



## DESAYUNOS

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

## PARA EMPEZAR / PARA PICAR

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

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

### CERDO

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

### POLLO

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

### PESCADOS Y MARISCOS

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

### PASTAS

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

## PANINIS

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

## HAMBURGUESAS

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

## ENSALADAS

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

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

## PANADERIA

<b>baguette</b>	3.500
<b>croissant</b>	3.500
<b>croissant de almendras</b>	4.500
<b>pan de uvas</b>	4.500
<b>pain au chocolat</b>	4.000
<b>pan de granos</b>	3.000
<b>panes variados</b>	3.000
<b>pan integral</b>	7.000
<b>bandeja de panes</b>	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".