

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 salmón, 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 chicharron de salmón cubierto de tartar de palmito, aguacate y masago \$34.500
 Acevichado Roll Langostinos en tempura con aguacate, cubierto con mojarra en zumo de limón \$33.000

PLATOS

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

VINOS

Chilenos Santa Rita

	Botella	Media
Carmenere	118.000	60.000
Cabernet Sauvignon	118.000	60.000
Merlot	118.000	60.000
Sauvignon Blanc	118.000	60.000
Chardonay	118.000	60.000

Frontera

Carmenere	75.000	40.000
Cabernet Sauvignon	75.000	40.000
Merlot	75.000	40.000
Sauvignon Blanc	75.000	40.000
Chardonay	75.000	40.000

Casillero

Carmenere	98.000	60.000
Cabernet Sauvignon	98.000	60.000
Merlot	98.000	60.000
Sauvignon Blanc	98.000	60.000

Argentinos

Navarro Correa

Trivarietal	105.000	
Chardonay	105.000	

LICORES

Whisky

	Botella	Media	Shot
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

Tequila

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

Ginebra

Tanqueray	250.000		24.000
Tanqueray rangpur	285.000		25.000
Bombai	247.000		23.000
Hendricks	350.000		32.000

Vodka

Absolut	140.000	90.000	14.000
Finlandia	130.000		13.000

Ron

Viejo de Caldas	95.000		
Viejo de Caldas Ocho años	148.000		

Aguardiente

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
Mandarínazo	8.000
Jugo de Mandarina	12.000
Frape 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 Limon)	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**



Soda de Jengibre

Limonada de Coco



Gin tonic



Soda de Hierbabuena



Cervezas de Frutas

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 eleccion)

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