

ENTRADAS FRÍAS Y CALIENTES

Cazuela de chorizo argentino

Chorizos de tipo argentino asados al carbón, servidos en sartén caliente, tipo cazuela, con una deliciosa salsa criolla y picadillo de cebolla crocante acompañado con patacón.

\$27.100

Patacón caribeño

Patacón crocante acompañado de un delicioso hogao criollo, con camarones y queso crema.

\$23.800

Papas españolas

Casco de papa fritos, espolvoreados con paprika y pimienta, trozos de chorizos español, bañados en salsa de queso amarillo.

\$25.500

Queso asado

Queso de exquisito sabor asado y aderezado con mantequilla de miel, acompañado con arepas de chicharrón.

\$24.900

Camarones al ajillo

Camarones salteados en aceite de oliva y flambeados con jerez y vino blanco, con ajo y perejil, acompañados de papa a la francesa.

\$28.600

Pulpo a la parrilla en dos texturas

Pulpo cocido a fuego lento, pasado a parrilla con el mejor sabor de las brasas y en su otra textura crujiente con apanado japonés y queso parmesano.

\$36.500

Picadito la terraza

Mixtura de chorizo, morcilla y chicharrón acompañados de yuca, papa, arepitas de chicharrón, ají y chimichurri.

\$29.500

SOPAS Y CREMAS

Crema de pollo y champiñón

\$16.000

Crema de arracacha y auyama

Mixtura especial con deliciosos sabores de la arracacha y la auyama en una textura cremosa.

\$13.500

Crema de camarón

\$21.000

Crema de jaiba

Carne de jaiba cocida en crema blanca con un toque de vino blanco y crocante de plátano.

\$18.600

Crema de champiñón

\$12.000

Crema de espinaca

Espinaca blanqueada en fondo de pollo con trozos de queso mozzarella.

\$11.000

Caldo de mariscos

Base de pescado con mix de frutos del mar.

\$19.200

Crema de espárrago y champiñón

Espárragos y champiñones cocidos en crema blanca y fondo de pollo.

\$12.800

ENSALADAS

Ensalada cesar

Ensalada típica con lechuga crespas, crotones de pan, trozos de pollo, tocineta salteada y queso parmesano.

\$27.500

Ensalada tradición

Ensalada fresca con aguacate, tomate cherry, maíz fresco en reducción de vinagre, limón y aceite de oliva.

\$19.900

Ensalada de atún

Ensalada de atún con cortes de papa, aguacate, lechuga, arveja, zanahoria con aderezo de mayonesa.

\$29.500

Ensalada de pollo

Lomitos de pechuga marinados con mostaza y miel, lechuga, tomate cherry, aguacate, dátiles y champiñones en una vinagreta de limón y miel.

\$33.700

CEVICHE

Ceviche en dos texturas

Finos cortes de pescado blanco marinado en leche de tigre, maíz imperial, cebolla, cilantro y camarones frescos del pacífico, apanados en panko japonés en fusión con los mejores sabores del Perú.

\$33.500

Ceviche al estilo peruano

Combinación de los más frescos productos del mar (camarón, calamar, pulpo, anillos de calamar, pescado blanco) marinados en jugo de lima, sal, ajo, cebolla, pimentón, maíz tierno, cilantro.

\$31.500

Ceviche de salmón al carbón

Cubo de salmón asado en parrilla bañado en ají amarillo (muy bajo picante) y mayonesa japonesa, cebolla y semilla de sésamo.

\$33.300

Delirio pirata

Ceviche de camarones con aderezo de salsa de tomate, con zumo de limón, cebolla, pimentón, aromatizado con cilantro y un toque pequeño de picante (opcional).

\$29.100

CARNES ESPECIALES

En esta sección ofrecemos platos de autor, donde tu opinión acerca de éstos es de suma importancia para nosotros, decidimos combinar para ti, cortes magros y las más deliciosas salsas con ingredientes que en su mezcla aportan una experiencia de sabor. te invitamos a probarlos.

Lomo de cerdo al horno en frutos rojos

Lomo horneado y glaseado en una deliciosa reducción de frutos rojos, con trozos de cereza, fresa, mora y agar. Acompañado con ensalada de aguacate y papas en sour cream.

\$36.100

Lomito de res al migñon

Medallones de lomito de aguja asados al carbón, bañados en una salsa de reducción de fondo de carne, vino tinto, tocineta y champiñón, acompañado de puré de papa con parmesano y ensalada.

\$38.500

Pollo terraza en dos cocciones

Horneado y terminado en brasas de carbón, aromatizado y marinado con tomillo, estragón, aceite de oliva, especias y gotas de limón, servido con ensalada y papa sour cream.

\$33.500

Lomito de res Ibérico

Lomo de aguja apanado en finas hierbas y escamas de cebolla, bañada en una suave salsa bbq de la casa. Acompañado de un puré cremoso y ensalada fresca del jardín.

\$42.700

Lomito Inglés

Corte grueso sellado al carbón, sobre puré de papa y pimentones asados con tomillo y miel. Bañados en mantequilla fundida de orégano y servidos en burbuja de humo.

\$39.500

Parrillada especial de carnes

Plato mixto de pechuga, lomito de aguja, chorizo, lomo de cerdo a la brasa, acompañado de yuca y papa al vapor con ensalada de aguacate.

\$39.500

Lomito en pasta al burro ahumada

Lomo horneado con mostaza antigua y cerveza negra, encostrado en especias aromáticas, servido con pasta al burro, con trozos de tocineta y jamón.

\$37.700

Lomo de cerdo en miel de manzana

Lomo sellado en mantequilla y horneado en vino blanco, bañado en un sirope de manzana y maracuyá, acompañado de una lasaña de papa con queso y jamón, ensalada de la casa.

\$35.300

Chuleta de cerdo ahumada Jack Daniel's

Corte de cerdo adherido al hueso, ahumado con estillas de roble, bañado en una salsa de piña en reducción de Jack Daniel's, servido con ensalada del jardín y puré de papa rustico con almendras.

\$34.200

Bistec con chimichurri de chorizo

Corte de bife ancho, laminado, terminado en piedra de sal del himalaya, con chimichurri de chorizo, acompañado con casco de papa en pimienta y ensalada de la casa.

\$45.300

Churrasco a la mexicana

Corte de chata mariposa, gratinado con pimenton asado, jalapeño, queso parmesano, acompañado con papa sour cream y bbq picante.

\$45.300

Salteado peruano mixto

Corte finos de lomito y pechuga, salteados con cebolla, tomate, perejil, flambeado en vino blanco, vinagre y salsa soya, acompañado de arroz blanco y papa a la francesa.

\$32.900

Costilla de cerdo en bbq dulce

Costilla de cerdo san luis, cocidas al vacío, sellada al sartén en bbq dulce de tamarindo. Acompañado de papa sour cream, ensalada de aguacate.

\$39.800

Lomito con salsa de camarones gratinado

Lomito de aguja apanado en panko japonés con una deliciosa salsa de camarones gratinada con queso parmesano.

\$37.900

Pechuga americana

Pechuga de pollo rellena de jamón, queso albardada con tocineta y apanada en panko japonés bañada en salsa de queso amarillo. Acompañada con papa a la francesa y ensalada de la casa.

\$37.500

Pechuga a la brasa con salsa de champiñón

Pechuga asada al carbón bañada en una salsa de champiñón con crema blanca y gatinada en queso parmesano.

\$33.400

PASTAS Y ARROCES

Plumas de camarón

Pasta corta penne, con camarón fresco en una deliciosa salsa de queso amarillo, crema de leche, cilantro, brócoli y terminado con queso parmesano.

\$32.300

Fettuccine Bugatti

Corte de pollo salteado con tocineta, champiñón y maíz tierno, en una salsa cremosa queso cheez whiz, crema de leche y perfumado con un toque de perejil.

\$33.500

Fettuccine marinero al olivo

Los más frescos ingredientes del mar, salteados en aceite de oliva extra virgen, ajo, perejil y vino blanco, terminado con queso parmesano y rodajas de aceitunas.

\$34.500

Canelones de camarón y pollo gratinado

Corte pechuga marinada en finas hierbas, salteadas en mantequilla camarón y champiñón, para rellenar nuestros canelones y gratinar en salsa blanca y queso parmesano.

\$36.900

Espagueti a la carbonara

Corte fino de pechuga de pollo, salteado con tocineta y trozos de champiñón en una fusión con crema de leche, vino blanco terminados en queso parmesano.

\$31.400

Fettuccine mediterraneo

Trozos de pechuga sellados a la plancha, aromatizadas con orégano, tocineta horneada, tomate cherris y champiñón, bañada en mantequilla fundida y parmesano.

\$33.300

Espagueti con camarón al ajillo

Camarones salteados en ajo y perejil, flambeado en vino jerez, fusionados con la pasta y servido con queso parmesano y aceite de oliva.

\$34.000

Risotto de durazno con langostino

Arroz cremoso con el delicioso sabor del durazno en almíbar en combinación con langostinos crocantes, chip de cebollas y ajonjolí.

\$46.900

Risotto al estilo carbonara

Arroz cremoso con tocineta trocante y champiñón, aderezado con crema de leche, vino blanco y queso crema, coronado con juliana de pollo, en teriyaki y terminado con parmesano.

\$36.100

Risotto puglia de langosta

Exquisito arroz cremoso con colita de langosta, bañada en mantequilla de tomillo y miel en fusión con camarones, terminado en vino rosse y parmesano.

\$54.300

Paella marinera personal

Paella marinera (dos personas)

Exquisito plato tradicional de la cocina española con la mejor selección de frutos del mar (especialidad de la casa). Tiempo de cocción: 45 min.

\$38.900

\$68.900

Paella valenciana personal

Paella valenciana (dos personas)

Exquisito plato tradicional de la cocina española con la mejor selección de frutos del mar, pollo, chorizo y cerdo. Tiempo de cocción: 45 min.

\$36.200

\$66.200

Arroz chaufa mixto

Arroz frito salteado con finos cortes de lomito, pollo y camarón, aderezados con un toque de salsa soya y jengibre terminado con juliana de tortilla de huevo y cebollín picado.

\$35.000

PESCADOS Y MARISCOS

Para nosotros las cualidades organolépticas de nuestros productos son lo primordial, pues de esto depende la satisfacción del cliente, por eso la frescura, el sabor, color y textura son características de nuestro menú.

Salmón y camarón ahumados al ajillo

Filete de salmón ahumado en esfera de humo, bañado en una salsa cremosa de camarones con ajo y jerez, acompañado con vegetales al vapor y crocante de plátano.

\$54.300

Robalo maria la basca

Filete de pescado blanco marinado, con especias relleno de camarones y apanado en panko, sobre un delicioso puré de maduro, queso y melado de panela. Acompañado con ensalada de la casa.

\$38.900

Salmón inglés

Filete de salmón sellado en aceite de oliva extra virgen, acompañado con puré de papa gratinado y vegetales. Bañada en pesto de albahaca y crema blanca.

\$48.700

Zarzuela de mariscos

Cazuela en base de vino blanco, fondo de pescado y salsa napolitana, donde se mezclan los más frescos productos como el salmón, robalo, mixtura de mariscos acompañados con arroz blanco y patacón crocante.

\$44.500

Salmón salvaje

Salmón sellado en aceite de oliva sobre un delicioso arroz marinero, con camarones, pulpo, anillos de calamar, mejillones.

\$49.800

Robalo recomendado chef

Filette blanco en rol relleno con camarones, acompañado con puré de papa artesanal y bañado en una rica salsa de pigmenton asado con trozos de champiñón.

\$38.900

Milanesa de pescado en chimichurri de aguacate

Filette blanco apanado, con chimichurri de aguacate, acompañado con nuestra papa a la francesa especial, bañada en queso cheddar fundido crujiente de tocineta y cebolla.

\$39.600

Parrillada especial de mariscos

Plato especial de la casa donde combinamos mariscos, langostinos, cola de langosta, robalo, jaiba rellena gratinada, acompañado de patacón y ensalada.

\$69.000

Robalo del pescador

Filette de pescado sellado en plancha, bañado en una salsa blanca con camarones gratinado con queso parmesano crujiente, acompañado con papas a la francesa y arroz blanco.

\$44.800

Lasaña de pollo y atún terraza portón

Plato especial de la casa donde encontraras el dulce del plátano maduro combinado en capas de lasaña con el sabor del pollo, atún, jamón y queso gratinado en queso parmesano.

\$32.100

Pargo cartagenero

Pargo rojo entero estofado con mejillones conchas y frutos del mar a base de salsa napolitana y hogo criollo, con un toque de vino blanco y perfumado con cilantro acompañado con arroz de coco y patacón.

\$64.200

Parrillada especial de mariscos

Filette de pescado sellado en plancha, bañado en una salsa blanca con camarones gratinado con queso parmesano crujiente, acompañado con papas a la francesa y arroz blanco.

\$69.300

Cazuela del pacifico

Cazuela de mariscos y pescado, en salsa blanca a base de crema de leche bechamel y vino blanco, gratinada con queso parmesano y servida en cazuela de barro acompañada con arroz de coco y patacón.

\$46.300

Langostinos al thermidor

Langostinos cocidos en vino blanco, crema de leche y champiñones, gratinados con crema blanca y parmesano acompañado con pure de papa y ensalada.

\$48.500

Langostinos al ajillo

Langostinos en salsa de ajo y jerez, acompañado con papa a la francesa y ensalada.

\$46.300

CARNES AL CARBÓN

Mezcla de innovación y tecnología al alcance de su paladar.

Churrasco

Corte de lomo ancho con exquisito sabor en corte pamriposa con adición de grasa por sus lados de 380 a 340 grados aprox.

\$36.500

Tomahawk Certified Angus Beef

Corte de hueso de costilla, con lomo ancho en gran tamaño e intenso sabor, gracias a su moldeo lo hace una pieza exquisita a su paladar, para una o más personas.

Precio según su peso

Nota: Corte mayor a 1kg. Servicio personalizado del chef en la mesa con tecnología innovadora de ahumado en domo y cocido en "searall".

Pican-ha americana

Corte de punta trasera, que gracias a la gran cantidad de grasa subcutánea brinda un intenso sabor en cada bocado.

\$42.500

- Corte entero servido en plato.
- Corte laminado servido en piedra de sal del Himalaya.

Baby Beef

Corte de textura suave del lomito fino, asado a la brasa de 380 a 400 gr aprox.

\$34.600

T-bone en esfera de humo

Corte americano donde podrás disfrutar el exquisito sabor del lomo ancho y la suavidad del lomo fino, combinados por un hueso en T.

\$39.000

Punta de Anca

Corte transversal de la punta trasera, con exquisito e intenso sabor, asado en brasas de carbón de 380 a 430gr aprox.

\$38.200

Lomo de cerdo a la brasa

Corte horizontal del lomo de cerdo importado, asado en brasas y terminado con mantequilla de finas hierbas (opcional).

\$32.000

Chuleta de cerdo asada

Corte grueso de chuleta ahumada, en salsa de maracuyá y asada al carbón.

\$36.500

POSTRES

Mix rice pudding

Arroz con leche exquisito de la casa, con helado de vainilla y salsa de frutos rojos.

\$10.000

Quesillo especial

\$9.000

Muss de maracuya

\$9.000

Torta de helado con almendra

\$12.000

Propina voluntaria:

Se informa a nuestros clientes que este establecimiento de comercio sugiere 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.

VINOS TINTOS

	<i>bot.</i>	<i>1/2 bot.</i>
Las Moras Black Label Malbec 750 ml	\$131.300	
Catillo Molina Reserva Cabernet Sauvín 750 ml	\$111.100	
Casillero del Diablo Cabernet 750 ml	\$98.000	
Cono Sur Cabernet Sauvignon 750 ml	\$78.200	
Cousiño Macul don Luis Cabernet Sauvignon 750 ml	\$75.900	\$41.100
Trapiche Fino Malbec	\$65.800	\$37.200
Las Moras Malbec 750 ml	\$63.900	
Tribu Merlot 750 ml	\$63.900	
Gato Negro	\$62.000	\$36.900
Frontera Merlot 750 ml	\$52.000	
Maipo Blends Carmenere 750 ml	\$48.000	

VINOS BLANCOS

	<i>bot.</i>	<i>1/2 bot.</i>
Catillo Molina Reserva Chardonay 750 ml	\$111.100	\$59.000
Casillero del Diablo 750 ml	\$98.000	
Cousiño Macul don Luis Chardonay 750ml	\$75.900	\$39.950
Las Moras Blanco Chardonay 750 ml	\$63.900	
Santa Carolina Reservad Sauvignon Blanc 750 ml	\$63.100	
Cono Sur Tocornal Sauvignon Blanc 750ml	\$48.000	

VINOS ROSADOS

	<i>bot.</i>
Las Moras Rosado Syrah 750 ml	\$63.900
Cono Sur Pinot Noir Rose 750 ml	\$62.500
Gato Negro Rosé 750 ml	\$62.000
Frontera Rosé 750 ml	\$52.000
Maipo Blends Rosé Merlot	\$48.000

ESPUMANTES

	<i>bot.</i>
JP Chenet Ice Rosé	\$87.900
JP Chenet Ice Blanco	\$87.900
JP Chenet Sparklin Rosé	\$79.900
Lambrusco (Tinto - Blanco - Rosé)	\$64.000
Baron de Rothberg	\$48.000

LICORES

	<i>bot.</i>	<i>1/2 bot.</i>	<i>trago.</i>
Buchanans 18 años	\$380.000		
Buchanans 12 años	\$196.200	\$110.000	\$21.000
Buchanans Master	\$224.100		
Old Pard 12 años	\$188.400	\$105.000	\$21.000
Ron Meddellin 3 años	\$66.500	\$38.000	\$12.000
Ron Viejo de Caldas	\$68.000	\$38.000	
Aguardiente Antioqueño sin Azucar	\$66.200	\$42.900	\$12.000
Aguardiente Real Silver	\$96.000		
Tequila Don Julio Reposado	\$232.000		
Tequila Silver 1800	\$210.900		
Baileys	\$96.100	\$63.500	\$15.000

CERVEZAS

	<i>unid.</i>
Corona	\$9.000
Heineken	\$7.000
Red's	\$6.000
Club Colombia (dorada - roja - negra)	\$6.000

COCTELERÍA

Sangría especial de verano (Frutas de la estación y vino tinto)	\$75.000
Sangría especial de primavera (Frutas de la estación y vino rosado)	\$75.000
Daiquiri (melocotón - maracuyá)	\$22.000
Tentación (ron, piña y triple sec blue)	\$15.900
Martini Dry (Ginebra y vermont blanco)	\$17.900
Alexander (crema de café, leche condensada, vodka y canela)	\$15.600
Piña colada	\$19.100
Mojito de fresa	\$15.600
Tinto de verano	\$19.100

FUSIONES

Frutos rojos (fresa - mora - cerezas)	\$8.000
Tropical (piña - manzana - hierbabuena)	\$8.000
Lulo - piña	\$8.000
Mango - fresa	\$8.000

JUGOS

Base de agua	\$6.000
Base de leche	\$7.000

FRAPPE

Naranja - mandarina - limón	\$5.200
------------------------------------	---------

ZUMOS

Mandarina - naranja	\$6.800
----------------------------	---------

LIMONADAS

Coco	\$12.000
Hierbabuena	\$6.500
Cerezada	\$6.500

Síguenos en



La Terraza del Portón

www.laterrazadelporton.com

Propina voluntaria:

Se informa a nuestros clientes que este establecimiento de comercio sugiere 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.