

Descayé®

— THE MENU —



# The Mangrove Republic

FISH • MANGROVES • CARIBBEAN



# PRIMEROS BOCADOS

## PATAcón PISAO, PISAO

25000

Nueve patacones crocantes, hechos a la minuta, servidos con suave sour cream y fresco pico de gallo artesanal.

## CÓCTEL DEL MANGLAR

49000

Camarones desvenados de pesca artesanal, bañados en salsas premium con un sutil toque picoso, cebolla morada en julianas y aceite de oliva. Servido con galleta crackers.

## CROQUETAS DEL ESTUARIO

75000

Elaboradas con róbalo auténtico, delicadamente tempurizadas y realizadas con sutil toque cítrico. Acompañadas de crujientes patacones, tártara artesanal y salsa golf.

## GAMBAS, PANKO Y PATAcón

75000

Camarones tempurizados al panko, acompañados de crujientes patacones, tártara artesanal y salsa golf.



# SOPAS

## SOPA DE LA ABUELA

25000

*Alma de hogar y sabor a mar.*

Elaborada con pescado fresco, ingredientes premium seleccionados y especias típicas del Caribe. Servida con arroz blanco, cilantro fresco y limón criollo recién cortado. (470 ml.)

## SOPA DEL PESCADOR

35000

*Sabores que nacen del mar y del fogón.*

Preparada con cortes frescos de pescado, ingredientes premium seleccionados y especias típicas del Caribe. Servida con arroz blanco, cilantro fresco y limón criollo recién cortado. (1000 ml.)

# KIDS MENU

## MENÚ INFANTIL

39000

Croquetas de pescado, acompañadas de moneditas de plátano verde o arroz con coco, servidas con sour cream.





## COASTAL BITES x PESCAYÉ

### DEL MAR A LA CALLE

Clásicos del street food costero, inspirados en los Po' Boys de Nueva Orleans y las hamburguesas de pescado de Copenhague.

## FISH BURGER

60000

Pan artesanal, crocante róballo al pankó, tomates, cebolla blanca, lechugas frescas, queso mozzarella y tártara de la casa. Acompañado de platanitos a la francesa.

---

## PERRO PLAYERO®

60000

Pan artesanal con camarones al ajillo, queso mozzarella, lechuga fresca y tártara de la casa. Acompañado de platanitos a la francesa.





# ARROCES DEL CARIBE

RECETAS QUE VIENEN DEL FOGÓN

## ARROZ DE CAMARÓN

70000

*Delicado guiño a la paella.*

Preparado en caldero, a fuego lento, sin afán, como lo hacían nuestras abuelas. Receta ancestral de patio, acompañado de yuca cocida ó patacones y ensalada verde.

---

## ARROZ POPEYE

70000

*Caribe con influencias orientales.*

Salteado al wok con pollo y camarones. Pimentones rojo y verde, cebolla morada en julianas, maíz tierno y espinaca fresca se saltean a fuego vivo, mientras se suman el jengibre, cítricos y notas orientales. Acompañado de crujientes chips de plátano.



# CASA DEL PESCADO FRITO LIGHT

*Horneados a la minuta, con hasta un 90 % menos aceite que una fritura tradicional. Acompañados de arroz con coco o blanco, patacones o yuca cocida, ensalada fresca, y limón criollo recién cortado. Incluye sopa de la abuela.*

**MOJARRA ROJA**

**70000**

**MOJARRA MULATA**

**70000**

**RÓBALO**

**90000**

**LEBRANCHE**

**90000**

## CORTES SELECTOS

**FILETE DEL ESTUARIO**

**85000**

*Una gema oculta del manglar.*

Corte fresco de róbalo auténtico tempurizado al panko para un “crunch” ligero. Acompañado de arroz con coco, patacones, ensalada fresca, tártara artesanal y salsa golf.



# BANDEJAS

*Inspiradas en los festines de playa de Southwest Bay en la Isla de Providencia.*

## LA GRAN PESCA

590.000

*Un viaje por los sabores del mar y el manglar.*

*(6-7 Personas)*

Reunimos lo mejor de nuestra cocina en un festín para compartir: sopas de la abuela para todos, croquetas del estuario, gambas al panko, postas de robalo y lebranche, arroz de camarón, arroz con coco, yuca cocida, patacones, ensalada fresca, cócteles del manglar y aderezos de la casa.

## MESA CARIBE

300.000

*Una selección de clásicos para compartir.*

*(3-4 Personas)*

Comenzamos con sopas de la abuela para todos, seguimos con postas frescas de róbalo o lebranche, arroz de camarón, croquetas del estuario, arroz de coco y patacones o yuca, ensalada fresca y aderezos de la casa.

## YO TE ROBO

150.000

*Pide tú... que yo te robo.*

*(1-2 Personas)*

Pensada para compartir aunque no quieras. Sopas de la abuela para empezar. Croquetas del estuario, arroz de camarón, crocantes patacones, ensalada fresca y aderezos de la casa.



# ¡SÚBELE AL MOOD!



## BEBIDAS

CERVEZAS LOCALES

12000

CERVEZAS DE ORIGEN

15000

GASEOSAS, AGUAS

11000

PANELA + GINGER

12000

TAMARINDO DRY

12000

  
**S. PELLEGRINO**

20000

*Estamos comprometidos en comprar **directamente** al pescador y sus familias, a precios justos dignificando su labor.*

*Gracias por apoyar la pesca responsable.*



*Pescayé*®

The Mangrove Republic

FISH • MANGROVES • CARIBBEAN

