

# LA COFRADIA COLONIAL



*Desde 1995, en LA COFRADIA nos hemos especializado en Pescados y Mariscos. Cada uno de los platos que encontrará en esta carta fue elaborado con la más cuidadosa selección de ingredientes con calidad y frescura; cuidando siempre la crocancia del marisco en su paladar.*

*Hemos construido estas recetas con pasión y disciplina, para cumplir con nuestro objetivo basado en la exquisitez de la buena experiencia.*

*Bienvenido*

## BEBIDAS

- COPA DE VINO 11.950
- COPA DE SANGRIA 9.950
- JARRA DE SANGRIA 20.950
- CÍTRICA 4.950
- GASEOSA (Soda) 3.950
- TÉ HELADO (Ice Tee) 3.950
- CEREZADA 5.950

- LIMONADA DE COCO 8.950

### JUGOS NATURALES DE TEMPORADA

Disfrute de las frutas de cosecha de los llanos orientales

- JUGO EN AGUA (Water juice) 4.550
- JUGO EN LECHE (Milk juice) 5.150

## CERVEZAS (BEER)

- BUDWEISSER 355ML 9.050
- GROLSCH 350 ml 18.050
- HEINEKEN 330ML 10.050
- ERDINGER 500 ml 15.050
- CORONA 350 ml 9.050
- PERONI 350 ml 18.050
- MURPHYS 350 ml 15.050
- GUINNESS 350 ml 15.050
- CERVEZA CLUB COLOMBIA (National beer) 4.950

Recuerda que es Mejor  
sin Pitillo, para evitar  
la producción del  
plástico en el Planeta

#mejorsinpitillo

## MENÚ INFANTIL

- **COLOMBINAS DE POLLO** (*muslitos de pollo apanado acompañado con arroz y papas a la francesa*) 14.950
- **MILANESA DE PESCADO** (*milanesa de pescado acompañado con arroz y papas a la francesa*) 14.950
- **SPAGUETTIS COLONIAL** (*Spaguettis acompañados con pollo, o carne con guarnición de papas a la francesa*) 14.950



## ENTRADAS

- **CAMARONES COFRADIA** (*Tes canastillas de patacón hechas a mano con camarones frescos salteados en mantequilla Alpina y pasta de ajo, flambeados en Brandy, bañados en una rica salsa de queso fundido*) Baskets of fried plantain with shrimp and melted cheese 17.950
- **BRUCHETAS AL OLIVO** (*Trozos de pan francés tostado con albahaca, tomate y aceite de oliva*) 12.950
- **OSTRAS MORNAY** (*Deliciosas ostras servidas en una salsa Mornay gratinadas*) 15.950
- **CHAMPIÑONES COFRADIA** (*Champiñones en base de pan bañados con queso fundido*) 15.950
- **PALMITOS VINAGRETA** 13.950
- **CEVICHE DE CAMARONES** (*camarón tigre bañados en salsa de tomate Fruko con un toque de picante y finas hierbas, acompañado con galletas de soda*) 27.150

## SOPAS Y CREMAS

- **CREMA DE MARISCOS** *(Delicada crema de mariscos ligeramente aromatizada con finas hierbas, con guarnición de patacón) seafood cream 17.950*
- **CREMA DE CANGREJO** *(deliciosa carne de cangrejo flameada con brandy y vino blanco en crema bisque con guarnición de patacón) 20.950*
- **CREMA DE POLLO Y CHAMPIÑONES** *(crema con pollo y champiñones como hecha en casa por mamá, con guarnición de patacón) Cream of chicken and mushrooms 15.950*
- **CREMA DE CAMARONES** *(elaborada con los más frescos y crocantes camarones, con guarnición de patacón) 17.950*



## LANGOSTAS — LANGOSTINOS

- **LANGOSTA THERMIDOR** *(Exquisito caparazón de langosta, salteado al brandy con mezcla de champiñones y tocineta en una rica salsa mornay) Sauteed with bacon and gratin over the Shell 89.950*
- **LANGOSTA AL AJILLO** *(salteada en mantequilla, y salsa de ajo con brandy, guarnición de papas a la francesa) Sauteed with butter, and garlic sauce and brandy 89.950*
- **LANGOSTINOS MARIPOSA** 59.950
- **LANGOSTINOS AL AJILLO** *(Ricos langostinos salteados y bañados en fina mantequilla de ajo) 59.950*
- **LANGOSTINOS AL COCO** 59.950

## CAZUELAS

- **SOPA DEL PACIFICO** (*variedad de mariscos, dedos de róbalo, en fondo de mariscos y vino blanco, con guarnición de patacón*) 34.950
- **CAZUELA PARA SUDAR** (*variedad de langostinos y camarones al brandy gratinado en salsa bisque, acompañados de arroz y patacón*) 45.950
- **CAZUELA DE MARISCOS** (*variedad de frutos del mar, con guarnición de arroz y papas a la francesa*) *Variety of seafood, lobster tail and shrimp, served with rice and fried platain* 35.950
- **ZARZUELA MARINERA** (*variedad de frutos del mar flameados, gratinados, bañados en una exquisita salsa Mornay, con guarnición de arroz y papas a la francesa*) *Flamed variety of seafood, gratins, bathed in a delicious sauce Mornay* 36.950



## CLÁSICOS 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, con guarnición de arroz y patacón*) 34.950
- **TRUCHA A LA REINA** (*625 gramos de trucha en salsa de camarones con queso fundido, con guarnición de papas a la francesa*) 39.950
- **TRUCHA RELLENA** (*Deliciosa trucha rellena de haiva, con guarnición de arroz y patacón*) 35.950
- **SALMÓN MAR Y CORAL** (*salsa normanda, estragón, y mejillones españoles en vino blanco, con guarnición de papas a la francesa*) 45.950

## PESCADOS DE MAR Y RIO

- **MOJARRA AL GUSTO** 26.950
- **BAGRE DORADO AL GUSTO** 28.950
- **CACHAMA DE RIO AL GUSTO** 29.950
- **FILETE DE TILAPIA PARMESANO** *(Acompañado con ensalada y patacón)* 30.950
- **FILETE DE TILAPIA AL LIMÓN** *(Acompañado con ensalada y patacón)* 30.950
- **FILETE DE ROBALO MARINERO** *(Trozo de robalo, con suave salsa marinera, acompañado con arroz y papa la francesa)* 42.950
- **SALMÓN MENIERE** *(Trozo de salmón a la parrilla en finas hiervas, con guarnición de ensalada y papas a la francesa)* 40.950



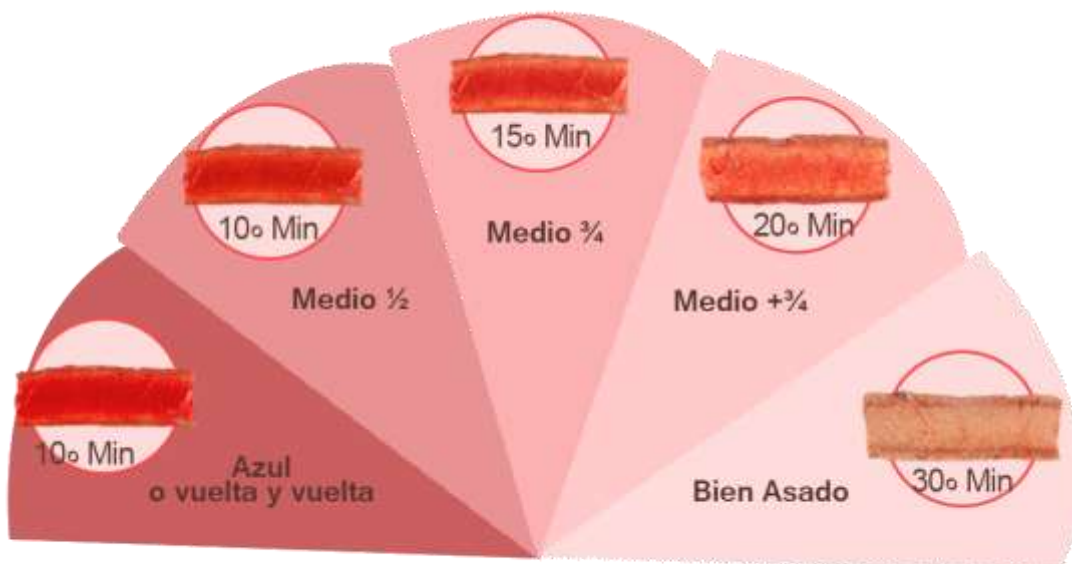
## ARROCES Y PASTAS

- **ARROZ CARIBEÑO** *variedad de mariscos con guarnición de papas a la francesa* 36.950
- **ARROZ CON LANGOSTINOS** 60.950
- **ARROZ ARRECIFE** *(arroz con variedad de mariscos, verduras)* 36.950
- **SPAGUETTIS COFRADIA** *(Spaguetti con anillos de calamar y camarones con guarnición de papas a la francesa)* 34.950

# CARNES



- **BIFE CHORIZO** (*corte de tierno lomo ancho acompañado con ensalada y cascós de papa*) 32.950
- **SIRLON STEAK** (*corte de tierno lomo ancho acompañado con ensalada y papa*) 32.950
- **STEAK FINAS HIERBAS** (*Posta de carne a la parrilla, bañado con salsa de finas hierbas acompañado con ensalada y papa*) 32.950
- **POSTA NEGRA** (*Un clásico de los fogones cartageneros, servida con arroz con coco y plátanos tentación*) 29.950
- **LOMITO COLONIAL** (*corte de lomo fino entreverado con tocineta asado al carbón*) 35.950
- **FILET MIGÑON** (*Medallones de lomo fino bridados con tocineta bañados con salsa de champiñones*) 34.950



¿Qué termino desea su carne?

## CARNES BLANCAS



- **SUPREMA DE POLLO** (*Pechuga a la plancha rellena de jamón y tocineta, bañada en queso crema, con guarnición de papas a la francesa y arroz blanco*) 32.950
- **POLLO WALDORF** (*Pechuga de pollo rellena de queso y durazno, acompañados de arroz y papa francesa*) 32.950
- **CERDO EN CHAMPIÑONES** (*medallones de cerdo horneados, bañados en salsa de champiñones*) 32.950
- **MEDALLONES TROPICALES** (*medallones de lomo de cerdo bañado en salsa de frutas acompañado con papas a la francesa y arroz*) 34.950
- **COSTILLAS DE CERDO EN SALSA DE NARANJA** (*acompañado con cascos de papa especiada*) 29.950



### 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, indíquele a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en su cuenta, e indíquele 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 en Bogotá (1) 6513240, para el resto del país, línea gratuita nacional 018000-910165