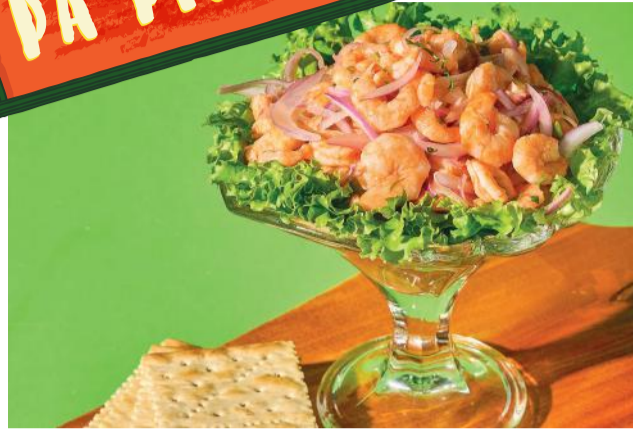


ESTAMOS COMPROMETIDOS EN COMPRAR DIRECTAMENTE
AL PESCADOR Y SUS FAMILIAS,
A PRECIOS JUSTOS DIGNIFICANDO SU LABOR
GRACIAS POR APOYAR LA PESCA RESPONSABLE

Pescayé

PA' PICAR



MENÚ NIÑOS Y NIÑAS

39.000

100 gr de croqueticas de pescado acompañadas de moneditas de plátano verde ó arroz con coco.

CAMARONES APANADOS

69.000

Camarón salvaje, pesca artesanal de la Ciénaga Grande de Santa Marta, desvenados, apanados al horno, 90% menos aceite, acompañados de crujientes patacones o yuca cocida, salsas tártara y rosada caseras.

CROQUETAS DE ROBALO

69.000

Picada de róbalo de verdad, apanados al horno rociado con canola de primer uso, 90% menos aceite, acompañado de patacones o yuca cocida, salsas tártara y rosada caseras.

COCTEL DE CAMARÓN

43.000

Camarones desvenados de pesca artesanal, salsas premium, cebolla roja en julianitas, aceite de oliva, limón, picante. Servido con galleta de soda.



PATACONES CON SUERO

24.000

Crujientes patacones acompañados con el mejor suero costeño de todo el Caribe.



SOPAS DE PESCADO

Receta de nuestra abuela, consomé elaborado con pescado fresco, bastimento seleccionado, especias típicas, cilantro, limón.

470 ml

18.000

1000 ml

35.000

BEBIDAS

Agua

9.000

Gaseosas

9.000

Ancestrales

10.000

Cervezas Nacionales

11.000

Cervezas Extranjeras

14.000

Michelada

2.000



¡A BAILAR
SE DIJO!

Abre tu app de Spotify
escaneando este código
y disfruta de nuestra música.



BANDEJAS PA' COMPARTIR!

LA PESCADORA

190.000

(3-4 personas)
Camarones apanados, mojarra, arroz coco, arroz de camarón, yuca cocida, ensalada y tres sopas.



PESCAYÉ

220.000

(3-4 personas)
Combinación para compartir con lo mejor de nosotros, arroz de camarón, postas de lebranche o róbalo, croquetas de pescado, arroz de coco, ensalada, patacones y sopita de pescado para todos.



¡YO TE ROBO!

130.000

(2 personas)
Croquetas de pescado, arroz de camarón, patacones, ensalada y sopa de pescado pa' que ajusten. ¡Pide tú que yo te robo!



TUMBA CATRE

450.000

(6-7 personas)
Croquetas de pescado, camarones apanados, postas de róbalo y lebranche, arroz de camarón, arroz de coco, patacones, yuca cocida, par cocteles de camarón y sopa de pescado para todos.



CALIFICANOS
BARRIO ABAJO





YUCA Y YA

Al horno, 90% menos aceite que una fritura sumergida, ideal para desayunarla.

MOJARRA ROJA 50.000

MOJARRA MULATA 50.000



CASUAL



FISH BURGER 55.000

Pan artesanal de La Baguette, 100gr. Filete de róbalo crocante, tomate, cebolla blanca y lechuga muy frescas, mozzarella, tártara Pescayé. Acompañado de platanitos a la francesa



PERRO PLAYERO 55.000

Delicioso pan artesanal de La Baguette, camarones al ajillo, mozzarella, lechuga y tártara Pescayé. Acompañado de platanitos a la francesa.

PESCADOS LIGHT

LEBRANCHE LIGHT 82.000



ROBALO LIGHT 82.000



FILETE DE ROBALO APANADO 74.000

MOJARRA ROJA LIGHT 60.000



MOJARRA MULATA LIGHT 60.000



Puedes reemplazar el arroz por arroz de camarón por \$14.000 adicionales.

EN PESCAJÉ ESTAMOS CONVENCIDOS EN CONTINUAR APOYANDO A MADRES CABEZAS DE HOGAR !GRACIAS POR UNIRTE A NUESTRA CAUSA!

ARROCES

ARROZ DE CAMARÓN 59.000

Preparado en caldero, cocción lenta, ligero toque apastelado, receta ancestral de patio. Orgullo de la casa. Acompañado de patacones o yuca cocida y ensalada verde.



ARROZ POPEYE 59.000

Espectacular preparación de pollo y camarones salteados al wok pimentones, cebolla roja en julianas, maicitos y rematados con espinaca. Aderezado con toques agridulces de notas orientales. Disfrútalo con patacones o yuca cocida.

