



ANAHO

BEACH CLUB



MENÚ

ENTRADAS

BANDEJA DE FRITOS TÍPICOS _____ \$46.000
Empanadas, quíbbes y deditos de queso.

CHICHARRONCITOS CON YUCA _____ \$38.000
Trocitos de cerdo fritos acompañados con yuca, suero y limón.

CÓCTEL DE CAMARÓN TRADICIONAL _____ \$40.000

TRILOGIA DE CEVICHE _____ \$55.000
Ceviche Anaho, cóctel de camarón y ceviche peruano; acompañado de chips de plátano.

CARPACCIO DE PULPO _____ \$75.000
Cortes finos de pulpo acompañado de un mix asiático, tomates secos, mayonesa de alcaparras, olivas negras y jugo de limón.

CEVICHE DE PESCADO _____ \$45.000
Finos corte de pescado marinados en leche de coco, leche de tigre y limón. Acompañado de vegetales y chips de plátano.

PATACONES CON HOGAO _____ \$36.000
Tostones de plátano acompañados con una tradicional salsa caribeña a base de cebolla y tomate.

ANILLOS DE CALAMAR Y ALIOLI _____ \$42.000
Anillos de calamar apanados, acompañados de un delicioso alioli.

CARPACCIO DE RES _____ \$60.000
Cortes finos de res, acompañados de rugula, lascas de parmesano, tomatitos secos reducción de balsámico y mayonesa de olivas

DESAYUNOS

DESAYUNO AMERICANO: _____ \$25.000
Pancakes, tocineta crocante, salchicha y huevos fritos.

TROPICAL BOWL: _____ \$28.000
Una mezcla de frutas tropicales frescas, granola y yogur griego.

TOSTADA DE AGUACATE: _____ \$28.000
Tostada de aguacate: aguacate local, queso feta, cebollín y pan de campo
(+huevo \$4.000)

OMELETTE CARTAGENERO: _____ \$28.000
Omelette con tomate, espinacas, cebolla y queso costeño.

GRANOLA CASERA: _____ \$30.000
Mezcla de frutos secos, fruta fresca, con leche o yogur.

FUERTES

CORDON BLEU _____ \$80.000
Jugosa pechuga de pollo rellena de mozzarella y tocineta en veloute de ajo tostado y vino blanco acompañado de french fries a las finas hierbas.

ROBALO A LA PARRILLA EN PURÉ CARIBEÑO _____ \$75.000
Filete de robalo al romero perfectamente sellado en una deliciosa base de puré caribeño

MOJARRA FRITA CON PICO DE GALLO _____ \$70.000
Mojarra frita, acompañada de arroz de coco negrito, ensalda fresca y un pico de gallo

LOMO EN VINO TINTO _____ \$90.000
Lomo al vino tinto acompañado de vegetales dorados.

POLLO EN CREMA DE CILANTRO _____ \$70.000
Filete de pollo en salsa de cilantro acompañado de un puré de papa rústico y vegetales frescos.

STEAK NEW YORK _____ \$150.000
400gr de Corte New York a la parrilla en una mantequilla de especias, acompañado de hash browns crujientes

SALMON DORADO _____ \$75.000
Filete de Salmón con una piel crocante en un puré de remolacha y mantequilla de alcaparras

LOMO A LA PIMIENTA _____ \$70.000
Solomillo cocido lentamente en salsa de pimienta junto a papitas criollas en mantequilla de cilantro

PORK BELLY CON YUQUITAS _____ \$50.000
Finos cortes de panceta de cerdo acompañados de croquetas de yuca y cebollitas caramelizadas.

ARROZ CREMOSO DE LANGOSTINOS _____ \$80.000
Arroz cremoso cocido en un delicioso caldo de langostinos con parmesano y vino blanco

LANGOSTA A LA CARTAGENERA _____ \$180.000
Langosta fresca a la parrilla con una salsa de coco y limón.

FETTUCINI FRUTTI DI MARE _____ \$75.000
Pasta larga acompañada de camarones, pulpo, calamar en una salsa roja perfectamente cocida.

PAELLA DE LA CASA CON MARISCOS _____ \$180.000
Tradicional preparación española, coronada con mariscos de la región. (Para compartir)

PASTA AL PESTO DE CILANTRO _____ \$75.000
Pasta fresca con una salsa de pesto de cilantro y camarones

MENÚ INFANTIL

NUGGETS _____ **\$30.000**
Nuggets de pollo acompañados con papas a la francesa y salsa de tomate.

CLUB SANDWICH _____ **\$35.000**
Sándwichs con lechuga, tomate, cebolla, queso, jamón o bacon y salsas de la casa.

FILETE DE PESCADO APANADO _____ **\$45.000**
Delicioso filete de pescado acompañado con papas a la francesa.

MAC AND CHEESE _____ **\$30.000**
Macarrones y salsa queso cheddar.

MENÚ DE BEBIDAS

BEBIDAS SIN ALCOHOL

AGUA 300ML. _____ **\$5.000**
GINGER ALE _____ **\$9.000**
RED BULL _____ **\$15.000**
LIMONADA NATURAL _____ **\$12.000**
LIMONADA DE HIERBA BUENA _____ **\$15.000**
LIMONADA DE COCO _____ **\$18.000**
JUEGO DE TEMPORADA _____ **\$12.000**
SODA CON FRUTAS _____ **\$18.000**
COCA-COLA / CLÁSICA • ZERO • SPRITE _____ **\$10.000**



BEBIDAS CALIENTES

CAFÉ _____ **\$8.000**
CAFÉ CON LECHE _____ **\$10.000**
CHOCOLATE _____ **\$12.000**
TÉ DE HIERBAS _____ **\$10.000**
(Frio o caliente)

CÓCTELES

APEROL SPRITZ _____ **\$50.000**
Aperol, vino espumante, naranja y soda.
MOJITO _____ **\$50.000**
Ron, hierbabuena fresca, azúcar y Limón, servido con hielo picado.
PIÑA COLADA _____ **\$65.000**
Ron blanco, crema de coco, jugo de piña y hielo, decorado con una rodaja de piña y una cereza.
MARGARITA _____ **\$50.000**
Tequila, zumo de limón, licor de naranja.
COCO LOCO _____ **\$40.000**
Ron de coco, licor de café, crema de coco y crema de leche, servido en un coco fresco.

CUBALIBRE _____ **\$50.000**
CARTAGENERO
Ron oscuro, Coca-Cola, limón y una pizca de angostura, servido con hielo y una rodaja de limón. _____ **\$50.000**
MOSCOW MULE
Sirope de jengibre, zumo de limón, ginger beer y Vodka. _____ **\$50.000**
GIN AND TONIC _____ **\$50.000**
Ginebra y tónica.
LONG ISLAND: _____ **\$50.000**
Tequila, Ron, Ginebra, Vodka, Triple Sec, Zumo de Naranja, Coca Cola
PALOMA _____ **\$65.000**
Jugo de limón, refresco de toronja, sal y hielo



CERVEZAS Y LICORES

CERVEZAS

CORONA	\$20.000
CORONITA	\$15.000
CLUB COLOMBIA	\$18.000
HEINEKEN	\$18.000
STELLA ARTOIS	\$18.000
BBC	\$18.000
SELTZER	\$15.000

LICORES PREMIUM

BUCHANAN'S MASTER	\$490.000	\$50.000
RON DICTADOR 12 AÑOS	\$590.000	\$59.000
LA HECHICERA	\$590.000	\$55.000
TEQUILA DON JULIO 70	\$830.000	\$85.000
TEQUILA DON JULIO REPOSADO	\$660.000	\$65.000
TEQUILA DON JULIO BLANCO	\$620.000	\$63.000
HENDRICK'S	\$650.000	\$60.000
HAIG CLUB	\$240.000	\$30.000
WHISKY ESCOCÉS		
VINO IMPORTADO		
CHAMPAGNE Y ESPUMANTES		

*Precio por shot

