

PLATOS A LA CARTA

ENTRADAS, SOPAS Y CREMAS

Canasta de plátano con suero (6 canastas). Patacones de plátano rellenos de suero, cebolla y limón.	\$ 12.000
Consomé, sopa de pescado. Sopa de pescado, con zumo de coco y verduras.	\$ 6.000
Montaditos pescados y mariscos. Patacones con camarones al ajillo y langostino apanado al coco.	\$ 25.000
Patacones con hogao. 6 patacones rellenos con salsa criolla.	\$ 10.000

COCTELES Y CEVICHES

Coctel o ceviche de Langostino. Langostinos marinados en Limón, mezclados con cebolla y salsa de tomate en base de lechuga.	\$ 25.000
Coctel o ceviche de camarones. Camarones marinados en Limón, mezclados con cebolla y salsa de tomate en base de lechuga.	\$ 20.000
Coctel de marisco Camarón, caracol, calamar, pulpo, langostino, pescado.	\$ 25.000

LANGOSTINOS ESPECIALES

Langostinos al gratín Langostinos salteados en salsa blanca y gratinado con queso parmesano.	\$ 45.000
Langostinos al ajillo Langostinos salteados en salsa de ajo y cilantro.	\$ 40.000
Langostinos apanados en coco Langostinos apanados en crocante de coco acompañado de salsa de la casa.	\$ 40.000
Langostinos o camarones a la plancha	\$ 40.000

CAZUELAS ESPECIALES

Nota: Todas nuestras cazuelas vienen acompañadas de arroz de coco o blanco y patacones.

Cazuelas de langostinos Cispata.	\$ 45.000
Crema de langostinos, en leche de coco y verduras de temporada.	
Cazuela de langostinos gratinada.	\$ 50.000
Crema de langostinos en leche de coco y verduras de temporada, gratinada con queso parmesano.	
Cazuela de mariscos Cispata.	\$ 40.000
Crema con camarón, calamar, langostino, caracol, en leche de coco.	
Cazuela de mariscos gratinada.	\$ 45.000
Crema con camarón, calamar, langostino, caracol, en leche de coco, gratinada con queso parmesano.	
Cazuela de verduras de temporada.	\$ 20.000
Crema de verduras frescas de la temporada.	

PESCADOS AL MOMENTO

Nota: Todos nuestros pescados vienen acompañados de arroz de coco o blanco, papa a la francesa o patacones y ensalada.

Robalo al gratín.	\$ 40.000
Pescado blanco a la plancha, gratinado con queso parmesano.	
Robalo a la milanesa.	\$ 35.000
Pescado blanco apanado en crocante de la casa.	
Robalo italiano.	\$ 45.000
Pescado a la plancha sobre cama de pasta en salsa Alfredo.	
Robalo a la plancha.	\$ 30.000
Pescado a la plancha.	
Robalo al limón.	\$ 35.000
Pescado terminado en salsa de Limón.	
Robalo a la marinera.	\$ 45.000
Pescado Bañado en salsa de marisco.	
Robalo almirante.	\$ 45.000
Pescado salteado con camarones al ajillo.	
Pargo de la casa.	\$ 35.000
Pargo rojo fresco, sellado en aceite – Precio varía según el tamaño.	
Sierra frita.	\$ 35.000
Sierra fresca, sellada en aceite - Precio varía según el tamaño.	
Sierra guisada en zumo de coco.	\$ 40.000
Pescado fresco cocido en salsa de coco, tomate y cebolla.	

AVES Y CARNES

Nota: Todos nuestros platos vienen acompañados de arroz de coco o blanco, papa a la francesa o patacones y ensalada.

Solomito Latinoamericano. Solomito de res en salsa de champiñones, tocineta y maicitos.	\$ 40.000
Lomo a la plancha Filete de lomo a la plancha	\$ 35.000
Pechuga gratinada en camarones. Filete de pechuga en salsa de camarones gratinada con queso parmesano.	\$ 40.000
Pollo a la milanesa. Filete de pechuga apanada en crocante de la casa.	\$ 30.000
Pollo a la Plancha. Filete de pechuga a la plancha.	\$ 28.000

ARROCES ESPECIALES CISPATA

Arroz con Mariscos Mariscos con arroz blanco salteado con verduras.	\$ 40.000
Arroz isleño con langostinos apanados en coco. Arroz de coco salteado con verduras y frutos de mar.	\$ 35.000
Arroz con camarones Camarones con arroz blanco salteado con verduras.	\$ 35.000
Arroz de pollo. Pollo, con arroz blanco salteado con verduras.	\$ 25.000
Arroz Vegetariano. Arroz salteado en verduras, papas a la francesa.	\$ 20.000

PICADAS

Picada para dos personas Pechuga de pollo salteada, pierna de cerdo a la plancha, palitos de pescado Y patacones 4 unidades.	\$ 35.000
Picada para 4 personas Pechuga de pollo salteada, pierna de cerdo a la plancha, palitos de pescado, Papas a la francesa y patacones 8 Unidades.	\$ 55.000
Picada 6 a 8 personas Pechuga de pollo salteada, pierna de cerdo a la plancha, palitos de pescado, Solomito asado, papas a la francesa, salchicha, croquetas de yuca 8 unidades, Patacones 10 unidades.	\$ 100.000

OTRAS VIANDAS

Nota: Todos nuestros platos vienen acompañados con papas a la francesa.

Salchipapa. Papas a la francesa con rodajas de salchicha.	\$ 7.000
Sándwich gratinado Cispata. Sándwich de pollo en salsa blanca y pan de molde, gratinado con queso mozzarella.	\$ 22.000
Hamburguesa de Res. Hamburguesa de carne a la plancha con tomate, lechuga y queso mozzarella.	\$ 25.000
Porción de papas a la francesa.	\$ 4.000

ENSALADAS VEGETARIANAS

Champiñones salteados en verduras (Gusto del cliente), acompañado de Patacones o papas a la francesa.	\$ 15.000
Champiñones gratinados , acompañado de patacones o papas a la francesa.	\$ 20.000

DESAYUNOS

Cispata Arepa de huevo, queso, tostadas, bebida caliente (Café, chocolate o te), Porción de fruta de la cosecha, mermelada, mantequilla y jugo de naranja.	\$ 13.000
Americano Arepa blanca, huevos al gusto, queso, tostadas, bebida caliente (Café, chocolate o te) porción de fruta de la cosecha, y jugo de naranja.	\$ 14.000
Morrosquillo Carne en bistec con huevo frito, patacones, bebida caliente (Café, chocolate o te), jugo de naranja.	\$ 20.000
Continental Porción de fruta de la cosecha, bebida caliente (Café, chocolate o te), Queso, tostadas, mermelada, mantequilla y jugo de naranja.	\$ 12.000

OMELET

Nota: Los omelet vienen acompañados de pan, queso, bebida caliente (Café, chocolate o te) y porción de fruta de cosecha.

Omelet de jamón y queso.	\$ 12.000
Omelet de champiñones y maíz tierno.	\$ 14.000
Arepa de huevo.	\$ 5.000
Porción de: pan, quesito, o arepa.	\$ 2.000
Bebida Caliente Café con leche o Chocolate.	\$ 2.000

BEBIDAS Y LICORES

JUGOS / GASEOSAS

Botella de agua 600.m.l.	\$ 4.000
CocaCola.	\$ 4.000
Gaseosas Postobon.	\$ 3.000
Soda	\$ 3.500
Jugo natural en Agua.	\$ 4.000
Jugo natural en Leche.	\$ 5.000
Milo.	\$ 5.000
Agua de panela con limón	\$ 4.000
Limonada.	\$ 4.000
Limonada cerezada.	\$ 5.000
Limonada de coco.	\$ 7.000
Bebida energizante (Variada).	\$ 6.000
Jugos HIT.	\$ 4.000

CERVEZAS

Cerveza Costeñita.	\$ 3.000
Cerveza club Colombia <u>Dorada.</u>	\$ 5.000
Cerveza club Colombia <u>Negra.</u>	\$ 5.000
Cerveza Club Colombia <u>Roja.</u>	\$ 5.000
Aguila Light.	\$ 5.000
Aguila Normal.	\$ 4.000

LICORES

LICOR	BOTELLA	MEDIA	TRAGO
Whisky old parr (12 años).	\$ 160.000	\$ 95.000	\$10.000
Vodka Absolut.	\$ 95.000		\$ 8.000
José Cuervo Tequila.	\$ 100.000		\$ 9.000
Aguardiente.	- - -	\$ 30.000	\$ 4.000
Ron Medellín.	- - -	\$ 35.000	\$ 4.000
Vino JP Chenet (<i>tinto o espumoso</i>)	\$ 80.000		
Vino Santa Helena	\$ 65.000		

COCTELES

Piña Colada Coctel a base de Ron, piña y leche condensada.	\$ 15.000
Margarita Coctel a base de tequila, hielo y Limón.	\$ 15.000
Sex on the beach Coctel a base de vodka y curacao, jugo piña y Limón.	\$ 14.000
Cispata mix Coctel a base de vodka y triple seco, curacao y jugo de naranja.	\$ 14.000
Acapulco de noche Coctel a base de tequilla, ron y jugo de naranja.	\$ 16.000
Coctel dorado Coctel a base de tequila y miel.	\$ 14.000
Verano feliz Coctel a base de vodka y naranjas.	\$ 14.500
Daiquiri criollo Coctel a base de ron y limón.	\$ 12.000
Blue Hawaiiian Coctel a base de jugo de piña, blue curacao y Zumo de limón.	\$ 13.000



Horario de Atención:

Desayuno: 07:00 a.m. a 10:00 a.m.

Almuerzo: 12:30 p.m. a 03:30 p.m.

Cena: 07:00 p.m. a 09:30 p.m.