

La Cevichería

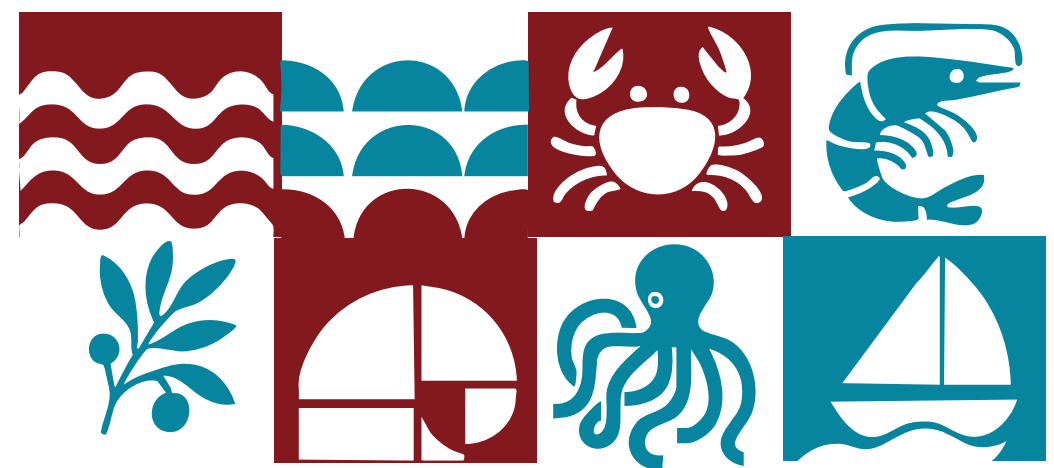
CARTAGENA DE INDIAS · COLOMBIA

www.lacevicheriacartagena.com

 @lacevicheriacartagena

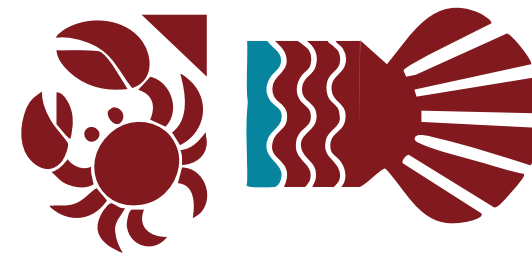


La Cevichería





Y NOSOTROS
TODA LA SAZÓN



ENTRADAS APPETIZERS

TOSTONES MADRE TERESA | MOTHER THERESA FRIED PLANTAINS | \$77,000

Camarones con zucchini y champiñones, bañados en salsa de uchucas y mozzarella sobre tostones. Shrimp, zucchini, and mushrooms with golden berry sauce and mozzarella on fried plantains.

MISS-CELANEA DE CEVICHES | CEVICHE MISS-CELANEA | \$45,000

Trio de ceviches de camarón, pulpo y pescado con zumo de limón y mandarina, cilantro, menta, ajo y hierbabuena. Shrimp, octopus, and fish ceviche sampler with lemon juice, cilantro, mint, garlic, and spearmint.

CAMARONES A LA DIABLA | DEVIL'S SHRIMP | \$55,000

Picantes en zumo de limón, cebolla roja y cilantro. Spicy with lemon juice, red onions, and cilantro.

MEJILLONES FRESCOS DE ROCA EN SALSA CREMOSA DEL NAVEGANTE | ROCK MUSSELS WITH CREAMY SAILOR'S SAUCE | \$45,000

CROQUETAS DE PESCADO, SUAVES Y CROCANTES, CON TROPEZONES DE CAMARÓN | SOFT AND CRISPY FISH AND SHRIMP CAKES | \$35,000

Con mayonesa de berenjena. Served with eggplant mayonnaise.

PULPO FURIOSO | FURIOUS OCTOPUS | \$65,000

Tentáculos grillados sobre una cama de papas criollas y salsa brava picante. Grilled octopus tentacles on a bed of "criolla" potatoes and spicy "salsa brava".

CAMARONES AL AJILLO | GARLIC SHRIMP | \$52,000

Camarones salteados en mantequilla de ajo con un toque de vino blanco. Sautéed shrimp with garlic butter and a dash of white wine.

EMPANADAS DE CAMARÓN | SHRIMP EMPANADAS | \$38,000

Empanadas crocantes, acompañadas de guacamole y salsa picante. Crispy empanadas served with guacamole and spicy sauce.

MONTAÑA CROCANTE DE MARISCOS | CRISPY SEAFOOD MOUNTAIN | \$52,000

Mix de mariscos empanizados con vegetales acevichados, miel de tamarindo picante y mayonesa de suero costeño. Seafood tempura with tamarind spicy honey and "suero costeño" mayonnaise.

MUELITAS DE CANGREJO AL AJILLO | GARLIC CRAB CLAWS | \$65,000

Salteadas con ajo, cebolla, cilantro, crema de leche y limón. Sautéed with garlic, onions, cilantro, cream, and lemon juice.

MUELAS DE CANGREJA | KING CRAB LEGS | \$45,000

Muelas enteras con aderezo de miel y mostaza. Se sirven frías. King crab legs served chilled with honey mustard dressing.



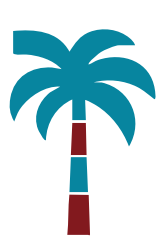
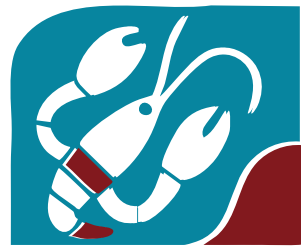
ENSALADAS SALADS

MENORQUINA | MENORCA SALAD | \$78,000

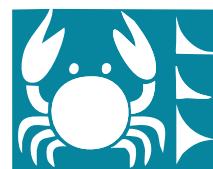
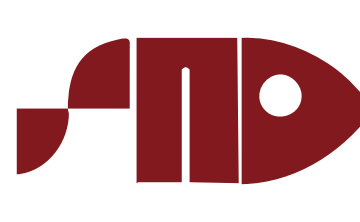
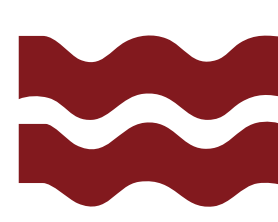
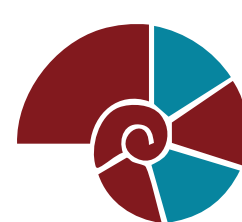
Mix de lechugas, cebolla, mozzarella de búfala, aceitunas negras, pimientos y ajonjolí con pulpo, camarón y calamar al ajillo. Mixed greens, onions, mozzarella di bufala, black olives, peppers, and sesame seeds with garlic octopus, shrimp, and squid.

VEGETARIANA LETI | VEGGIE LETI | \$40,000

Berenjenas ahumadas, cebolla salteada, bocconcini de búfala, tomates frescos, albahaca, aceitunas negras, ajonjolí y pimientos asados. Smoked eggplant, sautéed onions, bocconcini di bufala, tomatoes, basil, black olives, sesame seeds, and roasted peppers.



CEVICHE



& SEA FOOD COCKTAILS

CEVICHE DE CAMARÓN | SHRIMP CECICHE |

Súper \$69,000
Mega \$95,000

Zumos de mandarina y limón, hierbabuena, ajo, cilantro y cebolla. Tangerine and lemon juice, mint, garlic, cilantro, and onions.

CEVICHE DE PULPO | OCTOPUS CECICHE |

Súper \$110,000

Zumo de mandarina y limón, hierbabuena, cilantro, ajo, cebolla, tomate picado, salsa soya, salsa BBQ. Tangerine and lemon juice, mint, coriander, garlic, onions, diced tomato, soy sauce, and BBQ sauce.

CEVICHE COMBINADO COCO Y LIMÓN | MIXED SEAFOOD CECICHE |

Súper \$78,000
Mega \$114,000

Pesca del día, calamar y camarón en zumo de limón, leche de coco, cilantro, hierbabuena, ajo, cebolla y miel. Catch of the day, squid and shrimp with lemon juice, coconut milk, coriander, mint, garlic, onions, and honey.

CEVICHE MEXICANO “RELOADED” | RELOADED MEXICAN CECICHE | \$78,000

Camarones en zumo de limón con aguacate, tomate, maíz tierno, cebolla, crema agria y salsa BBQ. Shrimp in lemon juice with avocado, tomato, sweet corn, onions, sour cream, and BBQ sauce.

CEVICHE DOUGLAS | DOUGLAS CECICHE | \$68,000

Camarones en zumo de limón, con salsa de mango y cebolla roja, sobre una cama de lechugas frescas. Shrimp in lemon juice with a mango and red onions sauce on a bed of fresh lettuce.

CEVICHE DE LANGOSTA | LOBSTER CECICHE | \$160,000

Carne de langosta, zumo de mandarina y limón, hierbabuena, cilantro y ajo. Lobster chunks with tangerine and lemon juice, mint, cilantro, and garlic.

CEVICHE COLOMBIANO | COLOMBIAN CECICHE |

Camarón \$65,000
Mixto \$69,000
Pescado \$59,000

Zumo de lima y limón, cebolla, guacamole, mango y plátano en tentación, con reducción de corozo y canela. Lime and lemon juice, onions, guacamole, mango, and sweet plantain in a corozo and cinnamon glaze.

CEVICHE DE PESCADO LIMÓN Y MANDARINA | LEMON AND TANGERINE FISH CECICHE |

Super \$69,000
Mega \$83,000

Pesca del día en zumo de limón y mandarina, cilantro, hierbabuena, ajo, cebolla y ají “chivato”. Catch of the day with lemon and tangerine juice, cilantro, mint, garlic, onions, and “chivato” chili pepper

CEVICHE DE PESCADO COCO Y LIMÓN | COCONUT AND LIME FISH CECICHE | \$69,000

Pesca del día en zumo de limón, leche de coco, cilantro, hierbabuena, ajo, cebolla y miel. Catch of the day with lemon juice, coconut milk, cilantro, mint, garlic, onions, and honey.

CEVICHE PERUANO CON “LECHE DE TIGRE” | PERUVIAN CECICHE WITH “LECHE DE TIGRE” |

Pescado \$55,000
Mixto \$55,000
Camarón \$ 55,000

Ceviche con maíz cancha, guacamole, camote, pimientos, ají chivato y ensalada verde. Ceviche with cancha corn, guacamole, sweet potato, red peppers, chivato” chili peppers, and green salad.

Leche de tigre: marinada peruana a base de pescado, suero, jengibre, limón apio y cilantro, típico de la gastronomía peruana. Tangy and spicy Peruvian marinade made from fish, “suero costeño”, ginger, lime juice, celery, and cilantro.

CÓCTEL DE CAMARÓN | SHRIMP COCKTAIL |

Super \$69,000
Mega \$83,000

Camarones en salsa de tomate, zumo de limón, cilantro y cebolla roja. Shrimp in tomato sauce with lemon juice, cilantro, and red onions.

COCTEL DE PULPO | OCTOPUS COCKTAIL | \$99,000

Pulpo en salsa de tomate con zumo de limón, cebolla roja y cilantro. Octopus in tomato sauce, lemon juice, red onions, and cilantro.

CÓCTEL COMBINADO | MIXED SEAFOOD COCKTAIL |

Super \$79,000
Mega \$89,000

Calamar, camarón y pulpo en salsa de tomate, zumo de limón, cebolla roja y cilantro. Squid, shrimp, and octopus in tomato sauce, lemon juice, red onions, pepper, and cilantro.





ESPECIALES CEVICHE - MAN



SPECIALS BY CEVICHE - MAN

VOLCÁN DE MARISCOS (40 MIN.) | SEAFOOD VOLCANO **(40-MINUTE PREP TIME) | \$250,000**

Selección de mariscos cocida lentamente en una maceta de barro con brandy y vegetales. Seafood selection, slowly cooked in a clay pot with brandy and vegetables.

PARRILLADA DE MARISCOS | SEAFOOD GRILL | \$320,000

Selección de mariscos frescos a la parrilla con mantequilla de limón. Seafood selection grilled with lemon butter.
Langosta de 500 g / 500-gram lobster

Otros tamaños de langosta / Catch of the day
Precio por peso / Price per pound

PAELLA FRUTOS DEL MAR | SEAFOOD PAELLA | \$150,000

Paella de camarón, calamar, pulpo, almejas, mejillones. Paella with shrimp, squid, octopus, clams, and mussels.

Con langosta entera / With a whole lobster
Precio por peso / Price per pound

ARROZ MELOSO “DIOSA DEL MAR” | SOUPY RICE “GODDESS OF THE SEA” | \$290,000

Carne de langosta, camarones y vegetales con leche de coco, queso de cabra y mayonesa de ajo. Lobster chunks, shrimp, and vegetables with coconut milk, goat cheese, and garlic mayo.



ARROCES RICE



ARROZ DE CANGREJA ISLA DE PROVIDENCIA – SOLO EN TEMPORADA | PROVIDENCE KING CRAB RICE – ONLY WHEN IN SEASON | \$150,000

Arroz meloso con trozos de camarón, carne de cangrejo, leche de coco, queso parmesano y vegetales salteados. Servido con muelas de King Crab. Soupy rice with chunks of shrimp and crab, coconut milk, parmesan cheese, and King Crab claws.

ARROZ CALDOSO CON LANGOSTINOS | SOUPY RICE WITH PRAWNS | \$160,000

Langostinos sobre arroz con pimentón ahumado y cebolla roja, cocido en caldo de langostinos con jengibre y tomate, acompañado de pan con mantequilla de estragón. Prawns on smoked paprika rice, slowly cooked in prawn stock with ginger and tomato. Served with tarragon butter toast.

ARROZ NEGRO TINTA CALAMAR | BLACK SQUID INK RICE | \$160,000

Arroz negro con calamares, camarones, vino blanco, vegetales, tomates cherry y bocconcini de búfala. Black rice with squid, shrimp, white wine, vegetables, cherry tomatoes, and bocconcini di bufala.

ARROZ MEDITERRÁNEO “TENTÁCULOS DEL SOL” | “SUN TENTACLES” MEDITERRANEAN RICE | \$145,000

Arroz arborio a base de pimentón, cebolla y tomate con camarón y tentáculos de pulpo grillados. Arborio rice, red pepper, onions, and tomato, with chunks of shrimp and grilled octopus tentacles.

PAELLA TROPICAL MULATA | MULATA TROPICAL PAELLA | \$115,000

Arroz con salsa de coco, curry, variedad de mariscos y vegetales frescos. Rice with coconut curry sauce, mixed seafood, and fresh vegetables.

ARROZ VIETNAMITA | VIETNAMISE RICE | \$90,000

Arroz con mariscos, pescado y vegetales con coco, curry, jengibre y hierbabuena. Seafood and fish rice with vegetables, coconut, curry, ginger, and mint.



DE NUESTROS FUEGOS FROM OUR KITCHEN

SOPITA “PA TI” | \$135,000

Sopa de mariscos, tomate fresco, leche de coco y salsa de ostras. Seafood soup with fresh tomato, coconut milk, and oyster sauce.

LANGOSTA ENTERA | WHOLE LOBSTER | \$ Precio por peso | Price per pound

Receta de la casa / House recipe

LANGOSTINOS A LA BRAVA | SPICY PRAWNS | \$115,000

Langostinos preparados en leche de coco, salsa soya, albahaca, comino y picante. Fresh prawns with coconut milk, soy sauce, basil, cumin and hot sauce.

LANGOSTINOS “JEFE TIGRE” – SOLO EN TEMPORADA | “JEFE TIGRE” PRAWNS – ONLY WHEN IN SEASON | \$150,000

Langostinos frescos en leche de coco, salsa soya, albahaca, comino y picante. Fresh Tiger Prawns with coconut milk, soy sauce, basil, cumin, and hot sauce.

PULPO EN SALSA MANÍ | OCTOPUS WITH PEANUT SAUCE | \$85,000

Torre de pulpo en salsa de maní, arroz con coco y ensalada de aguacate y tomate. Tower of octopus tentacles with peanut sauce, coconut rice, avocado and tomato salad.

SUPREMA DE SUPREMAS | SUPREME OF THE SUPREMES | \$70,000

Calamares, pulpo y camarones salteados con tomate, vino tinto, albahaca y mozzarella fundida. Squid, octopus, and shrimp sautéed with tomato, red wine, basil, and melted mozzarella.

FILETE DE HOY | CATCH OF THE DAY | \$68,000

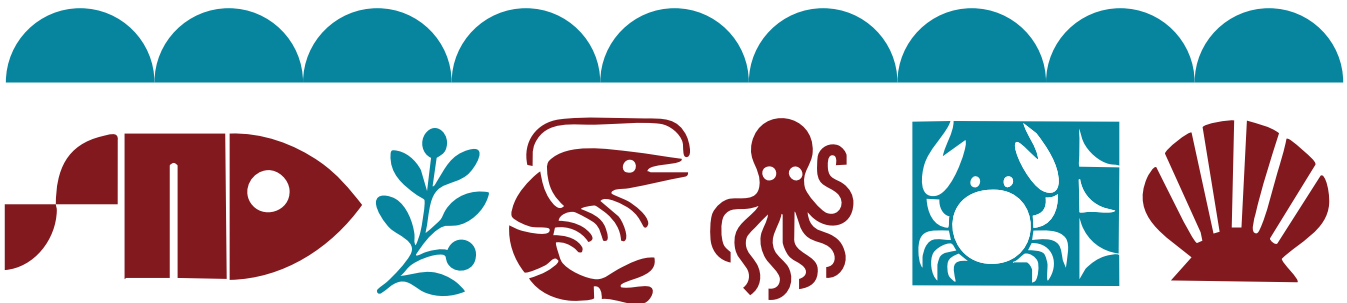
Filete de pescado con tomates al pesto de albahaca y arroz con coco. Fish fillet with basil pesto, tomatoes, and coconut rice.

FILETE MAR ROJO | RED SEA FILET | \$69,000

Filete de pescado con champiñones, pistachos y pesto de pimentón, servido con arroz de albahaca. Fish fillet with mushrooms, pistachios, pepper pesto, and basil rice.

DADITOS DE PESCADO DE VALERIA – SOLO PARA NIÑOS | VALERIA’S FISH CUBES– FOR KIDS ONLY | \$67,000

Dados de pescado apanados en panko con papas a la francesa y todo el ketchup que quieran. Panko breaded fish cubes with fries and all the ketchup they want.



HOT DOG MARINO | SEA HOT DOG | \$38,000

Salchicha de camarón en pan brioche artesanal con cebolla crocante y papas criollas. Shrimp sausage, artisan brioche bun, and crispy onions. Served with fried “criolla” potatoes.

SÁNDWICH DE PESCADO | FISH SANDWICH | \$48,000

Filete del día rebozado en pan ciabatta, vegetales, cebolla encurtida y salsa de mango y papas criollas. Breaded fish fillet, rustic ciabatta, fresh vegetables, pickled onions, and our house mango sauce. Served with fried “criolla” potatoes.

BURGER DE MAR | SEA BURGER | \$39,000

Hamburguesa de camarón en pan ciabatta, vegetales frescos, guacamole, cebolla encurtida y papas criollas. Shrimp burger, rustic ciabatta with vegetables, guacamole, and pickled onions. Served with fried “criolla” potatoes.

SEA FAST FOOD





POSTRES DESSERTS



POSTRE DE LA CASA | HOUSE DESSERT | \$30,000

Derretido de guayaba con queso mozzarella, hierbabuena, mandarina y ron. Guava with melted mozzarella, mint, tangerine juice, and a dash of rum.

AGUA Y MANTO | \$25,000

Uchuvas en almíbar con helado de vainilla y ron. Golden berries compote with vanilla ice cream, and a dash of rum.

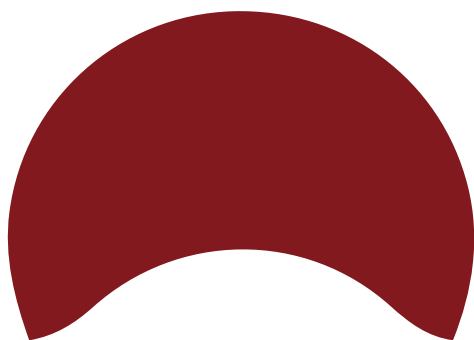
VOLCÁN DE CHOCOLATE | CHOCOLATE LAVA CAKE | \$36,000

Con adición de helado de vainilla / With a scoop of vanilla ice cream **\$45,000**

Volcán de chocolate semi amargo con reducción de corozo, mora y yerbabuena. Semi-bitter chocolate lava cake with corozo, blackberry, and mint sauce.

DERRETIDO EN TENTACIÓN | MELTED IN TEMPTATION | \$25,000

Plátano caliente en reducción de corozo sobre crumble de coco con helado de vainilla, cardamomo y jengibre. Warm plantain in corozo and cinnamon sauce over coconut crumble, served with vanilla ice cream, cardamom, and ginger.



CÓCTELES | COCKTAILS



Blas Ileso | \$42,000
Tequila, ron blanco, soda de jengibre y zumo de mandarinas de la zona

Coco loco “Ceviche Man” | \$42,000
Ron dorado, crema de coco y limón

Mojito de albahaca sanadora | \$38,000
Ron dorado, hojas de albahaca, lima y limón

Vino de playa | \$38,000
Vino tinto, blanco o rosado con uchucas y yerbabuena

Guarito Tropical | \$38,000
Aguardiente, jugo de corozo, limón y yerbabuena

Sangría de pescadores | Jarra \$148,000
Vino tinto, jugo de mandarina, ron y soda

CLÁSICOS

PREMIUM

Margarita Patrón Silver | \$54,000

Moscow Mule Tito´s | \$48,000

Mojito Hechicera | \$53,000

Cuba Libre Hechicera | \$53,000

Aperol Spritz | \$49,000

TRADICIONALES

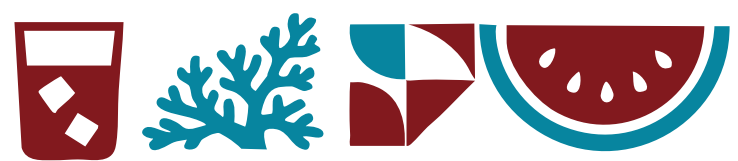
Margarita Cazadores | \$42,000

Moscow Mule Skyy | \$40,000

Mojito Quimbaya Gold | \$38,000

Cuba Libre Quimbaya Gold | \$38,000

PIDE TU MEZCLADOR TRAGOS POR SEPARADO.



WHISKY Y WHISKEY

Johnnie Walker Blue Label | \$160,000
Glenfiddich 12 años | \$40,000
Buchanan´s Master | \$39,000
Old Parr | \$35,000
Bulleit Bourbon | \$35,000

RON

Quimbaya Artesanal | \$55,000
Dictador 12 años | \$50,000
La Hechicera | \$42,000
Gobernador | \$41,000
Quimbaya Gold | \$25,000

TEQUILA Y MEZCAL

Patrón Silver | \$46,000
Patrón Reposado | \$55,000
Patrón Cristalino | \$80,000
Don Julio Blanco | \$49,000
Don julio Reposado | \$55,000
Mezcal Amores | \$51,000

GIN

Hendrick´s | \$49,000
Bombay | \$35,000

VODKA

Tito´s | \$37,000
Ketel one | \$35,000
Smirnoff | \$30,000

APERITIVOS Y POUSSE CAFE

Aguardiente Antioqueño | \$25,000
Cointreau | \$35,000
Campari | \$35,000



CERVEZAS

Pídelas Michelada + \$2,000.

Nacionales | \$16,000

Club Colombia Dorada / Club Colombia Trigo

Importadas | \$18,000

Stella Artois / Corona / Corona Cero

Artesanales | \$19,000

Heroica Rubia / IPA 13 Pesos/ BBC Rubia Miel



VINOS | WINE'S



BLANCOS | \$ 147,000 / Copa: \$35,000

Salentein Portillo, sauvignon blanc, Valle de Uco, Argentina

Abadal Blanc, chardonnay + sauvignon blanc, DO Cataluña, España
\$ 163,000

Müller Klösch, gelber muskateller, Steiermark, Austria
\$ 189,000

Danzante, pinot grigio, Delle Venezie DOC, Italia
\$ 260,000

Mar de Ons, albariño, DO Rias Baixas, España
\$264,000

ROSADO | \$ 147,000 / Copa: \$35,000

Salentein Portillo Rosé, malbec, Valle de Uco, Argentina

TINTOS | \$ 147,000 / Copa: \$35,000

Salentein Portillo, malbec, Valle de Uco, Argentina

La Maldita, garnacha, DOPa Rioja, España
\$ 202,000

Frecobaldi Rè mole Rosso, sangiovese, Toscana IGT, Italia
\$ 253,000

Undurraga Terroir Hunters, pinot noir, Valle de Leyda, Chile
\$ 270,000

ESPUMOSOS | \$ 162,000

Oro Veneto Extra Dry, glera, Prosecco DOC, Italia

JUVÉ Y CAMPS ESSENTIAL | \$ 330,000

Púrpura, macabeo, xarel-lo, parellada, DO Cava, España

SIN ALCOHOL | SOFT DRINKS

JUGOS NATURALES

Mandarina | \$18,000
Corozo | 14,000

LIMONADAS

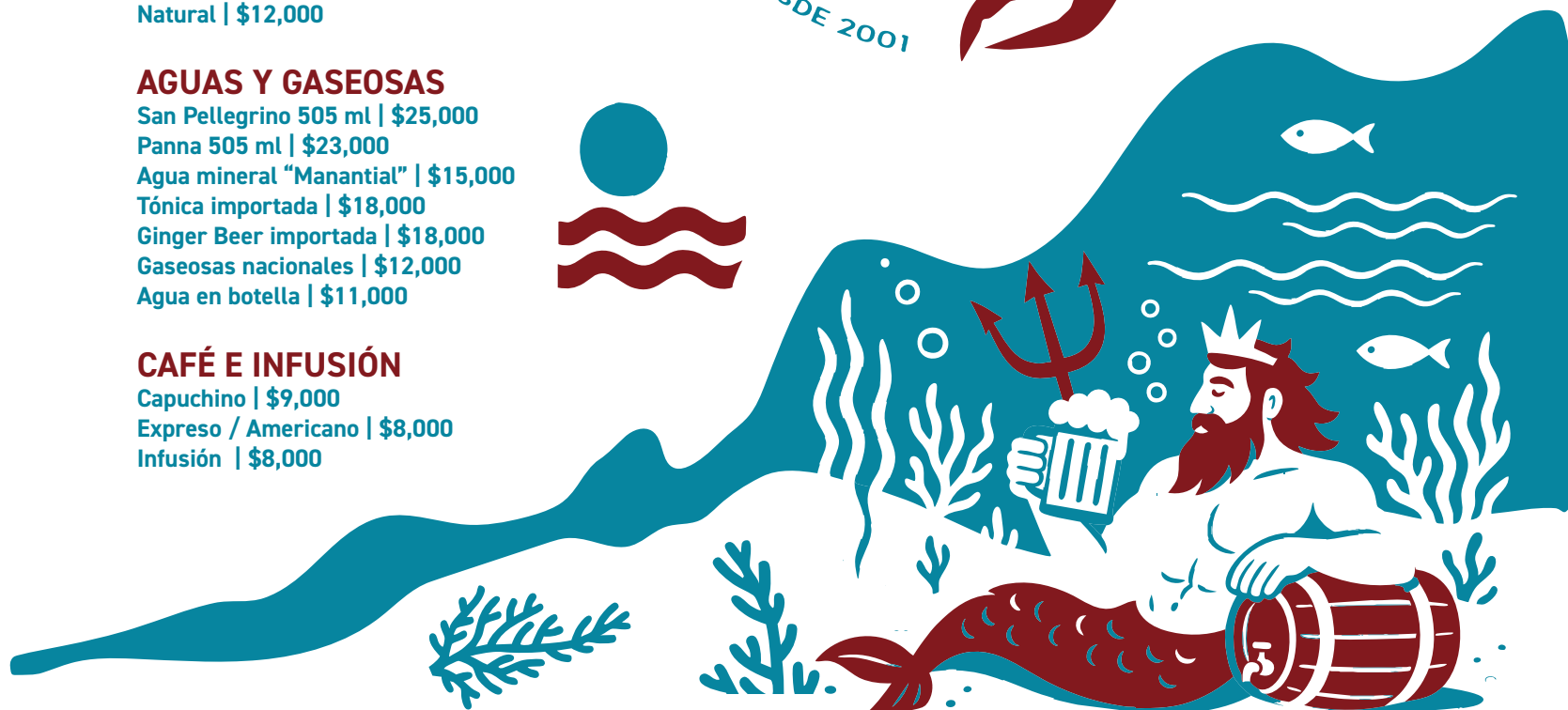
Coco | \$22,000
Albahaca / Cerezada / Yerbabuena | \$15,000
Natural | \$12,000

AGUAS Y GASEOSAS

San Pellegrino 505 ml | \$25,000
Panna 505 ml | \$23,000
Agua mineral “Manantial” | \$15,000
Tónica importada | \$18,000
Ginger Beer importada | \$18,000
Gaseosas nacionales | \$12,000
Agua en botella | \$11,000

CAFÉ E INFUSIÓN

Capuchino | \$9,000
Expreso / Americano | \$8,000
Infusión | \$8,000



NO DEJES DE LLEVAR
NUESTRA DELICIOSA
SALSA PICANTE.

DON'T LEAVE WITHOUT
TAKING OUR DELICIOUS
HOT SAUCE.

PVP: 47,000 (IVA INCLUIDO).
CONTENIDO: 250 ML



La Cevichería sugiere 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, indique a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indique el valor que quiere como propina.

La Cevichería suggests a tip corresponding to 10% of the bill's total, which can be accepted, rejected, or modified by you, according to your assessment of the service provided. When requesting the bill, please inform the person assisting you whether you would like this amount to be included on the invoice or specify the amount you'd like to tip.

www.lacevicheriacartagena.com