



Restaurante
Pedro^{De}
Heredia



ENTRADAS / ENTREES

Ensalada del campo / Fresh farm salad Lechugas frescas, queso costeño tomate, aguacate, palmitos, maíz, vermicelli. <i>Mix of lettuce, coastal cheese, tomato, avocado, palm hearts, corn, vermicelli.</i>	\$48.000
Ensalada de la casa / Homemade salad Mix de lechugas, tomate cherry, cebollitas fritas, espárragos y alcachofas. <i>Mix of lettuce, cherry tomato, fried onions, asparagus and artichokes.</i>	\$51.000
Fritura de mariscos / Seafood frying Camarones, pulpo, calamares, langostinos, acompañados de chips de yuca, plátano y suero picante de Córdoba. <i>Shrimp, octopus, squid, prawns, accompanied by assorted cassava, plantain chips and spicy whey from Córdoba.</i>	\$90.000
Ceviche de camarón / Shrimp ceviche Salsa roja, cebolla roja, cilantro, jugo de limón, brandy acompañado con chips de plátano. <i>Red sauce, red onion, coriander, lemon juice, brandy accompanied with plantain chips.</i>	\$69.000
Ceviche de pescado / Fresh fish ceviche Elaborado en leche de tigre, cilantro y cebolla roja acompañado de chips de yuca. <i>Made in tiger milk with coriander and red onion accompanied by yuca chips.</i>	\$59.000
Ceviche mixto cartagenero / Cartagena mixed ceviche Camarones, calamar, pulpo, queso costeño, limón, cebolla roja, cilantro, suero costeño acompañado de crutones de plátano maduro frito. <i>Shrimp, squid, octopus, coastal cheese, lemon, red onion, coriander, coastal serum accompanied by fried ripe banana croutons.</i>	\$73.000
Ensalada de cangrejo / Crab salad Lechugas mixtas, cangrejo, maíz tierno, aguacate, tomate, cebolla, cilantro, mayonesa con chips surtidos. <i>Mixed lettuce, crab, sweet corn, avocado, tomato, onion, coriander, mayonnaise with assorted chips.</i>	\$73.000
Chicharrón / Pork Cracklins Panceta cocida al vacío, yuca, suero costeño y machucado San Juanero. <i>Pork rind cooked in a vacuum, cassava coastal serum and crushed San Juanero.</i>	\$53.000



Algunas de nuestras preparaciones pueden contener ingredientes que produzcan alergias.
Por favor indicar a nuestro equipo de trabajo sus alérgenos o restricciones alimentarias.
Some of our preparations may contain allergenic ingredients. We recommend you to mention your allergens or restrictions before placing your order.

SOPAS / SOUPS

Sopa Barú / Barú soup

\$71.000

Sopa clásica Cartagenera pescado, con yuca, ñame, plátano y leche de coco.
Classic Cartagenera soup with fish, yucca, yam, plantain and coconut milk.

Sancocho de costilla / Rib stew soup

\$61.000

Costilla de res, plátano, yuca, ñame, cilantro, mazorca.
Beef rib, plantain, yucca, coriander yam, corn on the cob.

Bisque de camarones / Shrimp bisque

\$74.000

Reducción de mariscos, leche de coco con camarones y cimarrón.
Seafood reduction, coconut milk with shrimp and cimarrón coriander.



PLATOS FUERTES / MAIN COURSES

Salmón parrilla / Grilled salmon

\$104.000

Con salsa de tamarindo y coco acompañados con papa rústica y vegetales a la parrilla.
With tamarind and coconut sauce served with rustic potatoes with grilled vegetables.

Filete de róbalo con camarones / Sea bass fillet with shrimps

\$104.000

Delicioso filete asado a la plancha con cebollín confitados, ajo y camarones acompañado de arroz de coco y tostones de plátano.
Delicious grilled steak with confit chives, garlic and shrimp accompanied by coconut rice and plantain tostones.

Corvina apanada / Breaded croaker sticks

\$98.000

Bastones de pescado apanado con panco y puré de papa del campo.
Fish sticks breaded with panco, and farmhouse mashed potatoes.

Encocado de corvina / Croaker in coconut sauce

\$98.000

Filete de pescado cocido en salsa criolla, comino, ajos y leche de coco con cilantro fresco, cimarrón y arroz con maduro.
Fish fillet cooked in creole sauce, cumin, garlic and coconut milk with fresh coriander with rice with ripe.

Pulpo a la parilla / Grilled octopus

\$98.000

Pulpo a la brasa acompañado de bola de gato y hogao.
Grilled octopus accompanied by cat ball (plantain with onion puree balls) and hogao.

Algunas de nuestras preparaciones pueden contener ingredientes que produzcan alergias. Por favor indicar a nuestro equipo de trabajo sus alérgenos o restricciones alimentarias.
Some of our preparations may contain allergenic ingredients. We recommend you to mention your allergens or restrictions before placing your order.

Langostinos caribeños / Caribbean prawns**\$115.000**

Flambeados con vodka, base de hogao y leche de coco, sobre una cama de puré de papa criolla.

Flambeed with vodka, hogao base and coconut milk, on a bed of creole yellow potato puree.

Cazuela de mariscos / Seafood casserole**\$115.000**

Langostinos, mejillones, róbalo, camarones, pulpo, calamar con bisque de langosta, arroz de coco y patacón.

Prawns, mussels, sea bass, shrimp, octopus, squid, with lobster bisque, rice with coconut milk and patacon.

Arroz caldoso / Soupy rice**\$99.000**

Elaborado en un fondo de carne, chorizo, maíz, tocino y camarones acompañado de plátano flambé.

Made in a background of meat, chorizo, corn, bacon and shrimp, accompanied by flambe plantain.

Arroz tierra bomba / Tierra bomba rice**\$105.000**

Camarón, pulpo, calamar, langostinos y mejillones, acompañado de tostones de plátano.

Shrimp, octopus, squid, prawns and mussels, accompanied by plantain tostones.

Lomo de res cartagenero / Cartagena Beef tenderloin**\$98.000**

Lomo fino de res, asado al carbón con tomates y cebollas asadas, acompañado de papas fritas.

Fine beef tenderloin, charcoal-grilled with tomatoes and roasted onions, accompanied by french fries.

Pollo al Jospier Caribe / Jospier Caribbean chicken**\$71.000**

Acompañado de cascós de papa rústica y ensalada de la casa.

Served with rustic potato skins and house salad.



Algunas de nuestras preparaciones pueden contener ingredientes que produzcan alergias.
Por favor indicar a nuestro equipo de trabajo sus alérgenos o restricciones alimentarias.
Some of our preparations may contain allergenic ingredients. We recommend you to
mention your allergens or restrictions before placing your order.



Pedro
De
Heredia

ACOMPañAMIENTOS ADICIONALES / ADDITIONAL SIDES DISHES

Guacamole, papa rústica en mantequilla de romero, vegetales salteados, puré de papa, bastones de yuca, arroz con coco, patacones, arroz blanco, papas a la francesa.

\$22.000

Guacamole, rustic potatoes in rosemary butter, sauteed vegetables, mashed potatoes, yuca canes, coconut rice, fried plantain, white rice, french fries.



PASTAS / PASTA

Pasta corta o larga con salsa a su elección. / Short or long pasta with sauce of your choice.

Salsa de tres quesos con pollo a la parrilla
Three cheese sauce with grilled chicken

\$81.000

Ragú de carne
Meat ragu

\$83.000

Carbonara con queso grana padana y panceta
Carbonara with grana padana cheese and panceta

\$83.000

Pomodoro con camarones
Pomodoro with shrimps

\$98.000

Salsa marinera
Sea food sauce

\$104.000



Algunas de nuestras preparaciones pueden contener ingredientes que produzcan alergias. Por favor indicar a nuestro equipo de trabajo sus alérgenos o restricciones alimentarias. Some of our preparations may contain allergenic ingredients. We recommend you to mention your allergens or restrictions before placing your order.

RNT: 4253

MENÚ INFANTIL / KIDS MENU

Macarrones con queso Macaroni and cheese	\$50.000
Pasta con pollo a la crema Pasta with chicken with cream	\$50.000
Mini baby beef (150 gr) con papa francesa Mini baby beef with french potatoes	\$52.000
Bombones de pollo apanado con papa francesa o chip Breaded chicken bombons with french potato or chip	\$50.000
Mini hamburguesa con papas francesas o chip Mini burger with french fries or chip	\$50.000



Algunas de nuestras preparaciones pueden contener ingredientes que produzcan alergias.
Por favor indicar a nuestro equipo de trabajo sus alérgenos o restricciones alimentarias.
Some of our preparations may contain allergenic ingredients. We recommend you to
mention your allergens or restrictions before placing your order.

RNT: 4253

POSTRES / DESSERT

Tiramisú Tiramizu	\$33.000
Pie de coco Coconut pie	\$31.000
Tres leches Three milks	\$33.000
Helados artesanales Hand made ice cream	\$31.000



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 destinan única y exclusivamente a reconocer el trabajo de las personas que hacen parte de la cadena de servicios. En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la línea de atención al ciudadano de la Superintendencia de Industria y Comercio: (601) 592 0400 en Bogotá o para el resto del país línea gratuita nacional: 01 8000 910165, para que radique su queja. También puede radicarla a través del correo electrónico: contactenos@sic.gov.co escribiendo en el asunto o texto del correo - Queja cobro de propina. Prohíbese la venta de bebidas alcohólicas a menores de edad. Ley 124 de 1994. El exceso de alcohol es perjudicial para la salud. Ley 30 de 1986. Todos los precios se indican en precios colombianos e incluyen el impuesto al consumo del 8%. Las especificaciones de peso indicadas se refieren al peso bruto. Hotel Caribe By Faranda Grand a member of Radisson Individuals está comprometido con el código de conducta contra la explotación y violencia sexual infantil y en cumplimiento de los artículos 16 y 17 de la ley 679 de 2011. Advierte sobre las consecuencias legales de la explotación y abuso sexual de niños, niñas y adolescentes.

Consumers are informed that this retailer suggest to their consumers a tip corresponding to 10 % of the account value, which may be accepted, rejected or modified by yourself, according to your assessment of the service provider. At the time of requesting the tip advisory you can tell to the attendant if you want the value to be included or not on the invoice or indicate the value you want top ay. In this trading establishment, the money collected as a tip is used only and exclusively to recognize the work of people who are part of the service chain. In case you have any problema with the collection of the tip, contact the contact line to the citizen of the Superintendence of Industry and Commerce: (601) 592 0400 in Bogotá or for the rest of the country national toll-free line: 01 8000 910165, to settle your complaint. You also file it via email: contactenos@sic.gov.co by writing in the subject or text of the email - Queja cobro de propina. The sale of alcoholic beverages to minors is forbidden. Law 124 of 1994. Excess of alcohol is harmful to your health. Law 30 of 1986. All prices are indicated in Colombian prices and include 8% of Colombian tax for food and beverage. The weight specifications given refer to the gross weight. Hotel Caribe By Faranda Grand a member of Radisson Individuals is committed to the code of conduct against child sexual exploitation and violence and in compliance with articles 16 y 17 of law 679 of 2011, warn about the consequences of exploitation and sexual abuse of children and adolescents.

Algunas de nuestras preparaciones pueden contener ingredientes que produzcan alergias. Por favor indicar a nuestro equipo de trabajo sus alérgenos o restricciones alimentarias. Some of our preparations may contain allergenic ingredients. We recommend you to mention your allergens or restrictions before placing your order.





Restaurante
Pedro_{De}
Heredia

