



SANTA MARIA DEL MAR

✕ ANTICUARIO GASTRO BAR ✕

 SANTA MARIA DEL MAR CARTAGENA

 SANTAMARIADELMARCTG  SANTA MARIA DEL MAR ANTICUARIO

CEVICHE

CEVICHE



+ CEBICHE SANTA MARIA \$ 40 mil

Pescado blanco en leche de coco, limón, cebolla, pimentón, cilantro, hierbabuena, maíz crocante, mango, aceite de oliva y chips de plátano como guarnición.

(White fish in coconut milk, lemon, onion, bell pepper, coriander, spearmint, crispy corn, mango, olive oil, and plantain chips as garnish)

+ CEBICHE DE CAMARONES \$ 45 mil (SHRIMP CEBICHE)

Camarones, limón, mango, cebolla, pimentón, cilantro, picante y chips de plátano verde como guarnición.

Shrimps, lemon, mango, onion, bell pepper, cilantro, spicy, and green plantain chips as garnish.



+ CARPACCIO DE PESCA DEL DIA \$ 40 mil (Carch carpaccio of the day)

(Merluza, pargo y corvina)

Hake, snapper and croaker

*pescado crudo, ají dulce, jengibre, aceite de oliva
raw fish, sweet pepper, onion, ginger, olive oil*

+ TARTARE DE SALMÓN \$ 45 mil (SALMON TARTARE)

Salmon picado en cuadritos, cebolla, cilantro, jugo limón, manzana y chip de plátano como guarnición.

Diced salmon, onion, cilantro, lemon juice, apple, and plantain chips as garnish.

+ COCTEL DE CAMARÓN \$ 45 mil

Camarón fresco, jugo limón, perejil fresco, cebolla, picante y Galleta de soda como guarnición.

Fresh shrimp, lemon juice, fresh parsley, onion, spicy, and soda crackers as garnish.

+ ENSALADA TAI \$ 35 mil (Tai Salad)

Lechuga, cilantro, cebolla, papaya verde, hierbbuena.

Lettuce, cilantro, onion, green papaya, mint.

Opcion: Pollo a la plancha o camarones \$ 48 mil
Option: Grilled chicken or shrimp

*"Esencialmente, la cocina, como el amor,
es una forma de la contemplación
y del sabio manejo del fuego"*

- Lácýdes Moreno Blanco

PLATO FUERTE

MAIN COURSES

✦ PESCA DEL DIA A LA PLANCHA \$ 70 mil

(GRILLED FISH AND SEAFOOD)

- Salmon • Pesca del dia (**Mojarra**, Filete de Corvina, Pargo, Robalo, **Merluza**)
(• Salmon • Satch of the day (*Mojarra, filet of corvina, snapper, bass, hake*)

✦ LANGOSTINOS SALVAJES \$ 80 mil

(WILD GRAND SHRIMP)

Salsa para elegir; (Sauce choices;)

- Estragon: Crema de leche, vino blanco, caldo de pescado, cebolla, estragon, ají picante.
(*Estragon: Cream, white wine, fish broth, onion, tarragon, spicy.*)
- Tamarindo: Concentrado tamarindo, caldo de pescado, cebolla y aji picante.
(*Tamarindo: Tamarind concentrate, fish broth, onion, spicy.*)
- Maracuyá: Extracto maracuyá, mantequilla, cebolla y vino blanco
(*Maracuyá: Passion fruit extract, butter, onion, white wine.*)

Acompañantes; Sides;

- Patacones
- Arroz con Coco
- Ensalada Tai (Repollo morado, cebolla, mango, cilantro, hierbabuena, mani)
- Vegetales Salteados (Zanahoria, calabacín, cebolla)

- Patacones
- Coconut Rice
- Tai Salad (Purple cabbage, onion, mango, cilantro, spearmint, peanuts)
- Sautéed Vegetables (Carrot, zucchini, onion)

✦ CAZUELA DE MARISCOS \$ 70 mil

(SEAFOOD CASSEROLE)

Bisque de camarones, almejas, calamares, leche de coco, cilantro, camarones. (*Shrimp bisque, clams, squid, coconut milk, cilantro, shrimps*)

Acompañada con arroz con coco y patacones. *Served with coconut rice and patacones.*



CARNES Y PASTAS

MEATS AND PASTAS

- + **POLLO ENCOCADO A LA CARTAGENERA** \$ 40 mil
(CARTAGENA-STYLE COCONUT CHICKEN)
Pierna pernil sellado con salsa de coco, vegetales. Acompañado con arroz con coco y torta de plátano
Chicken leg thigh sealed with coconut sauce, vegetables. Served with coconut rice and plantain cake.
- + **POSTA NEGRA CARTAGENERA** \$ 50 mil
(CARTAGENA-STYLE BLACK RUMP)
Acompañado con arroz con coco y vegetales. *Served with coconut rice and vegetables.*
- + **ARROZ NASI GÖRENG** \$ 50 mil
(NASI GORENG RICE)
Pollo, cerdo, camarones, cilantro, mantequilla de mani, cebolla larga, cubitos de plátano maduro.
Chicken, pork, shrimp, cilantro, peanut butter, green onions, ripe plantain cubes.
- + **SPAGUETTI FRUTOS DEL MAR** \$ 70 mil
(SEAFOOD SPAGHETTI)
Camarones, almejas, calamares, tomate, vino blanco, perejil.
Shrimp, clams, squid, tomato, white wine, parsley.
- + **LASAGNA BOLOGNESA** \$ 40 mil
Carne de cerdo, carne de res especial, napolitana, bechamel, queso mozzarella y queso parmesano
Pork, special beef, Neapolitan, bechamel, mozzarella cheese and parmesan cheese
- + **SPAGUETTI VONGOLE** \$ 40 mil
Almejas, ajo, aceite de oliva, perejil, acompañado con pan.
Clams, garlic, olive oil, parsley, served with bread.
- + **SPAGUETTI PRIMAVERA** \$ 30 mil
(SPRING SPAGHETTI)
Tomate, albahaca, ajo, aceite de oliva, queso mozzarella y queso parmesano.
Tomato, basil, garlic, olive oil, mozzarella cheese and parmesan cheese.

- + **SÁNDWICHE DE POLLO** (CHICKEN SANDWICH) \$ 35 mil
Pechuga de pollo a la plancha, queso mozzarella, tocineta, tomate, lechuga, mayonesa de la casa, papas fritas.
Grilled chicken breast, mozzarella cheese, bacon, tomato, lettuce, house mayonnaise, fries.
- + **SANDWICH DE QUESO MOZZARELLA** (MOZZARELLA CHEESE SANDWICH) \$ 25 mil
Queso mozzarella, mostaza, mayonesa, mantequilla, papas fritas
Mozzarella cheese, mustard, mayonnaise, butter, fries.
- + **POSTRES (DESSERTS)** \$ 15 mil
Flan de caramelo • Torta de piña moldeada • Tres leches con fresas
Caramel flan • Molded pineapple cake • Three milks with strawberries.



SANTA MARIA DEL MAR

✕ ANTICUARIO GASTRO BAR ✕

Mi nombre es Lety Moreno y tengo el honor de recibirte en este lugar dónde se vive la tradición. Desde niña he estado envuelta en aromas e ingredientes de cocina; gracias a mi tío Lacydes Moreno Blanco, soy consciente del legado de la cocina del caribe que me corresponde custodiar. Esta es mi inspiración cotidiana. Además, soy amante del Arte, la Música y las Antigüedades. Y todo lo mezclo en este costado del Museo Naval del Caribe, en plena ciudad amurallada.

My name is Lety Moreno and I am honored to welcome you to this place where tradition is alive. From childhood, I have been immersed in the aromas and ingredients of the kitchen. Thanks to my uncle Lacydes Moreno Blanco, I am aware of the Caribbean cuisine legacy I am entrusted to uphold. This is my daily inspiration. I am also passionate about Art, Music, and Antiques, and I blend all these passions on the side of the Museo Naval del Caribe, right in the walled city.

Calle San Juan de Dios, Plaza del Museo Naval, Centro
Tels.: (+5 75) 664 3467, (+57) 310 7071 720
Santa Maria del Mar - Anticuario



 SANTA MARIA DEL MAR CARTAGENA

 SANTAMARIADEL MARCTG  SANTA MARIA DEL MAR ANTICUARIO