



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

Ceviche Cofradia **Nuevo**

Elaborado con tradicional leche de tigre, julianas de cebolla morada, cilantro, maíz tierno, trozos de mango y aguacate 22.050

Camarones Cofradía

Tres canastillas de patacón hechas a mano rellenas con huevo, 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

Bisque de Salmón

Trozos de salmón en salsa bisque 18.150

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**
- Copa Vino Caliente 15.050 **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

La más deliciosa crema de pollo con 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 Coco

apanados y en salsa de coco

62.050

Langostinos Orientales

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

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

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

Caldereta Mediterránea

Tres langostinos, camarón, pulpo,
vieiras, cola de langosta en cocción de
salsa provenzal y vegetales salteados
con aceite de oliva

42.950

Bouillabaise Provenzal

Trozos de pescado con camarones en
deliciosa salsa bizque con una pizca de
pimienta y orégano fresco

36.950

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

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

Trucha Cofradia

Trucha en salsa de camarones y mejillones gratinada

40.950

Coquillas de Amarillo

Recomendado

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

38.950

Trucha Marinera

Deliciosa trucha frita rellena de carne de

haiva 40.950

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 gratín

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 Mignon

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

36.950

Churrasco Nuevo

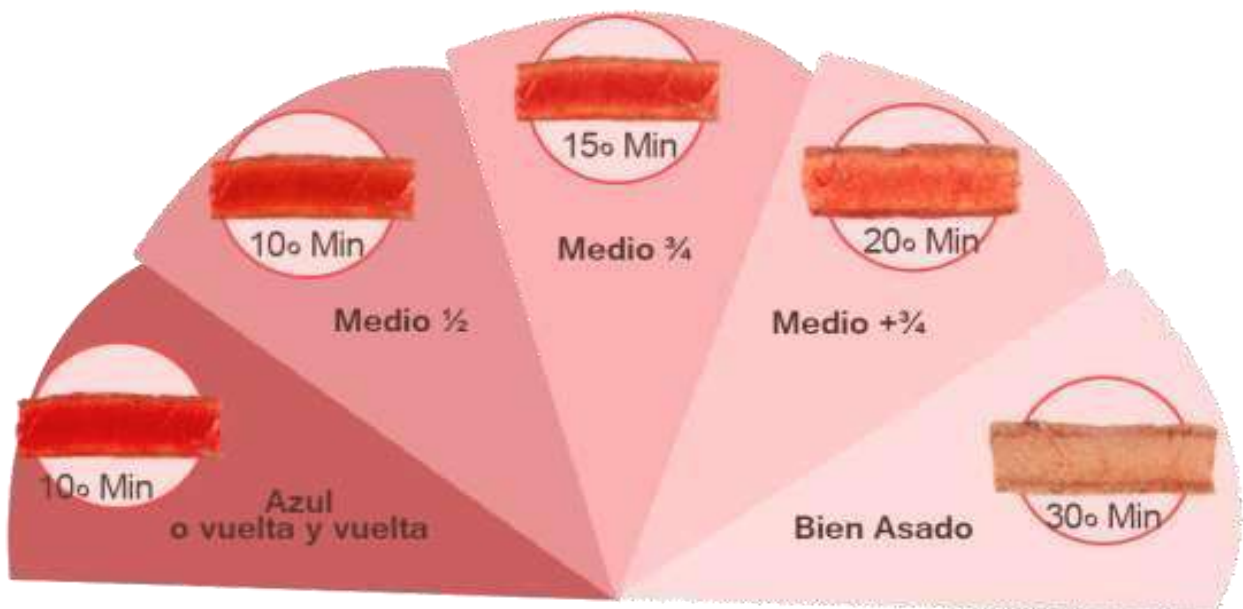
Servido con ensalada y papa

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 Jardiner *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

