

CARTA DON JUANCHO 2025



HOTEL
ISLA DEL ENCANTO
BARÚ CARTAGENA COLOMBIA

www.isladelencanto.com.co

NUESTRAS RECOMENDACIONES

- Infórmenos si es alérgico a cualquier alimento.
- Coma despacio y mastique bien sus alimentos.
- Evite el atragantamiento cortando en pequeñas porciones.
- Asegúrese de retirar espinas, conchas o huesos.
- Acompañe sus platos con vino, jugo o agua.
- Pregunte por nuestras opciones saludables.
- Deléitese con cada bocado.
- Disfrute con una buena compañía.
- Recuerda degustar platos de nuestra gastronomía tradicional.

Precios vigentes al 23 de Diciembre del 2025.



ENTRADAS

ENTRADAS FRÍAS

Ceviche JJ

Variedad de mariscos con base en leche de tigre, cebolla roja, cilantro, pimentón y maíz cancha para darle un toque crujiente.

\$ 40.000

Ceviche cremoso

Filete de pescado marinado con zumo de limón y leche de tigre, cebolla roja, cilantro y mayonesa que le da un toque cremoso a la preparación.

\$ 42.000

Ceviche al estilo peruano

Clásico de la cocina peruana, filete de pescado por 150 gr cortado en cubos, marinado en leche de tigre y zumo de limón con cebolla roja y cilantro.

\$ 40.000

Ceviche de camarón

150 gr de camarones marinados en zumo de limón con cebolla roja en plumas, pimentón, cilantro y maíz cancha.

\$ 40.000

Cóctel de camarones

150 gr de camarones en salsa rosada, con cebolla roja en brunoise, cilantro y picante.

\$ 39.000

Tartar de atún

Deliciosa preparación de 120 gr de filete de atún marinado y curado en salsa oriental, aceite de sésamo y jengibre.

\$ 42.000



Tartar de salmón

120 gr de filete de salmón marinado en aceite de sésamo, salsa de soja, aceite de oliva y cubos de aguacate, acompañados por chips de plátano verde.

\$ 42.000

ENTRADAS CALIENTES

Croquetas de pescado (3 und)

Esferas de pescado cocido y marinado con limón, cebolla roja, sal y pimienta empanizado en panko.

\$ 30.000

Croquetas de cayeye con atún

Esferas de plátano 4 filos rebosadas en harina, huevo y pan, con un tartar de atún en mayonesa de Sriracha

\$ 35.000

Ceviche de pulpo al grill

Tentáculos de pulpo por 150 gr, grillados con aceite de oliva, acompañados con croquetas de yuca y vegetales.

\$ 45.000

Ceviche de chicharrón

120 gr de tocino carnudo y plátano amarillo, marinados con zumo de limón, cilantro, cebolla roja y mayonesa.

\$ 40.000

ENTRADAS

ENTRADAS VEGANAS

Croquetas de lentejas y proteína de soya (3 und)

Deliciosa opción saludable, croquetas de lenteja mezcladas con cebolla, calabacín amarillo y verde, ajo, sal pimienta y un toque de aceite de oliva.

\$ 40.000

Croquetas de risotto con champiñones y queso (3 und)

Deliciosa receta a base de arroz arbóreo y champiñones, con un toque de queso parmesano y crema de leche, con un toque cremoso y sabor único.

\$ 40.000

Croqueta de cayeye con ahogao (3 und)

Croquetas a base de plátano 4 filo muy típico de la costa acompañado de queso costeño, mantequilla y un toque de ahogao.

\$ 38.000

Nido de plátano con guacamole

Plátano rallado y frito en forma de nido, relleno de guacamole con tomate, cebolla roja, cilantro y limón.

\$ 38.000

Carpaccio de tomate

Finas rodajas de tomate y cebolla rojas aderezadas con sal, pimienta y una vinagreta de aceite de oliva, vinagre balsámico y alcaparras.

\$ 35.000



ENSALADAS

Ensalada de espinaca, queso feta y reducción de balsámico de corozo

Ricas hojas crujientes de espinaca, aderezadas con aceite de oliva y reducción de balsámico de corozo, con trozos de queso feta y almendras.

\$ 42.000

Ensalada mediterránea

Variedad de lechugas con trozos de pepino, tomate, cebolla roja, aceitunas verdes y moradas para darle un toque mediterráneo a la preparación.

\$ 40.000

Ensalada costeña

Mix de lechugas que le dan un toque crujiente a la preparación, compuesta por productos de la región como el queso costeño, tomate chonto, cebolla roja y un rico aderezo.

\$ 42.000

Ensalada caprese

Deliciosa receta elaborada a base de tomate escalfado y queso bocconcini, aromatizado con pesto de albahaca fresca y reducción de balsámico de corozo.

\$ 40.000



SOPAS

Sopa de pollo

Clásica y reconfortante, elaborada a base de cubos de pollo por 150 gr, zucchini verde y amarillo, papa en cubos, zanahoria, ajo, sal y un poco de cilantro picado.

\$ 35.000

Sopa de pescado

Variedad de vegetales y tubérculos a base de un fondo de pescado y un medallón de pesca del día por 150 gr.

\$ 38.000

Sopa de carne

150 gr de trozos de carne, cocidos lentamente, papa en cubos, zanahoria, zucchini verde y amarillo, ajo y una pizca de sal.

\$ 35.000

Sopa de vegetales

Reconfortante y deliciosa a base de vegetales y papa ideal para cualquier hora del día.

\$ 35.000



FUERTES

CARNES

Steak de lomo tres pimientos

220 gr de lomo fino marinado con sal, pimienta y mantequilla, asado a su término y acompañado de puré de papa y vegetales.

\$ 70.000

Brocheta de lomo con queso feta

200 gr de lomo cortado en medallones, cocido al gusto con tomates asados, queso de cabra y reducción de chile dulce.

\$ 65.000

Lomo salteado

Plato peruano, deliciosa mezcla de sabor y texturas con 200gr de lomo fino, acompañado de verduras y papas fritas.

\$ 65.000

Baby beef finas hierbas

250 gr de lomo fino asado al gusto, acompañado de papas torneadas y vegetales.

\$ 70.000

Churrasco de res

240 gr de lomo ancho en corte mariposa, adobado con sal y pimienta acompañado de papa cascos y chimichurri.

\$ 60.000

Picaña con papa piata y espinaca

240 gr de picaña (Angus o Nacional) salpimentada, acompañada de papa piata y espinaca, salteada con mantequilla y cebolla blanca.

\$ 65.000

Costilla de cerdo BBQ

360 gr de costillas de cerdo al horno en cocción lenta, acompañadas de croquetas de yuca y ensalada.

\$ 70.000

AVES

Pechuga a la plancha

240 gr de pechuga de pollo al grill, acompañada de papas francesas y ensalada.

\$ 42.000

Pechuga de pollo en salsa de mandarina

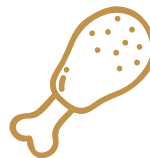
Deliciosa pechuga de pollo por 240 gr salpimentada, un toque de aceite de oliva y puesta a la plancha, acompañada de vegetales al vapor y salsa de mandarina.

\$ 45.000

Pechuga a la finas hierbas

Pechuga de pollo por 240 gr salpimentada en aceite de oliva, acompañada con papas al vapor y vegetales salteados.

\$ 45.000



FUERTES

PESCADOS

Filete de salmón

Filete de Salmón grillado de 220 gr, con 2 opciones de salsa para acompañarlo (cítrica o camarones).

\$ 80.000

Filete de robalo a la plancha

Filete de Róbalo de 220 gr a la plancha, acompañado de arroz con coco, patacones y ensalada.

\$ 78.000

Róbalo en salsa criolla

Filete de Róbalo de 220 gr, bañado con salsa criolla a base de tomates y cebolla, acompañado de arroz con coco, patacones y ensalada.

\$ 78.000

Róbalo en salsa de camarón

Filete de Róbalo de 220 gr, bañado en salsa de camarones y leche de coco, acompañado de arroz de coco, patacones y ensalada.

\$ 85.000

Róbalo en salsa de mariscos

Filete de Róbalo de 220 gr bañado en salsa de mix de mariscos, calamar, camarón, pulpo y caracol, acompañada de arroz con coco, patacones y ensalada.

\$ 88.000

Pargo frito

Pargo platero de 500 gr frito, acompañado del delicioso arroz de coco con titote, patacones y ensalada.



\$ 110.000

Pargo guisado

Pargo frito de 500 gr y guisado en zumo de coco, acompañado con arroz de coco, patacones y ensalada.

\$ 115.000

Sierra frita

Posta de sierra frita de 240 gr, acompañada de arroz con coco, patacones y ensalada.

\$ 70.000

Sierra guisada

Posta de sierra frita de 240 gr y guisada en zumo de coco, acompañada de arroz con coco, ensalada y patacones.

\$ 80.000

Parrillada de mariscos 2 pax.

Mix de frutos del mar, marinados con sal, pimienta y ajo, langosta baby de 200gr con camarones, pulpo, caracol y calamar.

\$ 200.000

Parrillada mixta 2 pax.

Mix de pollo, lomo fino y cerdo grillados y marinados, con chimichurri y acompañadas de croquetas de yuca, patacones y ensalada.

\$ 140.000

ARROCES

Arroz de camarón

Arroz con camarones, en un fondo de mariscos con leche de coco y verduras de la huerta.

\$ 67.000

Arroz de mariscos

Mix de mariscos con base en fondo de mariscos y leche de coco, con verduras de la huerta.

\$ 75.000

Cazuela de mariscos

Exquisito mix de mariscos con leche de coco y bisque de langosta, acompañado de arroz con coco y patacones.

\$ 90.000



PASTAS

Salsa napolitana

Pasta larga o corta, bañada con salsa napolitana y acompañadas de tostadas de pan y queso parmesano.

\$ 50.000

Salsa carbonara

Pasta larga o corta bañada, con salsa carbonara y acompañadas de tostadas de pan y queso parmesano.

\$ 55.000

Marinera

Pasta larga o corta, bañada con salsa marinera y acompañadas de tostadas de pan y queso parmesano.

\$ 60.000

Boloñesa

Pasta larga o corta, bañada con salsa boloñesa y acompañadas de tostadas de pan y queso parmesano.

\$ 50.000

Langosta a la playa bobo

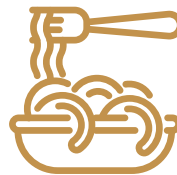
Langosta en una salsa típica de la casa, acompañada de croquetas de yuca o papa criolla crocante.

\$ 170.000

Langosta al ajillo

Langosta en salsa al ajillo, acompañado con croquetas de yuca o papa criolla crocantes.

\$ 160.000



MENÚ VEGANO

Soyfit

Deliciosos vegetales encurtidos artesanalmente (zanahoria, remolacha y cebolla roja) acompañados de un arroz integral, aguacate y un aderezo a base de salsa soya y jengibre.

\$ 55.000

Hummus de remolacha

Delicioso hummus de garbanzos con remolacha, acompañado de coliflor rostizado a la parrilla, con espumas de zanahoria y aguacate.

\$ 60.000

Arroz a la huerta

Plato muy colorido y lleno de sabor, a base de arroz y verduras como calabacín verde y amarillo, pimentón rojo, cebolla blanca y habichuela.

\$ 55.000

Sandwich caprese

Pan panini tostado, relleno con rodajas de tomate y queso mozzarella, con una mermelada de tomate y pesto de albahaca fresca acompañada de papa francesas.

\$ 42.000



DESAYUNO

Desayuno costeño

Plato típico de la región compuesto por patacones, chorizos, queso costeño, suero y ahogao.

\$ 42.000

Desayuno americano

Un clásico americano, acompañado de pancake, huevos revueltos, tocineta y aguacate, aderezados con miel de maple.

\$ 45.000

Desayuno saludable parfait coco

Granola de frutos rojos, acompañada de deliciosas fresas, manzana roja y arándanos con yogurt griego artesanal.

\$ 48.000

Desayuno saludable parfait tropical

Granola de coco, acompañada de delicioso banano, kiwi y uchuvas, con yogurt griego artesanal.

\$ 48.000

Desayuno vegano

Ricas tostadas integrales, acompañadas de guacamole, garbanzos y tomates cherry, aderezadas con sal, pimienta y aceite de oliva.

\$ 48.000





ADVERTENCIA PROPINA:

Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere una propina correspondiente al 10% del valor de la cuenta, la cual podrá ser aceptada, rechazada o modificada por usted, de acuerdo a su valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar su cuenta, indíquelo a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no indicado en su factura, o indíquelo el valor que usted quiere dar como propina. 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 radicar su queja, en Bogotá: 601 6513240 y para el resto del país la línea gratuita nacional: 01 8000 910165.

RNT: 163585 / 4719 - DIMAR N°060





HOTEL
ISLA DEL ENCANTO
BARÚ CARTAGENA COLOMBIA

www.isladelencanto.com.co

RNT: 163585 / 4719 - DIMAR N°060