

# PISO 14

COCINA TRADICIONAL PACÍFICO

HOTEL TORRE MAR

# CÓCTELES DE AUTOR

## CARNAVAL

\$32.000

*Mezcla de texturas cremosas y dulces que harán una fiesta en tu paladar.*

---

## CASCANUECES

\$32.000

*A base de whisky y licor de avellanas, una combinación dulce y refrescante.*

---

## LA PARCA (para compartir)

\$60.000

*Tequila, Licor de naranja, Falernum, Toronja, limón y Lulo.*

---

## SWEET DREAMS

\$30.000

*Ginebra, licor de lychees, Limon, naranja y soda de rosas.*

---

## CARIBEÑO

\$34.000

*Viche, Aperol, Piña y chipotle, licor de durazno, Soda de coco.*

---

## MANGLAR

\$32.000

*Vodka, Curaçao azul, Mango biche, Limón, albahaca y soda de limoncillo.*

---

## YACURUNA

\$32.000

*Ginebra, Vermut, cordial de pepino, guayaba y tonica de flor de sauco.*

---

## MOHAN

\$32.000

*Ron añejo, fassionala, crema de coco. Limón y naranja.*

---

## KILELE DE PIÑA

\$28.000

*Cóctel cremoso a base de arrechón, dulce, tropical.*

# CÓCTELES CLÁSICOS

**NEGRONI** \$24.000

*Gin, Campari, Vermut rosso*

---

**MARGARITA** \$30.000

*Tequila, Triple sec, Limón.*

---

**MOJITO** \$26.000

*Ron blanco, hierbabuena, limón, azúcar, soda.*

---

**OLD FASHIONED** \$28.000

*Bourbon, azúcar y angostura.*

---

**DIABLO** \$30.000

*Tequila, limón, licor de cassis y ginger beer.*

---

**PALOMA** \$26.000

*Tequila, limón, miel de agave, toronja.*

---

**MOSCOW MULE** \$32.000

*Vodka, limon y ginger beer.*

---

**VESPER MARTINI** \$30.000

*Ginebra, Vodka, Vermut dry, aceite de cítricos.*

---

**PISCO SOUR** \$36.000

*Pisco, azúcar, limón y angostura.*

---

**PENICILIN** \$32.000

*Mezcla de whisky, limón, jengibre y miel.*

# BEBIDAS

---

## CERVEZAS

---

<i>Stella artois</i>	<b>\$14.000</b>
<i>Heineken</i>	<b>\$14.000</b>
<i>Corona</i>	<b>\$14.000</b>
<i>Club dorada</i>	<b>\$8.000</b>
<i>Club negra</i>	<b>\$8.000</b>
<i>Club roja</i>	<b>\$8.000</b>
<i>Aguila light</i>	<b>\$8.000</b>
<i>Poker</i>	<b>\$8.000</b>

## JUGOS

---

<i>Agua</i>	<b>\$7.000</b>	-	<i>Leche</i>	<b>\$8.000</b>
<i>Chontaduro</i>	<i>(temporada)</i>			
<i>Borojo</i>	<i>(temporada)</i>			
<i>Lulo</i>				
<i>Mora</i>				
<i>Mango</i>				
<i>Guanabana</i>				
<i>Maracuya</i>				

## LIMONADAS

---

**\$12.000**

<i>Cerezada</i>
<i>Coco</i>
<i>Mango biche</i>
<i>Hierbabuena</i>

## SODAS ITALIANAS

---

**\$14.000**

<i>Piña hierbabuena</i>
<i>Fresa y lychee</i>
<i>Arandanos y mora</i>
<i>Pepino y kiwi</i>

## MALTEADAS

---

**\$14.000**

<i>Chontaduro (temporada)</i>
<i>Vainilla</i>
<i>Chocolate</i>
<i>Fresa</i>
<i>Brownie</i>
<i>Oreo</i>
<i>Milo</i>



# ENTRADAS

## FRÍAS

### **CÓCTEL TRADICIONAL DE CAMARONES** \$32.000

*Ceviche de camarón, salsa de tomate o rosada, cebolla roja, cilantro, limón y chips de plátano.*

---

### **CEVICHE DE PESCA DEL DÍA Y MARACUYÁ** \$42.000

*Ceviche de pescado, cebolla roja, limón, cilantro, mayonesa de maracuyá y cocada.*

---

### **CEVICHE DE CALAMAR APANADO** \$32.000

*Ceviche de calamares apanados en panko, salsa de tomate o rosada, cebolla roja, cilantro, limón y chips de plátano.*

## CALIENTES

### **PATACÓN PACÍFICO** \$28.000

*Sudado de mariscos acompañado de patacón.*

---

### **BROCHETAS DE CAMARÓN Y QUESO COSTEÑO** \$34.000

*Camarón y queso costeño apanados en panko acompañados de miel de chontaduro.*

---

### **TACOS DE CAMARÓN** \$32.000

*Tortillas de maíz acompañada de camarones en tempura crocantes, guacamole y pico de gallo.*

# SOPAS Y CREMAS

**SOPA DE PESCADO** **\$30.000**

*Pesca fresca y fideos acompañados de arroz con coco y chips de plátano.*

---

**SOPA DE POLLO** **\$24.000**

*Pollo con verduras y fideos acompañados de arroz blanco y chips de plátano.*

---

**SOPA DE QUESO** **\$32.000**

*Queso costeño acompañado de arroz con coco y chips de plátano.*

---

**CREMA DE TOMATE** **\$26.000**

*Crema de tomates asados, galleta de parmesano y pan tostado.*

---

**CREMA DE JAIBA** **\$36.000**

*Jaiba acompañada de pan tostado*

---

**CREMA DE CAMARÓN** **\$36.000**

*Camarones acompañados de pan tostado.*

# PESCA DEL DÍA

**PESCA FRESCA A LA PLANCHA** **\$52.000**

*Filete de pescado a la plancha servido con arroz coco, patacón y ensalada.*

---

**PESCA FRESCA A LA MARINERA** **\$60.000**

*Filete de pescado a la plancha bañado en salsa marinera acompañado de arroz, coco y patacón.*

---

**PESCA FRESCA AL AJILLO** **\$52.000**

*Filete de pescado a la plancha bañado en menier, acompañado de arroz coco, patacón y ensalada.*

# PESCA DEL DÍA

**PESCA FRESCA PLATERA FRITA** \$65.000  
*Pescado platero frito acompañado de arroz coco y patacón.*

---

**SUDADO DE PESCA FRESCA PLATERA** \$65.000  
*Pescado platero sudado, acompañado de arroz coco y patacón.*

---

**SALMÓN A LA PLANCHA Y CONFITURA DE UCHUVAS** \$60.000  
*Filete de salmón asado a la plancha bañado en confituras de uchuvas, acompañado de puré de papa, ensalada de la casa y chips de plátano.*

# MARISCOS

**CAZUELA DE MARISCOS** \$60.000  
*Crema de mariscos acompañada de arroz con coco y patacón.*

---

**LANGOSTINOS Y MADURO GRATINADOS EN SALSA DE JAIBA** \$78.000  
*Langostinos asados en mariposa sobre plátano maduro frito bañados en salsa de jaiba y gratinados con queso mozzarella acompañados de arroz coco patacón.*

---

**LANGOSTINOS MARINERA** \$74.000  
*Langostinos asados bañados en salsa de mariscos acompañados con arroz coco y patacón.*

---

**LANGOSTINOS APANADOS** \$67.000  
*Langostinos apanados en panko, acompañados de arroz coco, patacón y ensalada.*

---

**CARAPACHOS DE JAIBA** \$65.000  
*Arroz de jaiba servido sobre su caparazón acompañado de chips de plátano.*

# MARISCOS

**SUDADOS (Piangua, Jaiba, Camarón) \$52.000**

*En triple, doble o sencillo*

*Sudado de mariscos acompañado de arroz coco y patacón.*

---

**ESPAGUETIS A LA MARINERA \$45.000**

*Espaguetis bañados en salsa de mariscos, acompañado de pan tostado.*

---

**ENSALADA DE CAMARONES A LA NARANJA Y QUESO FRITO \$48.000**

*Mix de lechuga fresca, aguacate, tomate fresco, plumas de cebolla morada, camarones apanados en panko bañados en almíbar de naranja y queso costeño apanado.*

---

**RISOTTO DE MARISCOS \$48.000**

*Arroz cremoso cocido en salsa de mariscos acompañado de patacón.*

---

**ARROZ CON CAMARÓN \$48.000**

*Arroz con coco, sofrito, camarones.*

---

**ARROZ A LA MARINERA \$48.000**

*Arroz coco cocido con sofrito y variedad mariscos.*

# TIERRA

## RES

### **MEDALLÓN DE RES GRATINADO CON SALSA DE TOMATES FRESCOS** \$52.000

*Medallones de lomo biche a la plancha bañado en salsa de tomates asados, queso gratinado y acompañado de arroz blanco y papas francesas.*

---

### **FILET MIGNON CON SALSA DE TOMASECA Y CHAMPIÑONES** \$52.000

*Medallones de lomo biche albardados en tocineta cocidos a la plancha bañado en salsa a base de tomaseca y champiñones acompañado de arroz blanco y papas francesas.*

---

### **PICAÑAGRILL (Corte importado)** \$90.000

*350g de picaña a la parrilla acompañado de chimichurri de la casa papa amarilla explotada y tartara, choclo parrillado cubierto de queso costeño, aguacate laminado.*

---

### **BABY BEEF** \$55.000

*Lomo biche en mariposa asado a la plancha acompañado de chimichurri de la casa, papas francesas y arroz blanco.*

---

### **CHURRASCO PARRILLADO** \$55.000

*Lomo caracha en mariposa asado a la parrilla acompañado de chimichurri de la casa, papas francesas y arroz blanco.*

---

### **ARROZ ARRECHO** \$40.000

*Arroz con cerdo, res, pollo, costilla, camarón y queso costeño acompañado de patacón.*

---

### **HAMBURGUESA DE LA CASA** \$30.000

*Pan brioche, cortes de res de la casa, lechuga, tomate, tartara de la casa acompañado de papas a la francesas.*

## POLLO

### **FILETE DE POLLO A LA PLANCHA** **\$34.000**

*Pechuga de pollo asada a la plancha acompañada de cebolla caramelizada, papas a la francesa y arroz blanco.*

---

### **CREPES DE POLLO Y TOCINETA GRATINADO** **\$32.000**

*Tortilla de trigo rellena de pollo y tocineta en salsa bechamel, gratinado y acompañado de papas francesas.*

---

### **SANDWICH CLUB** **\$30.000**

*Sándwich relleno de pollo, huevo, tocineta, jamón, queso, lechuga, tomate y tártara de la casa acompañado de papas a la francesa.*

---

### **NUGGETS DE POLLO** **\$18.000**

*Trocitos de pollo apanados en panko, acompañado papas a la francesa y salsa de tomate.*

## CERDO

### **CHULETA DE CERDO A LA CALIMA** **\$60.000**

*Pierna de cerdo apanada en panko bañada en salsa de mariscos acompañada de arroz con coco y patacón.*

---

### **CHULETA VALLUNA** **\$40.000**

*Pierna de cerdo apanada en panko acompañado de limón, arroz blanco y papas a la francesa.*

---

### **BONDIOLA DE CERDO HORNEADA Y BBQ BOROJO** **\$40.000**

*Bondiola de cerdo horneada y bañada en salsa BBQ de borojo acompañada de arroz con maíz dulce, tocineta crocante y papas francesa.*

# COMPARTIR

## PICADA DE CARNES

*Bandeja de carnes asadas a la plancha, carne de res, pechuga de pollo, costilla ahumada, pierna de cerdo y chorizo, acompañado de papas a la francesa, monedas de plátano, yuca frita, gajos de tomate y limón.*

<b>X1</b>	<b>\$38.000</b>
<b>X2</b>	<b>\$60.000</b>
<b>X3</b>	<b>\$80.000</b>

---

## PICADA DE MARISCOS (2 a 3 personas) **\$110.000**

*Bandeja de variedad de mariscos apanados, camarón, calamar, pescado, langostino y mejillón acompañado papas a la francesa, monedas de plátano, yuca frita, gajos de*

---

## SALCHIPAPA DE LA CASA **\$18.000**

<i>Adición queso mozzarella</i>	<b>\$4.000</b>
<i>Adición tocineta</i>	<b>\$3.000</b>

---

## CALAMARES APANADOS Y TÁRTARA DE LA CASA **\$38.000**

*Anillos de calamar apanados en panko acompañados de salsa tártara de la casa.*

---

## VEGETARIANO

### **BOWL DE VERDURAS, FALAFEL Y ARROZ CON AJONJOLÍ** **\$36.000**

*Bowl de verduras frescas, falafel y arroz blanco con ajonjolí.*

---

### **CREPES DE AGUACATE** **\$36.000**

*Tortilla de trigo rellena de aguacate parrillado y verduras salteadas, gratinado y acompañado de papas francesas.*

## POSTRES

### **TORTA DE NARANJA Y AMAPOLA+ HELADO DE VAINILLA** **\$14.000**

*Torta tibia de naranja cubierta de semillas de amapola, acompañada de helado de vainilla y frutos secos.*

---

### **MERENGÓN CON FRUTA FRESCA Y CHANTILLY SUSPIRO** **\$14.000**

*fruta fresca y chantilly.*

---

### **GALLETA DE CHIPS DE CHOCOLATE CALIENTE CON HELADO DE VAINILLA Y SALSA DE CHOCOLATE** **\$14.000**

*Galleta caliente servida sobre su molde acompañada de helado de vainilla*

---

### **BROWNIE DE CHOCOLATE O RED VELVET** **\$14.000**

*Brownie acompañado de helado de vainilla y salsa de chocolate.*