

Carta de comidas	
ENTRADAS	
Hayaquitas costeñas. Tamalitos costeño en masa tradicional, relleno de carne y acompañado con ají casero	\$3.500
Pulpo tiernizado. En encurtido tierra bomba, sobre papa cocida	\$13.000
Ceviche de criminis	\$9.00
Ceviche de camarones y mango (En salsa roja)	\$14.900
Cóctel de camaròn estilo samario (En salsa golf)	\$14.900
Cóctel de camarón y pulpo (En salsa golf)	\$15.500
Anillo de calamar	\$13.900
Crispetas de camarón	\$15.500
Champiñones baby bella (En crema de roquefort)	\$12.900
ACOMPAÑANTES	
Aros de cebollas	\$4.500
Papas a la francesa	\$4.500
Cascos artesanales de papa	\$3.900
Bollito costeño de maíz blanco	\$2.900
Bollito costeño de chόcolo	\$2.900
Puré de papa con queso parmesano	\$4.500
Porción de pancitos artesanales	\$4.100
Arroz con coco y panela	\$4.500
Ensalada fresca	\$4.100
Ramen noodles con mantequilla y queso parmesano	\$4.500
FRUTOS DEL MAR	
Filete de rόbalo mediterráneo a la plancha con salteado de rutos del mar en crema de mariscos	\$25.900
Filete de rόbalo Punta Aguja Tostadito, apanado con queso parmesano	\$22.000
Filete de rόbalo Nabusímake a la plancha salseado con ceviche de camarón	\$24.000
Arroz chocono, arro de coco, salteado con verduras y camarones	\$24.900
Bowl de mariscos camellón, marisco sateados y gratinados en salsa de yogurt y verduras	\$18.900
Bowl de mejillones El parque, saleteado de almejas en mantequilla, con cebolla, ajo y un toque de vino blanco	\$15.500
Bowl regalo de Dios Guiso de camarones, portobello, calamar y verduras en leche de coco con un toque de curry.	\$18.900
CARNES Y POLLO	
Morrillo la 30, en salsa crema con lajas de portobello y un toque de vino blanco	\$18.900
Morillo Inka Inka, con camarones salteados y reducción de balsámico	\$24.900
Lengua al queso, Escalopes de lengua en una suave salsa de quesos	\$17.900
Lengua Tayrona, lengua con salteado de setas, tomate, cebolla, cilantro y leche de coco	\$17.900
Posta La Negra, en salsa de panela al estilo cartagenero	\$18.900
Solomito Cundí, con cebollas caramelizadas, toque de mostaza y crema	\$25.900
Lomitos de pollo Coralia, a la plancha en salsa de yogurt y verduras	\$17.500
Lomitos de pollo parmesano	\$17.900
Nota: Elija 2 de las siguientes guarniciones: Arroz de coco, puré de papa, ensalda fresca o ramen noodles.	
SANDWICHES	
Todos nuestros sandwiches se preparan con zucchini horneado, cebolla grillada, queso, lechuga, mayonesa de maracuyá al curri y parpas chips artesanales	
Sandwich de lomitos de pollo	\$13.500
Sandwich de portobello	\$13.900
Sandwich de lengua braseada	\$13.900
Sandwich de salmón ahumado	\$16.900
Sandwich de morrillo	\$13.900
Sandwich de camararón al ajo	\$15.500
Opción gratinado	\$2.500
PASTAS	
Bomba de la playa, Fetuccini con salteado de frutas del mar en crema de mariscos	\$19.900
Laki laki, Fetuccini con camarones y mejillones en salsa pomodoro natural, con un toque de vino blanco	\$17.900
Pollera Colorá, Fetuccini con trocitos de pechuga de pollo, sofrito de cebolla, ajo, zucchini, maicitos, crema, toqueiot de leche de coco y parmesano	\$16.900
Mix de chancha, ramen noodles con solomito, portobello, camarones y un toque de leche de coco y crema	\$18.900
ENSALADAS	
Ensalda Oma, variedad de lechugas, tomate, maicitos, lajas de zanahoria, julianas de pechuga, tocineta y queso parmesano. Acompañado de envuelto de maiz blanco	\$15.900
Ensalada Tucurinka, Combinación de lechugas, lajas de portobello salteado, pasta noodles, zucchini, cuadritos de cebolla y pimentón	\$14.500
Ensalada Taminaka combinación de lechugasm cebolla caramelizada, aceitunas, cuadritos de tomate, camarones salteados al ajo, pulpo tiernizado y salmón ahumado	\$18.900
BEBIDAS	
Tinto pequeño	\$1.200
Tinto grande	\$1.600
Café con leche	\$2.000
Mokaccino	\$4.000
Capuccino sin licor	\$3.500
Capuccino con licor	\$4.000
Té de sabores surtidos	\$2.900
Tè en leche	\$3.500
Chocolate en leche	\$2.500
Chocolate biscotti	\$3.900
Aromática natural de frutas	\$1.800
Chocolate tradicional	\$2.000
Milkshake de piña	\$6.500
Milkshake de maracuyá	\$6.500
Milkshake de mora	\$6.500
Milkshake de milo	\$6.500
Milkshake de brownie	\$6.500
Jugos en agua	\$3.500
Jugos en leche	\$4.200
Jugos especiales	\$6.500
Gaseosas	\$2.800
Té hatsu	\$6.000
POSTRES	
Torta húmeda de chocolate	\$7.000
Torta de manaza y nuez	\$4.500
Torta casera de naranja	\$4.500
Adición de bola de helado	\$2.000
Flan de caramelo y bizcochuelo	\$7.000
Postre recomendado	\$4.500
Helado de vainilla	\$3.700