

MENU

RESTAURANTE

• **KAZABE** •

DESDE 1993





PARA PICAR

FOR STARTERS

CHICHARRONES DE CERDO CON YUCA COCIDA Y SUERO

\$15.000 cop

Cerdo frito al estilo Caribe acompañado de yuca y suero costeño.
Colombian style Pork cracklings, with cassava roots and sour cream.

QUIBBES DE PESCADO

\$15.000 cop

Buñuelos fritos de pescado blanco rellenos de guiso de ají dulce y salsa tártara de suero.
Stuffed fish dumplings with spiced scallions.

CARIMAÑOLAS DE ESPINACA

\$12.000 cop

Crocantes de masa de yuca frita y espinacas rellenos de queso y albahaca con ají de la casa.
Spinich & Cassava dough dumplings stuffed with peasant cheese and basil.

ÑOQUIS DE ÑAME

\$15.000 cop

Ñoquis en Salsa de queso y espinacas.
African yam gnocchis in cheese and spinach sauce.

PASTEL DE ARROZ CON BERENJENAS

\$15.000 cop

Envueltos de Arroz costeño y vegetales en hoja de col, salsa de suero y auyama, polvo de achiote.
Soft rice with local vegetables and spices wrapped in col leaves, achiote seed paprika.

COCTEL DE CAMARONES

\$20.000 cop

Mezcla fría de camarones, cebolla roja y salsa Golf.
Shrimp cocktail with scallions and Golf sauce.

CEVICHE DE PESCADO EN LECHE DE TIGRE

\$18.000 cop

Pescado blanco en leche de tigre y coco, cebolla, cilantro, ají dulce.
Sea bass ceviche in fresh coconut milk.

CEVICHE DE CAMARONES

\$22.000 cop

Camarones en limón, cebolla y pimentón
Shrimp ceviche with onions and bell peppers

ARANCINIS DE COCO RELLENOS DE POSTA

\$12.000 cop

Croquetas de arroz de coco rellenas con posta Cartagenera
Coconut rice croquettes stuffed with Cartagenean meat stew

ROLLO CARIBE

\$18.000 cop

Roll de Arroz de coco, pescado frito y aguacate.
Sushi-style White rice, fried fish & avocado roll

PARA SEGUIR

TO CONTINUE



CELELE DE CARNE SALADA

\$20.000 cop

Sopa espesa de frijolitos cabeza negra, carne salada, ñame y platano maduro

Black eyed peas, salted meat, african yam y ripe plantain soup

GALLINA GUISADA EN LECHE DE COCO

\$28.000 cop

Sobre arroz blanco de coco y almendras

Chicken stewed in coconut & spices, coconut rice with almonds

MOUSAKARIBE

\$20.000 cop

Molde de pure ñame espinó y guiso caribeño de carne molida.

African yam puree and home-style ground beef

FILETE DE PESCADO EN CABRITO

\$35.000 cop

Pargo con verduras y leche de coco al vapor de hoja de bijao.

Red Snapper wrapped in banana leaves stuffed with vegetables cooked in coconut milk.

BANDEJA CARTAGENERA

\$20.000 cop

Arroz de fideos, carne esmechada y tajadas de platano maduro

Costeño platter with pulled beef, fideo rice and fried ripe plantain

MOTE DE GUANDÚL

\$20.000 cop

Crema de guandules, cerdo yuca y platanos maduros

Pigeon peas, pork, cassava, and ripe plantain soup

APASTELADO KAZABE

\$22.000 cop

Arroz húmedo achotado con cerdo, pollo y verduras de la región

Creamy rice with caribbean spices, pork, chicken and seasonal vegetables

LENGUA A LA CARTAGENERA

\$20.000 cop

Medallones de lengua de res en salsa de vino tinto, panela y clavos.

Stewed tongue in Cartagenian sauce (Unrefined sugar, bell peppers, cloves and wine)

SANCOCHO DE SIERRA

\$30.000 cop

Sopa de pescado blanco y leche de coco

Traditional fish soup

CAZUELA DE MARISCOS

\$38.000 cop

Sopa marina con pescado, camarones calamares y mejillones

Local Sea food Casserole

ROBALO SOBRE RISSOTTO DE COCO TITOTE

\$38.000 cop

Arroz húmedo aromatizado con coco y pescado blanco a la plancha

Valores en Pesos colombianos. Values in colombian pesos.

PARA TERMINAR

TO FINISH

CHEESE CAKE DE MANGO BICHE \$10.000

Pastel de queso, base de galletas de cacao y dulce de mango biche
Unripe Mango Cheesecake

PIE DE MONGO MONGO \$10.000

Tarta de conserva de frutas estacionales
Pie filled with seasonal Unripped fruit conserve

ENYUCADO \$10.000

Bizcocho de yuca y coco aromatizado con anís, frutas maceradas en licor artesanal, crema fria de coco.
Cassava & coconut cake with anis seed, tropical custard cream and fruits macerated in artesanal liquor.

DULCES TÍPICOS \$2.500

Typical sweets

COCTELES / COCKTAILS

CORRONCHOROSKA \$15.000

Ron, maracuyá, panela en polvo, Hielo
Rum, passion fruit, brown sugar, Ice

DRY COCOTINI \$25.000

Gin Gordon's, Vermouth dry, Agua de coco natural
Gin Gordon's, Vermouth dry, Coconut water natural

COROZOPOLITAN \$20.000

Vodka, sirope, triple sec, jugo de corozo, limón en casco
Vodka, syrup, triple sec, corozo juice, lemon in a helmet

MOJITO CACHACO \$20.000

Ron Havana, sirope, limón en cascós, Uchuvas, jengibre, soda
Havana rum, syrup, lemon in helmets, gooseberries, ginger, soda

KOLA LIBRE \$15.000

Ron, zumo de limón, kola roman, gotas amargas
Rum, lemon juice, kola roman, bitter drops

DAIKIRINDO \$15.000

Ron, azúcar, zumo de limón, zumo de tamarindo
Rum, sugar, lemon juice, tamarind juice

MANGO BICHE GIN \$20.000

Gin Gordon's, limón, azúcar, mango biche
Gin Gordon's, lemon, sugar, mango biche

SANGRÍA DE COROZO (Para Dos Personas /For two) \$40.000

Jugo de corozo, jugo de naranja, zumo de limón, naranja, triple sec, brandy, sirope, Canela, 7up
Corozo juice, orange juice, lemon juice, orange, triple sec, brandy, syrup, Cinnamon, 7up

Precios incluyen IPC 8%. Prices Includes TAX 8%. ADVERTENCIA PROPINA: Acorde a la Ley 1935 de 2018, 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, indíquelo a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indíquelo el valor que quiere dar como propina. En este establecimiento de comercio los dineros recogidos por concepto de propina se destinan en un 100% a los trabajadores del establecimiento. En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la Línea de Atención al Ciudadano de la Superintendencia de Industria y Comercio: 5 92 04 00 en Bogotá o para el resto del país línea gratuita nacional: 018000-910165, para que radique su queja. **PROPRIETARY WARNING:** According to Law 1935 of 2018, Consumers are informed that this business establishment suggests to its consumers a tip corresponding to 10% of the value of the account, which may be accepted, rejected or modified by you according to your assessment of the service provided. At the moment of requesting the account, indicate to the person who attends it if you want that value to be included or not in the invoice or indicate the value you want to give as a tip. In this business establishment the money collected for tips is 100% for the workers of the establishment. In case you have any problem with the collection of the tip, please contact the Citizen Service Line of the Superintendence of Industry and Commerce: 5 92 04 00 in Bogotá or the national toll free line: 018000-910165, to file your complaint.