



SIMONA  
DE MAR

Donde la naturaleza  
y la conciencia se  
encuentran.



Aquí se cocina al instante,  
fresco y con amor... porque lo  
bueno siempre toma su tiempo.



*Ceviche de camarones*

## Entradas de mariscos y otros

Ceviche de camarones	\$49.000
Cóctel de camarones	\$49.000
Patacón con camarones	\$52.000
Patacón con carne desmechada (x8)	\$35.000
Patacón con pollo desmechado (x8)	\$34.000
Patacón con suero costeño y hogao (x12)	\$30.000
Patacón con queso y hogao	\$35.000
Ceviche de chicharrón	\$37.000
Chicharrón con patacón	\$37.000
Ceviche de pescado	\$41.000
Ceviche mixto	\$49.000

*Patacón con carne desmechada*





# Mariscos

Camarones al ajillo	\$52.000
Camarones apanados en panco	\$52.000
Camarones gratinados	\$59.000
Calamares a la diablo	\$55.000
Camarón champiñón gratinado	\$58.000
Langostino apanado en coco	\$61.000
Langostino a la parmesana	\$63.000
Langostinos en cúrcuma	\$61.000
Langostinos a la plancha con cascara	\$61.000
Langostinos apanados en ajonjolí sobre piña caramelizada	\$63.000
Langostinos al limoncillo	\$61.000
Langostinos a la diablo	\$61.000
Arroz camarón	\$55.000
Arroz marinero	\$55.000

*Langostino a la parmesana*



Cazuela de camarones ~~~~~ \$65.000

Cazuela de mariscos ~~~~~ \$65.000

Cazuela de camarones gratinada ~~~~~ \$71.000

Cazuela de mariscos gratinada ~~~~~ \$71.000

Pasta larga a la napolitana  
con Camarones ~~~~~ \$59.000

Picada de mariscos No 1  
(pescado, camarón y langostino) ~~~~~ \$170.000

Picada de mariscos No 2  
(pescado, camarón, calamar y langostino) ~~~~~ \$230.000

## Pescados

Pescado a la milanesa o a la plancha ~~~~~ \$49.000

Pescado rey ~~~~~ \$73.000

Posta róbalo en coco y camarón ~~~~~ \$59.000

Posta róbalo en coco y achiote ~~~~~ \$52.000

Posta de róbalo en salsa de  
coco y limoncillo ~~~~~ \$52.000

Róbalo desde \$40.000 a \$100.000

Pargo desde \$40.000 a \$120.000



Filete a la marinera ~~~~~ \$58.000

Filete a la marinera gratinado ~~~~~ \$65.000

Filete en salsa camarón ~~~~~ \$58.000

Filete en salsa camarón gratinado ~~~~~ \$65.000

Filete en salsa de champiñón ~~~~~ \$53.000

Filete en salsa de champiñón gratinado ~~~~~ \$59.000

## Vegetariano

Tortilla de vegetales ~~~~~ \$26.000

Pasta napolitana ~~~~~ \$44.000

Pasta con verdura ~~~~~ \$44.000

Champiñón al ajillo ~~~~~ \$38.000

Ceviche de champiñones ~~~~~ \$38.000

Crema del día ~~~~~ \$20.000

Berenjenas apanadas en ajonjolí ~~~~~ \$33.000

## Platos mixtos

Mixto milanesita y arroz camarón ~~~~~ \$75.000

Mixto langostinos a la parmesana  
y milanesita en salsa de  
cúrcuma y naranja ~~~~~ \$75.000

*Posta robalo en coco y camarón*





## Carnes

Solomito rey faruk (camarón)	\$75.000
Solomito a la plancha	\$54.000
Solomito en champiñones o a la pimienta	\$62.000
Cañón de cerdo o pollo a la plancha	\$47.000
Pollo o cerdo en salsa de champiñones	\$54.000
Nuggets de pollo	\$25.000
Picada carne No 1 (solomito, costilla, chicharrón y chorizo)	\$135.000

## Menús

Menú posta de pez robalo	\$42.000
Menú milanesita de pez robalo	\$40.000
Menú antioqueño res, cerdo o pollo	\$34.000
Menú antioqueño con chicharrón	\$37.000

## Menú infantil

Menú infantil milanesita de pescado con papas a la francesa	\$30.000
Menú infantil pollo apanado con papas a la francesa	\$30.000
Salchipapas	\$22.000



# Sandwich

Sandwich de pollo	\$25.000
Sandwich de pollo gratinado	\$33.000
Sandwich de jamón y queso	\$18.000
Sandwich de jamón y queso gratinado	\$26.000



# Desayunos

Homelet	34.000
Huevos con aliños	25.000
Huevos con jamón	25.000
Huevos con salchicha	25.000
Desayuno carne res	35.000
Desayuno carne cerdo	35.000
Desayuno chicharrón	35.000
Desayuno costilla	35.000
Desayuno chorizo	24.000
Calentado	9.000



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

# Licores

Vino tinto (casillero del diablo,  
La Celia, castillo de Molina) ~~~~~ \$160.000

Vino tinto las moras ~~~~~ \$140.000

Vino tinto, blanco y rosado ~~~~~ \$90.000

Whisky b Buchanan's master botella ~~~~~ \$350.000

Whisky b Buchanan's 12 años botella ~~~~~ \$320.000

Whisky old parr ~~~~~ \$280.000

Whisky old parr media ~~~~~ \$200.000

Tequila 180 ~~~~~ \$320.000

Ron viejo de caldas  
o Medellín 8 años botella ~~~~~ \$200.000

Ron viejo de caldas  
o Medellín 8 años media ~~~~~ \$100.000

Jp Chenel Botella ~~~~~ \$160.000

Baileys botella ~~~~~ \$160.000

Baileys media ~~~~~ \$100.000

# Bebidas



*Sangria*

Café opera	\$20.000
Café capuchino	\$13.000
Escarchados (frutas)	\$9.000
Jarra de jugo	\$45.000
Vaso de limonada	\$3.000
Jarra de limonada	\$18.000
Limonada de coco	\$15.000
Limonada cerezada	\$15.000
Gaseosa 350ml (colombiana, manzana, coca-cola o soda)	\$5.000
Gaseosa 600ml (coca-cola)	\$7.000

# Cócteles



*Mojito*

Margarita	\$35.000	Piña colada	\$30.000
Mojito	\$30.000	Gin tonic	\$35.000
Coco fresh	\$30.000	Dry martini	\$35.000
Tequila Sunrise	\$35.000	Refajo	\$48.000
		Sangría	\$77.000
Soda saborizada (maracuyá, lychee o frutos rojos)	\$20.000		





# Cervezas



Cerveza club colombia	\$9.000
Cerveza águila	\$9.000
Cerveza águila light	\$9.000
Pilsen	\$9.000
Corona	\$13.000
Michelada club Colombia	\$11.000
Michelada águila light	\$11.000
Michelada águila	\$11.000
Michelada Pilsen	\$11.000
Michelada corona	\$15.000
Michelada de soda	\$7.000
Michelada canada dry	\$9.000



## Postres

Fruta con helado	\$20.000
Brownie con helado	\$20.000
Fantasia de durazno	\$20.000
Copa de helado	\$14.000
Affogato de café	\$18.000



## Adiciones

Papas a la francesa x 200Gr	\$16.000
Patacón x 4 unidades	\$6.000
Patacón x 15 unidades	\$22.000

Adición de queso x 125gr	\$13.000
Ensalada	\$9.000
Arroz de coco o blanco	\$7.000
Consomé	\$9.000






# SIMONA DEL MAR

- Hospedaje en cabañas.
- Eventos sociales y corporativos.
- Avistamiento de fauna y flora.
- Planes románticos y día de sol.



📞 3176400829 – 3218049866  
 🌐 [www.simonadelmar.com](http://www.simonadelmar.com)  
 📱 simonadelmareco