RNT 24587

carta

palenke

RESTAURANTE



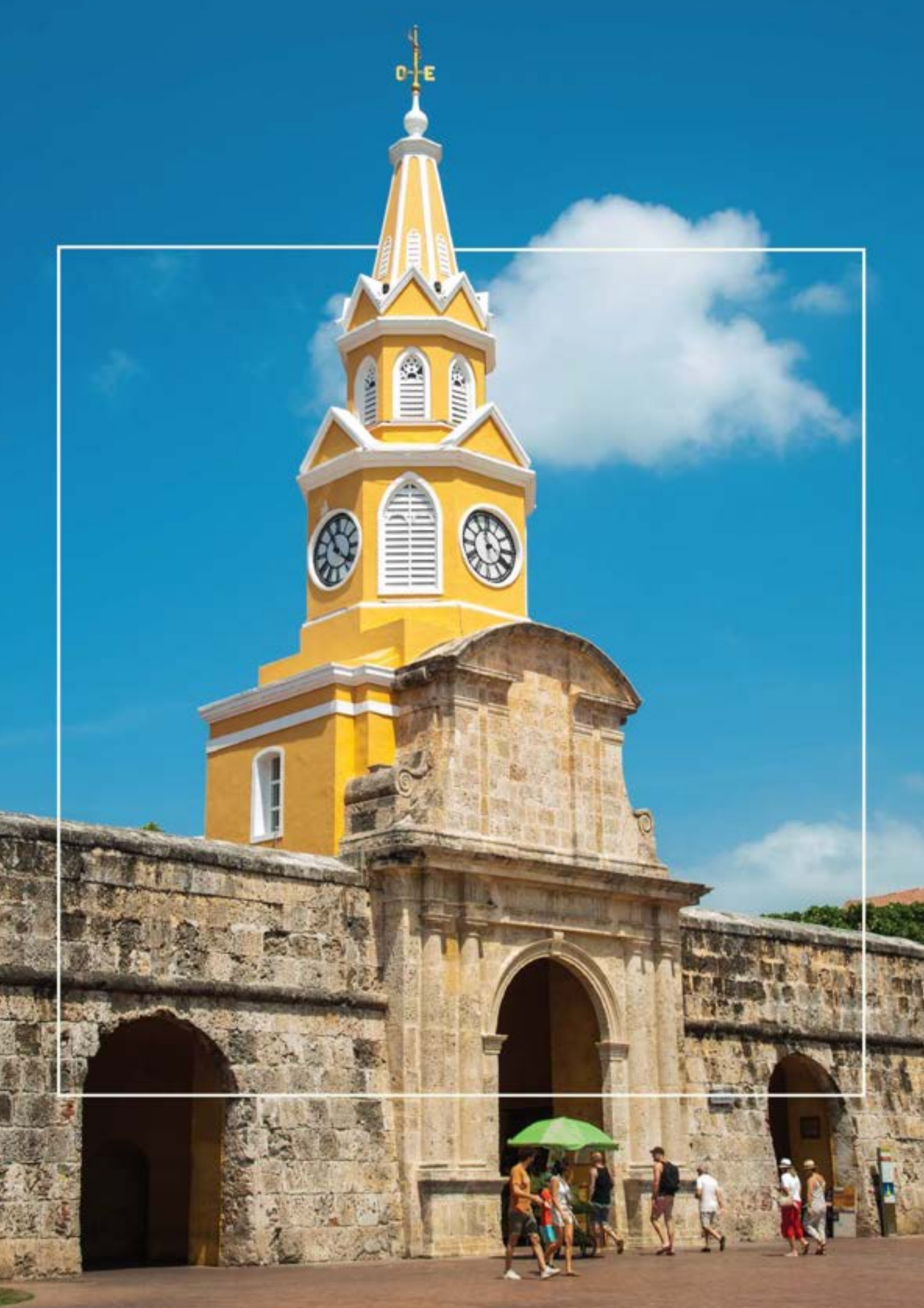
Información Alergenos / Allergen information

Estimado huésped/comensal:

Sí presenta alguna alergia o intolerancia alimentaria. Le agradecemos informar a nuestro personal de servicio antes de realizar su pedido.

Dear Guest/Diner.

If you have any food allergies or intolerances, please inform our staff before placing your order.


O E

Entradas frías

Cold Appetizers

Ceviche de camarón **$39.000**
Shrimp Ceviche

- **Jugosos camarones marinados en una vibrante leche de tigre con notas cítricas de limón fresco, cebolla roja en pluma, cilantro, pimentón, mango, salsa de tomate y el punto justo de sal y pimienta. Acompañado de crujientes chips de plátano y cubos de aguacate. (ají tabasco)**
- ***Juicy shrimp marinated in a vibrant leche de tigre with bright notes of fresh lime, red onion, cilantro, bell pepper, mango, tomato sauce, and a perfect balance of salt and pepper. Served with crispy plantain chips and avocado cubes. (chili sauce)***

Ceviche playero **$60.000**
Beach Ceviche

- **Una fresca combinación de camarones, pescado blanco y pulpo, marinados en leche de tigre con sal y pimienta. Se mezclan con cebolla roja en pluma, julianas de rocoto, cilantro y un toque de pasta de ají amarillo. Acompañado de crujiente maíz tostado, chips de plátano y cubos de aguacate.**
- ***A fresh blend of shrimp, white fish, and octopus, marinated in leche de tigre with salt and pepper. Mixed with red onion, rocoto juliennes, cilantro, and a hint of yellow chili paste. Served with crunchy toasted corn, plantain chips and avocado cubes***

Ceviche Capurganá **$30.000**
Capurganá Ceviche

- **Inspirado en el Pacífico colombiano, este ceviche combina filete de pescado blanco en suave leche de coco, con toques de suero costeño, cebolla roja, mango, aguacate, cilantro y hierbabuena.. Acompañado de crujientes chips de plátano y cubos de aguacate (ají tabasco)**
- ***Inspired by Colombia's Pacific coast, this ceviche features white fish fillet in delicate coconut milk, accented with suero costeño, red onion, mango, avocado, cilantro and peppermint. Served with crispy plantain chips and avocado cubes. (chili sauce)***

Cóctel de camarón **$39.000**
Shrimp Cocktail

- **Clásico cóctel cartagenero de camarones, acompañado de cubos de aguacate y crujientes chips de plátano.**
- ***A classic Cartagena-style shrimp cocktail, served with creamy avocado cubes and crispy plantain chips.***

Entradas frías

Cold Appetizers

Ensalada César — $30.000
Caesar Salad

› **Mixtura de lechugas frescas con crujientes crotones, queso parmesano y tomates cherry, aderezada con salsa César sin anchoas. Acompañada de jugosos filetes de pollo a la plancha.**

› ***A mix of fresh lettuces with crispy croutons, Parmesan cheese, and cherry tomatoes, dressed with anchovy-free Caesar dressing. Served with tender grilled chicken fillets.***

Ensalada de peras al vino — $40.000
Wine-Poached Pear Salad

› **Mix de lechugas frescas con peras en reducción de vino tinto y canela, lascas de queso parmesano, maní garrapiñado, higos deshidratado, julianas de wonton frito, vinagreta de vino tinto y aceite de sésamo.**

› ***A mix of fresh lettuces with pears poached in red wine and cinnamon, topped with Parmesan shavings, candied peanuts, dried figs, crispy fried wonton juliennes, red wine and sesame oil vinaigrette***

Ensalada de atún — $35.500
Tuna Salad

› **Mix de lechugas con lomitos de atún en lata, tomates cherry confitados, pepino europeo, rábanos, maíz tostado, aguacate y huevo duro, aderezado con salsa de miel mostaza y yogurt griego.**

› ***Mixed greens with canned tuna loins, confir Cherry tomatoes, European cucumber, radishes, toasted corn, avocado and hard-boiled egg. Dressed with honey mustard sauce and greek yogurt.***

Bowl Palenke — $35.000
Palenke Bowl

› **Mix de lechugas con champiñones salteados, quinoa crocante, aguacate rostizado, aceitunas negras, garbanzo frito, tomates cherry confitados y palmitos encurtidos, aderezados con pesto de tomate.**

› ***Mixed lettuces with sautéed mushrooms,crispy quinoa, roasted avocado, black olives, fried chickpeas, confit Cherry tomatoes and pickled hearts of palm, dressed with tomato pesto.***

Entradas Calientes

Hot Appetizers

Carimañolas de queso (3 unidades) **$28.000**
Cheese Carimañolas (3 pieces)

› **Tradicional fritura del Caribe elaborada a base de yuca, rellena de queso costeño, acompañadas de suero costeño .**

› ***Traditional Caribbean fritters made with yuca, stuffed with costeño cheese, and served with suero costeño***

Carimañolas de camarón (3 unidades) **$35.000**
Shrimp Carimañolas (3 pieces)

› **Tradicional fritura del Caribe elaborada a base de yuca, rellena de encocado de camarón, acompañadas de suero costeño .**

› ***Traditional Caribbean fritters made with yuca, stuffed with shrimp in coconut sauce, and served with suero costeño.***

Empanadas de carne (3 unidades) **$28.000**
Beef Empanadas (3 pieces)

› **Tradicionales empanadas de maíz rellenas de carne y papa, acompañadas de suero costeño y guacamole.**

› ***Traditional corn empanadas filled with beef and potato, served with suero costeño and guacamole.***

Encocado de camarón **$38.000**
Shrimp in Coconut Sauce

› **Camarones salteados y bañados en salsa criolla con leche de coco, servidos sobre un suave cayeye de guineo verde con aguacate.**

› ***Sautéed shrimp bathed with coconut-based Creole sauce, served over creamy green plantain mash (cayeye) with avocado.***

Entradas Calientes

Hot Appetizers

Canoas ropa vieja **$38.000**

Ropa Vieja Plantain Canoes

› **Canoas de plátano rellenas con carne desmechada y queso costeño, sobre una salsa de hogao criollo decorado con suero costeño.**

› ***Plantain canoes filled with beef and costeño cheese, served atop Creole hogao sauce with suero costeño.***

Canoas del Caribe **$40.000**

Caribbean Plantain Canoes

› **Canoas de plátano rellenas de camarón y queso costeño, sobre salsa de hogao criollo, decorado suero costeño.**

› ***Plantain canoes filled with shrimp and costeño cheese, served atop Creole hogao sauce with suero costeño.***

Cremas del día

Creams of the Day

› **Preparación a base de crema de leche, elaborada con el ingrediente de su elección: Acompañadas de crotones de pan.**

› **Pollo $ 18.000**

› **Champiñones $ 25.000**

› **Ahuyama $ 15.000**

› ***Creamy preparation made with fresh cream and your choice of ingredient: Chicken, mushrooms or pumpkin. Served with bread croutons.***

Sopa de pollo y cabellos de ángel **$20.000**

Chicken and Angel Hair Soup

› **Sopa casera de pollo con papa, vegetales y finos cabellos de ángel.**

› ***Homemade chicken soup with potatoes, vegetables, and delicate angel hair pasta.***



Fuertes

Main Dishes

Arroces
Rice Dishes

Arroz campestre — $52.000
Country-Style Rice

› **Arroz apastelado salteado con chorizo, pollo, costillas de cerdo, vegetales y plátano maduro, servido con patacón.**

› ***Savory molded rice sautéed with chorizo, chicken, pork ribs, vegetables, and ripe plantain, served with crispy patacón.***

Arroz meloso de frutos del mar — $90.000
Seafood Creamy Rice

› **Arroz cocido en caldo de pescado y bisque, mix de mariscos y vegetales, servido con patacones crujientes.**

› ***Rice cooked in fish broth with seafood bisque, a mix of shellfish and vegetables, served with crispy patacones.***

Risotto de camarones — $70.000
Shrimp Risotto

› **Arroz cremoso tipo arbóreo con camarones, queso parmesano y mozzarella, decorado con champiñones y tomates cherry salteados.**

› ***Creamy arborio-style rice with shrimp and parmesan cheese and mozzarella, garnished with sautéed mushrooms and cherry tomatoes.***

Risotto de hongos — $62.000
Mushroom Risotto

› **Arroz cremoso tipo arbóreo con portobellos, champiñones, vegetales, queso parmesano y mozzarella, acompañado de tomate Cherry confitado.**

› ***Creamy Arborio rice with portobello and button mushrooms, vegetables, Parmesan cheese and mozzarella, served with candied Cherry tomato***

Paella mixta — $80.000
Mixed Paella

› **Arroz español preparado en caldo de mariscos, con una mezcla de mariscos, pollo y cerdo. Servido con tostadas de pan de ajo.**

› ***Spanish-style rice cooked in seafood broth, mixed with shellfish, chicken, and pork. Served with garlic bread toasts.***



Fuertes

Main Dishes

Res
Beef

Carnes
Meats

Posta Negra Cartagenera — $58.000
Cartagena Black Beef

› **Posta de res en cocción lenta durante 48 horas, en salsa a base de caldo de res y panela. Acompañado de arroz con coco y plátano tentación.**

› ***Beef slow-cooked for 48 hours in a rich sauce made with beef broth and panela. Served with coconut rice and banana.***

Bistec Cartagenero — $75.000
Cartagena Steak

› **Lomo de res sellado al punto deseado, acompañado de salsa criolla y huevo frito. Servido con cascos de papa criolla y arroz blanco.**

› ***Beef loin seared to the desired doneness, served with Creole sauce and a fried egg. Accompanied by creole potato wedges and white rice.***

Ribeye a la Parrilla — $90.000
Grilled Ribeye

› **Jugoso corte del lomo alto de res, preparado a la parrilla al punto deseado. Servido con cascos de papa criolla, ensaladilla típica.**

› ***Juicy ribeye cut from the top loin, grilled to the desired doneness. Served with creole potato wedges and salad***

Baby Beef — $75.000
Baby Beef

› **Lomo fino de res, asado al punto deseado, acompañado de papas a la francesa, tomate a la parrilla y chimichurri.**

› ***220 g of tender beef loin, grilled to the desired doneness. Served with French fries, grilled tomato, and chimichurri sauce.***



Fuertes

Main Dishes

Cerdo
Pork

Carnes
Meats

Costillas de Cerdo BBQ — $65.000
BBQ Pork Ribs

› **Costillas de cerdo selectas, cocinadas al vacío y bañadas en salsa BBQ tradicional. Acompañadas de ensaladilla típica y papas criollas.**

› ***Selected pork ribs cooked sous-vide and glazed with traditional BBQ sauce. Served with classic salad and creole potatoes.***

Tocino Típico de la Costa — $50.000
Typical Coastal Pork Belly

› **Panceta de cerdo frita, acompañada de patacón, bollo de mazorca, suero costeño, y guacamole.**

› ***Fried pork belly served with patacón, corn tamale, costeño cream, and avocado.***



Fuertes

Main Dishes

Aves
Poultry

Carnes
Meats

Suprema de Pollo — $50.000
Chicken Supreme

› **Pechuga de pollo en salsa de queso cheddar, acompañada de puré de papa, aguacate rostizado y tomate Cherry.**

› ***Chicken breast served in cheddar cheese sauce, accompanied by creole mashed potatoes, avocado, and Cherry tomatoes.***

Pechuga de Pollo — $50.000
Chicken Breast

› **Filete de pechuga a la plancha, acompañado de papas a la francesa y ensaladilla típica.**

› ***Grilled chicken breast fillet, served with French fries and a traditional salad.***

Pollo a la Parrilla — $58.000
Grilled Chicken

› **Medio pollo deshuesado a la parrilla, especiado con finas hierbas y gratinado. Acompañado de cascos de papa criolla y ensaladilla típica.**

› ***Half deboned chicken grilled and seasoned with fine herbs, gratinated, and served with creole potato wedges and a traditional salad.***



Fuertes

Main Dishes

Pescados y Mariscos
Seafood Dishes

Carnes
Meats

Caldereta de Mariscos Palenque — $90.000
Palenque Seafood Stew

› **Sopa típica del Caribe colombiano elaborada a base de mariscos y bisque gratinado con queso. Acompañada de arroz con coco y patacón.**

› ***Traditional Colombian Caribbean seafood soup with gratinated bisque and cheese, served with coconut rice and fried plantain.***

Pesca del Día — $65.000
Catch of the Day

› **Pescado de temporada frito, acompañado de ensalada de la casa, patacón y arroz con coco.**

› ***Seasonal fish, fried and served with house salad, fried plantain, and coconut rice.***

Sierra Frita al Cabrito — $72.000
Fried Sierra "al Cabrito"

› **Medallones de sierra frita al cabrito, presentados en hoja de bijao y acompañados de patacón y arroz con coco.**

› ***Fried sierra medallions prepared "al cabrito", served on a bijao leaf with fried plantain and coconut rice.***

Filete Palenque — $65.000
Palenque Fillet

› **Filete de tilapia en salsa de bisque y camarón gratinado. Acompañado de cayeye y aguacate.**

› ***Tilapia fillet in bisque and shrimp gratin sauce, served with cayeye (green plantain purée) and avocado.***

Filete de Salmón — $70.000
Salmon Fillet

› **Filete de salmón a la plancha en reducción de naranja y jengibre, acompañado de puré de papa y ensaladilla típica con mango.**

› ***Grilled salmon fillet with orange and ginger reduction, served with creole mashed potatoes and mango salad.***



Sopitas de Mamá Petrona

Mama Petrona's Soups

Sopa de Pescado **$45.000**

Fish Soup

› **Tradicional sopa de la región con trozos de pescado y leche de coco, acompañada de patacón y arroz con coco.**

› ***Traditional regional soup with pieces of fish and coconut milk, served with fried plantain and coconut rice.***

Mote de Queso **$50.000**

Cheese Mote

› **Sopa típica del Caribe colombiano, elaborada a base de ñame, queso costeño y hogao, acompañada de aguacate y arroz blanco**

› ***Traditional Colombian Caribbean soup made with yam, costeño cheese, and hogao, served with avocado and White rise.***


Tatoté

Pastas

Pasta

(Escoge la pasta de tu preferencia: espagueti , fetuccini o penne)
(Choose your preferred pasta: spaghetti, fettuccine or penne)

Alfredo con Pollo — $44.000
Chicken Alfredo

› **Pasta de tu preferencia en reducción de crema, vino blanco y queso parmesano, mezclada con jamón y champiñones, coronada con julianas de pollo.**

› ***Your choice of pasta in a cream and white wine reduction with Parmesan cheese, mixed with ham and mushrooms, topped with julienned chicken.***

Carbonara — $36.000
Carbonara

› **Pasta de tu preferencia en reducción de crema, vino blanco, yema de huevo y tocineta salteada.**

› ***Your choice of pasta in a cream and white wine reduction with egg yolk and sautéed bacon.***

Carrandanga de Mariscos — $90.000
Seafood Carrandanga

› **Pasta de tu preferencia en salsa a base de mariscos salteados, vegetales, vino blanco, bisque y crema de leche.**

› ***Your choice of pasta in a sauce made with sautéed seafood, vegetables, white wine, bisque, and cream.***

Napolitana — $25.000
Neapolitan

› **Pasta de tu preferencia en salsa napolitana a base de tomates triturados y albahaca, con champiñones, brócoli y tomates cherry confitados.**

› ***Your choice of pasta in a Neapolitan sauce made with crushed tomatoes and basil, served with sautéed mushrooms, broccoli, and cherry tomatoes.***



Snacks

Hamburguesa Tradicional **$50.000**
Traditional Burger

› **Jugosa carne de res con queso americano, pepinillos agridulces, lechuga, tomate y cebolla crocante. Acompañada de papas a la francesa.**

› ***Juicy beef patty with American cheese, sweet-and-sour pickles, lettuce, tomato, and crispy onion. Served with French fries.***

Hamburguesa Palenke **$50.000**
Palenke Burger

› **Jugosa carne de res con queso cheddar, mermelada de tocineta y chorizo, pepinillos agridulces, lechuga, tomate, aguacate y cebolla crocante. Acompañada de papas a la francesa.**

› ***Juicy beef patty with cheddar cheese, bacon and chorizo jam, sweet-and-sour pickles, lettuce, tomato, avocado, and crispy onion. Served with French fries.***

Sándwich de Chancho **$39.000**
Pork Sandwich

› **Jugosa panceta de cerdo servida sobre pan baguette con aguacate, salsa de queso cheddar, picadillo y cebolla crocante. Acompañada de papas a la francesa.**

› ***Juicy pork belly served on a baguette with avocado, cheddar cheese sauce, and crispy onion. Served with French fries.***

Sándwich de Roast Beef de Cerdo **$42.000**
Pork Roast Beef Sandwich

› **Tierno roast beef de lomo de cerdo sobre pan baguette con pepinillos agridulces, queso americano , cebolla crispy y salsa de la casa. Acompañado de papas a la francesa.**

› ***Tender pork loin roast beef served on a baguette with sweet-and-sour pickles, American cheese, crispy onions and house sauce. Served with French fries.***

Snacks

Sándwich de Pollo Grillé — $44.000
Grilled Chicken Sandwich

› **Pollo a la parrilla sobre pan baguette con aguacate, pepinillos agridulces, queso americano, cebolla crispy y salsa de la casa. Acompañado de papas a la francesa.**

› ***Grilled chicken served on a baguette with avocado, sweet-and-sour pickles, American cheese, crispy onions and house sauce. Served with French fries.***

Sándwich Tradicional — $39.000
Traditional Sandwich

› **Tradicional sándwich de jamón y queso sobre pan molde, acompañado de papas a la francesa.**

› ***Classic ham and cheese sandwich served over molde bread . Served with French fries.***

Club Sandwich — $50.000
Club Sandwich

› **Clásica preparación en pan tajado hecho en casa, con pollo, tocineta, huevo, jamón, queso tajado, lechuga y tomate. Acompañado de papas a la francesa.**

› ***Classic sandwich on homemade sliced bread with chicken, bacon, egg, ham, sliced cheese, lettuce, and tomato. Served with French fries.***

Wrap de Pollo César — $47.000
Chicken Caesar Wrap

› **Filetes de pollo a la parrilla sobre tortilla de trigo, con mix de lechugas, tomate y queso parmesano, aderezado con salsa César (sin anchoas). Acompañado de papas a la francesa.**

› ***Grilled chicken fillets on a wheat tortilla with mixed lettuce, tomato, and Parmesan cheese, dressed with Caesar dressing (anchovy-free). Served with French fries.***

Snacks

Fish and Chips **$44.000**
Fish and Chips

› **Filetes de pescado blanco apanados en panko, acompañados de papas a la francesa y salsa tártara.**

› ***White fish fillets breaded in panko, served with French fries and tartar sauce.***

BBQ Chicken Wings **$48.000**
Alitas de Pollo BBQ

› **Alitas de pollo apanadas, acompañadas de papas a la francesa y salsa BBQ tradicional.**

› ***Breaded chicken wings served with French fries and traditional BBQ sauce.***



Menú infantil

Kids Menu

Tenders de Pollo **$35.000**
Chicken Tenders

› **Filetes de pollo apanados en panko, acompañados de papas a la francesa y salsa tártara.**

› ***Panko-breaded chicken fillets, served with French fries and tartar sauce.***

Salchipapa **$35.000**
Salchipapa

› **Salchichas fritas con papas a la francesa y queso fundido.**

› ***Fried sausages with French fries and melted cheese.***



Pizzas

Pizzas (30 cm Diameter)

Hawaiana — **$40.000**
Hawaiian

› **Tradicional pizza con jamón, queso mozzarella y piña caramelizada.**

› ***Traditional pizza with ham, mozzarella cheese, and caramelized pineapple.***

Margarita — **$37.000**
Margherita

› **Tradicional pizza con tomates en rodajas, queso mozzarella y pesto de albahaca emulsionado.**

› ***Traditional pizza with sliced tomatoes, mozzarella cheese, and emulsified basil pesto.***

Pepperoni — **$48.000**
Pepperoni

› **Tradicional pizza con queso mozzarella y pepperoni, con un toque ligero de pimienta negra.**

› ***Traditional pizza with mozzarella cheese and pepperoni, lightly seasoned with black pepper.***

Carbonara (Pollo y Champiñón) — **$45.000**
Carbonara (Chicken and Mushroom)

› **Tradicional pizza casera de masa delgada con pollo, champiñones y tocineta, sobre una base de salsa blanca.**

› ***Traditional homemade thin-crust pizza with chicken, mushrooms, and bacon, on a white sauce base.***

Carnes — **$50.000**
Meat

› **Tradicional pizza casera de masa delgada con chorizo, pepperoni, jamón y tocineta.**

› ***Traditional homemade thin-crust pizza with chorizo, pepperoni, ham, and bacon.***

Veggie — **$37.000**
Veggie

› **Tradicional pizza casera de masa delgada con pimentón, champiñones, cebolla en plumas, tomates cherry, aceitunas y pesto de albahaca emulsionado.**

› ***Traditional homemade thin-crust pizza with bell peppers, mushrooms, sliced onions, cherry tomatoes, olives, and emulsified basil pesto.***



Postres

Desserts

Tres Leches
Tres Leches Cake

Mousse de Maracuyá
Passion Fruit Mousse

Crème Brûlée
Crème Brûlée

Pie de Coco
Coconut Pie

$16.000

Carta

Palenke

RESTAURANTE

La propina es voluntaria y en ningún caso debe superar el 10% del valor del servicio. Ley 1935 de 2018.

ADVERTENCIA PROPINA: Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina correspondiente al 10% del valor de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted, de acuerdo con su valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta, indíquele a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido a la factura o indíquele el valor que quiere dar como propina. En este establecimiento de comercio los dineros recogidos por concepto de propina se destinan al 100% entre los trabajadores del área de servicios de Alimentos y Bebidas, el cual administra el Comité de Propinas conformado por los mismos trabajadores. En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la Línea exclusiva dispuesta en Bogotá para atender las inquietudes sobre el tema 6 513 240 o a la Línea de Atención al Ciudadano de la Superintendencia de Industria y Comercio 5 92 04 00 en Bogotá o para el resto del país línea gratuita nacional: 01 8000 910165, para que indique su queja.

RNT 24587

▸ Una experiencia GHL®