauce.

HAMBURGUESA CHIPOTLE \$ 35.000

Lomo de res Angus, chipotle, cebolla caramelizada, brioche, queso mozzarella acompañada de papas fritas.
Ground Angus tenderloin, chipotle, caramelized onions, brioche, mozzarella cheese with french fries.

ACOMPAÑAMIENTOS / ACCOMPANIMENTS

Arroz con coco, Verduras calientes, Papas a la francesa , Yuca frita, Ensalada verde
Coconut rice, Creamed vegetables, French fries , Fried cassava, House salad

Lo Nuestro Caribe What 's Caribbean

MOFONGO CARIBEÑO \$ 47.000

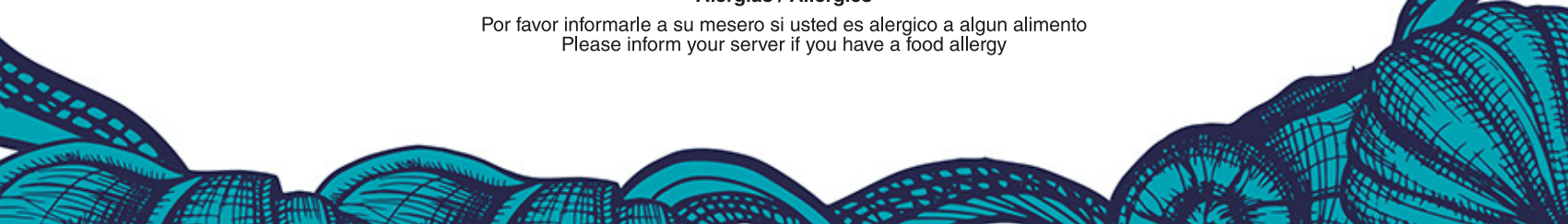
Mariscos y pescado a la criolla cubiertos con masa de chicharrón y patacón majado acompañados de caldillo al ajillo
Creole seafood and fish topped with mashed fried plantains and pork's skin served with a garlic consommé

LANGOSTINOS CARIBEÑOS \$ 68.000

Langostinos rebozados en ralladura de plátano verde, fritos al estilo crujiente del chef, servidos con salsa de crema agria
Langoustines crusted with grated green plantain, fried in our chef's style served with sour cream

Alergias / Allergies

Por favor informarle a su mesero si usted es alérgico a algún alimento
Please inform your server if you have a food allergy



Lo Nuestro Caribe What's Caribbean

PARGO MAR CARIBE \$ 62.000

Pargo entero frito, bañado en salsa de coco, vino, especias
Fried whole snapper, coconut sauce, wine, spices

SOPÓN CARTAGENERO \$ 56.000

Deliciosa sopa de mariscos y pescados con autenticos sabores de nuestras islas,
zumo de coco, aji dulce, achiote y pimienta de olor
Delicious fish and seafood soup, full of our authentic caribbean gastronomy,
coconut cream, annatto seed and sweet caribbean pepper

ACOMPAÑAMIENTOS / SIDE DISHES

Arroz con coco, Verduras calientes, Papas a la francesa , Yuca
frita, Ensalada verde
Coconut rice, Creamed vegetables, French fries , Fried cassava,
House salad

Pasta Rellena al Horno Stuffed Broiled Pasta

LASAGNA DELLA NONNA \$ 38.000

Pasta al huevo hecha en casa, carne de res, salsa bechamel, salsa napolitana,
queso mozzarella
Homemade egg pasta, ground beef, bechamel, napoletana sauce, mozzarella
and parmesan cheeses

CANELLONI DELLO CHEF \$ 36.000

Rollos de pasta rellenos de cuatro carnes, basilico, óregano,
salsa a su escogencia
Homemade egg pasta, stuffed with four meats, basil, oregano served
with pomodoro o bechamel sauce

INVOLTINI DI SPINACI ALLA PANA ROSA \$ 36.000

Pasta al huevo, espinaca, ricotta, queso parmesano, queso mozzarella,
crema, salsa napolitana
Homemade egg pasta, spinach, ricotta, mozzarella and parmesan cheese,
cream, napoletana sauce

Pastas

Corta: penne, farfalle, fusilli

Short: penne, farfalle, fusilli

Larga: spaghetti, linguini

Long: spaghetti, linguini

Napoletana	\$ 30,000
Bolognese	\$ 33,000
Carbonara	\$ 33,000
Formaggi	\$ 37,000
Alfredo	\$ 32,000

Ravioli

Queso, carne, mixto

Cheese, beef, mixed

Napoletana	\$ 33,000
Bolognese	\$ 35,000
Carbonara	\$ 37,000
Formaggi	\$ 37,000
Alfredo	\$ 32,000

Alergias / Allergies

Por favor informarle a su mesero si usted es alergico a algun alimento
Please inform your server if you have a food allergy



Pastas Especiales Special Pasta

FARFALLE AI FUNGHI \$ 36,000

Pasta con champiñones, alverjas, prosciutto, vino blanco, crema de leche
Short pasta, mushrooms, peas, white wine, prosciutto, cream

PENNE MELANZANE \$ 32,000

Pasta corta, berenjenas, queso mozzarella, tomate, albahaca
Short pasta, eggplant, mozzarella, tomato, basil

FUSILLI ALLE GIARDINIERA \$ 32,000

Pasta corta, coliflor, brocoli, alverjas, crema, parmesano
Short pasta, cauliflower, broccoli, sweet peas, cream, parmesan cheese

SPAGHETTI AMALFI \$ 33,000

Pasta larga, pechuga de pollo, crema, vino blanco, limón
Long pasta, chicken breast, cream fraiche, wine, lemon

SPAGHETTI FRUTTI DI MARE \$ 52,000

Pasta larga, tomates, vino blanco, almejas, calamar, langostinos U-15, chipi-chipi, basilico, perejil
Long pasta, tomatoes, white wine, clams, squid, U-15 langoustines, baby clams, basil, parsley

SPAGHETTI ALLE VONGOLE \$ 33,000

Pasta larga, almejas, aceite de oliva, tomate fresco, vino blanco
Long pasta, clams, olive oil, fresh tomatoes, white wine

SPAGUETTI ALLE VODKA & CAVIALE \$ 33,000

Pasta larga, vodka, caviar, crema
Long pasta, vodka, caviar, cream

Risoni

RICE SHAPED PASTA

FUNGHI \$ 37,000

Champiñones, queso parmesano, albahaca
Mushrooms, parmesan cheese, basil

FRUTTO DI MARE DELLO CHEF \$ 52,000

Camarón, calamar, albahaca, almejas, tomate
Shrimp, squid, clams, tomato, basil

Alergias / Allergies

Por favor informarle a su mesero si usted es alergico a algun alimento
Please inform your server if you have a food allergy



Pizzas

MARGUERITA \$ 27,000

Mozzarella, albahaca
Mozzarella, basil

NAPOLETANA \$ 28,000

Mozzarella, tomate, albahaca
Mozzarella, sliced tomato, basil

FUNGHI \$ 28,000

Mozzarella, champiñón, albahaca
Mozzarella, mushrooms, basil

TOMATTINA \$ 29,000

Mozzarella, tomate, pesto
Mozzarella, tomato, pesto

BUFFALO NEW YORK \$ 30,000

Mozzarella, filete de pollo picante, apio, zanahoria, queso azul
Mozzarella, spicy chicken fillet, celery, carrot, blue cheese

FUSION \$ 32,000

Mozzarella, parmesano, crema, maíz, pimentón rojo, pimentón verde,
tocineta caramelizada
Mozzarella, parmesan cheese, cream, corn, bell pepper, caramelized bacon

BELLA NAPOLI \$ 30,000

Mozzarella, alcaparras, anchoas, albahaca
Mozzarella, capers, anchovies, basil

VENEZIA \$ 32,000

Mozzarella, jamón, champiñón, albahaca
Mozzarella, ham, mushrooms, basil

MACHIAVELLO \$ 30,000

Mozzarella, aceituna, pimentón, salchicha picante, albahaca
Mozzarella, olives, red bell pepper, spicy sausage, basil

MELANZANE \$ 30,000

Mozzarella, berenjena, parmesano, albahaca
Mozzarella, eggplant, parmesan cheese, basil

MILANO \$ 32,000

Mozzarella, jamón, albahaca
Mozzarella, ham, basil

SORRENTINA \$ 36,000

Mozzarella, alcachofas, jamón, albahaca
Mozzarella, artichokes, ham, basil

VEGGIE \$ 34,000

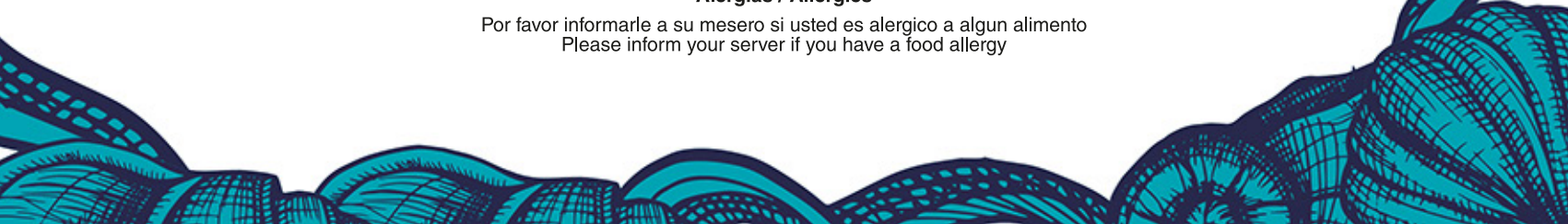
Mozzarella, champiñones, aceitunas negras, alcachofa, berenjena, cebolla,
queso parmesano, albahaca
Mozzarella, mushrooms, black olives, artichoke, eggplant, onion,
parmesan cheese, basil

ANDRIA \$ 48,000

Mozzarella, tomate, buratta, prosciutto, albahaca
Mozzarella, tomato, buratta, prosciutto, basil

Alergias / Allergies

Por favor informarle a su mesero si usted es alergico a algun alimento
Please inform your server if you have a food allergy





Pizzas

MELA \$ 30,000

Mozzarella, gorgonzola, parmesano, manzana verde, crema
Mozzarella, parmesan, blue cheese, green apple, cream

APENNINO \$ 42,000

Mozzarella, jamón, salami, salchicha picante, tocineta
Mozzarella, ham, salami, spicy sausage, bacon

TRE FORMAGGI \$ 36,000

Mozzarella, gorgonzola, parmesano, albahaca
Mozzarella, blue cheese, parmesan cheese, basil

CARBONARA \$ 32,000

Mozzarella, crema, tocineta, parmesano, albahaca
Mozzarella, cream, bacon, parmesan cheese, basil

TOSCANA \$ 34,000

Mozzarella, crema, parmesano, gorgonzola, prosciutto,
peras caramelizadas
Mozzarella, cream, parmesan cheese, prosciutto, gorgonzola,
caramelized pears

PROSCIUTTO CRUDO \$ 37,000

Mozzarella, prosciutto crudo, albahaca
Mozzarella, prosciutto, basil

FRUTTI DI MARE DELLO CHEF \$ 42,000

Mozzarella, camarón, calamar, albahaca, palmito de mar
Mozzarella, shrimp, squid, basil, surimi

MARE MEDITERRANEO \$ 40,000

Mozzarella, camarón, ajo, aceite de oliva, albahaca
Mozzarella, shrimp, olive oil, garlic, basil

FILIPPINI \$ 36,000

Mozzarella, gorgonzola, parmesano, cebolla caramelizada
Mozzarella, blue cheese, parmesan cheese, caramelized onions

SAN DANIELLE \$ 36,000

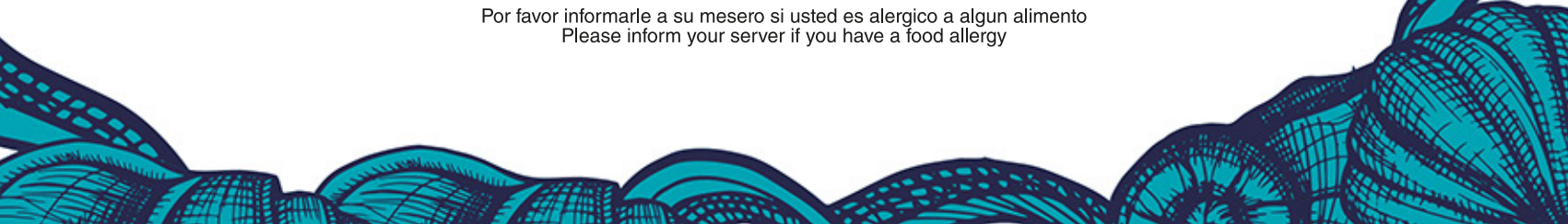
Mozzarella, peperoni, albahaca
Mozzarella, pepperoni, basil

PIZZA GENOVESA \$ 36,000

Mozzarella, peperoni, cebolla caramelizada
Mozzarella, pepperoni, caramelized onions

Alergias / Allergies

Por favor informarle a su mesero si usted es alergico a algun alimento
Please inform your server if you have a food allergy





Pizzas sin gluten Pizzas gluten free

MARGARITA \$ 28,000

Mozzarella, albahaca
Mozzarella, basil

GIARDINIERA \$ 38,000

Mozzarella, alcachofas, espárragos, champiñones, berenjenas y albahaca
Mozzarella, artichoke, asparagus, mushroom, eggplant, basil

EVA \$ 32,000

Mozzarella, gorgonzola, parmesano, manzana verde, crema
Mozzarella, parmesan, blue cheese, green apple, cream

Nuestra masa sin gluten esta elaborada para clientes sensibles al gluten.

No recomendada para clientes celíacos

Gluten free dough is for guest with gluten sensitivity.

Not recommended for guest with celiac

Calzoni

FUNGI \$ 28,000

Mozzarella, champiñón, albahaca
Mozzarella, mushrooms, basil

CAPRICCIOSA \$ 32,000

Mozzarella, jamón, parmesano
Mozzarella, ham, parmesan cheese

VEGGIE \$ 34,000

Mozzarella, berenjena, basílico, champiñones, calabacin zucchini, pimentones,
cebolla, queso parmesano
Mozzarella, eggplant, basil, mushrooms, zucchini, bell pepper, onion,
parmesan cheese

TRE FORMAGGI \$ 36,000

Mozzarella, gorgonzola, parmesano, albahaca
Mozzarella, blue & parmesan cheese, basil

Adicionales / Additional

Alcaparras, aceitunas, huevos, tomates, pimentones, berenjenas, champiñones,
maíz, manzana, pera, piña

Capers, olives, vegetables, eggs, tomato, bell pepper, eggplant, mushrooms,
corn, apple, pear, pineapple

\$ 6,500

Calamar, salchicha picante, jamón, pollo, mozzarella, pepperoni, pesto
Squid, spicy sausage, ham, chicken, mozzarella, pepperoni, pesto

\$ 7,500

Camarón, salami, atún, tocineta, anchoas, queso azul
Shrimp, salami, tuna, bacon, anchovies, blue cheese

\$ 10,000

Prosciutto, alcachofa
Raw ham, artichoke

\$ 15,000



Postres / Desserts

ENCOCADO CARTAGENERO \$ 16.500

Tradicional postre cartagenero de coco, salsa de caramelo y almendras
Traditional local coconut dessert with a caramel almond sauce

TARTA DE FERRERO ROCHER \$ 16.500

Exquisito postre elaborado con chocolate, avellanas y almendras sobre costra crujiente
acompañado con helado de vainilla
Exquisite chocolate hazelnut, almond tart atop a crispy crust with vanilla ice cream

BROWNIE CON HELADO \$ 16.000

Delicioso bizcocho de almendras y avena relleno de chocolate, servido con helado
de vainilla y salsa de chocolate
Almond, chocolate, oatmeal brownie served with vanilla ice cream and
chocolate sauce

PIE DE CREMA DE COCO \$ 15.000

Coconut Cream Pie

FLAN DE CAMELO \$ 14.000

Caramel Flan

PIZZA DE NUTELLA \$ 15.000

HELADOS \$ 10.500

Ice cream

TIRAMISÚ \$ 15.000

Bebidas / Drinks

Gaseosas / Sodas	\$ 6.000
Agua Mineral X 300 ML / Natural Mineral Water	\$ 6.000
Aguas con Gas Saborizadas /Sparkling Fruit Water (Agua de Tamarindo, Agua de Flor de jamaica, Agua de Maracuyá, Agua de Limón - Hierbabuena) (Tamarind, Hibiscus, Passion Fruit, Lemon-Mint)	\$ 10.000
Jugos de Frutas Naturales / Natural Fruit Juices (naranja, limonada, maracuyá, piña, corozo, níspero, mango, zapote, agua de flor de jamaica,té helado) (orange, lemonade, passion fruit, pineapple, local cranberry, nispero, mango, zapote, hibiscus water,iced tea)	\$ 9.000
(mandarina, limonada de hierbabuena, limonada de coco, limonada de mango, fresa) (tangerine, mint lemonade, coconut lemonade, mango lemonade, strawberry)	\$ 11.000
Leche Malteada / Milk Shake	\$ 11.000
Sangria	\$ 85.000
Tinto de Verano / Blanco de Verano Red Wine Spritzer / White Wine Spritzer	\$ 16.000

Alergias / Allergies

Por favor informarle a su mesero si usted es alergico a algun alimento
Please inform your server if you have a food allergy

Licores / Liquors

	Trago Glass	Media Half Bottle	Botella Bottle
Whisky Buchanan's 18 años	\$ 42.000		\$ 430.000
Whisky Buchanan's Master	\$ 26.000		\$ 364.000
Whisky Buchanan's	\$ 25.000	\$ 219.000	\$ 333.000
Whisky Old Parr	\$ 25.000	\$ 219.000	\$ 333.000
Whisky Johnnie Walker Sello Azul	\$ 60.000		
Whisky Johnnie Walker Sello Negro	\$ 23.000	\$ 192.000	\$ 333.000
Whisky Johnnie Walker Sello Rojo	\$ 18.000	\$ 155.000	\$ 291.000
Whisky Chivas Regal 18 años	\$ 38.000		\$ 410.000
Whisky Chivas Regal	\$ 24.000	\$ 208.000	\$ 333.000
Whisky Jack Daniel's	\$ 23.000		\$ 333.000
Whiskey Jameson	\$ 20.000		\$ 286.000
Whisky Something Special	\$ 16.000	\$ 137.000	\$ 229.000
Whisky Macallan Single Malt 12 años	\$ 45.000		
Whisky Dalwhinnie Single Malt 15 años	\$ 40.000		
Vodka Ciroc	\$ 22.000		
Vodka Smirnoff	\$ 16.000	\$ 147.000	\$ 254.000
Vodka Absolut	\$ 22.000	\$ 146.000	\$ 260.000
Vodka Finlandia	\$ 20.000		\$ 229.000
Vodka Grey Goose	\$ 32.000		\$ 416.000
Vodka Kettle One	\$ 23.000		
Ginebra Tanqueray Ten	\$ 31.000		
Ginebra Tanqueray	\$ 23.000		\$ 333.000
Ginebra Gordon's	\$ 19.000		\$ 270.000
Ginebra Hendrick's	\$ 33.000		\$ 416.000
Ginebra G Vine Floraison	\$ 30.000		
Ginebra G Vine Novaison	\$ 30.000		
Ginebra Bulldog	\$ 26.000		\$ 364.000
Ginebra Beefeater	\$ 23.000		\$ 312.000
Ginebra Bombay	\$ 23.000		
Ginebra Greenals	\$ 20.000		\$ 272.000
Ginebra Selva Gin	\$ 26.000		\$ 364.000
Ron Zacapa - 23 años	\$ 27.000		
Ron Botran 15 Reserva	\$ 25.000		\$ 333.000
Ron Gobernador Extra Añejo	\$ 24.000		\$ 333.000
Ron Dictador	\$ 23.000		\$ 306.000
Ron Abuelo	\$ 21.000		\$ 312.000
Mezcal Los Nahuales	\$ 34.000		
Tequila Don Julio Añejo	\$ 29.000		\$ 416.000
Tequila Don Julio Reposado	\$ 27.000		\$ 333.000
Tequila Don Julio Blanco	\$ 25.000		\$ 312.000
Tequila Patrón Silver	\$ 32.000		\$ 460.000
Tequila Patrón Añejo		\$ 312.000	
Tequila Herradura	\$ 29.000		\$ 416.000
Tequila Jimador Reposado	\$ 22.000		\$ 333.000
Tequila José Cuervo	\$ 20.000		\$ 281.000
Brandy Torres	\$ 20.000		\$ 286.000
Brandy Napoleón	\$ 15.000		\$ 218.000
Cognac Remy Martin	\$ 36.000		\$ 416.000
Cointreau	\$ 26.000		\$ 281.000
Baileys	\$ 17.000		
Grappa	\$ 26.000		
Frangelico	\$ 26.000		
Amaretto Disaronno	\$ 22.000		
Drambuie	\$ 22.000		
Sambuca	\$ 20.000		
LICORES NACIONALES / Local Liquor	\$ 17.000	\$ 73.000	\$ 120.000
COCTELES VIRGENES / Virgen Cocktails	\$ 14.000		
COCTELES TRADICIONALES	\$ 24.000		
Tradicional Cocktails			

Estos precios incluyen Impuesto al Consumo. El Servicio es voluntario
Tax included/Voluntary tip

International Beers

STELLA ARTOIS \$ 18,000



Sofisticada lager de origen europeo con más de 600 años de tradición cervecera. Caracterizada por un sutil amargor. Perfectamente servida en su exclusivo cáliz de cristal.

CORONA \$ 17,000



Corona mexicana reconocida mundialmente como un icono de relax y refrescancia. Presentada en su exclusiva botella transparente, siempre coronada con una rodaja de limón

BUDWEISER \$ 17,000



Auténtica lager americana. Elaborada con los más finos ingredientes y un exclusivo proceso de maduración con madera, generando un sabor balanceado, muy refrescante y con rápido final.

Cerveza Artesanal Craft Beers



La mejor forma de vivir la experiencia cervecera. Al tomar cerveza que proviene directamente del barril se conservan mejor sus cualidades. Permite la creación de espuma densa y consistente, con más cuerpo y mayor duración que protege y mantiene las propiedades y frescura de la cerveza.

BBC - CAJICÁ - LAGER BEER WITH HONEY \$ 16,000

Local Beers

CLUB COLOMBIA / DORADA / NEGRA / ROJA AGUILA / AGUILA LIGHT / AGUILA CERO \$ 12,000

ADVERTENCIA 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 distribuyen en un 100% entre los trabajadores.

En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la línea de Atención de Superintendencia de Industria y Comercio ara que radique su queja, a los teléfonos en Bogotá 592 0400 PBX: 587 0000 EXT. 1190/1191, para el resto del país línea gratuita nacional: 018000 910165

El servicio es voluntario Voluntary tip



Alergias / Allergies

Por favor informarle a su mesero si usted es alérgico a algún alimento
Please inform your server if you have a food allergy

Vinos Tintos / Red Wines

ITALIA

Cecchi, Toscana, Sangiovese	\$ 170.000
Zaccagnini Montepulciano de Abruzzo DOC, Abruzzo, Montepulciano	\$ 168.000
Chianti Ruffino, Toscana, Sangiovese	\$ 151.000
Kassaura, Abruzzo, Montepulciano d'Abruzzo	\$ 143.000

ESPAÑA

Herederos del Marqués de Riscal Reserva, Rioja, Tempranillo - Graciano - Mazuelo	\$ 227.000
Tábula 5, D. O. Ribera del Duero, Tempranillo - Merlot	\$ 141.000
Riscal 1860, Castilla y León, Tempranillo	\$ 135.000

ARGENTINA

Terrazas de los Andes Reserva, Mendoza, Cabernet Sauvignon	\$ 226.000
Navarro Correas Colección Privada, Mendoza, Cabernet Sauvignon	\$ 167.000
Navarro Correas Colección Privada, Mendoza, Malbec	\$ 167.000
Zuccardi Serie A, Santa Rosa - Mendoza, Bonarda	\$ 163.000
La Celia Pioneer, Valle del Uco, Malbec	\$ 156.000
Navarro Correas Colección Privada, Mendoza, Malbec - Copa	\$ 28.000

CHILE

Montes Alpha, Colchagua, Cabernet Sauvignon	\$ 232.000
Montes Alpha, Colchagua, Merlot	\$ 232.000
Errazuriz Reserva, Rapel, Cabernet Sauvignon	\$ 204.000
1865 Reserva, Maipo, Cabernet Sauvignon	\$ 199.000
Santa Rita Medalla Real, Maipo, Cabernet Sauvignon	\$ 196.000
Montes Selección Limitada, Colchagua, Cabernet Sauvignon - Carménere	\$ 176.000
Casillero del Diablo Reserva, Valle Central, Cabernet Sauvignon	\$ 176.000
Novas Gran Reserva, Organico, Maipo, Shiraz, Mourvedre	\$ 174.000
Adobe Reserva, Organico, Valle de Colchagua, Carménere	\$ 167.000
Santa Rita Reserva, Maipo, Cabernet Sauvignon	\$ 164.000
Pérez Cruz, Valle del Maipo, Cabernet Sauvignon	\$ 163.000
Montes, Colchagua, Cabernet Sauvignon	\$ 161.000
Luis Felipe Edwards Reserva, Colchagua, Carménere	\$ 138.000
Santa Rita 120 Reservado, Rapel, Merlot	\$ 108.000
Santa Rita 120 Reservado, Rapel, Carmenere	\$ 108.000
Santa Rita 120 Reservado, Rapel, Cabernet Sauvignon	\$ 108.000
San José de Apalta, Rapel, Merlot	\$ 106.000
San José de Apalta, Rapel, Cabernet Sauvignon	\$ 106.000
Vino de la Casa Concha y Toro Reservado, Valle Central, Carmenere	\$ 103.000
Vino de la Casa Concha y Toro Reservado, Valle Central, Cabernet Sauvignon	\$ 103.000
Vino de la Casa Concha y Toro Reservado, Valle Central, Cabernet Sauvignon - Copa	\$ 23.000

Otros Vinos

Les Jolies Filles, Provence, Grenacha, Cinsault, Syrah	\$ 178.000
Zuccardi Serie A, Tupungato - Mendoza, Malbec Rose	\$ 172.000
Cantina Zaccagnini, Abruzzo, Montepulciano d'Abruzzo	\$ 168.000
Undurraga, Alliwén, Valle del Colchagua, Shiraz - Cabernet Sauvignon	\$ 161.000
Marques Riscal, Rioja, Rosado	\$ 154.000
Frontera, Valle Central, Merlot	\$ 126.000
Vino de la Casa Concha y Toro Reservado, Valle Central, Rosé	\$ 103.000
Luis Felipe Edwards, Shiraz Cabernet Sauvignon x 187	\$ 27.000

Wine is the proof God loves us and wants us to be happy
El vino es prueba que Dios nos ama y quiere que seamos felices
Benjamin Franklin

El servicio es voluntario / Voluntary tip

Vinos Blancos / White Wines

FRANCIA

Maison Castel Grande Réserve, Pays d'Oc, Chardonnay \$ 145.000

ITALIA

Cantina Zaccagnini, Colline Pescaresi, Trebbiano de Abruzzo - Chardonnay \$ 159.000

ESPAÑA

La Val, D. O. Rias Baixas, Albariño \$ 155.000

ARGENTINA

Terrazas de los Andes Reserva, Mendoza, Torrontes \$ 232.000

Navarro Correas Colección Privada, Mendoza, Sauvignon Blanc \$ 167.000

Navarro Correas Colección Privada, Mendoza, Chardonnay \$ 167.000

La Celia Pioneer, Valle del Uco, Chardonnay - Viognier \$ 163.000

Zuccardi Serie A, Valle del Uco - Mendoza, Chardonnay - Viognier \$ 163.000

Navarro Correas Colección Privada, Mendoza, Chardonnay - Copa \$ 28.000

CHILE

Montes Alpha, Casa Blanca, Chardonnay \$ 232.000

Lapostolle, Rapel, Sauvignon Blanc \$ 176.000

Casillero del Diablo Reserva, Valle de Casa Blanca, Sauvignon \$ 176.000

Novas Gran Reserva, Organico, Maipo, Chardonnay \$ 174.000

Santa Rita Reserva, Casa Blanca, Sauvignon Blanc \$ 164.000

Montes, Casa Blanca, Chardonnay \$ 161.000

Santa Rita 120 Reservado, Valle Central, Chardonnay \$ 118.000

Santa Rita 120 Reservado, Lontué, Sauvignon Blanc \$ 108.000

San José de Apalta, Valle de Rapel, Chardonnay \$ 106.000

Santa Rita 120 Reservado, Lontué, Sauvignon Blanc x 375 \$ 60.000

Vino de la Casa Concha y Toro Reservado, Valle Central, Sauvignon Blanc \$ 103.000

Vino de la Casa Concha y Toro Reservado, Valle Central, Sauvignon Blanc - Copa \$ 23.000

Champañas / Champagnes

FRANCIA

Dom Pérignon Blanc, Epernay, Chardonnay - Pinot Noir \$ 2.009.000

Veuve Clicquot Rosé, Reims, Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier \$ 708.000

Veuve Clicquot Brut, Reims, Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier \$ 568.000

Moët & Chandon Brut Imperial, Epernay, Chardonnay - Pinot Noir - Pinot Meunier \$ 532.000

Espumantes / Sparkling

ESPAÑA

Codorniu Brut, San Sadurní de Noya, Cataluna, Chardonnay, Xarello, Macabeo \$ 156.000

ARGENTINA

Chandon Extra Brut, Mendoza, Chardonnay - Pinot Noir - Semillón \$ 200.000

Chandon Brut Rosé, Mendoza, Chardonnay - Malbec \$ 197.000

Chandon Délice, Mendoza, Chardonnay - Pinot Noir - Semillón - Petit Manseng \$ 197.000

Navarro Correas Brut, Mendoza, Malbec Rosé \$ 185.000

Navarro Correas Extradry, Mendoza, Pinot Noir, Chardonnay \$ 185.000

ITALIA

Prosecco Zonin 1821 Brut, Veneto, Glera \$ 179.000

Prosecco Canella Extra Dry, Conegliano Valdobbiadene, Glera \$ 164.000

El servicio es voluntario / Voluntary tip



Cocteles Especiales / Special Cocktails

APEROL SPRITZ **\$ 30.000**

2 partes de Aperol, 2 partes de Prosecco, 1 parte de soda
2 parts of Aperol, 2 of Prosecco and 1 of soda

HOUSE GIN TONIC **\$ 34.000**

Citadelle Gin, fever tree indian, cáscara de naranja y canela
Citadelle Gin, fever tree indian, orange peel, cinnamon

MOJITO MANDRÁGORA **\$ 29.000**

Ron, limón, almibar, hierbabuena y una gota de mandrágora
Rum, lemon juice, syrup, peppermint a mandrake dropper

SPARKLING MOGINTO **\$ 36.000**

Bulldog Gin, almibar simple, limón, hierbabuena, Prosecco
Bulldog Gin, syrup, lemon juice, peppermint, Prosecco

PISCO SOUR **\$ 29.000**

Pisco, limón, almibar simple, clara de huevo
Pisco, lemon, syrup, egg white

MULE TO HOUSE **\$ 33.000**

Bulldog Gin, limón, almibar de jengibre, lemonade fever tree
Bulldog Gin, lemon, ginger syrup, lemonade fever tree

MARGARITA **\$ 33.000**

Tequila Don Julio, Triplesec, limón, sal
White Tequila, Triplesec, lemon, salt

UCHUVA DELIGHT **\$ 30.000**

Jack Daniels Honey, uchuva, limón, canela, miel
Jack Daniels Honey, gooseberry, lemon, cinammon, honey

FUEGO ROJO **\$ 31.000**

Jack Daniels Fire, mandarina, limón, fresa, soda
Jack Daniels Fire, tangerine, lemon, strawberry, soda

BOMBA ALEMANA **\$ 36.000**

Jagermeister, fresa, Vodka Smirnoff
Jagermeister, strawberry, Vodka Smirnoff



*Mi inspiracion, el mar,
Mi pasion, la buena cocina;
Mi alegria, compartirla con ustedes .*



Teléfonos: (57) (5) 664 0148 / (57) (5) 664 5862 / (57) (5) 664 2782 / (57) (5) 664 3182
e-mail: gerenciartagena@juandelmar.com - www.juandelmar.com
Cartagena de Indias - Colombia - Sur América