



BOCAS DE CENIZA

PARA LAS MANÁNAS

AREPA DE HUEVO

Del Bolívar y del Atlántico, pero popularizado por Luruaco. Amasijo frito hecho con masa de maíz y relleno con huevo.

\$ 5.900

DEDITO DE OLAYA

Servido en los clubes ABC y Barranquilla para el presidente Olaya Herrera. Dedito típico barranquillero hecho con masa de trigo frita y relleno de queso costeño.

x1 \$ 5.600
x3 \$ 16.500
x6 \$ 31.800

CAYEYE SAMARIO

De la zona bananera del Magdalena, conocido como el manjar verde. Guineo machucado con trozos de chicharrón crocante y queso costeño.

\$ 21.500

HUEVOS BOCAS DE CENIZA

Huevos al gusto acompañados con arepa de queso asada. (Puedes solicitarlos con jamón, queso mozzarella, maíz, tomate y cebolla).

\$ 16.500

HUEVOS BOCAS DE CENIZA CON CAYEYE

Huevos al gusto acompañado de Guineo verde machacado con trozos de chicharrón crocante y queso costeño.

\$ 26.000

PORCIÓN DE FRUTAS

Opción del día.

\$ 10.800

SÁNDWICH DE HUEVO CON TOCINETA

\$ 12.900

★ RECOMENDADO

ENTRADAS

LANGOSTINOS

BOCAS DE CENIZA

\$ 32.800

Presentamos un manjar del Caribe Colombiano aromatizado con ajo y brandy.

TOSTONES PRECOLOMBINOS

x4 \$ 25.600

Conocido comúnmente como patacón, tostón, tachino, patacón pisao frito o simplemente como más te guste llamarlo, estos tostones hechos de plátano verde están coronados con trozos de chicharrón.

TOSTONES DEL MAR

x4 \$ 30.600

Conocido comúnmente como patacón, tostón, tachino, patacón pisao frito o simplemente como más te guste llamarlo, estos tostones hechos de plátano verde están coronados con camarones en su salsa.

★ MAÍZ DESGRANADO CROCANTE

\$ 29.100

Explosión de sabores con nuestro maíz desgranado con queso criollo rallado y polvo de tocineta.

★ CHAMPIÑONES AL AJILLO

\$ 21.100

A pesar de que su origen es francés, esta especie nos acompaña día a día y a Bocas de Ceniza llega en una exquisita reducción de mantequilla de ajo y con pan baguette.

SOPAS

MOTE DE QUESO

\$ 29.400

Conocido originalmente como mote de candela, y cuyo origen se remonta a la época de la guerra de los mil días, esta sopa típica sucreña está hecha con ñame y cubos de queso costeño.

ENSALADAS

BOCAS DE CENIZA

Con la entrada de migrantes a la costa colombiana, se da el mestizaje. Hecha con marañones originarios de Asia, lechuga fresca, tomate Cherry de origen Azteca, maíz tierno de los nativos amerindios, crocantes de casabe típico de nuestros ancestros en la época precolombina y cubos de queso costeño frito, con una vinagreta de cilantro.

\$ 35.500

ENSALADA CONQUISTADOR

Base de rúcula y mix de lechugas, acompañada de queso pecorino originario del sur de Italia, coronada con finas tiras de pollo.

\$ 37.800

ARROCES

ARROZ DE CAMARÓN

Con el antiguo lema de los riohacheros en los albores de la república, "camarón con arroz, aunque no haya Dios", este arroz típico de camarones inspirado en la Guajira, viene acompañado de patacones.

\$ 37.500

ARROZ DE CERDO

El cerdo ibérico fue el ganado europeo que más fácilmente se adaptó al Caribe, entre las preparaciones más típicas de nuestra región se encuentra el arroz apastelado de cerdo, acompañado con chips de plátano.

\$ 37.300

ARROZ CARIBE

Descubre el sabor del Caribe con nuestro arroz cremoso de coco, mezclado con camarones y langostos frescos. Acompañado de tostones de plátano verde.

\$ 38.700

ARROZ CALDOSO DE MARISCOS

Arroz meloso cocido en fondo de mariscos con pulpo, calamar, almejas y camarón. Acompañado de tostones de plátano verde.

\$ 43.200

CARNES

BOWL CARTAGENERO

Adaptación de la típica posta cartagenera. Trozos de posta negra con arroz con coco y patacones.

\$ 26.800

CARNES

POSTA CARTAGENERA

Con sus orígenes en la cocina española, africana y nuestros ancestros indígenas. Posta negra, con arroz con coco, ensalada de aguacate y patacones.

\$ 34.800

★ CHICHARRÓN BOWL

¿Habías probado alguna vez un chicharrón crujiente con arroz de coco, patacones y ensalada de aguacate? Pruébalo y cuéntanos que tal teparece la combinación.

\$ 33.500

★ CHURRASCO A LA PARRILLA

Tradicional corte de res a la parrilla con papas a la francesa y ensalada del día.

\$ 50.000

★ BABY BEEF

200 gr de lomo fino, Acompañado de puré de papa o papas a la francesa y ensalada de la casa.

\$ 47.100

PESCADOS Y MARISCOS

BOWL DEL MAR

La fritura de herencia africana es muy típica en el Caribe, especialmente especialmente en la preparación de los pescados. Deditos de pescado frito acompañado de arroz de coco, aguacate y tostones de platano verde.

\$ 31.100

SALMÓN A LA PARRILLA

Filete de pescado a la parrilla, en salsa a elección (Menier o Finas Hierbas). Acompañado de puré de plátano amarillo (Mofongo) y ensalada de la casa.

\$ 55.700

LANGOSTINOS CARIBEÑOS

Se unen dos de los imperdibles en Bocas de Ceniza. Este plato es la combinación perfecta entre Langostinos aromatizados con ajo y brandi, acompañados del famoso cayeye samario y ensalada de la casa.

\$ 42.000

FILETE DE PESCADO COSTRA PLATANO

Filete de pesca blanca con crujiente empanizado de plátano, acompañado de arroz con coco, ensalada de aguacate y patacón.

\$ 36.800

ROBALO EN COSTRA DE FRUTOS SECOS

Róbalo fresco sellado en costra de frutos secos bañado en mantequilla avellanada. Acompañado de espaguetis al óleo y ensalada de la casa.

\$ 54.600

★ RECOMENDADO

AVES

PECHUGA EN SALSA DE CHAMPIÑONES

Pechuga de pollo a la parrilla bañada en salsa de champiñones. Acompañado de papas a la francesa o puré de papa y ensalada de la casa.

\$ 36.100

PECHUGA AL LIMÓN

Pechuga de pollo a la parrilla bañada en salsa a base de mantequilla, limón y ajo. Acompañado de puré de papa y ensalada fresca.

\$ 35.600

★ PECHUGA RELLENA DE ESPINACA Y QUESO

Los rellenos siempre te pueden sorprender y este no será la excepción. Disfruta de una jugosa pechuga rellena de espinaca y queso, acompañada de puré de papa y ensalada fresca.

\$ 40.500

VEGETARIANOS

★ BOWL VEGETARIO

Hamburguesita de lenteja con arroz y ensalada de la casa.

\$ 22.900

LASAÑA DE CHAMPIÑONES Y QUESO AZUL

\$ 34.100

SÁNDWICHES

A partir de 3:00 p.m.
hasta el cierre.

SÁNDWICH DE CAMARÓN

Antes de la Colonia, los nativos costeros ya complementaban su dieta con camarones. Sándwich de camarones gratinados con queso mozzarella y parmesano, en pan pullman sellado con mantequilla clarificada, acompañado de papas a la francesa.

\$ 23.500

SÁNDWICH 4 QUESOS

Fusión cremosa de queso costeño, holandés, mozzarella y parmesano fundidos entre pan dorado y crocante.

\$ 24.500

SÁNDWICH DE POSTA

Inspirado en la típica posta negra, trozos de posta, con queso costeño asado, lonjas de aguacate y cebolla encurtida, en pan pullman sellado con mantequilla clarificada.

\$ 22.600

SANDWICHES

SAÁNDWICH DE POLLO

\$ 21.800

Pechuga de pollo, con queso costeño asado, rugula y tocineta, en pan pullman sellado con mantequilla clarificada, acompañado de papas a la francesa.

HAMBURGUESA

A partir de 3:00 p.m.
hasta el cierre

REYNOLDS BURGER

\$ 25.600

Pan hecho en casa, carne de res, tocineta, mix de queso costeño y cheddar, rugula y cebolla caramelizada en reducción de corozo. Acompañada de papas a la francesa o gaseosa.

POSTRES

GALLETA CHOCO MASMELO

\$ 9.000

Galleta de chocolate con masmelo.

GALLETA DE GUAYABA

\$ 8.400

Galleta de vainilla con bocadillo, chocolate blanco.

GALLETA DE CHOCOLATE CON ALMENDRA

\$ 8.000

GALLETA RED VELVET

\$ 9.100

BROWNIE DE MILO CON GELATO DE VAINILLA

\$ 18.900

Acompañado de Salsa de Arequipe.

PORC. CHEESECAKE DE AREQUIPE

\$ 24.200

PORC. CHEESECAKE ALEGRÍA

\$ 24.200

MILHOJA DE AREQUIPE

\$ 19.100

GELATO SENCILLO

\$ 9.400

GELATO DOBLE

\$ 16.900

GELATO SENCILLO GOURMET

\$ 10.600

★ RECOMENDADO



BEBIDAS CALIENTES

AMERICANO	\$ 4.900
AMERICANO DOBLE	\$ 7.400
EXPRESSO	\$ 4.800
EXPRESSO DOBLE	\$ 6.000
MACCHIATO	\$ 7.000
CAFÉ LATTE	\$ 7.200
CAPPUCCINO	\$ 9.600
MILO	\$ 9.700
CAPPUCCINO DE VAINILLA	\$ 10.000

BEBIDAS FRÍAS

ICE CARAMEL COFFEE (22onz)	\$ 13.500
ICE CARAMEL COFFEE (14onz)	\$ 11.600
ICE CHOCOLATE COFFEE (22onz)	\$ 16.000
ICE CHOCOLATE COFFEE (14onz)	\$ 12.200
FRAPPUCCINO (22 onz)	\$ 16.300
FRAPPUCCINO (14onz)	\$ 10.600
MILO FRAPPÉ	\$ 9.800

BEBIDAS NATURALES

LIMONADA NATURAL	\$ 10.000
LIMONADA CEREZADA	\$ 11.500
LIMONADA HIERBABUENA	\$ 12.200
LIMONADA DE COCO	\$ 13.100
SODA DE COROZO	\$ 10.500
Soda frutos rojos del trópico a base de Corozo.	
SODA DE TAMARINDO	\$ 11.700
SODA DE FRUTOS AMARILLOS	\$ 12.200
Soda a base de frutos amarillos.	
CAÑA	\$ 10.900
Bebida a base de dulce de panela.	

BEBIDAS EMBOTELLADAS

GASEOSA PET 400	\$ 6.100
H2O PET 600 ML	\$ 6.700
TÉ HATSU 400 ML	\$ 10.900
AGUA PET 600 ML	\$ 2.800