

BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS

<i>Agua botella</i>	\$4.500	<i>Gaseosa pet 250 ml</i>	\$4.000
<i>Tónica</i>	\$4.500	<i>Limonada natural</i>	\$6.000
<i>Gatorade</i>	\$7.000	<i>Limonada cerezada</i>	\$7.000
<i>Fruit punch</i>	\$10.000	<i>Limonada de coco</i>	\$8.000
<i>Piña colada virgen</i>	\$12.000	<i>Sodas micheladas</i>	\$8.000
<i>Té helado</i>	\$5.500	<i>Soda Hatsu</i>	\$6.500
<i>Jugos naturales</i>	\$8.000		

Juniper Ginger Beer

Bebida gasificada con Juniper, jengibre natural, miel de abeja y vainilla.

\$11.500

Juniper Rose Cider

Bebida burbujeante de peras y manzana con delicado aroma de pétalos de rosa natural.

\$11.500

Juniper Coconut

Bebida burbujeante natural de coco endulzada con miel de algarrrobo.

\$11.500

Juniper Toronja

Bebida gasificada sabor natural a toronja rosada endulzada con caña de azúcar.

\$11.500



COMFAMILIAR
Atlántico

 www.comfamiliar.com.co

  @comfatlantico

  Comfamiliar Atlántico



MALLORQUÍN

ENTRADAS CALIENTES

Camarones pop corn

Camarones apanados acompañados con salsa de pimientos dulces con toque picante.

Champiñones Blue

Champiñones gratinados en salsa de queso azul y parmesano.

\$17.000

Croquetas de pescado

Deditos de pescado apanado aderezados con salsa soya, cibulet y jengibre.

\$23.000

Daditos de mozzarella con mostaza y miel

Cuadritos apanados de queso mozzarella acompañados de salsa miel mostaza.

Tiraditos de salmón

Filete de salmón apanado en ajonjolí acompañado de salsa teriyaki.

\$24.000

ENTRADAS FRÍAS

Ceviche verano azul

Filete de pescado y camarones marinados en jugo de limón acompañados de salsa picante.

\$28.000

Cóctel de camarón

Camarones en salsa gold y cilantro.

\$17.500

SOPAS Y CREMAS

Sopa pescador

Caldo de mariscos y cilantro.

\$20.000

Sopa de pescado

Deditos de corvina y verduras frescas.

\$18.000

Crema al gusto

Opciones: tomate, cebolla, espinaca, pollo y camarón.

\$16.000

Sopa de cebolla a la francesa

Sopa de cebolla a la francesa.

\$10.000

Sopa ligera de pollo

\$10.000



VINOS

BOTELLA — TRAGO O COPA

Santa Rita	\$140.000	-
Polero Tinto	\$90.000	-
Santa Rita Blanco	\$140.000	-
Polero Blanco	\$90.000	-
Vino Lambrusco Rosado Boticello 750 ml	\$65.000	-
Vino Tinto Terra Vega Merlot 750 ml	\$70.000	\$16.000
Vino Tinto Viña Peña Tempranillo 750 ml	\$38.000	\$9.000
Vino Blanco Viña Peña 750 ml	\$38.000	\$9.000

CÓCTELES

Tom Collins	\$18.000	Long Island	\$25.000
Piña colada	\$17.000	Tequila Sunrise	\$21.000
Margarita	\$30.000	Gin Hatsu	\$14.000
Cuba libre	\$15.000	Vod Hatsu	\$16.000
Rum Punch	\$18.000	Zacapa fresh	\$19.800
Daiquiri	\$15.000	Smirnoff and lemon	\$18.000

Con fresa o maracuyá

CERVEZAS

NACIONALES

IMPORTADAS

Águila Light	\$6.000	Stella Artois	\$10.000
Club Colombia	\$7.000	Heineken	\$9.000
Águila	\$6.500	Corona	\$10.000
Águila Light michelada	\$7.000	Coronita	\$6.000
Águila negra michelada	\$7.000	Smirnoff	\$16.000
Club Colombia michelada	\$7.500		



IMPORTADOS

	BOTELLA	TRACO
Whisky Old Parr 750 ml	\$270.000	\$13.000
Whisky Old Parr 500 ml	\$190.000	-
Buchanan's Deluxe 750 ml	\$300.000	\$14.000
Buchanan's Deluxe 375 ml	\$170.000	-
Buchanan's Master 750ml	\$360.000	-
Johnnie Walker Black Label 700 ml	\$270.000	\$10.500
Johnnie Walker Black Label 375 ml	\$150.000	-
Johnnie Walker Red Label 700 ml	\$140.000	\$5.000
Johnnie Walker Red Label 375ml	\$80.000	-
Baileys 750 ml	\$120.000	\$6.000
Baileys 375 ml	\$75.000	-
Ginebra Gordon's	\$150.000	\$8.500
Tequila Jose Cuervo	\$230.000	\$9.500
Vodka Absolut 750 ml	\$180.000	\$8.500
Vodka Smirnoff 750 ml	\$170.000	\$7.000
Vodka Smirnoff 375 ml	\$120.000	-

NACIONALES

Aguardiente Antioqueño 750 ml	\$130.000	\$6.500
Aguardiente Antioqueño 375 ml	\$70.000	-
Ron Medellín 750 ml	\$30.000	6.500
Ron Medellín 375 ml	\$75.000	-

CARNES

Filet mignon (250gr)

Chato de lomo fino con rollo de tocineta en salsa de champiñones.

\$55.000

Lomo a las tres pimientos (250gr)

Chato de lomo fino en salsa americana tres pimientos.

\$55.000

Lomo faraón (250gr)

Lomo fino en salsa tahini, cilantro, aceitunas y aceite de oliva.

\$55.000

Lomo con queso de orégano (250gr)

Chato de lomo fino napeado con queso de orégano gratinado.

\$55.000



POLLOS Y CERDOS

Pollo en salsa tres quesos (250gr)

Suprema de pollo en salsa de queso azul, parmesano y mozzarella.

\$33.000

Pollo orange (250gr)

Suprema de pollo bañado en salsa de mandarina.

\$32.000

Mignones de pollo de frutos rojos (250gr)

Suprema de pollo bañada en suave salsa de frutos rojos con toques de pimienta rosada.

\$36.000

Solomillo de cerdo en salsa de tamarindo (250gr)

Lomito de cerdo bañado en reducción de tamarindo y romero.

\$36.000

Pechuga pasión Italiana

Suprema de pollo con rodajas de tomate y queso mozzarella al gratin en salsa napolitana y pesto.

\$33.000

Suprema de pollo a la jardinera

Suprema de pollo estofada con verduras frescas con toque de salsa napolitana.

\$33.000

Lomo de cerdo al vino tinto

Lomito de cerdo bañado en salsa de cebolla y champiñones en una reducción de vino tinto y crema de leche.

\$36.000



PESCADOS Y MARISCOS

Róbalo fusión (250gr) Filete de corvina gratinado con salsa blanca de camarones y langostino.	\$62.000
Róbalo Liz (250gr) Filete de corvina a la parrilla sobre puré costeño y bouquetière de verduras y tocineta.	\$60.000
Róbalo Don Robert (250gr) Filete de corvina en salsa finas hierbas y champiñones coronado con aros de cebolla.	\$58.000
Salmón Rossy al gratín (250gr) Filete de salmón bañado en salsa blanca con pimentones y langostinos.	\$60.000
Salmón Bengi (250gr) Filete de salmón bañado en salsa miel mostaza y almendras.	\$52.000
Picada Mallorquín Langostinos albandados con tocineta, calamares apanados y camarones al ajillo acompañados de croquetas de yuca y plátano para compartir.	\$95.000
Langostinos andinos Langostinos salteados en salsa roja con toque picante acompañados de vegetales y papa a la parrilla.	\$50.000
Cazuela de mariscos Crema de mariscos y verduras aromatizada con cilantro acompañada de arroz con coco y papaón.	\$49.000

ENSALADAS

Ensalada Siciliana Mix de lechugas, camarones y champiñones al ajillo, almendras crocantes de parmesano, aceitunas y vinagre balsámico.	\$30.000
Ensalada teriyaki Mix de lechugas con aceitunas, filete de salmón y cebolla confitada.	\$26.000

A LA PARRILLA

Bife chorizo (350gr) Entrecot asado a la parrilla.	\$55.000
Churrasco de cerdo (350gr) Corte mariposa del lomo de cerdo asado a la parrilla.	\$40.000
Churrasco de las pampas (450gr) Corte mariposa del lomo ancho de res a la parrilla.	\$55.000

ARROCES

Arroz caldoso con mariscos Langostinos, berenjenas y chorizo.	\$45.000
Arroz Comfamiliar Arroz con coco, mix de mariscos, lomito de cerdo y pollo coronado con langostinos encocados.	\$43.000
Arroz con camarón Arroz con verduras y camarones acompañado con papas a la francesa.	\$40.000

NIÑOS

Chicken Tenders	\$20.000
------------------------	----------

PASTAS

Risotto frutti di mare Arroz cremoso cocinado con caldo de mariscos y un toque de pomodoro picante y queso parmesano.	\$45.000
Pastas al Bosco Pastas con salsa pomodoro natural, berenjenas, champiñones, aceitunas, pimentones y cebolla.	\$32.000
Penne a la rabiata Pasta corta con camarones, tomates secos, orégano, tomate y cebolla.	\$43.000

