

PUNTA·FARO

I S L A M Ú C U R A



Servicio a la Carta/A la Carte Service

CEVICHE PERUANO/PERUVIAN CEVICHE

Una deliciosa combinación de Camarón fresco, con cebolla roja y pimentón finamente picado. bañado ligeramente en jugo de limón

A delicious combination of fresh shrimp, with red onion and finely chopped Bell pepper lightly dipped in lemon juice

COP \$ 45.000



PATACONES/PLANTAIN CHIPS

Crujientes rodajas de platano verde, doradas acompañadas de suero y hogao o queso costeño

Crispy golden plantain chips accompanied by whey and hogao or costeño cheese

COP \$12.000



QUESO COSTEÑO/COASTAL CHEESE
\$ 14.000

SANDWICH JAMÓN Y QUESO/HAM AND CHEESE SANDWICH

Una deliciosa combinación de Jamón y queso derretido entre un pan artesanal finamente dorado en mantequilla y acompañado de mayonesa

A delicious combination of ham and melted cheese and butter browned artesanal bread served with mayonnaise

COP \$ 10.000



SALCHIPAPAS/SALCHIPAPAS

Papas fritas, doraditas, en su punto, acompañadas de salchicha picada

Golden French fries, topped with sliced sausage Coctel

COP \$ 12.000



COCTEL DE CAMARONES /SHRIMP COCKTAIL

Exquisita fusión de frescos camarones bañados en una cremosa salsa rosada y limón

Shrimp bathed in a creamy thousand island dressing

COP \$ 45.000



CEVICHE COSTEÑO/COSTEÑO CEVICHE

Frescos camarones en salsa roja, con su punto de acidez una fina mezcla de cilantro, cebolla blanca y limón

Fresh shrimp in red sauce, with its point of acidity a fine mixture of cilantro, white onion and lemon

COP \$ 45.000





P U N T A F A R O

PLATOS FUERTES
MAIN COURSE



PAELLA PUNTA FARO /PUNTA FARO PAELLA

Sin duda uno de los platos emblematicos al estilo la valenciana
Arroz y mariscos se fusionan para deleitar exquisitos paladares

Undoubtedly one of the emblematic dishes in the Valencian style
Rice and seafood merge to delight exquisite palates

COP \$ 175.000

PARA 2 PERSONAS/ FOR TWO

PULPO AL GRILL/GRILLED OCTOPUS

Fino Pulpo a la plancha
con adobo de Chimichurri

Grilled octopus with Chimichurri marinade

COP \$ 120.000



LANGOSTA AL GRILL/GRILLED LOBSTER

Langosta caribeña ligeramente dorada
al grill y bañada en mantequilla de ajo

Grilled Caribbean lobster topped
with clarified garlic butter

COP \$ 90.000





PESCADO FRITO/FRIED FISH

Pescado frito servido
con arroz de coco y patacón de platano
Dip fried snapper served
with coconut rice and plantain patacon

COP \$ 65.000



BABY BEEF /BABY BEEF

Corte premium de solomito de res sellado al gusto,
acompañado de papas fritas y ensalada de la casa

Grilled premium sirloin cut
Served with french fries and garden salad

COP \$ 45.000



PECHUGA AL GRILL /GRILLED CHICKEN BREAST

Apetitosa pechuga de pollo asada a la parrilla
ligeramente marcada, con un toque de sal y pimienta

Appetizing grilled chicken breast
lightly marked, with a touch of salt and pepper

COP \$ 35.000

