



EJECUTIVOS

- Sancocho tumba catre \$ 15.000
- 1/2 Sancocho tumba catre \$ 12.000
- Nuquiseño \$ 17.500
- Viudo de pescado \$ 17.500
- Menú empresarial \$ 9.000

ENTRADAS

- Consomé de pescado en leche de coco con presa \$ 8.000
- Consomé en pocilleta \$ 4.500
- Anillos de calamar \$ 15.000
- Cebiche de camarón \$ 15.000
- Crema de camarón \$ 11.000
- Cebiche de langostinos \$ 23.500
- Cebiche de pescado \$ 14.000
- Cebiche de pulpo \$ 17.500
- Cebiche mixto (caracol, calamar, camarón) \$ 20.000
- Muelas de cangrejo \$ 18.000
- Sopa de mariscos en pocilleta \$ 18.000

PORCIONES

- Arroz blanco \$ 1.200
- Arroz con coco \$ 3.000
- Papas a la francesa \$ 3.500
- Ensalada \$ 1.800
- Pescado posta \$ 5.500
- Pescado filete \$ 6.000
- Porción de patacones (3 patacones) \$ 3.500
- Porción de patacón con jaiva (3 patacones) \$ 10.000

FILETES

- Bravo, cherna, mero, corvina, atún (según la temporada)
- Filete parmesano (Apanado con queso parmesano, patacón, ensalada, arroz con coco y salsa tártara) \$ 21.500
- Filete Apanado \$ 20.000
- Filete a la plancha \$ 20.000
- Filete gratinado (Gratinado con queso mozzarella y parmesano, arroz con coco, patacón y ensalada) \$ 22.500
- Filete marinero mixto gratinado (en salsa bechamel, marinado con calamar y camarón, arroz con coco, patacón y ensalada) \$ 26.000
- 1/2 Filete marinero mixto gratinado \$ 21.000
- Filete en salsa de camarones (En salsa bechamel, marinado con camarones arroz con coco, patacón y ensalada) \$ 23.000
- Filete agridulce (Bañado en salsa de frutas, arroz con coco, patacón y ensalada) \$ 21.000
- Filete a la tamarindo (Filete de pescado, jamón, queso mozzarella bañado en salsa de tamarindo) \$ 21.000
- Pollo en salsa de tamarindo (Filete de pollo, jamón, queso mozzarella bañado en salsa de tamarindo) \$ 20.000

OTROS

- Pargo rojo frito (Arroz con coco, patacón y ensalada - Precio según el tamaño y temporada)
- Sierra frita platera (Precio según el tamaño)
- Cazuela de mariscos gratinada (Caracol, pulpo, calamar, pescado, camarones, langostino en leche de coco con queso mozzarella y parmesano, arroz con coco, patacón y pan) \$ 29.000
- 1/2 cazuela gratinada \$ 23.000
- Cazuela sin gratinar \$ 25.000
- 1/2 cazuela sin gratinar \$ 21.000
- Sopa de mariscos \$ 23.000
- Jaiba gratinada \$ 24.000
- Langostinos Termidor \$ 30.000
- Langostinos a la diablo \$ 28.000
- Langostinos al ajillo (Acompañados de arroz con coco, patacón, ensalada y pan francés) \$ 28.000
- Langostinos mariposa (Apanados y acompañados de arroz con coco, ensalada y patacón) \$ 28.000
- Langosta (Según el tamaño - Gratinada con queso mozzarella y parmesano, arroz con coco, ensalada, patacón y pan francés y/o al ajillo) \$ 53.000
- Arroz de mariscos (Valamares, camarones, langostinos, `pescado, pulpo, caracol, patacón y ensalada) \$ 21.000
- Menú Infantil (Filete parmesano con miel de abeja y papitas a la francesa; gaseosa y obsequio) \$ 12.000

BEBIDAS

- Refajo Nuquiseño grande \$ 18.000
- Refajo Nuquiseño pequeño \$ 9.000
- Jarra de guarapo grande \$ 5.000
- Jarra de guarapa pequeña \$ 3.000
- Jugo de Mandarina \$ 4.000
- Limonada natural \$ 3.000
- Jugos en leche \$ 3.000
- Gaseosas \$ 1.500

POSTRES

- Tiramisú \$ 3.800
- Biscotto \$ 3.800
- Cheesecake \$ 3.800
- Napoleón \$ 3.800

Restaurante Nuquí

Dirección: Cra 42 No. 10 - 49

Teléfono: (57)(4) 312 37 49

E-mail: poblado@nuqui.com

Medellín - Colombia

Sur América