

Menú



Sabores de la
tierra y el mar

Mariscos

- Ceviche de camarones _____ \$47.000
- Ceviche de pescado _____ \$40.000
- Cóctel de camarones _____ \$47.000
- Ceviche mixto _____ \$47.000
- Camarones al ajillo _____ \$48.000
- Camarones apanados _____ \$48.000
- Camarones gratinados _____ \$56.000
- Calamares a la diablo _____ \$52.000
- Camarón champiñón gratinado _____ \$58.000
- Langostino apanado en coco _____ \$58.000
- Langostino a la parmesana _____ \$60.000
- Langostinos en cúrcuma _____ \$55.000
- Langostinos a la plancha _____ \$55.000

- Langostinos apanados en ajonjolí sobre piña caramelizada _____ \$62.000
- Langostinos al limoncillo _____ \$57.000
- Langostinos a la diablo _____ \$57.000
- Cazuela de camarones _____ \$62.000
- Cazuela de mariscos _____ \$62.000
- Cazuela de camarones gratinada _____ \$67.000
- Cazuela de mariscos gratinada _____ \$67.000
- Arroz camarón _____ \$50.000
- Arroz marinero _____ \$50.000
- Picada de mariscos No 1 (pescado, camarón y langostino) _____ \$150.000
- Picada de mariscos No 2 (pescado, camarón, calamar y langostino) _____ \$200.000



Pastas

- Pasta corta o larga en salsa napolitana con camarones _____ \$55.000
- Pasta napolitana _____ \$39.000
- Pasta con verdura _____ \$39.000

Pescados

- Pescado a la milanesa _____ \$45.000
- Pescado a la plancha _____ \$44.000
- Pescado rey _____ \$65.000
- Posta róbalo en coco y camarón _____ \$56.000
- Posta róbalo en coco y achiote _____ \$45.000
- Posta de róbalo en salsa de coco y limoncillo _____ \$55.000
- Filete a la marinera _____ \$56.000
- Filete a la marinera gratinado _____ \$62.000
- Filete en salsa camarón _____ \$56.000
- Filete en salsa camarón gratinado _____ \$62.000
- Filete en salsa de champiñón _____ \$51.000
- Filete en salsa de champiñón gratinado _____ \$56.000
- Róbalo por peso _____ \$40.000 - \$100.000
- Pargo por peso _____ \$40.000 - \$100.000





Carnes

• Solomito rey faruk (camarón) _____	\$65.000
• Solomito a la plancha _____	\$53.000
• Solomito de res a la pimienta _____	\$58.000
• Solomito en salsa de champiñón _____	\$58.000
• Cañón de cerdo a la plancha _____	\$42.000
• Pollo a la plancha _____	\$44.000
• Pollo en salsa de champiñón _____	\$50.000
• Cerdo en salsa de champiñón _____	\$48.000
• Nuggets de pollo _____	\$22.000
• Picada carne No 1 (solomito, costilla, chicharrón y chorizo) _____	\$120.000

Menús

• Menú posta _____	\$38.000
• Menú milanesita _____	\$36.000
• Menú antioqueño res _____	\$31.000
• Menú antioqueño cerdo _____	\$31.000
• Menú antioqueño pollo _____	\$31.000
• Menú antioqueño con chicharrón _____	\$31.000



Vegetariano

• Tortilla de vegetales _____	\$23.000
• Tortilla de champiñones _____	\$33.000
• Tortilla española _____	\$29.000
• Champiñón al ajillo _____	\$35.000
• Ceviche de champiñones _____	\$35.000
• Ceviche de frijol _____	\$35.000
• Crema del día _____	\$17.000
• Berenjenas apanadas en ajonjolí _____	\$29.000

Desayunos

• Homelet _____	30.000
• Huevos con aliños _____	20.000
• Huevos con jamón _____	20.000
• Huevos con salchicha _____	20.000
• Desayuno carne res con calentado _____	30.000
• Desayuno carne cerdo con calentado _____	30.000
• Desayuno chicharrón con calentado _____	30.000
• Desayuno costilla _____	30.000
• Desayuno chorizo _____	20.000
• Calentado _____	7.000

Acompañado con arepa
o pan o patacón, fruta,
chocolate o café.



Licores

• Vino tinto (casillero del diablo, _____ La Celia, castillo de Molina	\$160.000
• Vino tinto, blanco y rosado _____	\$90.000
• Whisky buchanans master botella _____	\$340.000
• Whisky buchanans 12 años botella _____	\$240.000
• Whisky old parr _____	\$240.000
• Whisky old parr media _____	\$150.000
• Tequila 180 _____	\$300.000
• Ron viejo de caldas o Medellín 8 años botella _____	\$145.000
• Ron viejo de caldas o Medellín 8 años media _____	\$80.000
• Jp Chenel Botella _____	\$130.000
• Baileys botella _____	\$130.000
• Baileys media _____	\$75.000



Cócteles

• Margarita _____	\$26.000
• Mojito _____	\$26.000
• Coco fresh _____	\$26.000
• Tequila Sunrise _____	\$26.000
• Piña colada _____	\$28.000
• Gin tonic _____	\$35.000
• Dry martini _____	\$35.000
• Refajo _____	\$41.000
• Sangría _____	\$70.000



Cervezas

• Cerveza club colombia	\$8.000
• Cerveza águila	\$8.000
• Cerveza águila light	\$8.000
• Pilsen	\$8.000
• Corona	\$12.000
• Michelada club Colombia	\$10.000
• Michelada águila light	\$10.000
• Michelada águila	\$10.000
• Michelada Pilsen	\$10.000
• Michelada corona	\$14.000
• Michelada de soda	\$6.000
• Michelada canada dry	\$8.000
• Soda saborizada maracuyá	\$15.000
• Soda saborizada lychee	\$15.000
• Soda saborizada frutos rojos	\$15.000

Bebidas



• Escarchados (frutas)	\$9.000
• Jarra de jugo	\$45.000
• Vaso de limonada	\$3.000
• Jarra de limonada	\$18.000
• Limonada de coco	\$12.000
• Limonada cerezada	\$12.000
• Milo	\$17.000
• Café opera	\$20.000
• Café capuchino	\$12.000



Patacones

- Patacón con carne desmechada _____ \$27.000
- Patacón con camarones _____ \$46.000
- Patacón con pollo desmechado _____ \$27.000
- Salchipapas _____ \$22.000
- Sandwich de pollo _____ \$22.000
- Sandwich de pollo gratinado _____ \$26.000
- Sandwich de jamón y queso _____ \$17.000
- Sandwich de jamón y queso gratinado _____ \$21.000



Postres

- Fruta con helado _____ \$18.000
- Brownie con helado _____ \$18.000
- Fantasía de durazno _____ \$18.000
- Copa de helado _____ \$11.000
- Affogato de café _____ \$15.000

Adiciones

- Papas a la francesa x 150gr _____ \$14.000
- Patacón x 4 unidades _____ \$5.000
- Patacón x 15 unidades _____ \$18.000
- Adición de queso x 125gr _____ \$12.000
- Ensalada _____ \$8.000
- Arroz blanco _____ \$5.000
- Arroz de coco _____ \$7.000
- Chorizo _____ \$8.000

También podrás encontrar en Simona del Mar

Hotel

- Cabañas Suite (**Para parejas**)
- Cabañas Standard (**Familiares, individuales o para parejas**)

Eventos sociales

- Bodas
- Cumpleaños
- Fiestas de 15
- Graduaciones
- Mucho más

Eventos corporativos

- Fiestas de fin de año
 - Conferencias
 - Capacitaciones
- Cumpleaños de empresas
 - Fiestas temáticas
 - Recreaciones
 - Mucho más

Planes románticos y días de Sol

- Hospedaje con decoración
- Cenas románticas en la playa
 - Días de sol Simona





**¡Encuentra
más información!**

 **311 354 5312**
317 640 0829

 **www.simonadelmar.com**

 **[simonadelmareco](https://www.instagram.com/simonadelmareco)**