

HOTEL
ESTACIÓN
BUENAVENTURA

EST. 1925

DESTINO PACÍFICO

RESTAURANTE LAS GAVIOTAS BUENAVENTURA

DESAYUNO

Continental \$18.000

Suprema de fruta, jugo natural, jamón, queso, variedad de pan, mantequilla, mermelada, café, té o chocolate en agua o leche.

Americano \$22.000

Suprema de fruta, jugo natural, huevos al gusto, jamón, queso, variedad de pan, mantequilla, mermelada, café, té o chocolate en agua o leche.

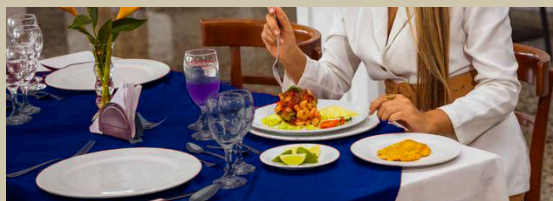
Bocana \$27.000

Filete de res con salsa criolla y huevo frito, servido con patacones de la región.

Light \$21.000

Porciones

Porción de huevos	\$8.000
Pan	\$5.500
Cereal / Leche o Yogurt	\$13.000
Porción de fruta	\$8.500
Queso fresco	\$7.500
Jamón	\$8.500
Salchicha	\$8.500
Tocineta	\$11.000
Porción de arroz	\$7.000
Porción de ensalada	\$8.500
Porción de patacón	\$8.500
Porción de papa	\$8.500



ENTRADAS

Ensalada Estación \$15.000

Variedad de lechugas, tomate, maíz dulce, huevo, espárragos blancos, aguacate y aderezo de miel.

Ensalada de Muelle \$30.000

Lechuga lisa, crotones de pan, queso parmesano, pollo o camarón, terminado con salsa de anchoas.

Coctel de Camarón \$45.000

Camarones de temporada marinados a nuestro estilo, escalfados en caldo corto, mezclados con cebolla roja, limón, aceite, ají, brandy.

Palta de la Bahía \$48.000

Relleno de ceviche de piangua o de ceviche de camarón, servido con patacón.

Patacón Tenorio \$22.000

Crujiente plátano verde, hecho en aceite vegetal, servido en salsa de tradición y lluvia de queso fresco.

Sopa de Verduras \$18.000

Sopa de Pescado \$22.000

Ancestral receta de la región, enriquecida con dos variedades de pescado y esencias de campo.

Sopa de Tomate \$16.000

Hecha de tomates, cebolla, apio, caldo corto y esencia de albahaca.

Calamares Apanados \$52.000

Anillos de calamar apanados, acompañados con zumo de limón y salsa de la casa.

Camarones Apanados \$54.000

Camarones apanados, acompañados con zumo de limón, y salsa de la casa.



PLATOS FUERTES

Pargo Frito

\$56.500

Marinado con hierbas de despensa, en aceite vegetal y servido con patacón, ensalada y arroz con coco.

Pargo Sudado

\$62.500

Cazuela de Mariscos \$55.000

(TRADICIONAL): Receta de la abuela, servida con patacón, arroz con coco y aguacate.

Cazuela de Mariscos \$62.000

(COCO): Tradicional receta servida con ensalada, arroz con coco y aguacate.

Sudado de Camarón \$52.000

Tradicional receta del pacífico servida con ensalada, arroz con coco y aguacate.

Róbalo a la Plancha \$50.000

Jaiba Thermidor \$56.500

Auténtica carne servida en su concha y gratinada con dos quesos, acompañado con ensalada mixta, arroz con coco y patacón.

Pave de Tilapia \$54.000

Filete de tilapia a la plancha, napado con salsa de vino y camarones de bahía, servido con patacón, ensalada y arroz con coco.

Filete de Tilapia \$59.000

(CON SALSA MARINERA): Filete a la plancha, napado con salsa de camarón, calamar, servido con arroz con coco, ensalada y patacón.

Steak San Cipriano \$54.000

Magro corte de res, hecho en plancha según termino servido con salsa de palmitos y gratín de dos quesos, servido con papa a la francesa y ensalada.

Baby Beef

\$48.000

250g de lomo fino, asado según el termino, servido con ensalada y papa a la francesa.

Churrasco

\$48.000

350g de Tierno corte de lomo ancho, asado según termino, servido con ensalada y papa a la francesa.

Pallar del Puerto \$49.000

Magro corte de pechuga, marinado con especias de la región, hecho en plancha, servido con salsa de mariscos, arroz con coco, ensalada y patacón..

Suprema Grille \$41.000

Filete de pechuga asada a la parrilla, servida con ensalada y papas a la francesa.

Filete Malagueño \$53.000

Arroz a la marinera \$56.500

Arroz preparado con mixtura de mariscos e ingredientes autóctonos de la costa pacífica siendo explosión de color y sabor, servido con patacones de bahía.

Arroz con camarón \$52.000

Arroz preparado con productos e ingredientes de la costa pacífica, aromatizado con pistilo de azafrán, servido con patacones de bahía.

Arroz Vegetariano \$27.000

Picada Mixta \$55.000

Combinación de carnes, pechuga de pollo en cuadros, chorizos salteados a la plancha, acompañado con papas a la francesa, tostadas de plátano, bastones de yuca, tomate, limón y salsas de la casa.

Chuleta a la Calima \$59.000





NOVEDOSOS

Robalo Marinera \$70.000

250g de Robalo a la plancha, napado con salsa de camarón, calamar, servido con arroz con coco, ensalada y patacón.

Robalo Tentación \$60.000

250g de robalo a la plancha con espinaca, servido con arroz con coco, ensalada y patacón.

Sudado Triple \$54.000

Trilogía del mar, camarón, piangua, calamar, servido con arroz con coco, ensalada y patacón.

Tesoro del Pacífico \$43.000

Carapacho de Jaiba \$54.000

Auténtica carne servida en su concha, acompañada con ensalada mixta y patacón.

LASAÑA

Mixta \$46.000

Hecha con carne de res y pollo, gratinada con dos tipos de quesos y pan de ajo.

Marinera \$51.000

Preparada con nuestra mejor selección de mixturas de mar y río, ensalada mixta y pan de ajo.

INFANTÍL

Servidos con papas francesas y aderezos.

Nugguets de Pollo \$31.000

Salchipapas \$20.000

Milanesa de Pollo \$22.000

Milanesa de Pescado \$22.000

Lomito de res a la parrilla (Dos unidades). \$28.000

Muslitos de pollo en miel \$20.000

PASTAS

A la marinera \$50.000

Carbonara \$33.000

Boloñesa \$35.000

Aldredo \$30.000

Napolitana \$29.000

CREPES

De Pollo \$31.000

De Ropa vieja \$34.000



RÁPIDA

Servidos con papas francesas y aderezos.

Para picar

Porción de empanadas (dúo)	\$8.000
Salchipapas	\$20.000

Sandwich

De Pollo	\$30.000
De Atún	\$32.000
Club	\$35.000
De Jamón y queso	\$25.000

Hamburguesa \$34.000

Proteína hecha en casa, queso gratinado, lechuga y tomate.

Perro Caliente \$22.000

POSTRES

Flan 3 Leches	\$9.000
Flan de Coco	\$9.000
Brownie con Helado	\$12.000
Cocada	\$8.000
Copa de Helado	\$9.000
Brevas con Arequipe y queso cuajada	\$8.000
Arroz con leche	\$8.000
Fruta del pacífico flameada	\$9.000

BEBIDAS

FRÍAS

Jugos naturales (agua)	\$7.200
Jugo de naranja	\$9.000
Jugo de mandarina	\$11.000
Jugos naturales(leche)	\$9.000
Limonada Natural	\$8.000
Limonada de coco	\$13.000
Limonada cerezada	\$12.000
Jarra de limonada	\$32.000
Jarra jugo en agua	\$32.000
Jarra jugo en leche	\$39.000
Jarra de Mandarina	\$42.000
Jarra de Naranja	\$36.000
Milo frío	\$8.500
Té frío	\$7.200
Yogurt	\$7.200
Vaso de leche entera o deslactosada	\$6.000





BEBIDAS

CALIENTES

Café Americano	\$5.500
Café Latte	\$6.500
Capuccino	\$6.500
Aromática	\$5.000
Té	\$5.000
Té en leche	\$5.500
Chocolate	\$6.000
Milo Caliente	\$8.500

EMBOTELLADAS

Agua	\$6.000
Gaseosa	\$6.000
Gaseosa 1.5lt	\$13.000
Gaseosa 2.5lt	\$16.000
Gaseosa 3 lt	\$20.000
Té frío	\$7.200

VINO

Copa de vino	\$28.000
Botella Casillero	\$154.000
Botella Gato Negro	\$77.000

BEBIDAS

CERVEZA

Club colombia	\$8.500
Aguila Light	\$8.500
Poker	\$8.500
Corona	\$13.000
Adición Michelada	\$4.000

ALCOHÓLICAS

1 Botella de ron	\$120.000
1/2 de ron	\$80.000

1 Botella Aguardiente	\$110.000
Blanco del Valle	
1/2 Aguardiente	\$70.000
Blanco del Valle	

ESPECIALES

1 Whisky Buchannans	\$280.000
1/2 Whisky Buchanan's	\$180.000
1 Old Parr	\$320.000
1/2 Old Parr	\$180.000
Tequila	\$220.000
Vodka	\$200.000

