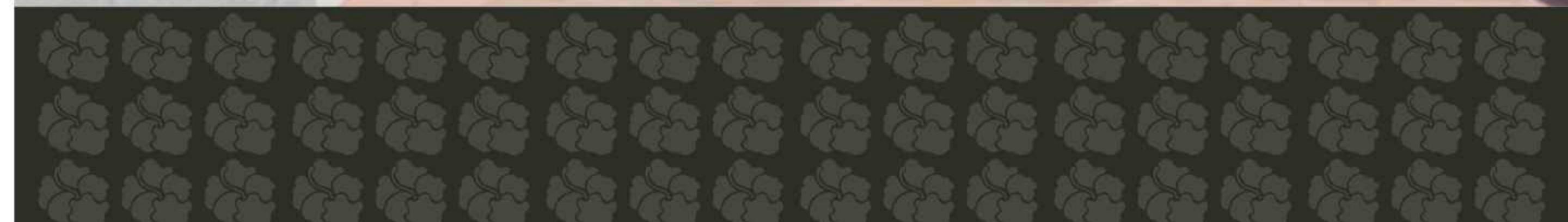


Menú | Día



Menú

Entradas

Ensalada Cayena

\$25.000

Marranitas Cayena

\$32.000

Croquetas de Posta

\$34.000

Croquetas de Camarón

\$36.000

Ceviche de Chicharrón

\$36.000

Madurito Cayena

\$36.000

Trilogía Cayena

(Mini Burguer de Posta en Patacon)

\$40.000

Ceviche tradicional

\$48.000

Langostinos Cayena

\$52.000

Pulpo Cayena

\$95.000

Picadas

Picada Caribe

Chorizo, chicharron, pechuga y carne **\$125.000**

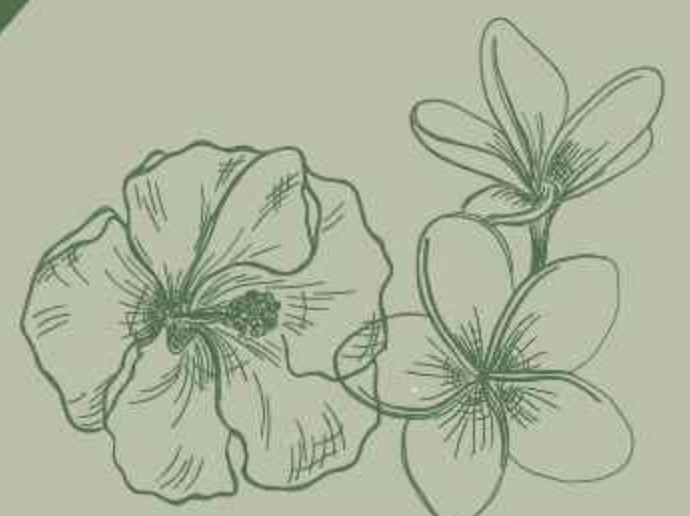
Acompañamiento: Papa criolla, guacamole
y suero con picante

Picada Cayena:

Anillos de Calamar y Pescado en **\$165.000**

panco, Pulpo a la Parrilla, Langostinos
y Camarón al ajillo

Acompañamiento: Suero picante y cilantro





Esencia Cayena



Pechuga

<i>Pechuga Gratinada</i>	\$ 36.000
<i>Suprema de Pollo a la pomodoro</i>	\$ 36.000

Cordon Bleu

<i>Cordon Bleu de Pollo</i>	\$ 40.000
<i>Cordon Bleu en salsa de tocineta</i>	\$ 42.000

Posta

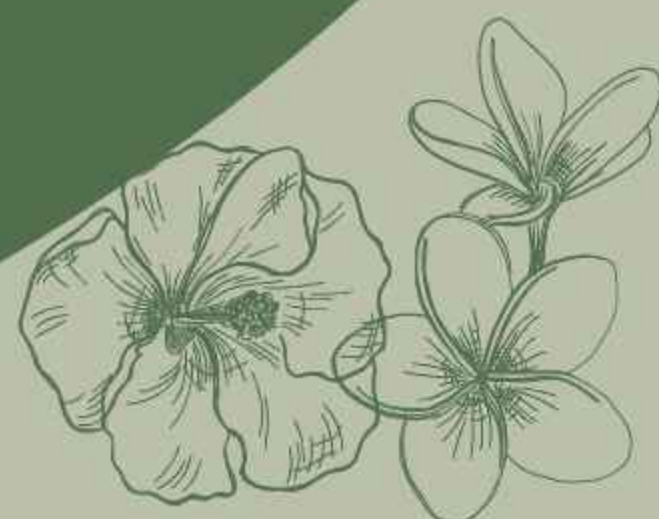
<i>Posta Cartagenera</i>	\$ 42.000
<i>Posta en salsa de champiñones</i>	\$ 44.000
<i>Posta en vegetales</i>	\$ 42.000
<i>Posta Cayena</i>	\$ 48.000

Paisa

<i>Montañero</i>	\$ 42.000
<i>Bandeja Paisa</i>	\$ 54.000

Cerdo

<i>Cerdo en salsa de lulo</i>	\$ 36.000
<i>Cerdo a la pimienta</i>	\$ 34.000
<i>Costilla BBQ</i>	\$ 50.000



Esencia Cayena



Carnes

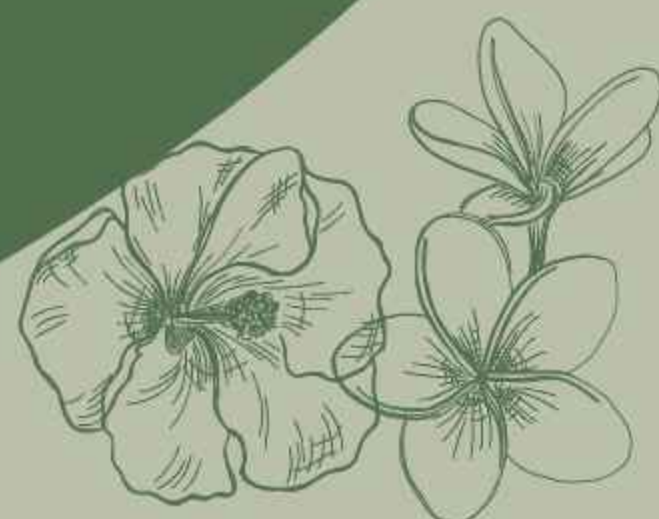
<i>Lengua en salsa</i>	\$ 38.000
<i>Sobrebarriga Cayena</i>	\$ 42.000
<i>Filet Mignon de res</i>	\$ 58.000
<i>Filet Mignon de pollo</i>	\$ 44.000

Pescados

<i>Mojarra roja frita</i>	\$ 46.000
<i>Mojarra roja frita Cayena</i>	\$ 50.000
<i>Filete Robalo Cayena</i>	\$ 72.000

Arroz

<i>Arroz Cayena</i>	\$ 46.000
<i>Arroz de camarón</i>	\$ 56.000
<i>Arroz caldoso con mariscos</i>	\$ 65.000
<i>Paella Cayena (para dos personas)</i>	\$ 120.000
<i>Paella Cayena (para cuatro personas)</i>	\$ 220.000
<i>(Las Paellas Cayena vienen con: Costillas de cerdo, chorizo, chicharrón y pollo)</i>	
<i>Paella Mar (para dos personas):</i>	\$ 140.000
<i>Paella Mar (para cuatro personas):</i>	\$ 245.000
<i>(Las paellas Mar vienen con: Camarón, calamar, langostinos y mejillones)</i>	



Menú Infantil

<i>Tender de pollo</i>	\$ 28.000
<i>Pechuga de pollo</i>	\$ 32.000
<i>Baby beef</i>	\$ 34.000
<i>Acompañamiento: Papas a la francesa</i>	

Mar

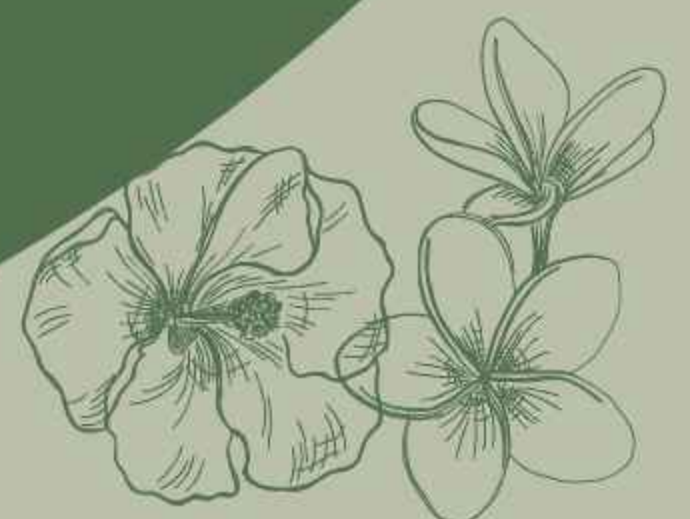
<i>Filete Robalo grille</i>	\$ 58.000
<i>Filete Robalo en reducción de limón</i>	\$ 60.000
<i>Filete Robalo Cayena</i>	\$ 72.000
<i>Filete Salmon al ajillo</i>	\$ 62.000
<i>Filete Salmón en reducción de naranja y romero</i>	\$ 64.000

Arroz

<i>Arroz de camarón</i>	\$ 56.000
<i>Arroz caldoso con mariscos</i>	\$ 65.000
<i>Paella Mar (para dos personas):</i>	\$ 140.000
<i>Paella Mar (para cuatro personas):</i>	\$ 245.000
<i>(Las paellas Mar vienen con: Camarón, calamar, langostinos y mejillones)</i>	

Acompañamiento

Nuestros platos vienen acompañados con: arroz, ensalada y carbohidrato del día.

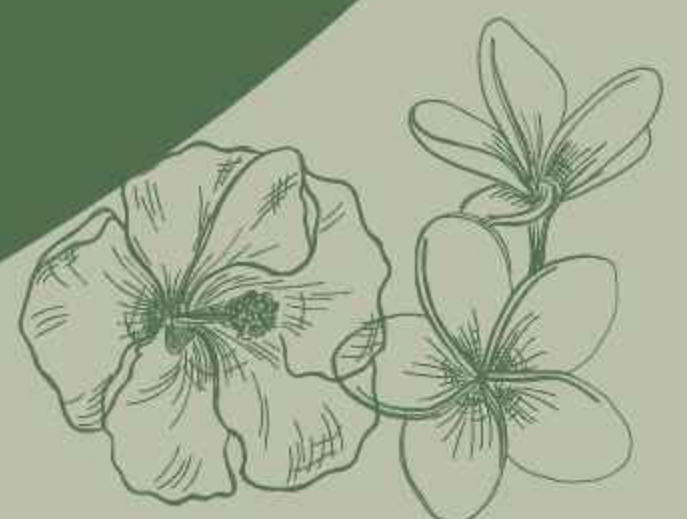


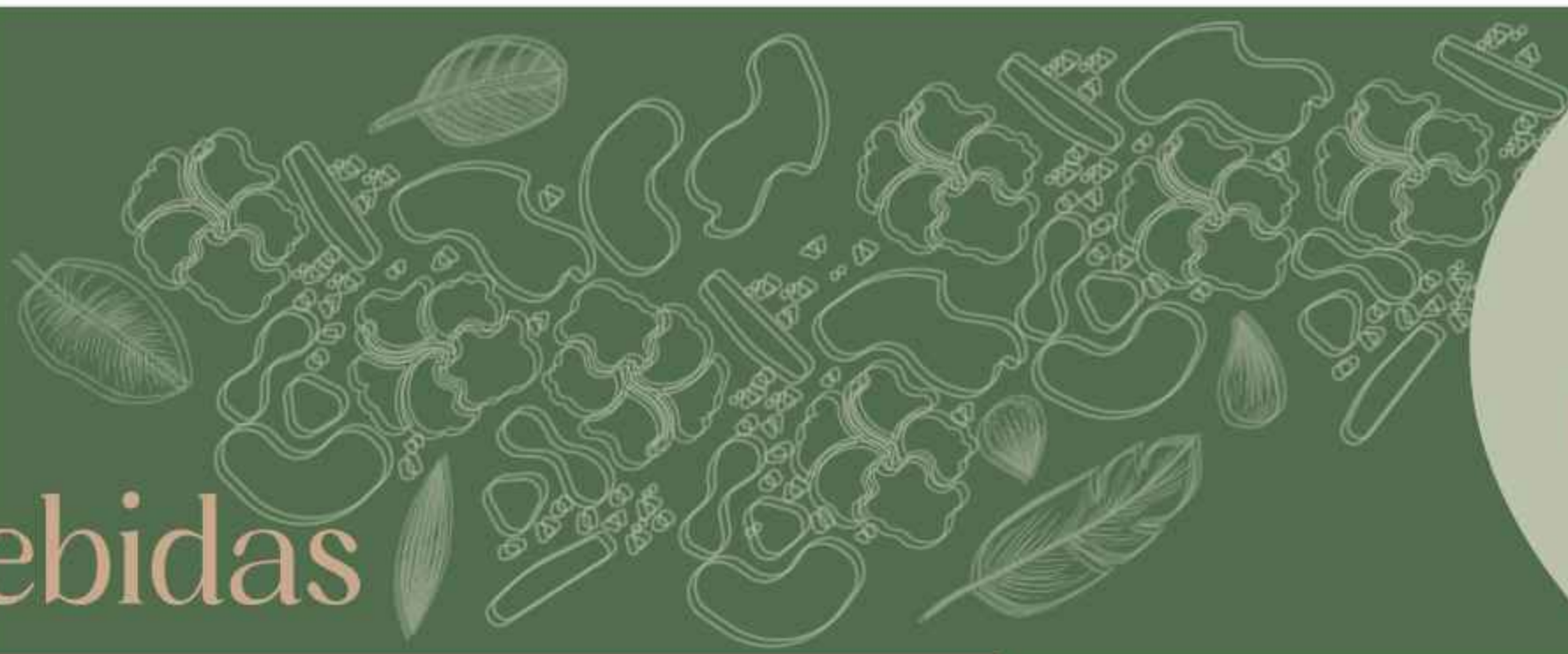
Carnes y Parrilla

<i>Sobrebarriga asada</i>	\$ 44.000
<i>Churrasco</i>	\$ 52.000
<i>Lomo ancho</i>	\$ 52.000
<i>Lomo encostrado en pimienta</i>	\$ 68.000
<i>Bife chorizo</i>	\$ 55.000
<i>Pechuga grillada con chimichurri</i>	\$ 42.000
<i>Parrillada mixta (pechuga, carne y cerdo, chorizo, platano maduro, papa al vapor, ensalada, sour cream)</i>	\$ 82.000

Cortes Angus

<i>Picana Angus</i>	\$ 130.000
<i>New York Angus Choice</i>	\$ 140.000
<i>Rib eye Angus Choise</i>	\$ 150.000





Bebidas

Jugos

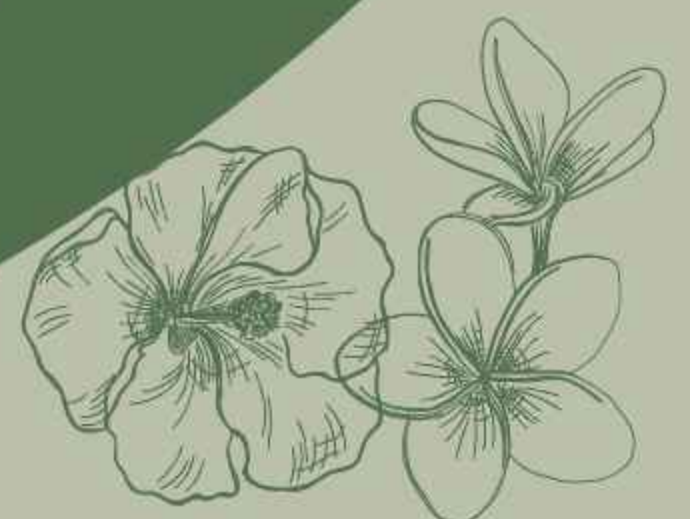
<i>Mora</i>	<i>\$ 14.000</i>
<i>Mango</i>	<i>\$ 14.000</i>
<i>Mango Biche</i>	<i>\$ 14.000</i>
<i>Tamarindo</i>	<i>\$ 14.000</i>
<i>Corozo</i>	<i>\$ 14.000</i>
<i>Maracuyá</i>	<i>\$ 14.000</i>
<i>Lulo</i>	<i>\$ 14.000</i>
<i>Mandarina</i>	<i>\$ 14.000</i>

Limonadas

<i>Natural</i>	<i>\$ 12.000</i>
<i>Cerezada</i>	<i>\$ 14.000</i>
<i>Hierba Buena</i>	<i>\$ 14.000</i>
<i>Coco</i>	<i>\$ 16.000</i>
<i>Mango Biche</i>	<i>\$ 16.000</i>

Sodas Saborizadas

<i>Frutos rojos</i>	<i>\$ 14.000</i>
<i>Frutos cítricos</i>	<i>\$ 14.000</i>
<i>Frutos tropicales</i>	<i>\$ 16.000</i>



Bebidas

Cócteles de Autor

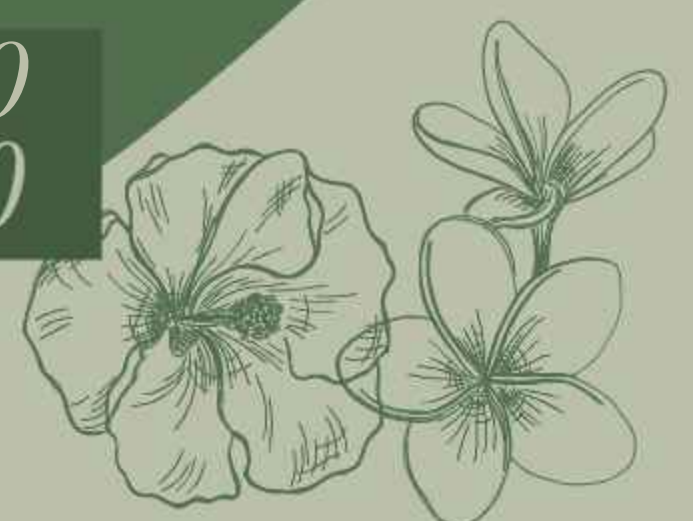
<i>Tamarindo</i>	\$ 52.000
<i>Mora</i>	\$ 52.000
<i>Corozo</i>	\$ 46.000
<i>Coco</i>	\$ 26.000
<i>Maracuyá</i>	\$ 32.000
<i>Pink Caribbean</i>	\$ 37.000

Clásicos

<i>Mojito</i>	\$ 28.000
<i>Margarita clásica</i>	\$ 32.000
<i>Moscow Muller</i>	\$ 32.000
<i>Aperol</i>	\$ 44.000
<i>Cosmopolitan</i>	\$ 30.000
<i>Negroni</i>	\$ 38.000
<i>Gin Tonic</i>	\$ 40.000
<i>Piña Colada</i>	\$ 40.000
<i>Old fashion</i>	\$ 42.000
<i>Carajillo</i>	\$ 42.000
<i>Dry Martini</i>	\$ 42.000
<i>Margarita Premium (Tequila Don Julio)</i>	\$ 42.000
<i>Mojito Premium (Ron Zacapa)</i>	\$ 52.000

Mocktail

<i>Sierra Nevada</i>	\$ 16.000
<i>Fuego Eterno</i>	\$ 16.000
<i>Eclipse de Media Noche</i>	\$ 16.000
<i>Isla de Esmeralda</i>	\$ 16.000
<i>Blue Caribbean</i>	\$ 16.000





Bebidas

Sangrías

<i>Tinto</i>	<i>\$ 140.000</i>
<i>Rosada</i>	<i>\$ 140.000</i>
<i>Blanca</i>	<i>\$ 140.000</i>

Cervezas

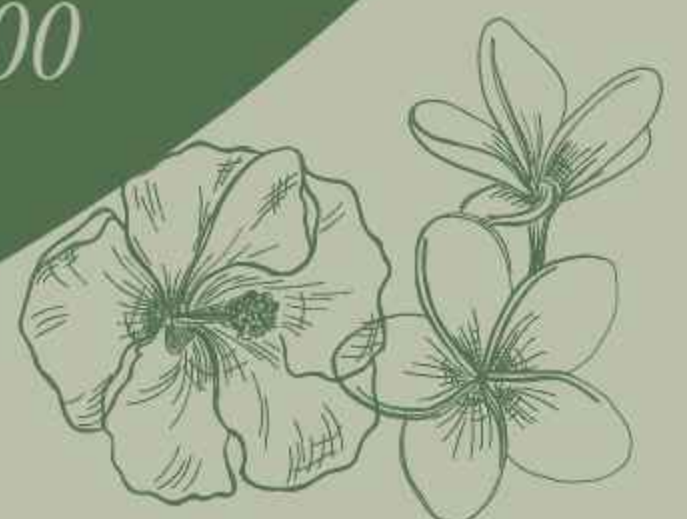
<i>Stella</i>	<i>\$ 15.000</i>
<i>Corona</i>	<i>\$ 15.000</i>
<i>Corona cero</i>	<i>\$ 15.000</i>
<i>BBC</i>	<i>\$ 12.000</i>
<i>Michelob</i>	<i>\$ 12.000</i>
<i>Club Colombia</i>	<i>\$ 12.000</i>

Gaseosas

<i>Coca Cola Zero</i>	<i>\$ 8.000</i>
<i>Coca Cola Original</i>	<i>\$ 8.000</i>
<i>Kola Román</i>	<i>\$ 8.000</i>
<i>Sprite</i>	<i>\$ 8.000</i>
<i>Agua Manantial 500 ml.</i>	<i>\$ 9.000</i>
<i>Agua con Gas</i>	<i>\$ 8.000</i>
<i>Soda</i>	<i>\$ 8.000</i>
<i>Ginger Ale</i>	<i>\$ 8.000</i>
<i>Ginger Mil</i>	<i>\$ 8.000</i>
<i>Red Bull</i>	<i>\$ 16.000</i>

Adicionales

<i>Sumo de Limón</i>	<i>\$ 3.000</i>
<i>Michelado</i>	<i>\$ 3.000</i>





Postres

*Cheesecake
Limonada de Coco* \$ 16.000

Flan de Caramelo \$ 12.000

*Tres Leches de
Kola Román* \$ 16.000

*Cheesecake
Guayaba* \$ 16.000



Licores

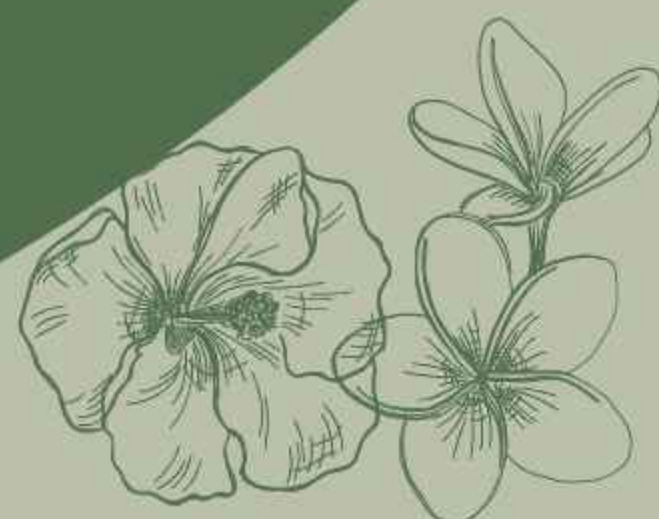
Vino Tinto	Valor por Botella	Valor por Copa
<i>Vino Intis Malbec 750 ml</i>	\$ 110.000	\$ 28.000
<i>Tarapaca Varietal Carbenet Sauvignon 750 ml</i>	\$130.000	
<i>Vino Las Moras Malbec 750 ml</i>	\$ 140.000	
<i>Tarapaca Reserva Merlot 750 ml</i>	\$ 160.000	
<i>Vino Ramon Bilbao Crianza 750 ml</i>	\$ 170.000	
<i>Vino Santiago Cabernet</i>	\$ 170.000	

Vino Blanco

<i>Vino Intis Blanco Chardonnay 750 ml</i>	\$ 110.000	\$ 28.000
<i>Vino Las Moras Chardonnay 750 ml</i>	\$ 140.000	
<i>Vino Pazo de San Mauro Albariño 750 ml</i>	\$ 260.000	
<i>Vino Ramon Bilbao Verdejo 750 ml</i>	\$ 170.000	
<i>Vino Santiago Chardonnay</i>	\$ 170.000	

Otros Vinos

<i>Vino Espumoso Barón de Rothberg</i>	\$ 120.000	\$ 28.000
<i>Vino Rosado Ramon Bilbao 750 ml</i>	\$ 170.000	
<i>Vino Espumoso Chandon Extra Brut 750 ml</i>	\$ 170.000	
<i>Vino Espumoso Chandon Rosé</i>	\$ 180.000	
<i>Vino Navarro Correa Malbec</i>	\$ 210.000	



Licores

Whisky

	Valor por Botella	Valor por Copa
<i>Old Parr 750</i>	\$ 340.000	\$34.000
<i>Old Parr 500</i>	\$220.000	
<i>Johnnie Walker Black 700 ml</i>	\$340.000	\$34000
<i>Johnnie Walker Doble Black 700 ml</i>	\$380.000	
<i>Johnnie Walker Gold 700 ml</i>	\$520.000	
<i>Johnnie Walker 18 años 700 ml</i>	\$790.000	
<i>Johnnie Walker Blue Label 700 ml</i>	\$1.950.000	
<i>Buchanans Red Seal 750 ml</i>	\$1.650.000	
<i>Buchanans 18 años 750 ml</i>	\$680.000	\$55.000
<i>Buchanans Two Soul 750 ml</i>	\$440.000	\$35.000
<i>Buchanans Master 750 ml</i>	\$420.000	\$35.000
<i>Buchanans Deluxe 375 ml</i>	\$200.000	
<i>Buchanans Deluxe 750 ml</i>	\$340.000	\$34000
<i>Jack Daniel's 700 ml</i>	\$320.000	
<i>The Glenlivet 12 años x 700 ml</i>	\$420.000	\$38.000
<i>Glenlivet 15 años</i>	\$720.000	
<i>Macallan Double Cask 12</i>	\$950.000	
<i>Macallan Double Cask 15</i>	\$1.510.000	
<i>Glenfiddich 15 Años</i>	\$780.000	
<i>Glenfiddich 18 Años</i>	\$1.080.000	

Tequila

<i>Tequila 1800 Ciristalino Añejo 700 ml</i>	\$580.000	
<i>Tequila Reposado Tequilero Dobel Diamante 700 ml</i>	\$620.000	
<i>Patrón Cristalino</i>	\$680.000	
<i>Tequila Reserva 1800 Añejo 750 ml</i>	\$520.000	
<i>Tequila Reserva 1800 Reposado 750 ml</i>	\$480.000	\$39.000
<i>Don Julio Reposado 700 ml</i>	\$480.000	\$35.000
<i>Don Julio Blanco 700 ml</i>	\$380.000	
<i>Don Julio 70 700 ml</i>	\$760.000	
<i>Jose Cuervo 750 ml Especial</i>	\$280.000	
<i>Tequila Olmeca</i>	\$220.000	
<i>Mezcal Union 700 ml</i>	\$280.000	\$32.000
<i>Mazcal 400 conejos</i>	\$480.000	

Licores

Ginebra	Valor por Botella	Valor por Copa
<i>Tanqueray London</i>	\$380.000	\$ 38.000
<i>Beefeater London 40 x 700 cc</i>	\$ 280.000	\$ 38.000
<i>Ginebra Greenall's</i>	\$ 220.000	

Vodka

<i>Vodka Smirnoff Original 700 ml</i>	\$420.000	
<i>Vodka Grey Goose 700 ml</i>	\$220.000	

Ron

<i>Ron Zacapa 23 años</i>	\$420.000	
<i>Ron Zacapa XO</i>	\$1.250.000	
<i>Ron Cacique Añejo 750 ml Especial</i>	\$280.000	
<i>Ron La Hechicera x 700 cc</i>	\$420.000	
<i>Ron Havana Club 3 años</i>	\$260.000	\$ 20.000

Aperitivos y Digestivos

<i>Baileys</i>		\$28.000
<i>Martin Rosso</i>		\$18.000
<i>Campari</i>		\$18.000
<i>Aperol</i>		\$18.000
<i>Disaronno</i>		\$22.000
<i>Cognac Remy Martin VSOP 700</i>		\$60.000
<i>Cognac Remy Martin XO 700</i>	\$1.950.000	\$210.000

