

MENÚ

Entradas

PARA COMPARTIR

Bandeja de entradas	x6	\$150.000
	x9	\$165.000

Bandeja de entradas para compartir, al estilo Pepina.
Con chocho de ají, suero costeño y casabe.

~AJÍES RELLENOS // \$36.000~

Ajíes dulces criollos rellenos con carne molida de res y cocidos en salsa de tomate natural. Acompañado de casabe.

Sweet peppers filled with ground beef cooked in creole flavorings.

~BORONÍA // \$32.000~

Mezcla de plátano maduro, berenjenas ahumadas, cebolla y ajo con tajaditas de plátano verde.

Mashed eggplant and sweet plantain with garlic, butter and onions with plantain chips

~CAMARONES EN SALSA DE AGUACATE // \$46.000~

Camarones en salsa de aguacate al estilo Pepina.

Acompañado de casabe.

Fresh shrimps in an avocado-based sauce.

~CEVICHE DE CORVINA // \$46.000~

Corvina cocida en zumo de limón con ajíes y cebollas.

Acompañado de casabe.

Fresh fish cooked with lime, red onions, and chocho de ají.

~CABEZA 'E GATO // \$32.000~

Bolas de yuca plátano maduro y verde con ajo, cebolla y mantequilla.

Con suero y chocho de ají rojo.

Balls of green and yellow plantain, cassava, softened with butter.

~ESCABECHE DE BERENJENAS // \$32.000~

Berenjenas en rodajas asadas y conservadas en aceite de ajo, limón y especias de la casa con casabe

Grilled eggplant marinated with lime, garlic, and oil with thyme and cummin.

~FIAMBRE DE RES // \$45.000~

Muchacho de res cocido en especias y conservado en con aceite de oliva, alcaparras y cebollas rojas. Acompañado de bollo de coco.

Beef kept in olive oil, capers, and red onions. Coconut bun on the side

~COPA SÍ SÍ SÍ // \$65.000~

Escabeche de caracol, ceviche de corvina, coctel de camarón, aguacate y mayonesa de la casa. Acompañado de casabe.

Sea bass ceviche, shrimp cocktail, and snail marinade with avocado.

~CHICHARRÓN TOTE'A'O // \$55.000~

Cerdo frito marinado en vino blanco y salmuera, sobre pure de cabeza 'e gato

Deep-fried pork, marinated in white wine, with the cabeza 'e gato puree.

Platos fuertes

*SOPAS / SOUPS

~MOTE 'E QUESO // \$53.000 - 1/2 porcion // \$43.000~

Sopa a base de ñame, queso costeño, suero criollo, berenjena en escabeche y guiso de cebolla.

Yam and creole cheese, topped with grilled eggplants and olive oil.

*Chicharrón frito +\$15.000

~SOPA CARIBE // \$65.000 - 1/2 porcion // \$50.000~

Receta original de Pepina. Sopa de pescado y zumo de coco, róbalo y camarones salteados.

An original Pepina recipe. Fish broth and coconut milk, with fish and shrimp.

~CALDERETA DE CAMARONES // \$60.000 - 1/2 porcion // \$50.000~

Sopa de camarones en base de tomates y pimentones rostizados.

Soup in a shrimp broth base, roasted peppers, tomatoes, and shrimp.

~GALLINA MONTERIANA // \$55.000~

Sopa de gallina criolla guisada, zumo de coco y vegetales.

Boneless hen stewed in a coconut milk and vegetables broth

*CARNE DE RES & CERDO / BEEF & PORK

~POSTA CARTAGENERA // \$63.000~

Carne de res cocinas en sus jugos y terminada al vacío en salsa de vino tinto y panela.

Beef cooked in its juices and vacuum finished in traditional sauce with red wine and raw sugar cane

~VIUDA DE CARNE SALA' // \$67.000~

Carne deshidratada al sol cocinada al vapor con tomate, ají dulce y queso costeño.

Beef dressed in salt and dried in the sun, then steamed with tomatoes, creole sweet pepper and local cheese

~CERDO SINUANO // \$55.000~

Solomito de cerdo adobado con suero costeño, mantequilla y cebolla roja sobre pure de yuca.

Pork tenderloin marinated with suero costeño, butter, and red onion, served over cassava purée.

*PESCADO / FISH

~CORVINA APANADA EN CASABE // \$63.000~

Filete de corvina fresca apanada en casabe acompañado de arroz con coco blanco, ensalada y patacones.

Fried fresh sea bass fillet fried in cassava crumbs, with white coconut rice, salad, and fried plantains

~RÓBALO ASADO // \$60.000~

Filete de róbalo fresco asado acompañado de arroz con coco blanco, ensalada y patacones.

Fresh bass grilled in a pan with white coconut rice, salad, and fried plantains.

~ARROZ DE CAMARÓN // \$60.000~

Arroz de camarón en leche de coco.

Shrimp rice in coconut milk

Platos especiales

La disponibilidad de los platos especiales puede variar según la temporada y la oferta del día.

Pregunta a nuestro personal para conocer las opciones disponibles.

Bollo Poloco	// \$30.000
Salpicón de mariscos	// \$65.000
Escabeche de atún	// \$40.000
Gallina Monteriana	// \$55.000
Ajiaco caribe	// \$55.000
Pastel mixto	// \$50.000
Arroz Apastelao de cerdo	// \$55.000
Arroz de butifarra	// \$55.000

*ADICIONES / SIDES

patacones con suero	// \$12.000
Tajadas de platano verde	// \$11.000
Casabe.	// \$8.000
Arroz con coco blanco.	// \$10.000
Chocho de ají rojo.	// \$7.000
Suero	// \$7.000

Postres

~BANDEJA DE POSTRES // \$40.000~

Medias porciones de los postres disponibles
Half portions of available desserts

~FLAN DE AHUYAMA // \$20.000~

Flan de ahuyama y caramelo.
Squash flan with caramel

~DULCE DE COCO // \$20.000~

Dulce de coco, leche y leche condensada
Coconut sweet

~ENYUCA'O // \$20.000~

Torta de yuca con anís y queso rallado.
Cassava cake with anise and grated creole cheese.

~MONGO MONGO // \$20.000~

Dulce de temporada

Dulce tradicional de semana santa en la costa caribe. jalea de mango, mamey, guayaba, papaya, piña, plátano maduro, panela, clavos y pimienta. Queso costeño rallado y casabe.
Traditional Holy Week jam on the Caribbean coast. mango, mamey, guava, papaya, pineapple, ripe banana, panela, cloves and pepper. With Grated local cheese and

*BEBIDAS CALIENTES

Tinto.	// \$8.000
Café con leche.	// \$11.000

*CERVEZAS

Cervezas artesanales	// \$23.000
Cerveza Aguila.	// \$15.000
Cerveza Club Colombia	// \$16.000
Michelada	// +\$2.000

Bebidas

Jugos de frutas naturales.	// \$17.000
fresh fruits juices	
Jugo de Mamón	// \$23.000
Por temporada - Seasonal juice	
Awa' é coco	// \$17.000
Aqua Panna / San Pellegrino 505ml.	// \$20.000
Agua sin gas.	// \$13.000
Agua con gas 300 ml	// \$13.000
Coca-Cola.	// \$13.000
Zero / Original	
Kola Román.	// \$13.000
Soda.	// \$13.000
Tónica.	// \$13.000
Canadá Dry.	// \$13.000

Cócteles

*DE LA CASA



*VICTORIOSA

\$46.000

Base cítrica // Picante
Mezcal, óleo de corozo, zumo de limón, extracto de jengibre y tabasco.



*MOJITO JALA'O

\$46.000

Base cítrica // Refrescante
Ron Mojana, almíbar de gulupa, zumo de limón, bitter aromático hierbabuena y zumo de corozo.

*CLÁSICOS

Jugo + Viche.	// 42.000
Mojito.	// 42.000
Gin & Tonic.	// 42.000
Cuba Libre.	// 42.000

*VINOS

	X Copa	X Botella
Tinto.	// \$35.000	// \$160.000
Blanco	// \$35.000	// \$160.000

*LICORES

	X Trago	X Botella
VICHE SUR	// \$45.000	// \$250.000
MIL DEMONIOS	// \$50.000	// \$250.000
RON MOJANA	// \$52.000	// \$490.000
RON GOBERNADOR	// \$45.000	// \$360.000
RON BACARDI CARTA BLANCA	// \$50.000	// \$360.000
TEQUILA	// \$50.000	// \$565.000
MEZCAL UNION	// \$45.000	// \$430.000
MEZCAL VERDE	// \$50.000	// \$410.000
OLD PARR 12	// \$50.000	// \$360.000
WHISKEY BUCHANAN'S	// \$50.000	// \$400.000
VODKA TITOS	// \$50.000	// \$310.000
SELVA GIN	// \$45.000	// \$360.000
TRI CORNER	// \$40.000	