

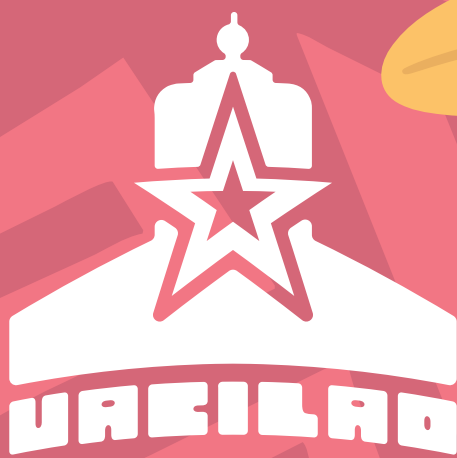
TE MEREDES UN GUSTICO  
**VARICOLAO** ★



**MENÚ**

**CARTAGENA, COLOMBIA**  
Barrio Buenos Aires Transversal 54  
Diagonal 47-9

*Pa' que sepas,  
aquí el sabor es  
puro vacile.*



*Kwartz*

# Entradas

## Alitas Parmesanas ★

Alitas de pollo a la parrilla bañadas en salsa parmesana acompañadas de papas a la francesa. \$26.000COP

## Hamburguesa Vacila

150 gramos de jugosa carne Certified Angus, Pan Brioche, vegetales con nuestra salsa de la casa y papas a la francesa. \$29.000COP

## Alitas BBQ

Alitas de pollo bañadas en nuestra salsa BBQ de la casa acompañadas de papas a la francesa. \$26.000COP

## Ceviche de Chicharrón

Chicharrón carnudito de tocino barriguero, mix de cebollas roja y blanca, zumo de limon y lonjas de aguacate. \$27.000COP

## Chicharrones Vacila

Trocitos de Chicharroncito de tocino Barriguero. \$25.000COP

## Chorizo Vacila

Chorizos de cerdo artesanal marcados a la parrilla. \$21.000COP

## Patacones Rancheros

Patacones de platano verde Gratinados con Costillitas BBQ. \$28.000COP

## Patacones Espe lucados

Patacones de platano verde Gratinados con Carne esmechada. \$26.000COP

## Patacones Vacilaos

Patacones de platano Verde con ahogao, queso costeño rallado y lluvia de maiz.

\$21.000COP

## Menu Infantil

Deditos de mozzarella, nuggets de pollo, papitas fritas, trocitos de manzana, jugo de cajita. \$23.000COP

## Sopas del Día

Caldo de pollo y hueso rojo. \$8.000COP

## Ceviche de Camarón

Camarones marinados en nuestra leche de tigre. \$28.000COP

## Cóctel de Camarón

Tradicional cóctel de camaron en nuestra salsa rosada con cebolla y cilantro.

\$28.000COP

## Ceviche de la casa

Nuestro ceviche de la casa combina camarones, calamares, filete de tilapia marinados en nuestra leche de tigre, con un toque de Maracuya que realza su carácter tropical. \$30.000COP

# Entradas

## Chicharrón de Pescado

Crocantes trozos de pescado apanado al panko acompañados de chip de platano y suero. \$27.000COP

## Para Compartir

### Picadita Costeña

Chorizo, butifarra, queso costeño frito, patacones, ahogao y suerito costeño.

\$32.000COP

### Parrillada Para 2

Chorizo, carne, lomo de cerdo, pechuga, chicharron, chimichurri, papas fritas o casco y suerito costeño. \$80.000COP

### Parrillada Para 4

Chorizo, carne, lomo de cerdo, pechuga, chicharron, chimichurri, papas fritas o casco y suerito costeño. \$120.000COP

### Parrillada de Mariscos Para 2

camarones apanados, muelitas de jaiba al ajillo, medallones de sierra, 1 cazuelita, 1 sopa de pescado, arroz con coco frito, patacones yuca frita y ensalada.

\$99.900COP

### Parrillada de Mariscos Para 4

Camarones apanados, cola de langosta o camarones al ajillo (según disponibilidad), muelitas de jaiba, 4 medallones de sierra frita, 2 cazuelitas, 2 sopas, arroz con coco frito, arroz de mariscos, patacones, yuca frita y ensalada.

\$199.900COP

### Parrillada Familiar

Camarones apanados, cola de langosta o camarones al ajillo (según disponibilidad), muelitas de jaiba, 6 medallones de sierra frita, 3 cazuelitas, 3 sopas, arroz con coco frito, arroz de mariscos, patacones, yuca frita y ensalada.

\$270.000COP

### Parrillada Tierra, Mar y Aire

Costillas Bbq, aros de calamar apanados, camarones al ajillo, alitas de pollo bbq y pechuga y patacones. \$78.000COP

## Plato Destacado

★ **EL BARCO**  
**Recorrido por**  
**el Caribe** ★

\$430.000COP

# VACILAO

En 'Vacilao', cada bocado cuenta una historia del Caribe. Sabores que vienen del mar, el tambor y el corazón de Cartagena. ¡Disfruta el vacile!"

*Kuapla*

## De la Parrilla

### BABY BEEF

Jugoso corte de lomo fino abierto en mariposa cocinado en nuestra parrilla.

**\$51.000COP**

### BROCHETAS DE LOMO FINO

Dados de lomo fino ensartados en una brocheta con vegetales a la parrilla.

**\$40.000COP**

### SOLOMILLO

Jugoso corte grueso de lomo fino asado a la parrilla. **\$45.000COP**

### CARNECITA DE VACILA'

250grm de carne de Res en corte delgado a la parrilla. **\$38.000COP**

### BIFE DE CHORIZO

Jugoso corte de Lomo Ancho en corte grueso asado a la parrilla. **\$46.000COP**

### CHURRASCO

Jugoso corte de Lomo Ancho en mariposa asado a la Parrilla. **\$49.000COP**

### PUNTA GORDA

Punta gorda en corte mariposa asada a la parrilla. **\$53.000COP**

### PICAÑA

Jugoso corte grueso de la parte superior de la cadera con un generosa capa de grasa que aporta sabores. **\$56.000COP**

### COSTILLA A LA PARRILLA

Tiernas costillas Baby Back Ribs ahumadas y despues asadas en la parrilla. **\$47.000COP**

### LOMO DE CERDO

Lomo de Cerdo a la parrilla. **\$38.000COP**

### PECHUGA A LA PARRILLA

Pechuga de Pollo asada a la parrilla.

**\$37.000COP**

### ASADO MIXTO

Pechuga, lomo de cerdo, carne y chorizo a la parrilla. **\$48.000COP**

### ASADO TIERRA Y MAR

Jugoso corte de carne a la parrilla y camarones al ajillo, acompañado de papas francesas y ensalada. **\$52.000COP**

.....

### ACOMPAÑAMIENTO

Todos nuestros platos a la parrilla incluyen como acompañamiento papas en casco o papas a la francesa, además de una fresca y deliciosa ensalada.

## RECOMENDADOS DEL CHEF

### COSTILLAS BBQ

Tiernas costillas Baby Back Ribs bañadas en nuestra salsa BBQ, acompañadas de papas casco o papas fritas. **\$50.000COP**

### LOMO BBQ

Jugoso corte de lomo de cerdo al grill bañado en salsa Bbq, artesanal acompañado de papa casco o fritas.

**\$42.000COP**

### LOMO CHAMPIÑONES

Jugoso corte de lomo de cerdo al grill bañado en salsa de champiñones, acompañado de papa casco o fritas

**\$43.000COP**

### LOMO GRATINADO

Jugoso corte de lomo de cerdo gratinada con queso mozzarella, acompañados de papa casco o papas fritas. **\$42.000COP**

### LOMO PIMIENTA

Jugoso corte de lomo de cerdo al grill bañado en salsa de pimienta, acompañado de papa casco o papas fritas. **\$42.000COP**

### SOLOMILLO SALSAS

### DE CHAMPIÑONES

Jugosos Medallones de lomo fino Bañados en salsa de champiñones de la casa, acompañados de papa casco o papas fritas.

**\$51.000COP**

### SOLOMILLO PIMIENTA

Jugosos Medallones de lomo fino Bañados en salsa pimienta de la casa, acompañados de papa casco o papas fritas. **\$50.000COP**

### PECHUGA NAPOLITANA ★

Jugoso corte de pechuga apanada al panko gratinada con queso mozzarella y bañada con salsa napolitana, acompañados de papa casco o papas fritas. **\$41.000COP**

### CORDON BLEU DE POLLO.

Rollo de pechuga relleno de jamon y queso apanada al panko bañada con salsa blanca de la casa, acompañados de papa casco o papas fritas. **\$44.000COP**

### PECHUGA GRATINADA

Jugoso corte de pechuga al grill gratinada con queso mozzarella, acompañados de papa casco o papa frita. **\$41.000COP**

### PECHUGA EN SALSAS

### DE CHAMPIÑONES

Corte jugoso de pechuga de pollo, bañado en nuestra cremosa salsa de champiñones hecha en casa. Se acompaña con papas en casco o papas fritas crocantes, al gusto. Un clásico reconfortante. **\$41.000COP**

# ¡Vacilante!

DATE UN GUSTICO  
**VACILAO**

## ESPECIALES DE JOHANA

### CAZUELA DE MARISCO

Experiencia marina servida en cazuela de barro. Esta preparación reúne una selección de mariscos frescos, camarones, langostinos, calamares, mejillones y cocinada una base de vegetales aromáticos y El toque distintivo lo aporta la leche de coco acompañada de arroz con coco y patacones. **\$58.900COP**

### CAZUELA DE MARISCO GRATINADA

Experiencia marina servida en cazuela de barro. Esta preparación reúne una selección de mariscos frescos, camarones, langostinos, calamares, mejillones y cocinada una base de vegetales aromáticos y El toque distintivo lo aporta la leche de coco acompañada de arroz con coco y patacones. **\$62.000COP**

### PARA SUBIR LAS DEFENSAS

Bísquet cremoso de mariscos como base, coronado con colita de langosta, posta de sierra frita y jaiba fresca. Se acompaña con patacones crocantes, arroz de coco y ensalada fresca. Servida como el Orgullo de La Sazón. **\$62.000COP**

## SANCOCHOS

**Sancocho de Rabo  
con costilla**  
**\$29.000COP**

**Sancocho de Pargo**  
**\$73.000COP**

**Sancocho de Robalo**  
**\$56.000COP**

**Sancocho de Sierra**  
**\$49.000COP**

**PURO SABOR  
CARIBEÑO**

## TÍPICOS

### CARNE EN ZUMO DE COCO

Carnero cocido lentamente y terminado en zumo de coco, acompañado de arroz de aji topito o de coco frito, ensalada de payaso o de aguacate y tajada amarilla. **\$44.000COP**

### CAZUELA DE FRIJOL

Cazuela de frijol zaragoza, contra codillo, codillo, chorizo, trocitos de plátano amarillo y coronado con chicharrón 10 patas o carne esmechada acompañada de arroz de aji topito. **\$38.000COP**

### GALLINA EN ZUMO DE COCO

Media Gallina criolla guisada en zumo de coco acompañada de arroz de aji topito o arroz de coco, ensalada de aguacate o de payaso y tajadas amarillas. **\$44.000COP**

### VIUDA DE CARNE SALADA

Plato de tradición ancestral, punta gorda salada cocinada al vapor con yuca y plátano amarillo y un picao de cebolla roja encurtidas. **\$40.000COP**

### LENGUA EN SALSA

Lengua en salsa acompañada de arroz blanco de aji topito o arroz de coco frito y patacón ensalada de payaso o de aguacate. **\$38.000COP**

### POSTA CARTAGENERA

Carne cocida lentamente en una salsa de especias y panela, acompañada de arroz de coco frito o de aji topito, ensalada blanca o aguacate y patacón. **\$42.000COP**

### ★ EL PASTEL DE LUISK ★

Los mejores pasteles de tu vida, costilla de cerdo, pollo, verduras y todo el sabor del pastel cartagenero, garantizados. **\$28.000COP**

## ENSALADAS

### CAMARÓN

Camarones a la parrilla en una cama de mix de verduras Baby y vinagreta de la casa **\$38.000COP**

### PECHUGA

Trocitos de pechuga a la parrilla en una cama de mix de verduras Baby y vinagreta de la casa. **\$35.000COP**

### SALMÓN

Cubos de Salmón en una cama de mix de verduras Baby y vinagreta de la casa. **\$62.000COP**



# PASTAS

## Pastas a la Marinera

Pasta al dente bañada en una salsa de mariscos con camarones, calamares, mejillones y almejas, salteados en sofrito de ajo, cebolla y tomate, con un toque de vino blanco y especias. Ideal para los amantes del mar y la buena mesa. **\$52.000COP**

## Pastas cremosas con Camarón y Tocineta

Pasta al dente bañada en nuestra salsa blanca casera, con camarones jugosos y tocineta crujiente. El toque perfecto de queso fundido y especias realza cada bocado. **\$49.000COP**

## Pastas cremosas de Lomo

Pasta corta bañadas en nuestra salsa blanca casera con champiñones, tocineta y mix de quesos fundidos. Se acompaña con 200g de lomo fino en julianas, asados al punto en nuestra parrilla. **\$49.000COP**

## Pastas cremosas de Pollo Crocante

Pasta corta bañada en nuestra salsa Alfredo casera, cremosa y llena de sabor. Se acompaña con pechuga de pollo empanizada en panko y especias, dorada al punto para lograr ese crocante irresistible. **\$45.000COP**

# CAMARONES

## CAMARONES AL AJILLO

Frescos camarones salteados con ajo y vino, finalizados en una exquisita y untuosa salsa de crema. Una delicia de mar que no puedes perderte. **\$41.000COP**

## CAMARONES APANADOS

Jugosos camarones seleccionados, recubiertos con un ligero y crujiente apanado dorado. Un clásico infalible. **\$42.000COP**

## CAMARONES GRATINADOS

Exquisitos camarones frescos salteados, bañados en una cremosa salsa de la casa con un toque de vino blanco y especias. Cubiertos con una generosa capa de quesos. Una delicia que combina la ternura del marisco con el sabor intenso del queso. **\$45.000COP**

## ENCOCADO DE CAMARÓN

Suculentos camarones cocinados lentamente en una cremosa salsa a base de leche de coco natural, realzada con un sofrito de hierbas y especias tradicionales. Servido con arroz con coco frito y patacones. **\$43.000COP**



# ARROCES

## ARROZ CREMOSO DE LOMO

Jugosas julianas de lomo fino a la parrilla en una cama de arroz cremoso en salsa blanca con tocineta champiñones y mix de quesos. **\$49.000COP**

## ARROZ COSTEÑO

Arroz salteado al wok con verduras frescas, butifarra, chicharrón, carne y queso costeño frito. Un sabor criollo lleno de fuerza y tradición. **\$37.000COP**

## ARROZ MIXTO

Arroz salteado al wok con mix de verduras frescas y champiñones, combinado con cerdo, pollo y carne al estilo chaufa. Todo coronado con chicharroncito crocante que le pone el broche de oro. Un plato potente, lleno de sabor y textura. **\$39.000COP**

## ARROZ RANCHERO

Arroz salteado al wok con mix de verduras frescas y maíz tierno, acompañado de costillas de cerdo en salsa BBQ y chorizo criollo dorado. Un plato robusto y sabroso. **\$37.000COP**

## ARROZ A LA MARINERA

Arroz salteado en sofrito criollo, mezclado con camarones, calamares, pulpo y palmito, cocinado en bisque de mariscos y especias locales. Se acompaña con una posta de sierra frita. **\$45.000COP**

## ARROZ CREMOSO LANGOSTINOS

Una exquisita combinación de arroz meloso y langostinos frescos, cocinados lentamente en una suave base de crema y vino blanco, realzada con hierbas aromáticas y un toque de mantequilla artesanal. **\$55.000COP**

## ARROZ CREMOSO MARISCOS

Un clásico del sabor costero. Arroz meloso preparado lentamente con una mezcla de mariscos frescos en una suave crema de coco y vino blanco. **\$53.000COP**

## ARROZ DE CAMARÓN

Un arroz de sabor profundo. Cocido a la perfección en un bisquet intenso y sedoso preparado con cabezas de camarón, lo que le otorga un sello marino inconfundible. **\$43.000COP**

## ARROZ ESPECIAL VACILAO

Nuestro Arroz Especial de la Casa es una rica y abundante preparación que combina un aromático arroz de coco con una selección premium de frutos del mar y un toque dulce de maíz. **\$56.000COP**

## ARROZ ESPECIAL DE MARISCOS

Arroz salteado con un aromático sofrito criollo y mezclado con frutos del mar: camarones, calamares, pulpo tierno y palmito fresco. **\$56.000COP**

# VACILAO

DEL MAR DEL MAR DEL MAR DEL MAR  
DEL MAR DEL MAR DEL MAR DEL MAR

# SIERRA SIERRA SIERRA SIERRA

**A LA MARINERA**

\$65.000 COP

**EN SALSA DE CAMARONES**

\$52.000 COP

**ZUMO DE COCO**

\$50.000 COP

**FRITA**

\$41.000 COP

# MOJARRA MOJARRA MOJARRA MOJARRA

.....  
**NEGRA**

**A LA MARINERA**

\$59.000 COP

**EN SALSA DE CAMARONES**

\$52.000 COP

**ZUMO DE COCO**

\$46.000 COP

**FRITA**

\$35.000 COP

.....  
**ROJA**

**A LA MARINERA**

\$62.000 COP

**EN SALSA DE CAMARONES**

\$56.000 COP

**ZUMO DE COCO**

\$49.000 COP

**FRITA**

\$39.000 COP

.....  
**ACOMPANAMIENTO**

Todos los Platos del mar vienen acompañados de arroz de coco frito y patacones.



DEL MAR DEL MAR DEL MAR DEL MAR  
DEL MAR DEL MAR DEL MAR DEL MAR

## DEL MAR DEL MAR

### Langosta al ajillo

Langosta de 500grms bañada en nuestrabsalsa al ajillo. (la langosta puede ser una grande o varias de tamaño mediano. Según peso.) \$81.000COP

### Langostinos al ajillo

Frescos Langostinos salteados con ajo y vino, finalizados en una exquisita y untuosa salsa de crema. Una delicia de mar que no puedes perderte. \$56.000COP

### Langostinos al coco

Suculentos Langostinos cocinados lentamente en una cremosa salsa a base de leche de coco natural, realzada con un sofrito de hierbas y especias tradicionales. \$56.000COP

### Langostinos al Panko

Jugosos Langostinos seleccionados, recubiertos con un ligero y crujiente apanado dorado. Un clásico infalible. \$56.000COP

### Langostinos GRATINADOS

Exquisitos Langostinos frescos salteados, bañados en una cremosa salsa de la casa con un toque de vino blanco y especias. Cubiertos con una generosa capa de quesos. Una delicia que combina la ternura del marisco con el sabor intenso del queso. \$56.000COP

## FILETES

**DE SALMON AL GRILL**  
**ACOMPAÑADO DE PURÉ DE PAPAS**  
\$50.000COP

**DE SALMON AL GRILL**  
**con salsa de camarones**  
\$65.000COP

**Filete de Tilapia**  
**AL AJILLO**  
\$49.000COP

**Filete de Tilapia**  
**A la Marinera**  
\$55.000COP

**Filete de Tilapia**  
**APANADO**  
\$43.000COP

## PARGO PARGO PARGO PARGO

### A la Marinera

\$95.000COP

### En salsa de camarones

\$87.000COP

### ZUMO DE COCO

\$82.000COP

### FRITO

\$82.000COP

## ROBALO ROBALO ROBALO ROBALO

### A la Marinera

\$71.000COP

### En salsa de camarones

\$65.000COP

### ZUMO DE COCO

\$56.000COP

### FRITO

\$49.000COP

## CORVINA CORVINA CORVINA CORVINA

### A la Marinera

\$58.000COP

### En salsa de camarones

\$55.000COP

### ZUMO DE COCO

\$46.000COP

### Frita

\$38.000COP

### ACOMPAÑAMIENTO

Todos los Platos del mar vienen acompañados de arroz de coco frito y patacones.



# Pídele ADICIONALES PARA EL VACILE

<b>PAPAS CASCOS</b> .....	<b>\$7.000COP</b>
<b>PAPAS FRITAS</b> .....	<b>\$8.000COP</b>
<b>PATOCONES</b> .....	<b>\$8.000COP</b>
<b>PURÉ DE PAPAS</b> .....	<b>\$10.000COP</b>
<b>QUESO PARA GRATINAR</b> ...	<b>\$6.000COP</b>
<b>SOPAS DEL DÍA</b> .....	<b>\$8.000COP</b>
(PESCADO O HUESO)	
<b>ARROZ DE COCO</b> .....	<b>\$7.000COP</b>
<b>ARROZ DE COCO FRITO</b> ...	<b>\$7.000COP</b>
<b>ARROZ BLANCO</b> .....	<b>\$7.000COP</b>

DATE UN GUSTICO  
**VACILA O**



PAPAS  
KING



COLLEGE



## ENTRADAS

### AROS DE CALAMAR

Crocantes aros de calamar acompañados con cremoso de sweet chili. \$19.000COP

### AROS DE CEBOLLA APANADOS

Crocantes aros de cebolla acompañados con salsa sweet chili. \$12.000COP

### MOZARELLA FINGERS

Queso mozzarella apanado acompañados con salsa sweet chili. \$15.000COP

## PERROS

### PERRO LATINO

Pan de papa, salchicha suiza, mermelada de tocineta, queso mozzarella y salsas de la casa. \$21.000COP

### PERRO ESPELUCAO

Pan de papa, salchicha suiza, carne desmechada, queso mozzarella y salsas de la casa. \$21.000COP

### PERRO COSTOSO

Pan de papa, salchicha suiza, camarones al panko con salsa sweet chili, queso mozzarella y salsas de la casa. \$23.000COP

### PERRO CROCANTE

Pan de papa, salchicha suiza, coronado con pollo crispy y cremoso de sweet chili, queso mozzarella, cebolla en reducción de vino tinto y salsa de la casa. \$22.000COP

### PUPI DOG

Pan de papa, salchicha suiza, pollo en salsa de champiñones, queso mozzarella y salsas de la casa. \$22.000COP

## PICADAS

### LA FINA M/L/XL\*

base de papas de la casa con salsas ahumada y bbq, queso mozzarella fundido coronado con tiras de lomo fino a la plancha, salchicha ranchera, nuestra mezcla maiz-tocineta, guacamole y maduritos.

\$32.000COP / \$58.000COP / \$93.000COP  
(TALLA M SOLO SALCHICHA RANCHERA)

### LA COSTEÑA L/XL

Tajas de plátano verde, chicharron, queso mozzarella fundido, queso costeño apanado, chorizo artesanal, butifarra, suero, hogao y salsa ahumada de la casa.

\$57.000COP / \$92.000COP

### LA PUPI M/L/XL

Papas de la casa, queso mozzarella fundido, pollo desmechado con champiñones, queso parmesano, maíz tierno, salchicha suiza, chorizo artesanal, salsa ahumada de la casa, guacamole y salsa bbq.

\$30.000COP / \$56.000COP / \$89.000COP  
(TALLA M SOLO CHORIZO)

### LA ESPELUCÁ M/L/XL

Base de papas de la casa, bañadas en queso mozzarella fundido, carne esmecha, guacamole, pico de gallo, salchicha suiza, chorizo artesanal y nuestras salsas de la casa.

\$30.000COP / \$55.000COP / \$89.000COP  
(TALLA M SOLO CHORIZO)

### LA COSTOSA M/L/XL

base de papas de la casa, queso mozzarella fundido, camarones al panko, chorizo artesanal, guacamole, pico de gallo, salsa ahumada de la casa y mayo swett chili.

\$32.000COP / \$57.000COP / \$91.000COP  
(TALLA M SOLO CHORIZO)

### LA CROCANTE M/L/XL

papas de la casa, queso mozzarella fundido, guacamole, pico de gallo, chorizo artesanal, pollo crispy, salsa ahumada y bbq de la casa.

\$30.000COP / \$55.000COP / \$89.000COP  
(TALLA M SOLO CHORIZO)

### LA CHONCHITA M/L/XL

Papas de la casa, queso mozzarella fundido, chicharron crocante, chorizo artesanal, guacamole, pico de gallo, salsa ahumada de la casa y salsa bbq.

\$30.000COP / \$55.000COP / \$89.000COP  
(TALLA M SOLO CHORIZO)

Díde,  
pruebe  
y repite

# PURO FLOW costeño

## HAMBURGUESAS

### LA CLASICA

Pan de papa, blend de carnes, queso mozzarella fundido, lechuga, y nuestra salsa de la casa.

**\$22.000COP**

### KING CHICKEN

Pan de papa, pollo crispy con cremoso de sweet chili, cebolla en reducción de Vinotinto, lechuga y salsa ahumada de la casa.

**\$28.000COP**

### KING BURGER

Pan de papa, nuestro blend de carnes, queso cheddar, tocineta, queso mozzarella apanado, coronado con nuestro cremoso de piña.

**\$25.000COP**

### LA COQUETA

Pan de papa, blend de carnes, sweet chili cremoso, queso cheddar, tocineta y aros de cebolla. **\$27.000COP**

### CAMARON KING

Pan de papa, pollo crispy bañado en nuestra salsa blanca con camarones y queso, lechuga, salsa de la casa. **\$30.000COP**

## ADICIONALES

PAPAS DE LA CASA	\$6.000COP
CAMARONES	\$15.000COP
CHICHARRÓN	\$12.000COP
POLLO CRISPY	\$10.000COP
CARNE ESMECHADA	\$12.000COP
SALCHICHA RANCHERA	\$8.000COP
CHORIZO	\$5.000COP
SUIZA	\$7.000COP
QUESO COSTEÑO APANADO	\$8.000COP
BAÑO DE QUESO	\$7.000COP
MADURITO	\$6.000COP
GUACAMOLE	\$6.000COP
TOCINETA	\$5.000COP
SALSAS	\$3.000COP

## DE LA CASA

### CEVICHE COSTEÑO

Leche de tigre con suero costeño, pescado blanco y cubos de queso costeño apanado.

**\$32.000COP**

### CEVICHE MIXTO

Leche de tigre, camarón, pescado blanco y calamar, isla de maíz tierno y tostada de maíz

**\$35.000COP**

### CHORRILLANA CHILENA

Tiras de lomo ancho a la plancha con papas francesa sobre una cama de sour cream, bañadas en ahogao y coronadas con huevo frito. **\$28.000COP**

### PAPAS DEL MAR

cama de papas a la francesa bañadas en una salsa cremosa de camarones y queso mozzarella, coronadas con queso parmesano.

**\$29.000COP**

### QUESADILLAS DE POLLO

Tortillas de harina-queso mozzarella, pollo desmechado, salsa de la casa.

**\$25.000COP**

### NACHOS KING

carne desmechada Nachos, carne desmechada, queso mozzarella, queso cheddar, guacamole, pico de gallo y sour cream. **\$27.000COP**

### TACOS DE BIRRIA

Tortilla de maíz, birria de res autentica, cebolla y cilantro, acompañada de caldo de birria. **\$25.000COP**

### QUESADILLAS DE BIRRIA

Tortillas de harina, queso mozzarella, birria de res autentica, cebolla y cilantro, acompañadas de caldo de birria. **\$28.000COP**

Sazón que replica  
como PICK-UP  
DE BARRIO.

# YUM

## BEBIDAS

AGUA MANANTIAL	\$5.500COP
AGUA MANANTIAL con gas	\$5.500COP
AGUA SABORIZADA	\$5.500COP
SODA	\$5.500COP
HATSU	\$6.500COP
CANADA DRY	\$7.000COP
GINGER	\$5.500COP
MR TEA	\$5.500COP
COCA-COLA	\$5.500COP
GASEOSA POSTOBON	\$5.500COP
ELECTROLIT	\$14.500COP
BEBIDA HIDRATANTE	\$7.500COP

## JUGOS NATURALES

MANGO en LECHE	\$12.000COP
MANGO en AGUA	\$11.000COP
MARACUYA en LECHE	\$12.000COP
MARACUYA en AGUA	\$11.000COP
NISPERO en LECHE	\$12.000COP
ZAPOTE en LECHE	\$12.000COP
GUANABANA en LECHE	\$12.000COP
GUANABANA en AGUA	\$11.000COP
MORA en LECHE	\$12.000COP
MORA en AGUA	\$11.000COP
TAMARINDO	\$11.000COP
FRESA en LECHE	\$12.000COP
FRESA en AGUA	\$11.000COP
COROZO	\$11.000COP

## LIMONADAS

NATURAL	\$9.000COP
CEREZADA	\$11.000COP
DE COCO	\$14.000COP
DE HIERBABUENA	\$10.000COP
DE MARACUYÁ	\$12.000COP
DE MANGO BICHE	\$12.000COP

## SODA SABORIZADA

**SODA SABORIZADA GREEN GARDEN**  
Trocitos de Manzana Verde, Kiwi, Mango Biche con sirup de mango biche y zumo de limon con soda. **\$20.000COP**

**SODA SABORIZADA PINK**  
Trocitos de Manzana roja, fresa, cereza con sirup de frutos rojos y zumo de limon con soda. **\$20.000COP**

## MICHELADAS

TRADICIONAL	\$4.000COP
TAMARINDO	\$7.000COP
MANGO BICHE	\$7.000COP
MANZANA VERDE	\$7.000COP
CAFÉ	\$7.000COP
MARACUYÁ	\$7.000COP
LYCHE	\$7.000COP
ARANDANOS	\$7.000COP



@VACILAO\_CTG

**vacilate unAs**

# CERVEZAS Bien FRÍAS



@vacilao\_ctg

<b>AGUILA</b>	<b>\$6.500COP</b>	<b>AGUILA LIGHT</b>	<b>\$6.500COP</b>
<b>POKER</b>	<b>\$6.500COP</b>	<b>costeñita</b>	<b>\$5.000COP</b>
<b>Andina</b>	<b>\$6.500COP</b>	<b>Andina LIGHT</b>	<b>\$6.500COP</b>
<b>Miller Lite</b>	<b>\$6.500COP</b>	<b>BUDWEISER</b>	<b>\$6.500COP</b>
<b>coronita</b>	<b>\$6.500COP</b>	<b>SOL</b>	<b>\$10.000COP</b>
<b>solecita</b>	<b>\$6.000COP</b>	<b>Heineken 250CM</b>	<b>\$6.500COP</b>
<b>SMIRNOFF ice</b>	<b>\$15.500COP</b>	<b>CLUB COLOMBIA</b>	<b>\$8.500COP</b>
<b>stella artois</b>	<b>\$12.500COP</b>	<b>TRES CORDILLERAS</b>	<b>\$9.500COP</b>

**PIDE TU CUBETAZO (10 UNIDADES): \$ VALOR RESULTANTE DE  
MULTIPLICAR EL PRECIO UNITARIO POR 10.**

Prohíbese el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad. El exceso de alcohol es perjudicial para la salud.  
NO COMPARTA ESTE CONTENIDO CON MENORES DE EDAD.

# DRINKS

<b>Caipiroska Maracuya</b> Vodka, jugo de lima y sirup de maracuya. <b>\$27.000COP</b> 	<b>Caipiroska Tradicional</b> Vodka, jugo de lima y azúcar. <b>\$27.000COP</b> 
<b>Daiquiri Cereza</b> Ron, hielo, limón y sirup de cereza. <b>\$25.000COP</b>	<b>Daiquiri Fresa</b> Ron, hielo, limón y sirup de fresas. <b>\$25.000COP</b>
<b>Daiquiri Maracuya</b> Ron, hielo, limón y sirup de maracuya. <b>\$25.000COP</b>	<b>Margarita Blue</b> Tequila, curacao blue y zumo de limón. <b>\$27.000COP</b> 
<b>Margarita Fresa</b> Tequila, triple seco y sirup de fresa servido frozen <b>\$27.000COP</b> 	<b>Margarita Maracuya</b> Tequila, triple seco y sirup de maracuya servido frozen <b>\$27.000COP</b> 
<b>Margarita Tradicional</b> Tequila, triple seco y jugo de limon servido frozen. <b>\$27.000COP</b> 	<b>Mojito Blue</b> Ron, limón, azúcar, hierbabuena y curazao blue <b>\$27.000COP</b>
<b>Mojito de Coco</b> Ron, limón, azúcar, hierbabuena y crema de coco. <b>\$27.000COP</b>	<b>Mojito Maracuya</b> Ron, limón, azúcar, hierbabuena y sirup de maracuya <b>\$27.000COP</b>
<b>Mojito Piña</b> Ron, limón, azúcar, hierbabuena y sirup de piña <b>\$27.000COP</b>	<b>Mojito Tradicional</b> Ron, limón, azúcar, hierbabuena <b>\$27.000COP</b>

- **Copa de vino** \$15.000COP
- **Media Sangría** \$50.000COP
- **Copa de Sangría** \$26.000COP
- **Jarra de Sangría** \$100.000COP
- **Media Sangría** \$50.000COP

Para una experiencia personalizada, consulte con nuestro mesero sobre la disponibilidad de vinos y opciones de sangría. Estaremos encantados de brindarle los detalles y recomendaciones. ¡Salud!

Cótcel de la casa <b>LA CHOCOLATINA</b> Baileys - leche condensada - milo <b>\$32.000COP</b>	Cótcel de la casa <b>VACILAO SUNRISE</b> Maracuyá - Ron - Gengibre - Granadina <b>\$35.000COP</b>
---	--

* <b>LAGUNA AZUL</b> Triple sec Blue, limón, almíbar y sprite. <b>\$27.000COP</b>	* <b>LONG ISLAND</b> Whisky, ron, tequila, vodka, ginebra, limon, almíbar y sprite. <b>\$35.000COP</b>   	* <b>CUBA LIBRE</b> Ron, coca cola limon. <b>\$18.000COP</b>
* <b>SMIRF-COCO</b> <b>\$35.000COP</b> 	* <b>MOSCOW MULE</b> Vodka, Sirop de Jengibre, hierba buena, limón, ginger beer. <b>\$30.000COP</b> 	* <b>COCO LOCO</b> Ron, tequila, vodka y crema de coco. <b>\$32.000COP</b>  
* <b>GIN TONIC</b> Ginebra, pepino, naranja, limon agua tónica. <b>\$30.000COP</b> 	* <b>PIÑA COLADA</b> Piña , crema de coco y ron. <b>\$30.000COP</b>	

Prohíbese el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad. El exceso de alcohol es perjudicial para la salud. NO COMPARTA ESTE CONTENIDO CON MENORES DE EDAD.

# LICORES

## JOHNNIE WALKER®

JHONNIE WALKER 18 AÑOS	\$550.000C9P
JHONNIE WALKER GOLD LABEL	\$360.000C9P
JHONNIE WALKER DOUBLE BLACK	\$290.000C9P
JHONNIE WALKER BLACK LABEL 1000	\$330.000C9P
JHONNIE WALKER BLACK LABEL 700	\$250.000C9P
JHONNIE WALKER RED LABEL 1000	\$220.000C9P
JHONNIE WALKER RED LABEL 700	\$170.000C9P
JHONNIE WALKER BLACK LABEL 300	\$175.000C9P

## BUCHANAN'S

BUCHANAN'S 18 AÑOS	\$540.000C9P
BUCHANAN'S TWO SOUL	\$330.000C9P
BUCHANAN'S MALTS EDITION	\$370.000C9P
BUCHANAN'S MASTER	\$290.000C9P
BUCHANAN'S DELUXE	\$250.000C9P
BUCHANAN'S DELUXE 375ML	\$175.000C9P

## Old Parr

OLD PARR 18 AÑOS	\$460.000C9P
OLD PARR	\$240.000C9P
OLD PARR 375ML	\$165.000C9P

## THE SINGLETON™

SINGLETON 12 AÑOS	\$290.000C9P
CARDHU 12 AÑOS	\$290.000C9P

## IMPORTADOS

RON ZACAPA 23 AÑOS	\$430.000C9P
RON ZACAPA AMBAR	\$280.000C9P
SMIRNOF TAMARINDO SPICY	\$160.000C9P
SMIRNOF LULU	\$160.000C9P
SMIRNOF	\$190.000C9P
TANQUERAY	\$270.000C9P
TANQUERAY RANGPUR GIN	\$290.000C9P
VINO ESPUMOSO JP CHENET ICE ROSADO	\$160.000C9P
VINO ESPUMOSO JP CHENET ICE BLANCO	\$160.000C9P

## DIAGEO

## Don Julio

DON JULIO 70	\$560.000C9P
DON JULIO AÑEJO	\$460.000C9P
DON JULIO REPOSADO	\$410.000C9P
DON JULIO SILVER	\$350.000C9P
JOSE CUERVO ESPECIAL	\$210.000C9P
JOSE CUERVO TRADICIONAL	\$260.000C9P

## RON MEDELLÍN®

RON MEDELLIN 19 AÑOS	\$350.000C9P
RON MEDELLIN 8 AÑOS	\$210.000C9P
RON MEDELLIN 5 AÑOS	\$170.000C9P
RON VIEJO DE CALDAS 8 AÑOS	\$210.000C9P
RON VIEJO DE CALDAS TRADICIONAL	\$160.000C9P

## Aguardiente Antioqueño

AGUARDIENTE TAPA AZUL 750ML	\$160.000C9P
AGUARDIENTE TAPA VERDE 750ML	\$160.000C9P
AGUARDIENTE TAPA VERDE TETRA PACK	\$200.000C9P
GARRAFÓN AGUARDIENTE TAPA VERDE.	\$350.000C9P
AGUARDIENTE REAL	\$210.000C9P
AGUARDIENTE REAL AMARILLO	\$160.000C9P
AGUARDIENTE AMARILLO	\$160.000C9P

