

LA GLORIA RESTAURANTE

HOTEL AMARLA

CARTAGENA DE INDIAS

Nuestros precios están en miles de pesos colombianos e incluyen impuestos.



lagloriactg

Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores 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. Al momento de solicitar la cuenta, indíquelo a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indíquelo el valor que quiere dar como propina. En este establecimiento de comercio los dineros recogidos por concepto de propina se destinan un 90% para los empleados de la cadena de servicio y 10% es destinado a un fondo de contingencia operativa para reposición. En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la línea exclusiva dispuesta en Bogotá para atender las inquietudes sobre el tema: 651 3240 ó a la Línea de Atención al Ciudadano de la Superintendencia de Industria y Comercio: 5 92 04 00 en Bogotá o para el resto del país línea gratuita nacional: 018000 910165, para que radique su queja.



ceviches & tiraditos

CEVICHE PIURANO “EL CLASICO” - \$38

Dados de pescado marinado en zumo de limón y leche de tigre, acompañado de maíz cancha peruana, lechuga y camote

CEVICHE NORTEÑO - \$42

Dados de pescado marinado en zumo de limón y leche de tigre, calamar, camarones y pulpo, en crema de rocoto, acompañado de maíz cancha peruana, lechuga y camote

TIRADITO DE LANGOSTINOS AL GRILL - \$42

Langostinos al grill en zumo de cítricos, leche de tigre, chalaca, flor de cilantro, crocante de maíz morado y aguacate

TIRADITO DE SALMÓN NIKEI - \$42

Láminas de salmón sobre leche de tigre, en aromas asiáticos, flor de cilantro, crocante de maíz y aguacates

CEVICHE CARRETILLERO - \$45

Ceviche clásico de pesca blanca al rocoto y ají limo, leche de tigre y coronado de camarón y calamar al panco



Nuestros precios están en miles de pesos colombianos e incluyen impuestos.

otras entradas

PULPO TOSTADO SOBRE PURÉ DE CHONTA AMAZÓNICO - \$42

Puré de palmito amazónico y ajo con pulpo tostado en chorizo español y paprika

ANTICUCHO MARINERO - \$42

Brochetas de pescado, pulpo, langostino y vegetales en una salsa anticuchera con sus papas doradas y criolla

TUNA PEPPER STEACK - \$44

Puré de camote sobre un atún sellado a las 5 pimientos en una salsa de brandy y mantequilla negra con su ensaladilla

TRILOGÍA DE CAUSAS - \$44

Puré de papas amarillas al ají escabeche, con pulpo al olivo, ceviche y camarones al panco en salsa cóctel

TARTAR DE ATÚN NIKEI - \$44

Cubitos de atún marinado en aromas asiáticos, aguacate, rabanitos y tostadas

CAUSA ACEVICHADA - \$45

Puré de papas amarillas al ají escabeche, crocante de camarones y ceviche





arroces & pastas

ARROZ CHAUFA DE MARISCOS AL WOK - \$54

Langostinos, camarones, pulpo y calamar salteados al wok con arroz frito en aromas cantones. Con su tortilla y maduro frito

ARROZ CON MARISCOS CHALACO - \$54

Arroz cremoso en aderezos y ajíes peruanos con mariscos (camarón, calamar, pulpo, mejillón, almejas) en salsa a lo macho

RISOTTO EN SALSA DE CHUPE - \$54

Cremoso arroz en salsa de chupe Arequipeño, langostinos parrilla, habas, alverjitas, choclo, queso, huevo frito y su chalaca

ARROZ 4 QUESOS, SHITAKE Y LOMO - \$59

Arroz cremoso en salsa 4 quesos, shitake y medallones de lomo a la parrilla

ROSSINI EN SALSA MENESTRON Y LANGOSTA - \$59

Rossini en una salsa de albahaca y quesos con langosta parrillera y salsa chalaca

TAGLIATELLE DE LANGOSTA - \$59

Pasta tagliatelle en una salsa de ají amarillo, crema, langosta y tocino



otros fuertes

POLLO A LA BRASA AL JOSPER - \$49

Medio pollo al carbón con sus papas crocantes y ensalada

CORVINA EN SALSA A LO MACHO - \$54

Filete de corvina sobre una salsa de ajíes peruanos, mariscos (pulpo, calamar, camarón, mejillón y langostino) con su arroz blanco

SUDADO DE CORVINA A LA CHORRILLANA - \$54

Filete de corvina sudada en ají amarillo, cebolla, tomate, morrones en cerveza y vino. Acompañado de arroz blanco

RABO DE TORO AL VINO TINTO Y PURÉ CRIOLLO - \$54

Sedoso de puré de papas amarillas sobre un guiso de rabo de toro al vino tinto de cocción lenta

COSTILLAR DE TERNERA BRASEADA - \$55

Costilla de ternera en sus propios jugos, papas a la diablo y ensalada fresca

LOMO SALTADO AL JUGO - \$55

Trozos de lomo salteados al wok con vegetales soya, acompañados con papas fritas y arroz blanco

LOMO MAR Y TIERRA - \$59

Guiso de Locro (ahuyama, habas y queso) sobre medallones de lomo al grill y camarones al rocoto





postres

SUSPIRO DE LAS LIMEÑAS - \$22

Dulce de leche en merengues al oporto melcochudos y fresas

MIL HOJAS EN CRÉME BRULÉE - \$22

Capas de masa hojaldre rellenas en crème brulée y costra de vainilla

TORTA DE CHOCOLATE AL RON - \$22

Chocolates al 65% de cacao colombiano hecho torta y emborrachado en ron, con helado y garrapiña de almendras

bebidas

LIMONADA NATURAL - \$12

LIMONADA DE YERBABUENA - \$12

LIMONADA DE COCO - \$12

LIMONADA CON CEREZAS - \$12

COCA-COLA (Regular- Zero) - \$5

JUGOS NATURALES (Corozo, Lulo, Mora, Fresa, Patilla) - \$12

CERVEZAS IMPORTADAS - \$12

CERVEZAS NACIONALES - \$10

AGUA - \$5



carta de vinos

C H I L E

MISIONES DEL RENGO | CARMENERE - \$93

RESERVADO CONCHA Y TORO | CABERNET SAUVIGNON - \$89

RESERVADO CONCHA Y TORO | SAUVIGNON BLANC - \$89

MONTES CLASSIC SERIES | CHARDONNAY - \$145

LIVANA | SAUVIGNON BLANC - \$80

LIVANA | CARMENERE - \$80

LIVANA | SAUVIGNON BLANC - 375 ml - \$49

LIVANA | CARMENERE - 375 ml - \$49

A R G E N T I N A

MONTES | MERLOT - \$125

FINCA DE ORIGEN | MALBEC - \$125

KAIKEN | MALBEC - \$125

MALBEC | ROSÉ - \$124

ALMA MORA | ROSÉ - \$124

FINCA DE ORIGEN | CHARDONNAY - \$124

FINCA LAS MORAS | CHARDONNAY - \$125

KAIKEN | TORRONTES - \$145



carta de vinos

E S P A Ñ A

PATA NEGRA | TEMPRANILLO - \$93

LEGADO MUÑOZ | TEMPRANILLO - \$93

FINCA MUÑOZ | MACABEO VERDEJO - \$93

RAMÓN BILBAO | ROSÉ - \$145

CAVA DON ROMÁN | BRUT - \$145

I T A L I A (VENETO)

EUGANEI IGT | PINOT GRIGIO - \$93

CANTINA COLLI EUGANEI | ROSSO - \$93

BISOL VALDOBBIADENE | PROSECCO - \$149

PROSECCO EXTRA DRY - \$149

EUGANEI | PROSECCO DOC - \$145



Nuestros precios están en miles de pesos colombianos e incluyen impuestos.

los de siempre

CUBA LIBRE | MOJITO | GIN TONIC | MARGARITA - \$35

atreve te con...

**PISCO SOUR CLÁSICO | PISCO SOUR DE MARACUYÁ
CHILCANO CLÁSICO - \$35**

otros alcoholes

OLD PARR 12 AÑOS | Shot - \$35

OLD PARR 12 AÑOS | Botella 750 ml - \$350

TEQUILA JOSÉ CUERVO REPOSADO | Shot - \$35

BUCHANAN'S 12 AÑOS | Shot - \$35

BUCHANAN'S 12 AÑOS | Botella 750 ml - \$350

RON DICTADOR 20 AÑOS | Shot - \$40

DON JULIO 70 | Shot - \$40



Nuestros precios están en miles de pesos colombianos e incluyen impuestos.