



DESAYUNOS

francés Omelette con jamón y queso, tostadas francesas con miel y porción de frutas	17.000
samarío Omelette con plátano majao, cayeye con queso costeño, tostadas de pan y dip de tomate	17.000
cachaco omelette con chorizo artesanal, arepa de queso y dip de tomate	15.000
sol de verano pan artesanal con guacamole de la casa, huevos pochés y dip de tomate	14.000

PARA EMPEZAR / PARA PICAR

bocadittos caribeños coctel de camarones en alioli de pimentón sobre plátano majao, cebollita en julianas y cilantro	19.000
bocadittos capresse (x6) colombinas de queso mozzarella apanado y tomates cherry con salsa de la casa y pesto	14.000
ceviche arthur camarones, langostinos, calamar, almejas y mejillones con aguacate, mango, cebollita en julianas, aceite de oliva y un toque de jengibre	23.000
repollitas de la tierra(x3) choux relleno de aguacate y pico de gallo con toques de mango maduro, cilantro y suero costeño	14.000
bruschettas del mar(x3) langostinos grillados sobre pan artesanal y guacamole de la casa	19.000
quiche lorraine tarta de huevo y tocineta acompañado de ensalada verde	14.000
quiche vegetariana tarta de huevo y vegetales acompañada de ensalada verde	13.000
tabla de quesos y jamones queso azul, de cabra, brie, costeño marinado, prosciutto, peperoni, salami y pan artesanal de la casa	25.000
cremita de ahuyama crema de ahuyama con queso parmesano y pan de la casa	11.000
tartines (x4) tostadas de pan artesanal escoge tus preferidas: - capresse: tomate concasse, queso mozzarella y vinagreta de albahaca - guacamole - queso azul y miel	9.000

MENÚ RESTAURANTE

Nuestros productos son hechos en casa para garantizar la mejor calidad de nuestra cocina y pastelería: panes de paninis y hamburguesas, mermeladas, vinagretas, salsas y jugos 100% naturales.

DE LA COCINA CON AMOR

RES

lomo la canoa lomo fino envuelto en tocineta coronado con queso azul, espejo de maracuyá y papitas del chef (arverjas, champiñones, tomates cherry)	36.000
steak pimienta medallones de lomo fino a la pimienta con puré rústico de papa criolla	34.000
steak frites 350 gr de entrecôte con mantequilla de perejil, papitas a la francesa y vegetales asados	31.000

CERDO

bondiola de cerdo lomo de cerdo glaseado en su salsa y cocido lentamente, con papitas bouchon, tomates, champiñones salteados y cebollitas caramelo	34.000
costillitas canoa costillitas de cerdo en reducción de corozo y vino tinto acompañadas de papitas a la francesa y torre de vegetales	33.000

POLLO

pollo a la cerveza pechuga de pollo en reducción de cerveza y cebollas, yuquitas crocantes y ensalada de aguacate	27.000
pollo al romero con tomates cherry, alcaparras, vino blanco y papitas criollas salteadas	27.000

PESCADOS Y MARISCOS

filete de corvina à la meunière acompañado de vegetales asados y puré rústico de papa criolla	31.000
mer du sud caldereta de robalo al perejil con almejas, camarones, vino blanco, tomate cherry, arvejas, crocante de papas criollas y pan de la casa	37.000
mer du nord robalo a la marinera con camarones, langostinos, calamares, almejas y mejillones acompañado de arroz de coco	39.000
salmón emily Con almejas y camarones al ajillo puré rustico de papa criolla y ensalada de aguacate	39.000
moules-frites mejillones al perejil con papitas a la francesa	37.000
cocotte de la mer cazuela de mariscos, pescado y el toque de la casa	39.000

PASTAS

pasta callicore fettuccini con langostinos, tomate cherry, alcaparras, parmesano y lechuga romana	36.000
pasta vegetariana con zucchini verde y amarillo, berenjenas, champiñones, aceitunas y alcaparras	21.000

PANINIS

vegetariano	17.000
zucchini, berenjenas, tomate fresco, pimentones encurtidos y cebollitas caramelizadas, alioli de tomatillo y alioli de pimentón	
cheesse roti	21.000
lomo de cerdo, cebollitas caramelizadas y queso fundido, tomate fresco y pimentones encurtidos	
cyrano	21.000
pechuga de pollo, aguacate, cebolla roja, salsa de la casa, tocineta y tomate fresco	
ibérico	19.000
jamón serrano, queso mozzarella, tomate fresco y salsa de la casa	

HAMBURGUESAS

hamburguesa de la casa	23.000
tocineta, queso mozzarella, lechuga tomates frescos y cebollitas caramelizadas, acompañada con papitas rústicas	
hamburguesa de lentejas	21.000
queso mozzarella, lechuga tomates frescos y cebollitas caramelizadas, acompañada con papitas rústicas	
hamburguesa de portobello	23.000
portobello asado con aguacate, cebollitas caramelizadas, pimentones encurtidos	

ENSALADAS

sud ouest	23.000
mix de hojas verdes, cebollitas caramelizadas, tomate, pimientones encurtidos, papitas criollas, champiñones, jamón serrano, tostadas de queso azul, vinagreta de mostaza dijon	
caribe	17.000
mango, aguacate, cebolla roja en plumas, tomate cherry, cilantro, mix de hojas verdes y vinagreta de maracuyá	
la canoa	17.000
pasta corta, mix de hojas verdes, zucchini amarillo, cebolla roja, tomate concasse pesto de perejil y vinagretade albahaca	
de otoño	18.000
mix de hojas verdes, tomates cherrys, nueces, arándanos, tostadas de queso azul y vinagreta de frutos rojos	

ADICIONES

+ camarones	9.000
+ pollo a la plancha	8.000
+ arroz de coco	6.000
+ papas a la francesa	6.000
+ porción de ensalada	6.000

menú infantil

acompañado de jugo natural y mini postre
mini hamburguesa con papitas chips
fettuccine alfredo con pollo
pechuga a la plancha con papitas chips

19.000

PASTELERÍA FRANCESA

amorosa	7.000
tartaleta cremosa de frutas	
eclair	7.000
relleno de vainilla, chocolate	
profiteroles la canoa(x3)	13.000
con helado de vainilla y chocolate caliente	
alcahueta	3.000
repollita rellena de vainilla, chocolate o frutas	
ópera	9.000
bizcocho de almendras con crema de chocolate	
monarca	9.000
crema mousseline de jengibre	
crème brûlée	9.000
crema de vainilla u hojas de coca cubierta de azúcar caramelizado	
torta de chocolate	6.000
milhoja	9.000
hojaldre crocante y crema de vainilla bourbon	
macarons	3.000
Adición de helado	

PANADERIA

baguette	3.500
croissant	3.500
croissant de almendras	4.500
pan de uvas	4.500
pain au chocolat	4.000
pan de granos	3.000
panes variados	3.000
pan integral	7.000
bandeja de panes	7.000



PREGUNTA POR NUESTRO SERVICIO DE CATERING

PANES, TORTAS Y POSTRES SOBRE PEDIDO

ORGANIZACIÓN DE BODAS Y EVENTOS EMPRESARIALES



lacanoasantamarta
 @lacanoacafe
 lacanoasanta
 eventosamorcaribe

"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. 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 indique su queja a los teléfonos: en Bogotá, 6513240, para el resto del país línea gratuita nacional: 018000-91-0165".