



# LA COFRADIA

RESTAURANTE

## Menú

Desde 1995, en **LA COFRADIA** nos hemos especializado en la elaboración de recetas con Pescados y Mariscos, cuidando siempre la crocancia del marisco en su paladar. Cada uno de los platos que encontrará en esta carta fue elaborado con la más cuidadosa selección de ingredientes con calidad y frescura, servidos con un estilo clásico y tradicional de nuestra cocina Colombiana. La Pasión y disciplina son los elementos principales en nuestra cocina, para cumplir con nuestro objetivo basado en la exquisitez de la buena experiencia

# ENTRADAS



Appetizers



## Camarones Cofradía

Tres canastillas de patacón hechas a mano rellenas con tortilla española decoradas con camarones frescos 17.950

## Dedos Mozzarella **Nuevo**

3 dedos de queso apanados con mermelada de tomate 14.150

## Champiñones Cofradía

Champiñones en base de pan bañados con queso fundido 15.950

## Ceviche de Camarón

Camarones bañados en salsa de tomate con un toque de picante y finas hierbas 30.050

# MENÚ INFANTIL



For Kids



## Poio Junior

Muslitos de pollo apanado acompañado con arroz y papas a la francesa 15.500

## Cofrade Junior

Milanesa de pescado acompañado con arroz y papas a la francesa 15.500

## Spaguettis Junior

spaguettis acompañados con pollo, o carne boloñesa con guarnición de papas a la francesa 15.500

# BEBIDAS



## Drinks & Juices

- Limonada de Coco coconut lemonade 9.050
- Panela con Limón Saucepan with Lemon 4.100
- Cítrica Lemon Juice 4.950
- Cerezada Cherry Juice 6.100
- Jugos en Agua Water Juice 3.550
- Jugos en leche Milk Juice 4.200
- Te Hatsu Hatsu Tea 7.100
- Gaseosa Soda 4.750

## Vinos (Beers)

- Tinto de Verano 15.150 **Nuevo**
- Dubonnet Copa 13.950
- Vino Blanco Copa 12.150
- Vino Tinto Copa 12.150
- Jarra de Sangría 39.950

## Cervezas (Beers)

- Cerveza Nacional 5.150
- Budweisser 10.150
- Corona 10.150
- Heineken 10.150

*Adicional de Michelada: 2.500*



# SOPAS - CREMAS



soups and creams

## ***Crema de mariscos***

Delicada crema con pulpo, caracol, almeja, calamar blanco y morado, palmitos y camarones ligeramente aromatizada con finas hierbas

17.950

## ***Crema de pollo y champiñones***

Crema con pollo y champiñones como hecha en casa por mamá 15.950

## ***Crema de camarones***

Elaborada con los más frescos y crocantes camarones 17.950

# LANGOSTAS - LANGOSTINOS



Lobsters and prawns

## ***Langostinos Thermidor***

*Recomendado*

salteados en mantequilla, tocineta, ajo y cebollas frescas 65.050

## ***Langostinos al Ajillo***

Exquisitos langostinos salteados y bañados en fina mantequilla de ajo

62.050

## ***Langostinos al Coco***

Servidos en un coco, bañados en salsa de coco y apanados en su salsa

62.050

## ***Langosta Thermidor***

*Recomendado*

Exquisito caparazón de langosta, salteado al brandy con mezcla de champiñones y tocineta en una rica salsa Mornay 95.050

## ***Langostinos Mariposa***

Langostinos apanados en miga de pan y queso 62.050

## ***Langostinos Orientales***

Deliciosos langostinos salteados con curry, piña, crema de coco y brandy



## CAZUELAS



SeaFood

### ***Sopa del Pacifico*** *Nuevo*

Variedad de mariscos, dedos de róbalo,  
en salsa bísquet y vino blanco

34.950

### ***Cazuela De Mariscos***

Variedad de frutos del mar en una  
delicada crema aromatizada con brandy  
en salsa normanda 35.950

### ***Cazuela Arrecife***

Cazuela con langostino y camarón al  
brandy en fondo de mariscos

45.950

### ***Zarzuela Marinera***

Variedad de frutos de los mares flameados  
y bañados en una exquisita salsa Mornay,  
cubierta con queso gratinado y media cola  
de langosta

40.950

## ARROCES - PASTAS



Rice & Pasta

### ***Arroz Caribeño***

arroz con mixtura de mariscos

36.950

### ***Paella Valenciana***

Arroz con mixtura de mariscos, carne de  
cerdo y pollo, mejillones

38.950

### ***Arroz con Langostinos*** *Nuevo*

61.950

### ***Spaguettis Cofradia***

Spaguettis con anillos de calamar y  
camarones 34.950

5

# CLÁSICOS COFRADÍA



Fish Classic Cofradia

## Amarillo a la Monseñor

Deliciosos cubitos de amarillo, pescado de la región, con camarones y champiñones al brandy, servidos en salsa normanda, bañado en queso fundido

35.950

## Ceviche de Camarón

Elaborado con camarones crocantes, brunoise de mango, salsa de tomate Fruko, toque de picante y finas hierbas con galletas de soda

30.150

## Trucha a la Reina

*Recomendado*

Trucha en salsa de camarones con queso fundido

40.950

## Salmón mar y coral

Salmon en salsa normanda con camarones y mejillones españoles en vino blanco

45.950

## Salmón Meniere

Salmon a la parrilla en salsa de finas hierbas

40.950

## Robalo Marinero

Filete de robalo bañado en mixtura de mariscos

42.950

## Coquillas de Amarillo

*Recomendado*

Rollos de filete de amarillo, rellenos con exquisitos y frescos camarones, bañados en salsa de almendras

38.950

## Amarillo Bonne Femme

Rollos de amarillo rellenos con camarones bañados en salsa normanda

38.950

## Filete de Amarillo al Queso

Delicioso filete de amarillo bañado en salsa de queso y champiñones

36.950

## Robalo Calamar

Filete de Robalo grillado en salsa de calamar al gratin

38.950

## Pargo Rojo al Gusto

Preparaciones: Frito o en Salsa Criolla

Valor Según Tamaño del Pargo

## Pargo Rojo Cofradia *Nuevo*

Pargo Rojo de libra en salsa de camarones

59.950



# CARNES ROJAS

Beef

## *Filet Migñon*

Medallones de lomo fino bridados con tocineta  
bañados con salsa de champiñones

36.950

## *Churrasco Nuevo*

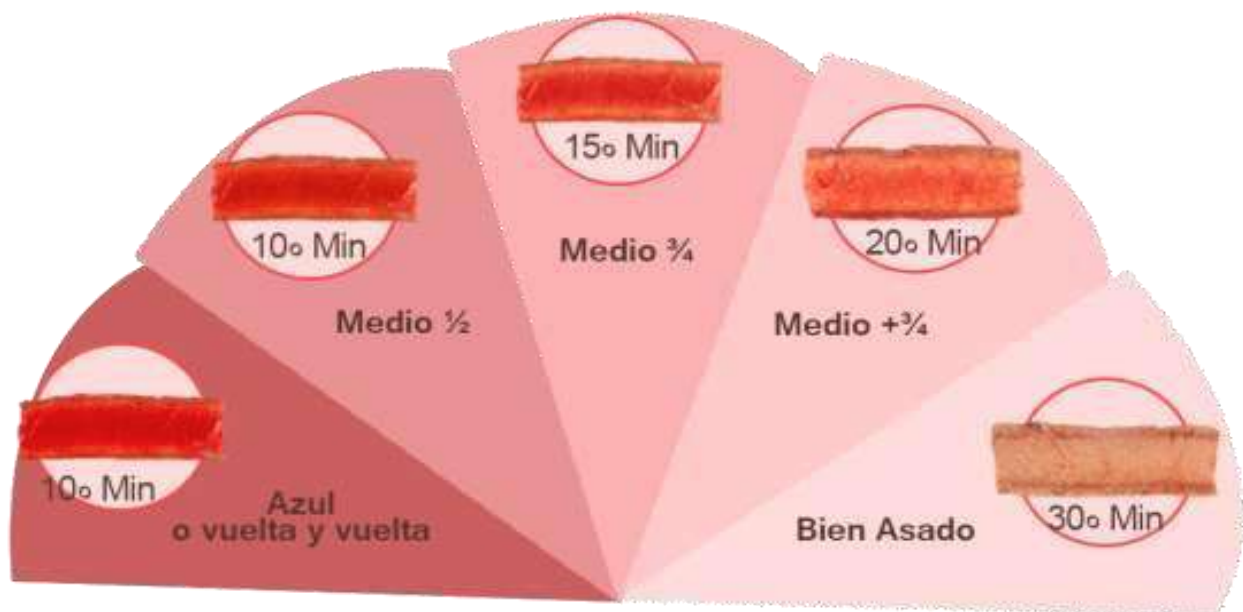
Servido con ensalada y papa

35.950

## *Steak Finas Hierbas*

Posta de carne a la parrilla, bañado con salsa de  
finas hiervas acompañado

33.950



## ¿Qué termino desea su carne?



# CARNES BLANCAS



White Meats

## **Suprema de Pollo**

Pechuga rellena de jamón y tocineta,  
bañada en crema de queso

32.950

## **Medallones Tropicales**

Medallones de lomo de cerdo  
bañado en salsa de frutas

32.950

## **Pollo Jardinero *Nuevo***

Medallones de ave con brunoise de  
espinaca, zanahoria, pimentón y  
arveja bañados en salsa al paso 32.950

## **Cerdo Bávaro *Nuevo***

Lomo de cerdo bañado en salsa  
malteada y coctel de frutas

32.950

## **Pollo en Champiñones *Nuevo***

Medallones de pollo horneados,  
bañados en salsa de champiñones

32.950

## **Cerdo en Champiñones**

Medallones de cerdo horneados,  
bañados en salsa de champiñones

32.950



### AVISO DE PROPINA

Se informa a los consumidores que en este restaurante se sugiere a nuestros clientes una propina correspondiente al 10% del valor de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado, de acuerdo con la valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta, indíquelo a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en su cuenta, e indíquelo el valor que quiere dar como propina.

Los dineros recogidos por concepto de propina se destinan en un 100% entre los trabajadores. En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la línea de atención de la Superintendencia de Industria y Comercio para que radique su queja, a los teléfonos 3152973034 –(8) 662183, para el resto del país, línea gratuita nacional 018000-910165

## Acompañamientos

ARROZ BLANCO DEL LLANO 2.000

PAPAS A LA FRANCESA 3.000

ENSALADA FRESCA 3.000

PURE DE PAPA 2.000