



RESTAURANTE DE VINO, PESCADOS Y MARISCOS

Desde 1995, en que la familia Aragón Malpica decidió traer la cultura del vino a Villavicencio, La Cofradia se ha convertido en un exponente de calidad y tradición a lo largo de sus generaciones que han mantenido los valores y el legado culinario de las recetas de antaño.

En la elaboración de cada plato se emplean materias primas de primera calidad, garantizando la frescura y crocancia del marisco en el paladar.





EL MAR

El mar siempre ha sido una gran influencia para nosotros. En cada uno de los sabores evocamos el amor, la tenacidad y entrega que realiza cada pescador en la travesía por conseguir los mas frescos, tiernos y deliciosos pescados y mariscos.

El mar y la cocina son dos pasiones que encuentran la armonía perfecta que esperamos encuentres en cada bocado.

Síguenos en instagram y Facebook
@RestauranteLaCofradia





Entradas

Ceviche Peruano

Es el tradicional ceviche peruano con leche de tigre, julianas de cebolla morada, cilantro, maíz tierno, trozos de mango y aguacate acompañado de galletas de soda \$ 22.000

Ceviche Cofradia

Este ceviche esta elaborado con salsa de tomate Fruko, trozos de cebolla y cilantro con camarones, acompañado de galletas de soda \$ 22.000

Camarones Cofradia

Esta receta es un patrimonio Cofradia, son tres canastillas de patacón hechas a mano por nuestros chefs rellenas con camarones frescos bajo una capa de un sensacional gratinado \$ 20.000

Dedos Mozzarella

Los mas espectaculares deditos de queso apanados, servidos con una exquisita mermelada de tomate. ¡Te van a encantar! \$ 16.000

Champiñones Cofradia

Champiñones en base de pan bañados con queso fundido \$ 16.000





Sopas & Cremas

Crema de Cebolla Gratinada

Espectacular crema de cebolla caramelizada, gratinada con tostadas \$ 18.000

Crema de Pollo - Champiñones

La más deliciosa suave crema de pollo con champiñones \$ 16.000

Crema de Mariscos

Delicada crema con pulpo, caracol, almeja, calamar blanco y morado, palmitos y camarones (ligeramente aromatizada) \$ 18.000

Crema de Camarones

Elaborada con los más frescos y tiernos camarones \$ 18.000





Menu Infantil

Suprema Junior

Rollito de pollo relleno con jamon y gratinada con queso parmesano \$ 17.000

Amarillo Junior

nuestra exquisita receta de Amarillo a la monseñor en version junior \$ 25.000

Fetucchinni Junior

Elaborados con crema de leche con pollo o carne y espolvoreados con queso \$ 17.000

Baby Junior

Baby Beef acompañado de tajaditas maduras con rodajas de tomate y aguacate \$ 17.000

**Valido solo para niños menores de 13 años.*





Ensaladas

Ensalada Rusa

En esta tradicional ensalada encontrarás pollo, huevo cocido, cubos de papa, verduras, jamon de cerdo, crema de leche y salsa mayonesa \$ 24.000

Ensalada Waldorf

Esta riquisima ensalada tiene mix de manzanas, fiesta de lechugas, cubos de queso doble crema, en salsa mayonesa, \$ 24.000

Ensalada Cofradia

Contiene camarones, fiesta de lechugas, piña, pollo, y anillos de calamar \$ 29.000

Ensalada Primavera

Con trozos de aguacate, huevo duro, tomate cherry, y lomo de res en lechugas mixtas \$ 31.000





Langosta & Langostinos

Langosta Thermidor

Carne de langosta salteada al brandy con mezcla de champiñones y tocineta en una rica salsa Mornay, servida en su caparazón \$ 120.000

Langostinos Thermidor

Salteados en mantequilla, tocineta, cebollas frescas, champiñones y camarones \$ 65.000

Langostinos al coco

En tempura de coco, con julianas de apio y zanahoria \$ 62.000

Langostinos Mariposa

Tempura de pan y queso parmesano con salsa tartara \$ 62.000





Pescados de la Región

Tilapia Oriental

Exquisito filete de tilapia salteado en mantequilla de ajo y bañado en salsa Teriyaki, servido en cama de verduras con papa en puré \$ 32.000

Tilapia Cofradia

Filete de tilapia apanados al panko con bastones de verduras en salsa de limón \$ 32.000

Viudo de Dorado

Deleitete con una espectacular rodaja de dorado en salsa criolla acompañado de papa al vapor \$ 32.000

Trucha Rellena

Trucha rellena de palmitos cocida en salsa de finas hierbas \$ 32.000





Cazuelas

Zarzuela Marinera

Trozos de pescado con frutos del mar en una deliciosa salsa de la casa \$ 45.000

Cazuela Arrecife

Cazuela con langostino y camarón en fondo de mariscos \$ 46.000

Caldereta Mediterránea

Langostinos, camarones, pulpo en salsa de la casa y vegetales salteados con aceite de oliva \$ 43.000

Cazuela de Mariscos

Variedad de frutos del mar en una delicada crema aromatizada con brandy en salsa de la casa \$ 40.000





Sugerencia del Chef

Brochetas de la casa

Salmon, robalo, camarón, langostino, bañados en chutney de mango sobre una cama de puré \$ 50.000

Salmon Papillote

Filete de salmón salteado con verduras y salsa de soya con langostino \$ 45.000

Robalo Teriyaki

Filete de Robalo en vegetales, raíces chinas, langostino en salsa teriyaki, camarón salteado \$ 55.000

Tilapia Mediterránea

Filete de tilapia bañado en salsa bisque sobre una cama de verduras en salsa teriyaki acompañado de pure de papa \$ 28.000

Bagre al coco

Rodajas de bagre bañadas en leche de coco servido con arroz y pataconas \$ 28.000





Arroces

Paella Marinera

Nuestra espectacular y famosa Paella esta hecha con mixtura de mariscos, carne de cerdo y pollo, mejillones \$ 40.000

Arroz Cofradia

Combinado con zukini verde, zukini amarillo, cerdo, pollo, camaron, raices chinas, salsa teriyaki y huevo de codorniz \$ 38.000

Arroz Caribeño

Delicioso arroz con mixtura de mariscos \$ 38.000

Risotto de Camarones

Arroz cremoso aromatizado con vino blanco Chardonnay, y exquisitos camarones crujientes \$ 45.000





Pastas

Spaguettis Cofradia

Spaguettis bañados en salsa de la casa, cubiertos con anillos de calamar y camarones gratinados \$ 36.000

Linguini Marinero

Mariscos, camarones, palmito de cangrejo acompañado con patacones \$ 36.000

Linguini Bologñesa

Pasta linguini, carne de res en salsa boloñesa, acompañado con patacones \$ 32.000

Lasagña Mixta

Pasta de lasagña con carne de pollo y carne molida, con nuestra espectacular capa de queso gratinado \$ 30.000





LOS CLÁSICOS

Todo gran restaurante (que no es lo mismo que restaurante grande) tiene platos únicos que se vuelven los clásicos preferidos de sus clientes. Desde los restaurantes del mercado del centro de Villavicencio, hasta las mas prestigiosas cocinas de Colombia nos han inspirado a crear una identidad propia con una sazón que la gente reconoce como nuestro sello inconfundible.

Estos platillos hacen parte de nuestro patrimonio gastronómico, esos que nos hacen reconocidos.





Clásicos

Amarillo a la Monseñor

Ademas de ser nuestro plato mas vendido, esta hecho con deliciosos cubitos de amarillo, pescado de la región, con camarones y champiñones al brandy, en salsa de la casa y gratinado \$ 40.000

Salmón Meniere

Salmón a la parrilla en salsa de finas hierbas \$ 41.000

Robalo Marinero

filete de robalo al gratin bañado en mixtura de mariscos \$ 43.000

Salmón Mar & Coral

Salmón en salsa de la casa con camarones y mejillones españoles en vino blanco \$ 46.000

Trucha a la Reina

la mas deliciosa Trucha en salsa de camarones con queso parmesano gratinado \$ 40.000



Clásicos

Pargo Rojo

Preparaciones: Frito o en Salsa Criolla

- Precio según tamaño: de libra 500gr \$ 50.000
de libra y cuarto \$ 55.000
de libra y media \$ 65.000
de dos libras \$ 70.000
- Disponibilidad de tamaño por temporada.

Amarillo Bonne Femme

Rollos de amarillo apanados rellenos con camarones
bañados en salsa de la casa \$ 40.000

Coquillas de Amarillo

Rollos de filete de amarillo, rellenos con exquisitos y frescos
camarones \$ 40.000

Filete de Amarillo con camarones

Delicioso filete de amarillo bañado en salsa de queso, con
champiñones y camarones \$ 39.000





Carnes Blancas

Medallones Tropicales

Corte de lomo ancho en salsa de frutas, acompañado de arroz y papas fritas \$ 33.000

Pollo Agridulce

Cuadros de pollo deshuesados en salsa de maracuya, servidos en puré de papa \$ 32.000

Cerdo en Champiñones

Medallones de cerdo horneados, bañados en salsa de champiñones \$ 32.000





Carnes Blancas

Suprema de Pollo

Pechuga rellena de jamón y tocineta, bañada salsa de la casas bajo una capa de queso gratinado \$ 32.000

Pollo en Champiñones

Pechuga Grille bañada en salsa de champiñones \$ 32.000

Pollo Cordon Blue

Rollos de pollo rellenos de jamon y queso servidos en cama de arroz y verduras salteadas \$ 28.000





Carnes Rojas

Filet Mignon

Medallones de lomo fino bridados con tocineta bañados con salsa de demiglace \$ 37.000

Solomillo a la pimienta

Lomito fino salteado con cebolla morada, cascos de tomate, brandy y cebollín \$ 40.000

Steak Finas Hierbas

Medallones de lomo fino a la parrilla, bañado con salsa de finas hierbas \$ 34.000

Churrasco Argentino

Corte de lomo ancho a la plancha con chimichurri, papa sour y banano caramelizado \$ 38.000

Churrasco Peruano

Corte de lomo ancho a la plancha acompañado de mariscos en salsa mornay \$ 40.000





Adicionales

Porción de arroz de la casa	\$ 5.000
Porción de arroz blanco	\$ 4.000
Porción de platanitos tentación	\$ 4.000
Porción dedos de yuca	\$ 5.000
Porción de patacones	\$ 5.000
Porción de ensalada grande	\$ 4.500
Adición de camarones	\$ 12.000
Adición de gratinado queso parmesano	\$ 5.000
Empaque para llevar	\$ 1.500

Procura comer todos tus alimentos para producir menos basuras de sobras, evita consumir empaques desechables e icopores. ¡Cuidemos juntos el planeta!





Bebidas Refrescantes

Tinto de Verano	\$ 9.000
Blanco de Verano	\$ 9.000
Panela con Limon	\$ 5.500
Limonada de Coco	\$ 9.000
Citrica	\$ 6.000
Cerezada	\$ 6.000
Jugos en leche	\$ 6.000
Jugos en agua	\$ 6.000
Gaseosas	\$ 6.000
Cocacola Zero	\$ 6.500
Té Frio Mr. Tea	\$ 6.000

Bebidas Calientes

Café Espresso	\$ 3.000
Café Capuchinno	\$ 4.000
Aromática con frutas	\$ 4.000
Té Verde	\$ 4.000

Cervezas

Club Colombia Trigo	\$ 10.000
Club Colombia Rubia	\$ 8.000
Aguila Cero	\$ 8.000
Budweiser	\$ 10.000
Corona	\$ 12.000
Heineken	\$ 12.000





Copeo	VINO BLANCO POR COPAS	\$ 12.000
	VINO TINTO POR COPAS	\$ 15.000
	JEREZ TIO PEPE	\$ 16.000
	JARRA SANGRIA <i>Con vino blanco o tinto de 750 ml</i>	\$ 60.000
	MEDIA JARRA SANGRIA <i>Con vino blanco o tinto de 375 ml</i>	\$ 30.000
	DUBONNET POR COPAS <i>A su Majestad la Reina Isabel II también le gusta el Dubonnet y la ginebra antes de la comida todos los días.</i>	\$ 16.000
COINTREAU	\$ 16.000	



Cocteles	MARGARITA CLASICO <i>tequila, triple sec y zumo de limon</i>	\$ 18.000
	MARTINI CLASICO <i>Ginebra, Vermouth, aceitunas</i>	\$ 20.000
	MIMOSA <i>Compuesto por una parte de champán (u otro vino espumoso) y una parte de zumo de naranja</i>	\$ 14.000
	REFAJO COFRADIA <i>Cerveza, Malta, Whisky, Gengibre - para dos personas</i>	\$ 35.000
	CAIPIROSKA <i>Mezcla de Vodka, azúcar y limón</i>	\$ 18.000





VINOS

Vinos Blancos

SAUVIGNON BLANC	\$ 73.000
<i>Limón-lima, grosella espinosa, hierbas verdes y flor blanca</i>	
CHARDONNAY	\$ 70.000
<i>De cuerpo medio, entregando notas de melón, vainilla y especias</i>	
TORRONTES	\$ 68.000
<i>Vino perfumado con aromas que recuerdan a la uva de mesa fresca, cascara de naranja, flores como el jazmín y rosas y eucalipto</i>	
RIESLING	\$ 68.000
<i>El aroma recuerda a hierbas y frutas cítricas</i>	

Vinos Tintos

PINOT NOIR	\$ 75.000
<i>Baja acidez, bajos taninos y notas a anís, cuero, frutos rojos y rosas.</i>	
CABERNET SAUVIGNON	\$ 85.000
<i>vino complejo, robusto y tánico (Áspero) con notas de frutos negros (Arándanos y moras)</i>	
MERLOT	\$ 75.000
<i>Vino suave con sabores a moras, ciruelas y cerezas,</i>	
SYRAH	\$ 70.000
<i>acidez moderada, aromas y sabores a frutos silvestres negros, pimienta negra</i>	
CARMENERE	\$ 80.000
<i>Cuerpo medio y noble acidez. Aromas afrutados e intensos con dejos especiados</i>	
MALBEC	\$ 70.000
<i>Un vino audaz, pero refinado, que muestra cassis, cacao</i>	

* Algunas referencias pueden no estar disponibles según inventario, esto puede variar los precios aquí descritos.

