

LA COFRADIA MEDITERRÁNEA

menú



Estimado Cofrade:

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

APERITIVOS (APERITIF)

JEREZ 14.995
VERMOUTH 11.995
MARTINI 11.995



BEBIDAS (BEVERAGES)

COPA DE VINO 11.995
CÍTRICA 4.995
GASEOSA (Soda) 3.995
TÉ HELADO (Ice Tee) 3.995
CEREZADA 5.995
LIMONADA DE COCO 7.995

JUGOS NATURALES DE TEMPORADA *Natural juices* *Disfrute de las frutas de cosecha de los llanos orientales*

- JUGO EN AGUA (Water juice) 4.595
- JUGO EN LECHE (Milk juice) 5.195



CERVEZAS (BEER)

BUDWEISSER 355ML 9.095
GROLSCH 350 ml 18.095
HEINEKEN 330ML 10.095
ERDINGER 500 ml 15.095
CORONA 350 ml 9.095
PERONI 350 ml 18.095
MURPHYS 350 ml 15.095
GUINNESS 350 ml 15.095
CERVEZA CLUB COLOMBIA (National beer) 4.995





MENÚ INFANTIL (Children's menu)

COGRADE JUNIOR (*filete de pescado fresco apanado, acompañado con papitas a la francesa, y nuestra deliciosa salsa tártara*) Breadcrded fish with french fries and tartar sauce 12.995

CANELONES RICARDINI (*Canelones rellenos con pollo y champiñones, bañados en una rica salsa de blanca queso fundido, acompañados de papitas a la francesa*) Chicken cannelloni with mushrooms served with french fries 12.995



ENTRADAS (Appetizer)

CEVICHE DE CAMARÓN

(*270 gramos de camarón tigre bañados en salsa de tomate Fruko con un toque de picante y finas hierbas, acompañado con galletas de soda*) 27.195

CALAMARES APANADOS

100 gramos de calamares apanados, acompañados de nuestra deliciosa salsa 17.995

CAMARONES COFRADIA

(*Tres 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 17.995



SOPAS Y CREMAS (Soups and creams)

CREMA DE MARISCOS

(*Delicada crema de mariscos ligeramente aromatizada con finas hierbas, con guarnición de patacón pisao*) seafood cream 17.995

CREMA DE POLLO Y CHAMPIÑONES

(*crema con pollo y champiñones como hecha en casa por mamá, con guarnición de patacón pisao*) Cream of chicken and mushrooms 15.995

CREMA DE CAMARONES

elaborada con los más frescos y crocantes camarones, con guarnición de pataco pisao (Shrimp cream) 17.995



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 89.995

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 89.995

LANGOSTINOS THERMIDOR

(salteados en mantequilla, tocineta, ajo y cebollas frescas, guarnición de papas a la francesa) Sauteed in butter, bacon, garlic and fresh onions 59.995

LANGOSTINOS MARIPOSA

con guarnición de papas a la francesa y salsa tártara, ensalada de verduras 59.995

LANGOSTINOS AL AJILLO

(salteado en salsa de ajo y flambeados con brandy, guarnición de papas a la francesa) Flambead with brandy and sauteed in garlic sauce) 59.995

LANGOSTINOS ORIENTALES

(deliciosos langostinos salteados con curry, piña, crema de coco y brandy; guarnición de papas a la francesa) Delicious shrimps sauteed with curry, pineapple, coconut cream and brandy 59.995



***Maridaje:** Cualquiera de estas Langostas o Langostinos pueden ser acompañadas con una Exquisita copa de vino blanco preferiblemente de cepa Sauvignon Blanc, Chardonnay o Riesling*



CAZUELAS (fish)

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 platin 34.995*

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 36.995*

CAZUELA ARRECIFE *(langostinos y camarones salteados en brandy y salsa bizque, con guarnición de arroz y papa francesa) shrimp and prawns sauteed in brandy and bizque sauce 39.995*





DEL MEDITERRÁNEO (Mediterranean food)



CALDERETA MEDITERRANEA

(Tres langostinos, camarón, pulpo, vieiras, cola de langosta en cocción de salsa provenzal y vegetales salteados con aceite de oliva, con guarnición de papacones) shrimp, prawn, octopus, scallops, lobster tail white wine reduction and sauteed vegetables with olive oil 39.995

PARGO SICILIANO

(filete de pargo a la plancha, grillado con calamar morado y mejillones en reducción de vino blanco y especias, con guarnición de ensalada de vegetales) Grilled snaped filet with squid and mussels in White wine and spices reduction 35.995

BOULLABAISE PROVENZAL

(trozos de pescado con camarones en deliciosa salsa bizque con una pizca de pimienta y orégano fresco, con guarnición de pan horneado y ensalada de vegetales) Pieces of fish on a delicious provenzal sauce 34.995

Maridaje: Elija un Sauvignon Blanc para maridar esta sección. Esta cepa es la preferida para las entradas y los mariscos. Con esta variedad se obtienen excelentes vinos blancos secos y, por lo general, se emplea sola, pero también se encuentra mezclada con Semillón, lo que permite obtener vinos finos blancos de excelente calidad.



DE NUESTROS LLANOS ORIENTALES (Our region)

AMARILLO BONNE FEMME

(Rollos de amarillo rellenos con camarones y carne de haiva, bañados en salsa normanda, con guarnición de papas a la francesa) Amarillo medallions with shrimp bathed in Norman sauce served on a bed of rice, accompanied of chip topocho 38.995

AMARILLO A LA MONSEÑOR

(deliciosos cubitos de amarillo con camarones y champiñones al brandy, servidos en salsa normanda, bañado en queso fundido, con guarnición de arroz y papas a la francesa) Delicious Amarillo fish cubes with shrimp and mushroom sauce with brandy, topped with parmesan cheese served with rice and fried plantain 34.995

COQUILLAS

(Rollitos de filete de amarillo, rellenos con exquisitos y frescos camarones, langostinos, bañados en salsa de almendras y salsa de queso, con guarnición de arroz y patacón) Gratin fish rolls with shrimp and prawns in almond sauce 36.995



Maridaje: *Chardonnay* (seco, de cuerpo medio a gran cuerpo): combínelo con pollo, ternera, cerdo, conejo, pescados fuertes y pastas con salsas blancas elaboradas con crema y mantequilla.

Es una de las más utilizadas en la elaboración de vinos blancos. Originaria de Borgoña y Champagne, en Francia, se le considera una de las cepas más nobles del mundo. Presenta aromas a manzana, piña, tilo, pan tostado y vainilla, entre los más importantes.

PESCADOS (fish)



PARGO AL GUSTO S.T

- PARGO FRITO
- PARGO EN SALSA DE CAMARONES AL GRATIN
- PARGO EN SALSA MARINERA AL GRATIN

FILETE DE AMARILLO AL QUESO *(Delicioso filete de amarillo bañado en salsa de queso con champiñones, con guarnición de arroz y patacón) Delicious amarillo filet bathed in mushrooms and chesse sauce) 36.995*

TRUCHA COFRADIA *(Deliciosos mejillones y camarones, saltaeados en una salsa bisque, con guarnición de papas a la francesa) Delicious mussels and shrim, souteed in bisque sauce) 38.995*

TRUCHA A LA REINA *(625 gramos de trucha en salsa express de camarones con queso fundido, con guarnición de papas a la francesa) 625 grams of trout in shrimp and melted chesse sauce 38.995*

FILETE DE ROBALO CON SALSA DE CALAMAR *(grillado en salsa de calamar al gratín, con guarnición de papas a la francesa) Grilled in squid gratin sauce 36.995*

FILETE DE SALMÓN ESPECIADO *(salteado en mantequilla a las finas hierbas, con guarnición de papas a la francesa) Sauteed in butter with fine herbs 36.995*

SALMÓN MAR Y CORAL *(salsa normanda, estragón, y mejillones españoles en vino blanco, con guarnición de papas a la francesa) Normanda sauce, tarragon and spanish mussels in white Wine 39.995*

TRUCHA MARINERA AL GRATÍN *(variedad de frutos del mar sobre queso fundido, con guarnición de papas a la francesa) Variety of seafood on melted chesse 39.995*

SALMÓN MENIER *(Grillado y aderezado en perejil, apio y limón, con guarnición de papas a la francesa) Grilled and spiced qith parsley, celery and lemon. 36.995*



ARROCES Y PASTAS (Rice and pasta)

ARROZ CARIBEÑO

(variedad de mariscos con guarnición de papas a la francesa) Variety of seafood, served with french fries 36.995

RISOTTO COFRADIA

(receta italiana con variedad de mariscos, con guarnición de papas a la francesa) Risotto with shrimps and mussels 32.995

CANELONES PORTO BELLO

(Lasagna rellena de mariscos con queso fundido con guarnición de pan horneado) Seafood lasagna stuffed with melted cheese 30.995

SPAGUETTIS COFRADIA

(variedad de frutos del mar en capa de queso fundido, con guarnición de pan horneado) variety of seafood in melted cheese layer 34.995

PAELLA VALENCIANA (*deliciosa variedad de mariscos y verduras con arroz, costillas de cerdo y pollo*) Vegetables mix and rice with pork ribs, chicken and Seafood 34.995



CARNES Y AVES (Meat and poultry)

SUPREMA DE POLLO

(200 gramos de pechuga a la plancha rellena de jamón y tocineta, bañada en queso crema, con guarnición de papas a la francesa y arroz blanco) 200 grams of grilled chicken breast filled with jam, bacon, bathed with cream chesse 32.995

FILET AMBOA

(300 gramos de lomo de cerdo al horno en salsa al vino, con rodaja de piña y 2 langostinos, sobre queso fundido, con guarnición de arroz y patacón) 300 grams of pork tenderloin baked in wine sauce with pineapple slice and 2 prawns on melted cheese 36.995

MEDALLONES TROPICALES

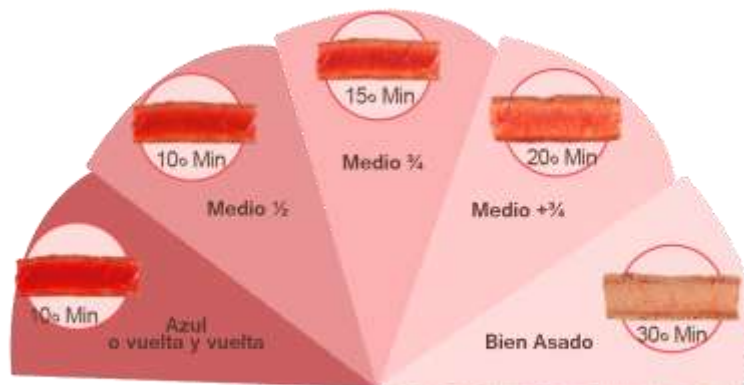
(250 gramos de escalopes de cerdo bañados en mix de frutas tropicales, con guarnición de arroz y patacón) 250 grams of pork scallops bathed in tropical fruit mix 34.995

FILET MIGÑON

(300 gramos de medallones de solomillo bridados con tocineta y champiñones, bañados en su misma salsa, con guarnición de arroz y ensalada de vegetales) 300 grams of flanged sirloin medallions with bacon and mushrooms, bathed in his own sauce 34.995

STEAK PIMIENTA

(350 gramos de lomo ancho bañados con mantequilla parisien, con guarnición de arroz y papas a la francesa) 350 grams of broad back bathed in Parisien butter, sered with onion rings 35.995



¿Qué termino desea su carne?

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 en Bogotá (1) 6513240, para el resto del país, línea gratuita nacional 018000-910165

Dejanos tu comentario en cualquiera de nuestras
redes

@restaurantelacofradia

