



# PALUNA

BEACH REST

• MENÚ •  
2024

✂ VINOS 750ml ✂  
*Wines 750ml*

- ☛ **BLANCOS / WHITE** ===== \$150.000  
Sauvignon blanc, cousiño macul, tarapaca, finca las moras, santiago
- ☛ **CHARDONNAY** ===== \$150.000  
Cousiño macul, finca las moras, santiago, rouquets
- ☛ **ROSE** ===== \$150.000  
Tarapaca, rouquets
- ☛ **TINTO / RED** ===== \$150.000  
Cabernet, sauvignon, merlot

✂ CÓCTELES CLÁSICOS ✂  
*Classic Cocktail*

- ☛ **MOJITO CLÁSICO** ===== \$35.000
- ☛ **MARGARITA CLÁSICA** ===== \$40.000
- ☛ **MARGATIRA ESPECIAL** ===== \$50.000
- ☛ **PIÑA COLADA** ===== \$35.000
- ☛ **GIN AND TONIC** ===== \$35.000
- ☛ **VINO TINTO DE VERANO (JARRA)** ===== \$120.000  
Vino tinto, vodka absolut, frutas
- ☛ **OLD FASHIONED** ===== \$35.000  
Jack daniels, orange bitter
- ☛ **CUBA LIBRE** ===== \$35.000



**PALUNA**  
BEACH REST

✂ BEBIDAS ✂  
*Soft Drinks*

☛ SODA	=====	\$6.000
☛ COCA COLA / ZERO	=====	\$6.000
☛ GINGER ALE	=====	\$6.000
☛ TÓNICA	=====	\$6.000
☛ AGUA 600	=====	\$5.000

✂ JUGOS NATURALES ✂  
*Natural Juices*

☛ FRESA	=====	\$10.000
☛ MORA	=====	\$10.000
☛ SANDIA	=====	\$10.000
☛ MARACUYA	=====	\$11.000

✂ LIMONADA ✂  
*Lemonade*

☛ NATURAL	=====	\$12.000
☛ COCO	=====	\$12.000
☛ YERBABUENA	=====	\$12.000



✂ CÓCTELES ESPECIALES ✂  
*Special Cocktail*

- ☛ **NAPOLES** \_\_\_\_\_ \$45.000  
Gin Beefeater, coca leaf, lemon
- ☛ **EL PATRÓN** \_\_\_\_\_ \$45.000  
Tequila patrón reposado, mango biche, flor de jamaica
- ☛ **SKY IS THE LIMIT** \_\_\_\_\_ \$45.000  
Vodka sky, tamarindo, limón, orange, black honey
- ☛ **WEDDING CRASHER** \_\_\_\_\_ \$50.000  
Mezcal, lemon, piña, sal de piña picante
- ☛ **LULA PALUZA** \_\_\_\_\_ \$45.000  
Jagger master, lulo, black honey orange, lemon
- ☛ **EMBRUJO** \_\_\_\_\_ \$45.000  
Ron hechicera, buchanas master, lemon, orange bitter, black honey

✂ CERVEZA ✂  
*Beers*

*Artesanal*

- ☛ **KUMBIA** \_\_\_\_\_ \$12.000  
Rubia, Calypso, Miel, Lagers

*Importadas*

- ☛ **STELLA ARTOIS** \_\_\_\_\_ \$12.000
- ☛ **CORONA** \_\_\_\_\_ \$12.000
- ☛ **CORONITA** \_\_\_\_\_ \$10.000

*Nacionales*

- ☛ **CLUB COLOMBIA** \_\_\_\_\_ \$8.000
- ☛ **AGUILA** \_\_\_\_\_ \$7.000



## ✂ ENTRADAS ✂

### ☛ TARTAR DE ATÚN DE ALETA AMARILLA ————— \$45.000

Atún de aleta amarilla en cubos, sobre aguacate, bañado en salsa ponzu y puerro asado

#### TUNA TARTARE

Yellowfin tuna, avocado ponzu and leak onion

### ☛ CHICHARRONES DE MERO ————— \$40.000

Cubos de mero apanado, basados en suero con syracha, acompañado de bollo 3 quesos

#### FRYED GROUPEL CUBES

Grouper, spicy sour cream, 3 cheese bollo

### ☛ CEVICHE DE PESCA DEL DÍA ————— \$40.000

Robalo o mero fresco en cubos, bañado de leche de tigre, aguacate, patacón

#### CATCH OF THE DAY CEVICHE

Seabass or grouper, peruvian leche de tigre, avocado, plantain

### ☛ CROQUETAS DE POSTA CARTAGENERA ————— \$40.000

Croquetas de arroz de coco apanadas, rellenas de posta a la cartagenera, bañadas sobre la salsa de la receta original de Cartagena

#### POSTA CARTAGENERA CROQUETES

Coconut rice balls filled with meat the original Cartagena recipe

### ☛ MONTADITO DE CEVICHE DE MERO ————— \$35.000

Montadito de ceviche de mero bañado en suero marino sobre arepita criolla

#### GROUPEL CEVICHE MONTADITO

Montadito of grouper ceviche bathed in sea whey on arepita criolla



PALUNA

BEACH REST

◀ HUMMUS CON  
CHICHARRON



PALUNA  
BEACH REST

✂ ENTRADAS ✂

☛ **MEJILLONES EN QUESO AZUL** ————— \$45.000  
Mejillones en salsa de queso azul, vino blanco

**BLUE CHEESE MUSSELS**  
Mussels in blue cheese sauce

☛ **HUMMUS CON CHICHARRON** ————— \$40.000  
Hummus de garbanzo, chicharron de cerdo, frijol guajiro, aceite de  
achiote

**PORK HUMMUS**  
Hummus, pork, guajiro beans

☛ **NACHOS DE CANGREJO** ————— \$45.000  
Nachos crujientes de maíz, pulpa de cangrejo, alioli de la casa

**CRAB NACHOS**  
Crunchy nachos, crab meat, alioli



**PALUNA**  
BEACH REST

## ✂ VEGETARIANOS ✂

### ☛ PAELLA DE VEGETALES --- \$45.000

Arroz bomba, caldo de vegetales, vegetales de la huerta, finalizados al horno de leña

#### VEGETABLES PAELLA

Bomba rice, vegetables fumet, vegetables from the farm, finished in the wood oven

### ☛ HUMMUS VEGETARIANO --- \$35.000

Hummus de garbanzo, vegetales salteados, frijol guajiro, aceite de achioté

#### VEGGIE HUMMUS

Hummus, pan cooked vegetables, guajiro beans

### ☛ FETTUCCHINI POMODORO --- \$40.000

Pasta fresca con base de pomodoro, albaca fresca

#### POMODORO FETTUCCHINI

Smoked tomato sauce

### ☛ TACOS DE ESQUITE --- \$35.000

Tortilla mexicana, aguacate, maíz tierno, queso costeño, sour cream

#### ESQUITE TACOS

Mexican tortilla, avocado, sweet corn, sour cream, cheese



PALUNA

BEACH REST



## ✂ ENSALADAS ✂

### ☛ ENSALADA MEDITERRANEA ————— \$50.000

Lechuga romana, tomate cherry, queso buffala, ricota, frutos secos, mayonesa de la casa y langostinos grillados

#### MEDITERRANEAN SALAD

Lettuce mix, buffalo cheese, prawns

## ✂ CARNES ROJAS ✂

### ☛ LOMO FINO 3 PIMIENTAS ————— \$60.000

Filete de lomo fino en lonjas hecho a la brasa, bañado en salsa de pimientos, acompañado de puré de papa criolla

#### 3 PEPPER SAUCE TENDER LOIN

With yellow smashed potatoes



PALUNA  
BEACH REST

*Fuertes*

✂ PESCADOS & MARISCOS ✂

☛ PARGO AL CARBÓN ————— SEGÚN TAMAÑO

Pargo rojo fresco cocinado lentamente en las brasas, sazonado con chimichurri de jengibre, acompañado del tradicional arroz de coco o patacones

**GRILLED RED SNAPPERS**

Low grill cooked red snappers, chimichurri, coconut rice and plantain

☛ LANGOSTA FRESCA ————— SEGÚN TAMAÑO

Langosta fresca terminada lentamente en las brasas, bañada en mantequilla de romero y jengibre

**FRESH REEF LOBSTER**

Grilled lobster, ginger butter

☛ SALMÓN A LA LEÑA ————— \$55.000

Filete de salmón terminado en horno de la leña sobre agua de cítricos acompañado de papá criolla y ensalada fresca

**WOOD SMOKED SALMON**

Salmon cooked in wood oven and citrus water

☛ RILLETE DE PARGO PLUMA AHUMADO ————— \$45.000

Receta con técnica francesa que consta de pargo pluma ahumado y bañado en aceite de yerbabuena sobre ligera crema de arroz de coco

**RED SNAPPER RILLET**

French technique, wood smoked red snapper, peppermint olive oil

☛ ROBALO A LA MEUNIERE ————— \$55.000

Filete de robalo al sartén bañado en salsa meuniere elaborada con mostaza djon y whisky, sobre ñame y pesto

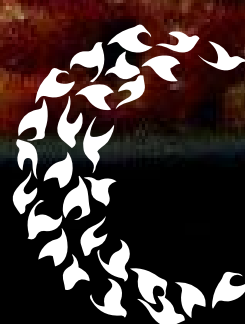
**MEUNIER SAUCE SEA BASS**

Sea bass fillet, meuniere sauce with djon mustard and scotch



**PALUNA**  
BEACH REST

◀ PAELLA SILVESTRE



PALUNA  
BEACH REST

## ✂ ARROCES & SOPAS ✂

### ☛ PAELLA SILVESTRE --- --- \$50.000

Paella a fuego lento, cordero y conejo silvestre

#### WILD PAELLA

Slow cooked paella, lamb and wild rabbit

### ☛ ARROZ CALDOSO DE LANGOSTA --- --- \$135.000

Receta española, arroz bomba caldoso, langosta fresca, nora española, azafrán

#### SPANISH LOBSTER NICE

Spanish recipe, soupy bomba rice, fresh lobster, Spanish nora, saffron

### ☛ PAELLA MEDITERRANEA --- --- \$65.000

Raceta española, arroz bomba, gambas, mejillones, calamar, cubo de pez, nora española, azafrán

#### MEDITERRANEAN PAELLA

Spanish rice, prawns, mussels, calamari, fish

### ☛ ARROZ CREMOSO DE LANGOSTINO Y CAMARÓN --- --- \$60.000

Arroz parbolizado, fumet de langostinos, camarón y langostinos

#### PRAWNS AND SHRIMP RICE

Creamy rice with shrimps and prawns

### ☛ SOPA DI MARE --- --- \$60.000

Caldo a base de pimentón rostizado y tomate, fondo de langostino y de pescado, variedad de frutos del mar

#### SEAFOOD SOUP

Tomate based seafood with prawns shrimp, mussel, fish

### ☛ SOPA DE SIERRA Y COCO --- --- \$35.000

Consomé hecho a base de fondo de cabeza de sierra, plata de sierra al sartén con aceite de coco

#### FISH SOUP

Made from fish consomé, fish post grilled with coconut oil



PALUNA

BEACH REST



PALUNA  
BEACH REST

## ✂ PASTAS ✂

☛ **FETTUCCHINI FRUTTI DI MARE** ————— \$55.000  
Pasta fresca con frutos del mar, sala a base de tomate vino blanco y suero

**SEAFOOD FETTUCCHINI**  
Fettuccini, seafood mix

## ✂ TACOS & TOSTADAS ✂

☛ **TACOS DE MAJI MAJI** ————— \$45.000  
Tortilla de maíz, pes dorado, mayonesa de cilantros, rayadura de zanahoria y remolacha, queso costeño y aguacate asado

**MAJI MAJI TACOS**  
Corn taco, maji maji fish, avocado mayonesa

☛ **TOSTADA DE ATÚN** ————— \$45.000  
Tostada de maíz, atún fresco en cubos, salsa ponzu y mayonesa de aguacate, aguacate asado y puerro

**TUNA TOAST**  
Corn toast, yellowfin tuna ponzu, avocado mayonese leek onion

☛ **TACOS DE ESQUITE** ————— \$30.000  
Maíz, queso costeño, sour cream, tahini

**CORN TACOS**  
Mexican corn tortilla, grilled corn, sour cream, costeño cheese

☛ **TACOS DE CHORIZO** ————— \$40.000  
Tortilla de maíz mexicana, chorizó en vino tinto y achiote, queso manchego.

**CHORIZO TACOS**  
Mexican corn tortilla, chorizo in red wine and achiote, manchego cheese



**PALUNA**  
BEACH REST

◀ CEVICHE DE MERO



PALUNA  
BEACH REST

## ✂ HAMBURGUESAS ✂

☛ **HAMBURGUESA CHEDDAR** 

---

 **\$35.000**

Carne de punta gorda y tocino, queso cheddar, cebolla caramelizada y tocineta

**CHEESE BURGER**

Beef, cheddar cheese, beacon, lettuce, tomato

☛ **HAMBURGUESA QUESO AZUL** 

---

 **\$40.000**

Carne de punta gorda y tocino, trozos de queso azul, cebolla caramelizada y tocineta

**BLUECHEESE BURGER**

Beef, blue cheese, bacon, caramelized onion, tomato and lettuce



**PALUNA**

BEACH REST



## »» PIZZAS A LA LEÑA ««

☛ **PIZZA PROCCIUTTO** ===== \$45.000  
Procciuotto

☛ **PIZZA 4 QUESOS** ===== \$40.000  
4 cheese

☛ **PIZZA HAWAIANA** ===== \$40.000  
Hawaiian

☛ **PIZZA JAMÓN Y QUESO** ===== \$35.000  
Ham and cheese

☛ **PIZZA MARGARITA** ===== \$35.000  
Margarita

☛ **PIZZA PEPPERONI** ===== \$35.000  
Pepperoni

☛ **PIZZA NATY** ===== \$55.000  
Burrata de búfala, prosciutto y aceite de trufa negra



**PALUNA**  
BEACH REST

## ✂ MENÚ INFANTIL ✂

☛ **NUGGETS DE POLLO** ————— \$30.000  
Chicken nuggets

☛ **NUGGETS DE PESCADO** ————— \$30.000  
Fish nuggets

☛ **PASTA AL BURRO** ————— \$30.000  
Cheese pasta



**PALUNA**  
BEACH REST



# PALUNA

BEACH REST