

ENTRADAS

| | |
|--|----------|
| Chips de platano verde con suero costeño | \$11.500 |
| Patacones con hogao y suero | \$12.000 |
| Calamares apanados | \$28.000 |
| Deditos de pescado | \$23.000 |

PLATOS

para compartir

| | |
|---|----------|
| Picada de mariscos apanada | |
| Langostinos, filete de pescado , calamar y pulpo apanados acompañados de patacones y salsa de la casa | \$58.500 |
| Parrillada la Jaiba (para dos personas) | |
| Filete de salmon, calamar y pulpo baby a la plancha con calamares y pescado apanado acompañado de patacones y hogao | \$78.500 |
| Full de mariscos (para tres personas) | |
| Ceviche la jaiba, ceviche peruano, calamares y pulpo al ajillo con calamares y pescado apanado, y pinchos de langostino acompañados de patacones , salsa de la casa y hogao | \$89.500 |
| Calamares apanados acevichados (para dos personas) | |
| Calamares apanados con camarones en zumo de limón, tomate, cebolla y cilantro. | \$53.500 |

SUSHI

Inari Roll

Langostinos en tempura con un toque de picante cubierto en salmón. **\$38.000**

La Jaiba Roll

Camarones en salsa de la casa cubiertos en plátano maduro. **\$30.500**

Mexican Roll

(Langostinos en tempura con aguacate, jalapeños cubierto en masago y salsa dinamita. **\$35.000**

Bart Roll

Langostinos en tempura con chicharrón de salmón cubierto de tartar de palmito, aguacate y masago **\$34.500**

Cevevichado Roll

Langostinos en tempura con aguacate, cubierto con mojarra en zumo de limón **\$33.000**

PLATOS

| | |
|---|----------|
| Camarones Y Calamares Al Ajillo | \$41.000 |
| Salteados Con Ajo, Cebolla, Aceite De Oliva Y Un Toque De Licor | |
| Brocheta De Camarones | \$28.000 |
| Camarones A La Plancha Con Cebolla Y Pimentón Acompañados De Chips De Plátano Verde | |
| Arroz De Mariscos | \$44.000 |
| Arroz Salteado Con Camarones Mariscos Y Un Toque De Cilantro | |
| Lomo Saltado Con Mariscos | \$44.000 |
| Trozos De Lomo, Camarones Y Calamares Salteados Al Wok Con Tomate , Cebolla, Y Platano Maduro | |
| En salsa Teriyaki acompañado Con Vegetales Al Wok | |
| Salmón | \$51.000 |
| Pollo | \$35.000 |
| Lomo | \$42.000 |
| Mariscos | \$41.000 |
| Salmon Con Calamares Salteados | \$50.000 |
| Filete De Salmon Al Grille Y Calamares Acompañados De Patacones , Hogao Y Suero | |
| Parrillada Personal | \$59.000 |
| Mariscos salteados acompañados patacón y suero | |
| Ensalada de Mariscos | \$38.000 |
| Mix de lechugas frescas con camarones y calamares salteados | |
| Full Asiatico | \$83.000 |
| Trozos de Salmón, ceviche de mango limón, sushi y camarones apanados | |
| Arroz al Wok | \$44.500 |
| Arroz con mariscos y lomo de salteados al wok | |
| Camarones apanados | \$32.000 |
| Lomo al Wok | \$44.000 |
| Trozos de lomo fino salteados con vegetales en salsa asiatica, acompañado de papa rustica | |
| Arroz Mandarin | \$38.000 |
| Arroz salteado al wok con camarón, pollo,vegetales y huevo frito | |
| Brocheta de Mariscos Anticuchero | \$42.500 |
| Mariscos a la parrilla, bañadas en salsa anticuchero acompañada de papa crocante y platano maduro | |
| Mojarra Frita | |
| Mojarra en tempura, acompañada de papa crocante y ensalada criolla, | \$39.000 |
| Langostinos | |
| Apanados (acompañados con papá en cascós y suero) | \$63.000 |
| Al Ajillo (acompañados con platanitos y suero) | \$56.000 |

VINOS

| | Botella | Media |
|-----------------------|---------|--------|
| <i>Chilenos</i> | | |
| <i>Santa Rita</i> | | |
| Carmenere | 118.000 | 60.000 |
| Cabernet Sauvignon | 118.000 | 60.000 |
| Merlot | 118.000 | 60.000 |
| Sauvignon Blanc | 118.000 | 60.000 |
| Chardonnay | 118.000 | 60.000 |
| <i>Frontera</i> | | |
| Carmenere | 75.000 | 40.000 |
| Cabernet Sauvignon | 75.000 | 40.000 |
| Merlot | 75.000 | 40.000 |
| Sauvignon Blanc | 75.000 | 40.000 |
| Chardonnay | 75.000 | 40.000 |
| <i>Casillero</i> | | |
| Carmenere | 98.000 | 60.000 |
| Cabernet Sauvignon | 98.000 | 60.000 |
| Merlot | 98.000 | 60.000 |
| Sauvignon Blanc | 98.000 | 60.000 |
| <i>Argentinos</i> | | |
| <i>Navarro Correa</i> | | |
| Trivarietal | 105.000 | |
| Chardonnay | 105.000 | |

LICORES

| | Botella | Media | Shot |
|---------------------------|---------|---------|--------|
| <i>Whisky</i> | | | |
| Old Parr | 245.000 | 178.000 | 23.000 |
| Buchanans Deluxe | 278.000 | 189.000 | 25.000 |
| Buchanans Master | 315.000 | | 28.000 |
| Buchanans 18 años | 578.000 | | 49.000 |
| <i>Tequila</i> | | | |
| José cuervo reposado | 178.000 | | 16.000 |
| jimador | 200.000 | 110.000 | 18.000 |
| Milagro Reposado | 295.000 | | 27.000 |
| Don Julio Blanco | 368.000 | | 34.000 |
| <i>Ginebra</i> | | | |
| Tanqueray | 250.000 | | 24.000 |
| Tanqueray rangpur | 285.000 | | 25.000 |
| Bombai | 247.000 | | 23.000 |
| Hendricks | 350.000 | | 32.000 |
| <i>Vodka</i> | | | |
| Absolut | 140.000 | 90.000 | 14.000 |
| Finlandia | 130.000 | | 13.000 |
| <i>Ron</i> | | | |
| Viejo de Caldas | 95.000 | | |
| Viejo de Caldas Ocho años | 148.000 | | |
| <i>Aguardiente</i> | | | |
| Antioqueño Tapa Azul | 90.000 | 48.000 | |

Champaña

| | |
|-------------------|-----------|
| JP CHENET | |
| Rose | \$120.000 |
| Brut | \$120.000 |
| Demi Sec | \$120.000 |
| Chenet Ice | \$120.000 |
| Merlot | \$105.000 |
| Cabernet | \$105.000 |
| Greenice | \$105.000 |

Cocteles

| | |
|---|--------|
| Daiquiri De Fresa | 23.000 |
| Ron Havana, Fresas, Limón y Azúcar | |
| Martini Maracuyá | 25.500 |
| Absolut, Maracuyá, Crema de Coco, Granadina y Limón | |
| Martini Lychee | 25.500 |
| Absolut y Lychee | |
| Margarita | 26.500 |
| José cuervo, Triplesec y Limón | |
| Mojito Cubano | 25.500 |
| Ron Havana, Hierbabuena, limón y soda | |
| Mojito De Lulo | 26.500 |
| Ron Havana, Lulo, Hierbabuena, limón y soda | |
| Mojito De Maracuyá | 27.500 |
| Ron Havana, Maracuyá, Hierbabuena, limón y soda | |
| Mojito De Frutos Rojos | 25.000 |
| Ron Havana, Frutos rojos, Hierbabuena, limón y soda | |



Ceviches

| | | |
|---|---|--------------------|
|  Ceviche Mixto Pargo | Una combinación de mariscos, pescado y aguacate, a base de zumo de limón y ají amarillo | \$30.500 |
|  Ceviche Clasico | Filete de mojarra, Maiz tostado, cebolla, cilantro, platano maduro y limon | \$30.000 |
|  Ceviche de camarones | Camarones en salsa roja, cebolla, limón, cilantro y picante | \$27.000 \$33.500 |
|  Ceviche mixto | Camarones, calamar y palmito en salsa roja, cebolla, limón, cilantro y picante | \$27.000 \$33.500 |
|  Ceviche la Jaiba | Camarones en crema agria, cebolla, limón, cilantro y picante | \$27.500 \$34.000 |
|  Ceviche mixto la Jaiba | Camarones, calamar y palmito en crema agria, cebolla, limón, cilantro y picante | \$27.500 \$34.000 |
|  Ceviche de mango | Camarones y mango en salsa roja, cebolla, limón, cilantro y picante | \$25.500 \$29.000 |
|  Ceviche Tropical | Camarones en zumo de limón , cebolla, maíz tierno, cilantro, mango, y manzana verde | \$26.500 \$ 30.500 |
|  Ceviche Mexicano | Camarones, salsa de la casa , pico de gallo y aguacate con un toque de picante | \$26.000 \$ 32.500 |
|  Ceviche Peruano | Pescado en trozos en zumo de limón, pimentón, cebolla, cilantro y picante | \$22.000 \$ 32.000 |
|  Ceviche Limeño | Espectacular combinación de camarones y papa criolla en salsa de la casa | \$ 33.500 |
|  Ceviche caribeño | Espectacular combinación de camarones y plátano maduro en salsa de la casa | \$ 33.500 |
|  Ceviche Mango Limón | Camarones en zumo de limón, mango, cebolla , cilantro y toque de picanto | \$ 35.000 |



Sandwich de Pescado

pescado apanado, con ensalada criolla salsa acevichada, acompañado de chips de yuca

\$27.500

BEBIDAS

| | |
|----------------------|--------|
| Agua en botella | 4.500 |
| Ginger | 4.500 |
| Gaseosa | 6.500 |
| Limonada natural | 6.000 |
| Cítrica | 7.500 |
| Cítrica en Soda | 8.000 |
| Naranjada | 6.500 |
| Jugo de Naranja | 8.000 |
| Mandarinazo | 8.000 |
| Jugo de Mandarina | 12.000 |
| Frapé de Maracuyá | 7.000 |
| Jugo Natural en Agua | 7.000 |

Especiales

| | |
|---------------------------------------|--------|
| Limonada De Frutos Amarillos | 10.000 |
| Limonada De Frutos Rojos | 10.000 |
| Lulada | 10.000 |
| Guanábana Intensa | 10.000 |
| Chicha Morada | 10.000 |
| Limonada De Coco | 14.000 |
| Soda De Jengibre (Con Miel Y Limón) | 10.500 |
| Soda De Hierbabuena (Sin Licor) | 10.500 |
| Limonada De Panela | 6.000 |

Otros

| | |
|-------------------|--------|
| Smirnoff | 16.000 |
| Red Bull | 12.500 |
| Tonica Canadá Dry | 5.500 |
| Tonica 1976 | 12.500 |
| Tonica Fever tree | 14.500 |



*Endulza
cualquiera
de tus bebidas
con Stevia \$500*



CERVEZAS

| | |
|-----------------------|--------|
| Budweiser 250 | 6.000 |
| Budweiser | 9.000 |
| Miller Draft | 9.000 |
| Stella Artois | 12.000 |
| Heineken | 12.000 |
| Corona 350 | 12.000 |
| Corona 750 | 22.000 |
| Aguila / Aguila Light | 6.500 |
| Poker | 6.500 |
| Redds | 6.500 |
| Club Dorada / Roja | 7.000 |
| Club Negra | 8.000 |

Cervezas de frutas y micheladas

(Saboriza la cerveza de tu elección)

| | |
|----------------------|-------|
| Cerveza frutos rojos | 4.500 |
| Cerveza de maracuya | 4.500 |
| Michelada de mango | 4.500 |
| Michelada de Llulo | 4.500 |