

# DESDE 2009

"Aquí se respira  
sabrosura pura"



# DESA YUÑOS

8:30 am  
11:30 am

**CALDO CON COSTILLA.....\$ 16.000**

**HUEVOS AL GUSTO..... \$ 16.000**

Con dos patacones o bollo de limpio con queso

**PESCADO FRITO ..... \$ 28.000**

250 gr. Bocachico o Mojarra con bollo limpio o patacón.

**CHICHARRÓN CARNUDO.....\$ 26.000**

300gr. Con bollo de limpio

**CALDERITO POTENTE..... \$ 26.000**

Carne desmechada, huevo frito, chicharrón, arroz con coco o blanco, patacón, aguacate y maíz desgranado.

**EL MONOCUCO..... \$ 21.000**

Huevos revueltos con trozos de queso costeño, 1 arepa de dulce con anís y chorizo artesanal

**BISTEC A CABALLO ..... \$ 24.000**

Con 2 patacones o bollo de limpio.

**CAYEYE CON CHICHARRÓN ..... \$ 24.000**

Típico puré de guineo verde con queso costeño.

**CANASTA DE PATACONES.....\$ 16.000**

4 Patacones (Fideles con suero o queso).

# ENTRADAS

**PICADA DE BUTIFARRA..... \$ 15.000**

**HUEVAS DE PESCADO .....\$ 24.000**

**CHICHARRONCITOS.....\$ 16.000**

120 gr. Con bollo

**COCTEL DE CAMARÓN.....\$ 26.000**

Preparación tradicional, cebolla, limón, salsa de tomate mayonesa, ají picante al gusto y patacón.

**PATACONES VÍA 40..... \$24.000**

3 Patacones con carne desmechada y suero.

**CANASTA DE PATACONES.....\$ 16.000**

4 Patacones. Fideles con suero o queso

**SOPA DE GUANDUL PEQUEÑA.....\$21.000**

No incluye presa ni acompañamientos.

**MOTE DE QUESO PEQUEÑO.....\$ 23.000**

No incluye acompañamientos.

**PICADITA DE BOLLO LIMPIO .... \$ 7.000**

**CANASTA DE 6 FRITOS CON AJÍ Y**

**SUERO.....\$ 31.000**

Escoge de a 2 unidades sin repetirlos.

**SOPA DEL DÍA.....\$11.000**

# FRITOS

*Acompañados de SUERO O AJÍ*

**AREPA DE HUEVO..... \$ 5.000**

**AREPA DE HUEVO CARNE..... \$ 6.500**

**CARIMAÑOLA..... \$ 5.000**

Queso o carne desmechada

**EMPANADA..... \$ 5.000**

Queso o carne desmechada

**AREPA DULCE..... \$ 4.000**

Con anís

**SABORES**  
*que ven*  
**EL SOL**  
*Todas las días!*

**ALMUERZO TÍPICO DEL DÍA**

**• LUNES A SÁBADO •**

**DESDE \$ 19.000**

*Según Disponibilidad*

**RECOMENDADO**

DESDE \$ 24.000



*¡Pregunta que opciones tenemos el día de hoy!*

# LOS PECHICHONES

11:30am a 5:30pm  
según disponibilidad



## SOPAS

**SANCOCHO DE GUANDUL**.....\$ 39.000

Exquisita sopa típica barranquillera hecha con frijol guandul, costilla de res, plátano maduro y yuca

**MOTE DE QUESO**.....\$ 39.000

Sopa hecha a base de faine, trozos de queso costeño y guiso.

**CAZUELA DE MARISCOS**.....\$ 44.000

Deliciosa sopa cremosa con variedad de mariscos.

**CAZUELA CON LANGOSTA**.....\$ 61.000

Deliciosa sopa cremosa con variedades de mariscos y cola de Langosta

**SANCOCHO DE GALLINA**.....\$ 39.000

(Sábados, domingos y festivos) con sabor a leña!

**SANCOCHO DE SIERRA FRITA**.....\$ 51.000

(Sábados, domingos y festivos)

**Escoge tus 3 acompañamientos:**

Arroz con coco o blanco, patacón o tajada amarilla con suero o queso y ensalada.



## PESCADOS

**MOJARRA FRITA 500gr**.....\$ 38.000

**MOJARRA AL AJILLO EN LECHE**

**DE COCO**.....\$ 44.000

**SALMÓN A LA PARRILLA**.....\$ 44.000

**ENCOCADO DE SALMÓN**.....\$ 49.000

**BOCACHICO FRITO**.....\$ 38.000

**ENCOCADO DE BOCACHICO**.....\$ 44.000

**BOCACHICO CABRITO**.....\$ 43.000

**TRUCHA RELLENA**.....\$ 39.000

**FILETE DE PESCADO BLANCO**

**(Basa Nacional)**.....\$ 38.000

Preparado con leche de coco y camarones

**RÓBALO ENTERO FRITO**.....\$ 44.000

Delicioso pescado marinado y frito.

**RÓBALO AL AJILLO EN LECHE DE COCO**

**CON CAMARONES**.....\$ 54.000

**SIERRA FRITA**.....\$ 47.000

**Escoge tus 3 acompañamientos:** Arroz con coco o blanco, patacón o tajada amarilla con suero o queso y ensalada.

## ARROCES

**ARROZ CON CERDO**.....\$ 36.000

Típico arroz apastelado bien sazonado con verduras y trozos de cerdo.

**ARROZ CON CHIPICHIPI**.....\$ 39.000

Típico arroz de mariscos chipichipi (mini almeja). Lo puedes pedir preparado con arroz con coco o blanco.

**ARROZ CON LISA**.....\$ 39.000

Típico arroz a base de pescado \*lisa\* desmechado y con verduras. Incluye huevo cocido, bollo y patacón.

**ARROZ CON LANGOSTINO Y**

**CALAMAR**.....\$ 46.000

Lo puedes pedir preparado con arroz con coco o blanco.

**ARROZ BARRANQUILLA**.....\$ 41.000

TRIFÁSICO a base de arroz con coco, PECHUGA, CARNE Y CERDO

## CARNES

**POSTA CARTAGENERA**.....\$ 39.000

Medallón de carne de res, preparado con un exquisito y típico salsa.

**LENGUA EN GUISO DE COCO**....\$ 41.000

Lengua gusada en una exótica salsa con leche de coco.

**CALDERITO TÍPICO**.....\$ 27.000

Carne desmechada, chorizo, chicharrón, arroz, ensalada con aguacate y maíz desgranado.

**PARRILLITA TÍPICA**.....\$ 34.000

Carne, pechuga, butifarra y chorizo, acompañada de un delicioso bollo limpio o papa francesa y ensalada.

**CHURRASCO 300gr**.....\$ 34.000

Acompañado de un delicioso bollo limpio o papa a la francesa y ensalada.

**PECHUGA GRATINADA CON QUESO**

**COSTEÑO**.....\$ 32.000

Acompañado de papa a la francesa y ensalada.

**SOBREBARRIGA EN SALSA DE COCO**

.....\$ 42.000

**INCLUYEN SOPA DEL DÍA**





# DESGRANADOS

*El folkllore me llama y aquí estoy*

## CHUZO DESGRANADO MONOCUCO.....\$29.000

Con bolo limpio gratinado, queso costeño, base de lechuga, mazorca desgranada, fajitas de pechuga, butifarra, res y chorizo, papa chips y salsas de la casa.

## CHUZO DESGRANADO DE PECHUGA O CARNE.....\$26.000

Con bolo limpio gratinado, queso costeño, base de lechuga, mazorca desgranada, fajitas de pechuga o carne, papa chips y salsas de la casa.

## SALCHIPAPA BARRIO ABAJO.....\$29.000

Salchicha americana, fajitas de butifarra, carne, pechuga y chorizo, papa francesa, queso costeño, lechuga, maíz desgranado y salsas de la casa.

## SALCHIPAPA TRADICIONAL.....\$24.000

Salchicha americana, fajitas de chorizo, papa francesa, queso costeño, lechuga, maíz desgranado y salsas de la casa.

## MAZORCA DESGRANADA CON QUESO.....\$23.000

Mazorca gratinada con queso costeño, papa chips, base de lechuga y salsas de la casa.

## MAZORCA CON POLLO O CARNE.....\$26.000

Mazorca gratinada con queso costeño, papa chips, base de lechuga fresca, fajitas de pechuga o carne y salsas de la casa.

## MAZORCA TODOMONO.....\$29.000

Fajitas de pechuga, res, butifarra y chorizo, base de lechuga, mazorca desgranada gratinada con queso costeño, papa chips y salsas de la casa.

## PATAcón BARRANQUILLERO.....\$29.000

Base con Patacón. Carne desmechada, fajitas de pechuga, butifarra, queso y papitas chips

## DESGRANADO SALVAJE

4 Personas .....\$84.000

6 Personas .....\$130.000

Fajitas de butifarra, carne, pechuga y chorizo, bolo limpio, queso costeño, maíz desgranado, papita chips y salsa de la casa.

## SALCHIPAPA SALVAJE

4 Personas.....\$88.000

Fajitas de butifarra, salchicha, carne, pechuga y chorizo, papa francesa, queso costeño, lechuga, maíz desgranado y salsas de la casa.

# HAMBURGUESAS

## KILLERA.....\$24.000

Pan Brioche, 120gr. carne, tártara, queso mozzarella, cebolla gratil, tomate, chorizo y butifarra. Incluye papa a la francesa

## SALMÓN BURGUER.....\$29.000

100gr de salmón, pan brioche, lechuga, cebolla y tártara de coco

# PINCHOS



*Acompañados de bolo limpio, queso costeño ensalada de lechuga con salsa tártara*

## PINCHO MIXTO.....\$29.000

(Butifarra, chorizo, pechuga y carne)

## PINCHO DE PECHUGA O CARNE .....\$28.000

*Cultura,  
Comida y  
Folkllore*





# BEBIDAS



## TROPICALES

<b>COROZO</b> .....	\$ 9.000
<b>TAMARINDO</b> .....	\$ 9.000
<b>JUGO DE NÍSPERO</b> .....	\$ 11.000
<b>JUGO DE ZAPOTE</b> .....	\$ 11.000
<b>JUGO DE GUAYABA AGRIA</b> .....	\$ 11.000
<b>LIMONADA DE PATILLA</b> .....	\$ 9.900
<b>LIMONADA DE MANGO BICHE</b> .....	\$ 9.900
<b>LIMONADA DE COCO</b> .....	\$ 11.000
<b>LIMONADA DE HIERBABUENA</b> .....	\$ 9.000
<b>LIMONADA NATURAL</b> .....	\$ 6.000
<b>JUGO TROPICAL (Fresa y Mandarina)</b> .....	\$ 12.000
<b>JUGO CARIBE (Piña, maracuyá y mango)</b> ....	\$ 12.000
<b>AGUA DE PANELA</b> .....	\$ 4.500
<b>GASEOSAS</b> .....	\$ 5.000

## LAS FRIAS

<b>AGUILA O POKER</b> .....	\$6.000
<b>AGUILA LIGHT</b> .....	\$8.000
<b>BUDWEISER</b> .....	\$8.000
<b>CLUB COLOMBIA DORADA</b> .....	\$9.000
<b>HEINEKEN</b> .....	\$9.000
<b>CORONA</b> .....	\$11.000
<b>CORONITA</b> .....	\$7.000
<b>COSTEÑITA</b> .....	\$7.000
<small>(Según disponibilidad)</small>	

**CUBETA DE 8 AGUILAS..\$ 42.000**

## CERVEZA MICHELADA

*¡Refrescantes!*

- TAMARINDO Y LIMÓN
- MARACUYA
- LULO
- FRUTOS ROJOS

<b>CON AGUILA</b>	<b>\$ 16.000</b>
<b>CON CORONA</b>	<b>\$ 19.000</b>
<b>CON SODA</b>	<b>\$ 14.000</b>



## LOS REFAJOS CON MEQUE



*CON CERVEZA AGUILA Y LICOR*

**MARÍA CASQUITO**..... \$ 19.000

Águila, Kola Román, aguardiente y trozos de coco

**CARIBE, ALEGRE Y TROPICAL**..... \$ 19.000

Águila, jugo de tamarindo, Ginebra y trozos de piña.

**MONO PÍCARO**..... \$ 19.000

Ron Blanco, jalea de lulo, tequila y trozos de mango biche.

**EL BOLLÓN**..... \$ 19.000

Águila, jugo de frutos amarillos, whisky y trozos de piña.

**JARRA DE REFAJOS** María Casquito - Caribe alegre y tropical - Mono Pícaro y el Bollón **\$ 60.000**

## PRENDE LOS MOTORES \$25.900

**CUMBIA RAMAYÁ**

Tequila, licor de naranja, mango biche y un toque de limón

**MOJITO NIÑA EMILIA**

Ron Blanco, jalea de corozo, hierbabuena y un toque de limón

**CAIMÁN DEL RÍO**

Brandy, jalea de tamarindo, zumo de piña y un toque de limón

**NOCHE DE GUACHERNA**

Aguardiente, licor de mandarina, jalea de panela y un toque de limón

## BOTELLAS

<b>Ginebra gordon</b> 750ml.....	<b>\$ 170.000</b>
<b>Vodka Smirnoff</b> 750ml.....	<b>\$ 170.000</b>
<b>Antioqueña</b> 750ml.....	<b>\$ 130.000</b>
<b>Antioqueña</b> 350ml.....	<b>\$ 70.000</b>
<b>Ron Medellín Añejo</b> 750 ml. .	<b>\$ 140.000</b>
<b>Ron Medellín Añejo</b> 375 ml. .	<b>\$ 80.000</b>
<b>Tequila Jose Cuervo</b> 750ml. .	<b>\$ 235.000</b>
<b>Old Parr 12 años</b> 750ml. ....	<b>\$ 280.000</b>

<b>Botella de Agua</b> .....	<b>\$ 5.000</b>
<b>Botella de Agua con Gas</b> .....	<b>\$ 5.000</b>
<b>Soda Breñaña</b> .....	<b>\$ 6.000</b>
<b>Redbull</b> .....	<b>\$ 11.000</b>