

olivo
R E S T A U R A N T E

Entradas Frías

COLD APPETIZERS

CEVICHE COSTEÑO DE PESCADO

Pesca fresca, suero costeño, cebolla roja, plátano maduro y aceite verde.
White fish ceviche, colombian sour cream, red onion, sweet plantain and green infused oil.
\$45.000

COCTEL DE CAMARÓN

Salsa Golf, aguardiente, aguacate, mango biche y chips de plátano.
Shrimp cocktail, golf sauce, green mango, avocado, sugar cane liquor and green plaitain chips.
\$45.000

CARPACCIO ROMANO

Lomo sellado mix de lechugas, aderezo de anchoas, aros de cebolla y queso parmesano.
Seared beef tenderloin carpaccio, green mix, anchovy dressing, onion rings and parmesan cheese.
\$58.000

TARTAR DE ATÚN

Arroz Crocante, tartar cremoso de atún y aguacate.
Crispy sushi rice, creamy tuna tartar and avocado.
\$55.000

Entradas Calientes

HOT APPETIZERS

CALAMARES FRITOS

Palitos de yuca mayonesa picante y salsa tártara.
Fried calamari, cassava sticks, spicy mayo and tartar sauce.
\$40.000

CHICHARRONES

Con bollo, suero y ají de piña.
Fried crunchy porkbelly, white corn buns, colombian sour cream and pineapple spicy sauce.
\$35.000

QUESO ASADO

Dulce de corozo, balsámico, jamón serrano y mix de verdes.
Grilled cheese, corozo fruit sauce, serrano ham and green mix.
\$55.000

PATACÓN ALTO PRADO

Suero costeño, guacamole y carne desmechada (para armar y compartir).
Green plaitain tostones, colombian sour cream, guacamole and pulled beef (for share).
\$40.000

Ensaladas

SALADS

CAPRESE

Mix de lechugas, tomate cherry, bocconcini de búfala, salsa pesto y reducción de balsámico.
Green mix, cherry tomatoes, bocconcini cheese, pesto sauce and balsamic reduction.
\$36.000

CESAR

Mix de de lechugas, pollo a la parrilla, aderezo Cesar y queso parmesano.
Green mix, grilled chicken, Cesar dressing and parmesan cheese.
\$50.000

TUNA POKE

Atún marinado, mix de verdes, edamames, tomate cherry, mango, aguacate y vinagreta asiática.
Marinated tuna, green mix, edamames, cherry tomatoes, mango and asiatic dressing.
\$50.000

BOWL DE CAMARONES

Camarones, quinoa, tomates cherry acevichados, aguacate y vinagreta de mandarina - sweet chilli.
Shrimps, ceviche style tomatoes, avocado and sweet chilli - tangerine dressing.
\$46.000

Sopas SOUPS

CREMA DE AHUYAMA

Jengibre, leche de coco y crotones de pandebono.
Butternut squash soup, ginger, coconut milk and cheese bread croutons.

\$35.000

SOPA DE POLLO CON VERDURAS

Bróccoli, arverja, zanahoria, pollo terminada con aceite de albahaca.
Chicken soup with broccoli, green peas, carrots and green basil oil.

\$30.000

CALDERETA DE MARISCOS

Bisque, brandy, especies, calamar, pescado, camarón, tostada de plátano y arroz con ajonjolí.
Seafood soup with calamari, shirmps and fish. Served with white rice and green platain toston.

\$48.000

Platos Fuertes MAIN DISHES

ENTRECOTE

Papa al horno, chimichurri costeño y ensalada verde.
Grilled beef entrecote, baked potato, local chimichurri and green salad.

\$99.000

COSTILLAS BBQ

En salsa bbq de tamarindo, papas casco y ensalda verde.
Grilled ribs in tamarind bbq sauce, potato wedges and green salad.

\$60.000

STEAK PIMIENTA

Puré de papa mediterráneo y cebolla puerro crocante.
Pepper steak with mediterranean style mashed potato and cruchy leeks.

\$85.000

CHULETÓN DE CERDO

Chimichurri costeño, papa casco y ensalada fresca.
Pork chop with local chimichurri, potato wedges and green salad.

\$70.000

POSTA CARTAGENERA

Arroz cremoso de coco, tostada de plátano y cebolla puerro crocante.
Slow cooked local beef with , creamy coconut rice, green plantain toston and crunchy leeks.

\$60.000

POLLO MEDITERRÁNEO

Orzo verde y tapenade mediterráneo.
Grilled chicken breast with green orzo and mediterranean tapenade.

\$46.000

Si usted padece de alguna alergia relacionada con algún alimento, por favor informe a su mesero antes de ordenar su pedido, gracias.
If you suffer from any allergy related to any food, please report to your waiter before ordering your order, thank you.

Platos Fuertes

MAIN DISHES

POLLO GRILLÉ Papa casco y ensalada fresca. Butterfly cut chicken breast, with potato wedges and green salad.	\$45.000
SALMÓN Sobre arroz cremoso de coco y tostada de plátano. Grilled salmon, creamy coconut rice and green platain toston.	\$72.000
CHICHARRÓN DE PESCADO Arroz con coco, tostada de plátano, suero costeño y cebollas acevichadas. Deep fried fish, cocounut rice, colombian sour cream and ceviche style onions.	\$60.000
PESCA BLANCA Tostadas de plátano, ensalada de aguacate y salsa meuniere. Grilled white fish, green platain toston, avocado salad and meuniere sauce.	\$75.000
ARROZ CON CAMARONES Con tostada de Plátano. Colombian shrimps rice. Served with green platain toston.	\$58.000
ARROZ COCO CHAUFa Arroz con coco, cerdo, camarón y calamar. Coconut style chaufa rice with calamari, pork and shirmps.	\$55.000

Pasta

SPAGHETTI BOLOGNESA Salsa a base de carne, tomate y vino. Bolognese spaghetti	\$45.000
SPAGHETTI POMODORO Salsa a base de tomate y albahaca. Pomodoro spaghetti.	\$40.000
PENNE MEDITERRÁNEO Salsa pomodoro, vino blanco, berenjenas, camarón, calamar y aceitunas. Pomodoro sauce, white wine, calamari sauce, shirmps and olives.	\$60.000

Si usted padece de alguna alergia relacionada con algún alimento, por favor informe a su mesero antes de ordenar su pedido, gracias.
If you suffer from any allergy related to any food, please report to your waiter before ordering your order, thank you.

Sándwiches y Hamburguesa

SANDWICH AND BURGUER

SÁNDWICH PEPITO Lomo de res, lechuga, aguacate, tomate y cebolla caramelizada. Beef tenderloin, lettuce, tomato, avocado and caramelized onions.	\$60.000
CLUB SÁNDWICH Pollo, huevo, queso, tocineta, tomate, lechuga y salsa de ajo. Chicken, egg, cheese, bacon, tomato, lettuce and garlic sauce.	\$48.000
HAMBURGUESA ALTO PRADO Carne de res, lechuga, tomate, tocineta, cebolla caramelizada, queso mozzarella y salsa Big. Beef Burger with lettuce, tomato, bacon, mozzarella cheese, caramelized onions and big sauce.	\$50.000

Postres

DESSERTS

TORTA DE CHOCOLATE Chocolate cake \$17.000	TORTA DE ZANAHORIA Carrot cake \$17.000
LECHE ASADA Milk custard \$17.000	CHEESECAKE DE FRESA Strawberry cheesecake \$17.000

Bebidas sin Alcohol

SOFT DRINKS

AGUA CON GAS Y SIN GAS CON LIMÓN Sparkling or still water with lemon \$8.000	BRETAÑA CON LIMÓN Club Soda with lemon \$12.000
AGUA SIN GAS Regular water \$9.000	GASEOSA POSTOBÓN Postobon soda \$9.000
AGUA SIN GAS CON LIMÓN Regular water with lemon \$11.000	JUGO NATURAL Natural juice \$10.000
GASEOSA CANADA DRY GINGER Ginger Ale \$9.000	LIMONADA NATURAL Natural lemonade \$10.000
COCA COLA NORMAL Regular Coke \$9.000	LIMONADA CEREZADA Cherry lemonade \$12.000
COCA COLA ZERO Coke Zero \$9.000	LIMONANDA DE COCO Coconut lemonade \$13.000
BRETAÑA Club soda \$9.000	TE HATSU \$13.000
	SODAS ITALIANAS Italian sodas \$17.000

Cervezas

BEER

CERVEZAS NACIONALES

National beers
\$9.500

CERVEZAS IMPORTADAS

Imported beers
\$14.000

CERVEZAS ARTESANALES

Craft beers
\$15.000

Cockteles

COCKTAILS

PIÑA COLADA

Ron, leche de coco, crema de coco, zumo de piña.
Rum, coconut milk, cocount cream and pineapple juice.

\$33.000

MARGARITAS DE FRUTAS

Fresa, maracuyá o tradicional.
Flavored margarita (Strawberry, classic or passion fruit).

\$33.000

MOJITO CUBANO

Ron, hierbabuena, soda y zumo de limón.
Rum, peppermint, club soda ande lemon juice.

\$33.000

TEQUILA SUNRISE

Tequila, jugo de naranja y granadina.
Tequila, orange juice and grandine.

\$33.000

GIN & TONIC

Ginebra, Tónica y zumo de limón.
Gin, tonic water and lemon juice.

\$33.000

MIMOSA

Vino espumoso, jugo de naranja, y granadina.
Sparkling wine, orange juice and granadine.

\$15.000

SANGRÍA VINO TINTO

Red wine sangria.

\$80.000

Vinos Tintos y Blancos

RED AND WHITE WINES

BOTELLA

TRES MEDALLA 750ML

\$110.000

LA HUERTA

\$140.000

RAMÓN BILBAO VERDEJO BLANCO

\$248.000

SANTA CAROLINA

\$153.000

Si usted padece de alguna alergia relacionada con algún alimento, por favor informe a su mesero antes de ordenar su pedido, gracias.
If you suffer from any allergy related to any food, please report to your waiter before ordering your order, thank you.

ADVERTENCIA PROPINA:
Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina correspondiente al 10% del valor de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted, de acuerdo con su valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta, indíquele a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indíquele el valor que quiere dar como propina. En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la Línea de Atención de la Superintendencia de Industria y Comercio para que radique su queja. Línea gratuita nacional: 01 8000-910165.

TIP ADVICE:
We inform our customers that this commerce establishment suggests a 10% tip of the total bill. This price can be accepted, rejected or modified by you, according on the evaluation on the service given. At the time you ask for the check, please indicate the person is giving you service if you want the tip to be included or not, or you want to modified the value. In case you got an inconvenient with the tip charge, please communicate with the chamber of Industry and Commerce Costumer Service, so you can fill a complaint. Free-toll number: 018000-910165.



ESTELAR[®]
EN ALTO PRADO
BARRANQUILLA

olivo
R E S T A U R A N T E