

CEVICHES Y CRUDOS

Ceviche Varadero \$52.900
 Mixtura de mariscos, leche de tigre, cítrico de gulupa y dados de mango.

Trío de ceviches \$54.900
 Clásica preparación de ceviche. Tradicional, rocoto y ají amarillo.

Tuna Varadero \$48.900
 Tuna, crema de marañón y sesamo negro.

Carpaccio de res \$45.900
 En costra de pimienta negra, sobre rugula y nieve de grano pandano.

Ceviche encocado \$44.900
 Dados de pescado, cremosa salsa de leche de tigre y madurito dulce.

Ceviche caribeño \$49.900
 Variedad de mariscos en salsa rocoto.

Ceviche de pescado \$39.900
 A elección de salsa tradicional, rocoto o ají amarillo.

Tres cubano \$46.900
 Pesca blanca, salmón y tuna fresco con salsa ponzu, ají amarillo y tradicional.

ENTRADAS

Pulpo al Jospes \$65.900
 Al carbón marinado en ají panca, miel y naranjas.

Carimañolas \$29.900
 Con camarón y queso fresco.

Tocino Varadero \$53.900
 Cerdo ahumado, miel trufada, crocante de puerro y manzanas.

Croquetas de pescado \$51.900
 Croquetas rebozadas al panco con crema agria y chile dulce.

Cannoli \$26.900
 Pasta fresca rellena de mousse de garbanzo y menta fresca.

Choclo con langosta \$69.900
 Maíz criollo, carne de langosta y crema de trufa.

Morcilla de Burgos \$38.900
 Sobre manzanas escalfadas.

Taco de cochinito \$34.900
 Pata de cerdo salada elaborada en cocción lenta por 12 horas, marinado picantón, y crema de aguacate.

Ensalada mediterránea \$49.900
 Cogollo europeo, burrata, manzanas escalfadas, crocante marino, almendras tostadas y alioli.

Tamalillo habanero \$28.900
 Masa de maíz artesanal rellena de mariscos, servido con suero costeño.

Cazuelita de langostinos \$43.900
 Cremosa sopa de langostinos al carbón.

Del capitán \$29.900
 Sopa de pescado y mixtura de vegetales aromatizados con vino blanco.

Doña Celia \$39.900
 Crema de jaiba coronada con galleta de parmesano.

CLÁSICOS VARADERO

Del Pacífico al Jospes \$69.900
 Filete de pescado al carbón, sobre arroz cremoso de ají amarillo y chimichurri peruano.

Tostones \$39.900
 Selección: jaiba y camarones gratinados o clásica preparación ropa vieja cubana.

Langostinos girasol \$69.900
 Clásico Varadero. Crocantes en parmesano sobre plátano en dos texturas.

Cremoso de coco y camarón \$59.000
 Excepcional de la casa.

PESCADOS & MARISCOS

Marañón de la Habana \$71.900
 Róbalo en crema de marañón.

Steak de tuna \$64.900
 Encostrado en pimienta sobre arroz cremoso de coco.

Varadero \$78.900
 Filete de pescado coronado con mixtura de mariscos, salsa mediterránea aromatizada al pastis.

Duo Varadero \$68.900
 Salmón a la finas hierbas y róbalo al ajillo sobre puré y mofongo.

Róbalo toscano \$72.900
 Bañado en tomates confitados y nieve de grano pandano.

Al Jospes \$67.900
 Horneado al carbón, sal marina con sutiles toques ahumados.

Róbalo al horno \$115.000
 Róbalo entero deshuesado al carbón aromatizado en zumo de naranjas frescas y echalotes.

Cazuela de mariscos \$76.900
 Al estilo Varadero, aromatizada con leche de coco.

Brochetas de langostinos \$69.900
 Marinado al estilo cajún, servidos sobre arroz de ají amarillo.

Parrillada de mariscos \$99.900
 Camarón, langostinos, pulpo, salmón, róbalo, mejillón y calamar. Acompañado de arroz de ají amarillo y patacón.

Mixtura de mariscos al carbón \$79.900
 Al estilo isleño sobre puré de papa y mofongo.

Langosta fresca \$285.000
 Del caribe, bañada en mantequilla de Ricard, perfume de ajo y perejil. De temporada.

Casarecce y camarón \$53.900
 Clásica preparación italiana, a la crema de vino blanco y tocina.

Frutos del mar Varadero \$59.900
 Pasta tagliatelle del mar en crema de bisquet y boronas de grano pandano.

Pasta tagliatelle \$49.900
 En crema de trufa blanca y almendras tostadas.

ARROCES

De mariscos Varadero \$63.900
 Frutos del mar aromatizados al anís, finalizado en horno al carbón.

De cochinito \$64.900
 Al carbón, con tomates confitados y frijol negro.

Vegano \$44.900
 Con vegetales parrillados y frijol caraota, coronado con tomate ahumado.

CARNES & AVES

Mar y tierra \$74.900
 Lomo y langostinos en crema de trufa.

Ropa vieja \$56.900
 Clásico de la isla, sobre arroz de moros y cristianos.

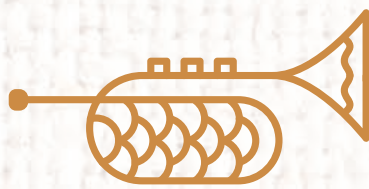
Pollo picantón \$49.900
 Pollo con hueso braseado al carbón, servido con salsa al ron y pimienta cayena.

Bull steak \$88.900
 Al carbón, jugoso corte de picanha x 400 gr.

Codillo santiaguero \$58.900
 Cerdo en cocción lenta por 12 horas, aromatizado con especias, salsa de ajo y arroz de moros.

New York 350gr \$118.000
 Certified Angus beef steak.

Lomo a la pimienta Varadero \$72.900
 Bañado en mantequilla de pimienta negra acompañado de puré de papa.



VARADERO

• D E S D E 1 9 9 9 •

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 a 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 destinarán 100% entre los trabajadores del área de servicios.

En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la línea exclusiva dispuesta en Bogotá para atender las inquietudes sobre el tema: 6 51 32 40 o a la línea de Atención al ciudadano de la superintendencia de industria y comercio: 5 92 40 00 en Bogotá o para el resto del país línea gratuita nacional: 01 8000-910165, para que radique su queja.