



RESTAURANTE LA BONGA

MENÚ



LA BONGA, SABORES DE RÍO Y MAR

Un restaurante que conecta la riqueza natural y cultural del Caribe colombiano, inspirado en el árbol de la Bonga como símbolo de fuerza, protección y tradición. La experiencia culinaria es un viaje desde las aguas dulces que bajan de la Sierra Nevada hasta el encuentro con el mar Caribe en la bahía de Santa Marta.

Cada plato celebra la biodiversidad, los colores vibrantes y la fusión de culturas que hacen única la gastronomía caribeña: indígena, africana, europea y mestiza.



ENTRADAS

MADURITO COSTERO.....\$28.000

Canastas de plátano maduro rellena de raya ahumada son guiso de coco, servido sobre cama de suero y aguacates.

CHICHARRONES BONGUEROS.....\$38.000

Crocante tocino barriguera de cerdo ahumado acompañado de tropezones de guineo verde frito o yuca cocida.

CHORIZOS ESCABECHADOS.....\$27.000

Tradicional chorizo Caribe a la parrilla con chimichurri al limón servido con tropezones de guineo verde frito o yuca cocida.

PATACONCITOS CRIOLLOS.....\$19.000

Mini patacones servidos con suero y chimichurri.

CAMARONES CIENAGUEROS.....\$29.000

Camarones crocantes marinados con ajo y limón, servidos sobre cama de crema de aguacate y suero. Bañados con miel de ají criollo rojo.

TAJADITAS.....\$18.000

Tajadas de guineo verde servidas con guacamole, suero costeño, queso rallado y pico e gallo. Puedes solicitarle adicional de pollo o camarones.

ENSALADAS

ENSALADA KARAYA.....\$58.000

Mezcla de mariscos frescos salteados con tomates secos y almendras sobre mézclum de lechugas.

CAPRESSE ENCURTIDA.....\$36.000

Mezcla de tomates Cherry macerados con hierbas servidas con bocconcini y mézclum de lechugas y pesto cremoso.

ENSALADA MEDITERRANEA.....\$36.000

Mezcla de tomates Cherry macerados con berenjenas fritas, garbanzos cocidos y aceitunas negras, servidos sobre mézclum de lechugas con queso feta.

ENSALADA CESAR.....\$34.000

Clásica ensalada cesar con lechuga romana, aderezo con anchoas, queso parmesano y crotones. Puedes solicitar adicional de pollo parrilla o camarones salteados.

SOPAS

SOPA DE CAMARONES ATOMATADOS **\$35.000**

Deliciosa crema de tomates con camarones salteados con mantequilla al ajillo y toques de albahaca.

SOPA DE MAMA **\$25.000**

Sopa tradicional de trocitos de pollo con vegetales frescos y cilantro.

PASEO DE MAR **\$42.500**

Sopa de pescado y camarones, con vegetales autóctonos y guineo verde.

DE LA SIERRA **\$18.000**

Deliciosa sopa de vegetales dorados con caldo de espinacas.

PLATOS PRINCIPALES

PESCA PLAYERA **\$81.000**

Filete de pescado a la brasa con hoja de bijao servido con salsa de leche de coco con aceite de hierbas y cremoso de guineo verde.

PESCA TAGANGUERA **\$85.000**

Pesca fresca en filete estofado con mariscos y sofrito la bonga sobre pure de yuca con hilos de aceite de albahaca.

MOJARRA CARIBEÑA **\$55.000**

Asada o frita bañada con mix de vegetales con leche de coco servida con arroz coco y patacones de guineo verde.

SALMON LA BONGA **\$55.000**

Asada o frita bañada con mix de vegetales con leche de coco servida con arroz coco y patacones de guineo verde.

BONDIOLA PARRILLA **\$45.000**

Corte griego de bondiola asado a la parrilla servido con chimichurri, berenjenas y tomates macerados en aceite aromático.

COSTILLAS DE CERDO EN BBQ DE TAMARINDO **\$70.000**

Costillas de cerdo marinadas y horneadas con terminación a la parrilla servidas con BBQ de tamarindo y cebolla glaseadas con mantequilla.

POLLO AL GRILL SAMARIO **\$45.000**

Pollo marinado con ajos asado entero a la parrilla sobre hojas de plátano, servido con sofrito la bonga y chimichurri.

SUPREMA DE POLLO **\$38.000**

Pechuga de pollo asada a la plancha servida con vegetales y papas fritas.

BIFE A LA PIMIENTA **\$62.000**

Tradicional chorizo Caribe a la parrilla con chimichurri al limón servido con tropezones de guineo verde frito o yuca cocida.

LOMITO KARAYA **\$62.000**

Medallones de lomo a la parrilla sobre espejo de salsa de panela con cebolla caramelizadas y especias.

STEAK ARABE **\$65.000**

Asado y servido con babaganush con aceite de olivo con ajo y aceitunas.

LOMITO MAR Y TIERRA **\$72.000**

Lomo fino asado a la parrilla con camarones salteados en mantequilla de ajo y hierbas. Sobre salsa criolla acompañado de arroz coco.

NEW YORK **\$65.000**

Corte de lomo ancho de res de 250 gramos asado a las brasas en termino deseado.

PUNTA **\$68.000**

Punta de anca a la parrilla asada a las brasas con mantequilla con hierbas.

CHURRASCO **\$68.000**

Corte de lomo ancho abierto en corte mariposa sobre cama de vegetales criollos salteados y mantequilla de hierbas.

PICADAS

PICADA SAMARIA **\$49.000**

Chicharrón crocante con chorizo y butifarras servida con patacones y yuca cocida.

PICADA LA BONGA **\$52.000**

Chicharrón crocante con chorizo y butifarras servida con patacones y yuca cocida.

PICADA KARAYA **\$114.000**

Monumental picada con punta de anca, pechuga de pollo, costillas de cerdo caramelizadas servidas con patacones, yuca cocida y papas fritas.

ARROCES Y PASTAS

ARROZ CIENAGUERO **\$56.000**

Delicioso arroz de mariscos cremoso con tropezones de coco caramelizado, filete de pescado y aceite de cilantro.

ARROZ GAIRA DE CAMARONES **\$60.000**

Al mejor estilo criollo. Camarones salteados con sofrito criollo, arroz y vegetales criollos mejorado con caldo de camarones.

ARROZ TRIFASICO **\$42.000**

Tradicional costeño de cerdo, pollo y res con vegetales criollos.

ARROZ DE LA SIERRA **\$29.000**

Arroz cremoso con vegetales salteados, hongos a la parrilla y sofritos de la bonga.

FETTUCCINE DE MAR AL TOMATE Y OLIVO **\$77.000**

Pasta larga salteada con camarones y mejillones en aceite de olivas, ajo, almendras con tomates secos.

PESTO CREMOSO CON POLLO PARILLA **\$42.000**

Pasta corta salteada con dados de pechuga de pollo asado a la parrilla con salsa pesto y crema de leche. Coronado con crocantes de tocino.

PASTA AL BURRO **\$22.000**

Pasta larga o corta cocida con hierbas y salteada con mantequilla dorada y queso parmesano.