

# MENÚ Selecto DEL CHEF

## ENTRADAS

### Entradas calientes

#### CHICHARRÓN TROPICAL \$32.000

Cubos de chicharrón crocantes en salsa de bocadillo, sobre un cremoso de aguacate, coronado con vegetales encurtidos y mango biché.

#### MEJILLONES Y CAMARONES AL AJILLO \$36.000

Mejillones y camarones salteados en mantequilla de ajo con vino blanco y perejil, acompañados de patacones crocantes para un contraste perfecto.

### Entradas Frias

#### VUELVE A LA VIDA \$27.000

Cóctel de mariscos marinados 24 horas en limón y naranja, con notas cítricas y frescas. Incluye un toque picante y crujientes patacones para contraste y textura.

## CERDO

#### CERDO CHIMICHURRI \$37.000

Lomo de cerdo al grill en chimichurri argentino. Acompañado de papas rústicas a la parmesana y ensalada del chef.

#### COSTILLAS BBQ

250 g \$35.000  
500 g \$62.000

Costillas de cerdo marinadas por 24 horas y cocidas lentamente por 6 horas. Disponibles en 250g, 500g y 1 kilo, con salsas BBQ de bocadillo o tradicional. Se sirven con papas rústicas y ensalada césar.

#### MIX DE CERDO \$59.000

Cerdo madurado en salsa de mariscos, con cubitos de chicharrón y camarones. Acompañado de cremoso de papa y ensalada de la casa.

## CARNE

#### CHURRASCO \$49.000

Churrasco mariposa al grill con chimichurri, acompañado de vegetales salteados y papas rústicas a la parmesana.

#### PUNTA GORDA \$58.000

Corte jugoso y tierno a la parrilla con chimichurri, acompañado de croquetas de yuca, chorizo argentino y ensalada coleslaw.

#### STEAK PIMIENTA \$69.000

Lomo fino con especias y pimienta, flameado con licor colombiano en salsa bechamel, acompañado de puré de papas y ensalada césar.

EL SANTUARIO

# MENÚ Selecto DEL CHEF

MAR

**CAZUELA DE MARISCO**

\$61,000

Delicioso bisque a base de crema de leche y mariscos. Acompañado de patacones, arroz de coco y ensalada.

**ENCOCADO DE PESCADO Y CAMARÓN**

\$57,000

Camarones frescos y filete de pescado del día, salteados con vegetales y zumo de leche de coco. Acompañado con arroz de coco, patacones y cubos de aguacate.

**SALMON SOLEIL**

\$57,000

Salmón sellado con salsa de naranja, sobre espinaca baby y espárragos al vapor, acompañado de risoni cremoso en leche de coco y mantequilla de ajo.

**RISSOTO DE MAR**

\$58,000

Risotto cremoso cocido lentamente con fondo de mariscos y mariscos frescos.

**PULPO AL GRILL**

\$80,000

Pulpo a la parrilla con chimichurri ahumado, servido con papas rústicas en mantequilla de ajo y vegetales salteados.

**HAMBURGUESA**

**ELEGIDA**

\$40,000

Hamburguesa de carne choice americana a la parrilla en pan brioche con queso americano, tocineta, mayonesa de trufa, cebollas caramelizadas, pepinillos, lechuga y tomate. Acompañada de papas a la francesa o papas casco.

POLLO

**POLLO SANAPE**

\$38,000

Suprema de pollo a la parrilla con salsa de mostaza y champiñones, acompañada de puré de papa y ensalada del chef.

**POLLO CIELO MAR**

\$49,000

Filete de pollo al grill bañado en salsa de camarones. Acompañado de cremoso puré de papas y ensalada de la casa.

**POLLO AL GRILL**

\$35,000

Filete de pollo a la parrilla con mantequilla de especias, servido con puré de papas y ensalada.

**PASTAS**

**ALFREDO**

\$43,000

Pasta salteada con pollo, cebolla y tocineta en salsa blanca de queso crema y parmesano, acompañada de pan tostado al ajillo.

**MARE MONTI**

\$53,000

Pasta con camarones, calamar, champiñones, pimientos, apio, ajo y cebolla en salsa de mariscos y bechamel.