

# 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**

250gr. 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 (Pídelos con suero o queso).

# ENTRADAS

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

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

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

120gr. 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. Pídelos 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

*Acompañadas de SUERO O AJÍ*

**AREPA DE HUEVO..... \$5.500**

**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

# ALMUERZO TÍPICO DEL DÍA

• LUNES A SÁBADO •

**DESDE \$ 19.000**

*Según Disponibilidad*

**RECOMENDADO**

DESDE \$ 24.000

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



*¡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 ñame, 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....\$ 48.000**

(Sábados, domingos y festivos)

#### **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

## 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.

## CARNES

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

Medallón de carne de res, preparada con una exquisita y típica salsa.

### **LENGUA EN GUIISO DE COCO .... \$ 41.000**

Lengua guisada en una exótica salsa con leche de coco.

### **CALDERITO TÍPICO ..... \$ 29.000**

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

### **PARRILLITA TÍPICA.....\$ 34.000**

Carne, pechuga, butifarra y chorizo, acompañado 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 folklare me llama y aquí estoy*

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

Con bollo 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 bollo 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 de patacones, lechuga con salsa tártara y rosada, papa chips y mazorca desgranada gratinada con queso costeño. Fajitas de pechuga, res, butifarra y chorizo.

## **DESGRANADO SALVAJE (3 A 4 PERSONAS).....\$80.000**

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

## **SALCHIPAPA SALVAJE (3 A 4 PERSONAS).....\$84.000**

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 grillé, 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 bollo 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  
Folcklore*





# 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> .....	\$7.000
<b>BUDWEISER</b> .....	\$8.000
<b>CLUB COLOMBIA DORADA</b> .....	\$8.000
<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*

<b>MARÍA CASQUITO</b> .....	\$ 19.000
Águila, Kola Román, aguardiente y trozos de coco	
<b>CARIBE, ALEGRE Y TROPICAL</b> .....	\$ 19.000
Águila, jugo de tamarindo, Ginebra y trozos de piña.	
<b>MONO PÍCARO</b> .....	\$ 19.000
Águila, jalea de lulo, tequila y trozos de mango biche.	
<b>EL BOLLÓN</b> .....	\$ 19.000
Águila, jugo de frutos amarillos, whisky y trozos de piña.	
<b>JARRA DE REFAJOS</b> María casquito - Caribe alegre y tropical - Mono Pícaro y el Bollón	<b>\$ 60.000</b>

## 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

<i>Vino de Corozo</i> 750ml.....	\$ 75.000
<i>Copa de vino</i> (corozo).....	\$ 16.000
<i>Antioqueña</i> 750ml.....	\$ 90.000
<i>Antioqueña</i> 350ml.....	\$ 55.000
<i>Ran Medellín Añeja</i> 750 ml.....	\$ 95.000
<i>Ran Medellín Añeja</i> 375 ml.....	\$ 55.000
<i>Tequila Jose Cuervo</i> 750ml.....	\$ 160.000
<i>Old Parr 12 años</i> 750ml.....	\$ 260.000

<b>Botella de Agua</b> .....	\$ 4.000
<b>Botella de Agua con Gas</b> .....	\$ 4.500
<b>Soda Britaña</b> .....	\$ 5.000
<b>Redbull</b> .....	\$ 11.000