



Picadas

Nota: Las proteínas para 2 personas (300gr), para 4 personas (600gr) de 6 a 8 personas 2 libras.

Picada para dos personas

Pechuga de pollo salteada, pierna de cerdo a la plancha, palitos de pescado y patacones 4 unidades. **\$40.000**

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. **\$60.000**

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. **\$120.000**

Comidas Rápidas

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

Salchipapa

Papas a la francesa, pollo desmenuzado, salchicha y queso costeño **\$25.000**

Sandwich gratinado Cispatá

Pan, pollos desmenuzados en salsa de la casa, gratinado con queso mozzarella y parmesano. **\$30.000**
(Acompañados de papas a la francesa)

Hamburguesa de res

Pan, carne de vegetales, carne, tocineta y queso. **\$30.000**
(Acompañados de papas a la francesa)

Porción de papas a la Francesa

\$7.000

Ensaladas Vegetarianas

Champiñones salteados en verduras

(Gusto del cliente), acompañado de patacones o selección entre papas a la francesa opure de papas. **\$25.000**

Champiñones gratinados

Acompañado de patacones o papas a la francesa. **\$30.000**



Desayunos

Cispatá

Arepa de huevo, queso, tostadas, bebida caliente (café, chocolate o té), **\$15.000**
Porción de fruta de la cosecha, mermelada, mantequilla y jugo de naranja

Americano

Arepa blanca, huevos al gusto, queso, tostadas, bebida caliente. **\$16.000**
(café, chocolate o té), Porción de fruta a la cosecha, y jugo de naranja.

Morrosquillo

Carne en bistec con huevo frito, patacones, bebida caliente. **\$25.000**
(café, chocolate o té), Jugo de naranja.

Continental

Porción de fruta de la cosecha, bebida caliente **\$14.000**
(café, chocolate o té), Queso, tostadas, mermelada, mantequilla y jugo de naranja

Menú infantil

Nuggets de pollo

7 nuggets Porción de papas a la francesa, gaseosa o jugo cosecha. **\$18.000**

Pinchos de pollo y cerdo con vegetales

Papas a la francesa. **\$28.000**

Deditos con mermelada

Porción de 10 deditos **\$17.000**

Jugos Gaseosas

Botella de agua 600 ml.	\$4.000
Coca-Cola 400ml	\$4.000
Gaseosas Postobón	\$4.000
Soda	\$4.000
Limonada	\$5.000
Jugo natural en agua	\$6.000
Agua de panela con limón	\$6.000
Bebida energizante variada	\$6.000
Milo	\$6.000
Limonada cerezada	\$7.000
Jugo natural en leche	\$7.000
Limonada de coco	\$12.000
Malteada	\$15.000

Cervezas

Cerveza Costeña	\$4.000
Cerveza Club Colombia Dorada	\$6.000
Aguila Ligth	\$6.000
Aguila Normal	\$6.000
Corona 210cc	\$6.000
Michelada Nacional	\$7.000
Cerveza Importada Budweiser	\$7.000
Corona 355cc	\$10.000
Michelada Importada	\$12.000
Jp lata rosada y white	\$15.000

Licores

Ron Medellín

Botella 375ml **\$45.000**
Trago sencillo **\$8.000**

Vino Gato Negro

Botella **\$75.000**

Ron viejo de caldas Tradicional

Botella **\$90.000**
Media **\$45.000**

Vino JP Chenet (Tinto o espumoso)

Botella **\$95.000**

Aguardiente

Botella LT **\$120.000**
Botella 750ml **\$90.000**
Media 375ml **\$45.000**
Trago sencillo **\$8.000**

Vodka Absolut

Botella **\$130.000**
Trago **\$10.000**

Vodka Smirnoff

Botella **\$130.000**
Trago **\$10.000**

Ron viejo de caldas 8 años

Botella 750ml **\$140.000**
Trago sencillo **\$12.000**

José cuervo tequila

Botella 750ml **\$140.000**
Trago sencillo **\$15.000**

Ron viejo de caldas 15 años

Botella **\$150.000**

Whisky old par (12 años)

Botella 750ml **\$220.000**
Botella 500ml **\$150.000**
Trago sencillo **\$18.000**

Whisky Buchanans Deluxe

Botella 750ml **\$220.000**

Whisky Buchanans Master

Botella 750ml **\$260.000**



Cócteles

Piña Colada

Cóctel a base de ron, piña, leche condensada y crema de leche. **\$25.000**

Piña Colada sin Alcohol

Cóctel a base de piña, leche condensada y crema de leche. **\$18.000**

Margarita

Cóctel a base de tequila tripe SEC, y limón. **\$25.000**

Sex on the beach

Cóctel a vodka triple SEC, jugo de piña y limón. **\$22.000**

Cispatá Mix

Cóctel a vodka triple SEC, curacao y jugo de naranja. **\$22.000**

Acapulco de Noche

Cóctel a tequila, ron y jugo de naranja. **\$22.000**

Daikiri

Cóctel a vodka y jugo de naranja. **\$22.000**

Blue Hawaian

Cóctel a vase de piña, blue curacao, sumo de limón, tequila y vodka **\$25.000**

Tinto de verano (Jarra)

Fruta picada, naranja y sprite **\$70.000**

Mojito Oscuro

Cóctel a vase de ron con habana limón y azúcar morena **\$27.000**



Menú

Pescados al Momento

Nota: Todos nuestros pescados vienen acompañados de arroz de coco o blanco, papa o la francesa o papacones

Róbalo a la Marinera	\$55.000
Pescado bañado en salsa de marisco.	
Róbalo Almirante	\$55.000
Pescado salteado con camarones al ajillo.	
Róbalo al Ajillo	\$55.000
Pescado salteado en ajo y perejil.	
Róbalo Parmesano	\$45.000
Róbalo sellado en queso parmesano, arroz de coco, ensalada.	
Róbalo al Gratín	\$55.000
Pescado blanco a la plancha, gratinado con queso parmesano.	
Róbalo a la Milanese	\$45.000
Pescado blanco apanado en crocante de la casa.	
Róbalo Italiano	\$55.000
Pescado a la plancha sobre la cama de pasta en salsa Alfredo.	
Róbalo a la Plancha	\$40.000
Pescado a la plancha.	
Róbalo al Limón	\$40.000
Pescado terminado en salsa de limón.	
Pargo de la casa	\$50.000
Pargo rojo fresco, sellado en aceite.	
Sierra Frita.	\$45.000
Sierra fresca, sellada en aceite Nota: precio varía según el tamaño.	
Sierra guisada en Zumo de Coco	\$50.000
Pescado fresco cocido en salsa de coco, tomate y cebolla	

Nota: precio varía según el tamaño.

Langostinos Especiales

Langostinos al gratín	\$50.000	Langostinos Apanados en coco	\$50.000
Langostino al Ajillo	\$45.000	Langostinos o camarones a la plancha	\$45.000

CAZUELAS ESPECIALES

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

Cazuelas de Langostinos Cispata	\$50.000
Crema de langostinos en leche de coco y verdura de temporada.	
Cazuela de Langostinos Gratinada	\$55.000
Crema de langostinos en leche de coco y verdura de temporada, gratinada con queso parmesano.	
Cazuela de Mariscos Cispata	\$50.000
Crema con camarón, calamar, langostino, caracol en leche de coco.	
Cazuela de Mariscos Gratinada	\$55.000
Crema con camarón, calamar, langostino, caracol en leche de coco, gratinada con queso parmesano.	
Cazuela de Verduras de Temporada	\$25.000
Crema de verduras con vegetales de temporada en leche de coco.	



ENTRADAS, SOPAS Y CREMAS

Consomé, sopa de Pescado	\$7.000
Sopa de pescado, con zumo de coco y verduras.	
Sopa de verduras	\$7.000
Canastas rellenas con Camarones en salsa rosada	\$30.000
6 canastas rellenas con camarones, salsa rosada, cebolla.	
Palitos de queso con mermelada	\$12.000
Montaditos Pescados y Mariscos	\$30.000
Papacones con camarones al ajillo y langostino apanado al coco.	
Mini Empanadas	\$15.000
8 empanadas ya sean de queso, carne o pollo.	

Aves y Carnes

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

Solomito Latinoamericano	\$45.000	Pechuga gratinada en camarones.	\$55.000
Solomito de res en salsa de champiñones, tocineta y malcitos.		Filete de pechuga en salsa de camarones gratinada con queso parmesano.	
Lomo a la plancha	\$40.000	Pollo a la Milanese	\$40.000
Filete de lomo a la plancha.		Pargo rojo fresco, sellado en aceite Nota: precio varía según el tamaño.	
		Pollo a la Plancha	\$35.000
		Filete de pechuga a la plancha.	

Arroces Especiales Cispata

Arroz con Mariscos	\$45.000
Mariscos con arroz blanco salteado con verduras.	
Arroz con Camarones	\$45.000
Camarones con arroz blanco salteado con verduras.	
Arroz con Vegetariano	\$25.000
Arroz salteado en verduras, papas a la francesa.	
Arroz con Pollo	\$30.000
Pollo salteado en verduras de temporada.	
Arroz Isleño	\$45.000
Camarones y pescado salteado en verduras de temporada.	

COCTELES Y CEVICHES

Coctel o Ceviche de Langostino

Langostino marinados en limón, mezclados con cebolla y salsa de tomate en base de lechuga

\$35.000

Coctel o Ceviche de Camarones

Camarones marinados en limón, mezclados con cebolla y salsa de tomate en base de lechuga

\$30.000

Coctel de Marisco

Camarón, caracol, calamar, pulpo, langostino, pescado

\$35.000

