



BOCAS DE CENIZA

PARA LAS MAÑANAS

AREPA DE HUEVO \$ 5.700

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

DEDITO DE OLAYA X1 \$ 5.000 X3 \$ 14.400 X6 \$ 28.000

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.

CAYEYE SAMARIO \$ 18.900

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

HUEVOS BOCAS DE CENIZA \$ 14.400

Huevos al gusto acompañado con arepa de queso asada. (Puedes armar los huevos con jamón, queso mozzarella, maíz, tomate y cebolla).

HUEVOS BOCAS DE CENIZA CON CAYEYE \$ 23.800

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

PORCIÓN DE FRUTAS \$ 10.200

Opción del día.

SANDWICH DE HUEVO CON TOCINETA \$ 11.300

ENTRADAS

LANGOSTINOS BOCAS DE CENIZA \$ 28.800

Presentamos un manjar del Caribe colombiano aromatizado con ajo y brandi.

★ RECOMENDADO

ENTRADAS

CROQUETAS DE CAYEYE CON CHICHARRON X3 \$ 21.500

Croquetas de Cayeye apanadas, rellenas de chicharrón. Acompañadas de la salsa de la casa.

TOSTONES PRECOLOMBINOS X4 \$ 22.400

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 \$ 26.900

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 \$ 25.500

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

★ CHAMPIÑONES AL AJILLO \$ 18.500

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 pan baguette.

SOPAS

MOTE DE QUESO \$ 25.800

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 \$ 31.200

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.

ENSALADA CONQUISTADOR \$ 33.200

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

ENSALADA CON LANGOSTINOS \$ 37.100

Mix de lechugas y rúgula, acompañada de tomate cherry, aguacate, naranja y ajonjolí tostado coronada con langostinos y notas crocantes de escamas de parmesano.

ARROCES

ARROZ DE CAMARÓN \$ 32.900

Con el antiguo lema de los ríochacheros 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.

ARROZ DE CERDO \$ 32.800

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.

ARROZ CARIBE \$ 36.800

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

CARNES

POSTA CARTAGENERA \$ 30.500

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

BOWL CARTAGENERO \$ 23.800

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

★ CHICHARRÓN BOWL \$ 31.300

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

★ SOLOMILLO DE CERDO \$ 40.300

Medallones de solomillo bañados en reducción de vino tinto y flor de jamaica. Acompañado de ensalada de la casa y puré de papa.

★ CHURRASCO A LA PARRILLA \$ 46.600

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

★ BABY BEEF \$ 44.200

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

PESCADOS Y MARISCOS

ROBALO CARIBE \$ 49.300

Colombia posee cerca de un cuarto de los peces en el mundo, distribuidos principalmente en ciénagas de Bolívar y el Magdalena, el robalo blanco es considerado un actor clave del ecosistema. Filete de robalo en salsa de ají y coco, sobre cremoso de papa.

★ RECOMENDADO

PESCADOS Y MARISCOS

BOWL DEL MAR \$ 29.000

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

SALMÓN A LA PARRILLA \$ 55.100

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.

LANGOSTINOS CARIBEÑOS \$ 37.700

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.

AVES

PECHUGA TRES QUESOS \$ 40.700

PECHUGA GRATINADA
Pechuga de pollo gratinada con tres quesos, coronada con crocantes de queso. Acompañado con mix de lechugas frescas y puré de papa.

PECHUGA AL LIMÓN \$ 31.300

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.

★ PECHUGA RELLENA DE ESPINACA Y QUESO \$ 40.500

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.

VEGETARIANOS

★ BOWL VEGETARIANO \$ 20.100

Hamburguesita de lenteja con arroz y ensalada de la casa.

★ LASAÑA DE BERENJENA \$ 25.400

Disfruta de esta cama de berenjenas con queso mozzarella, salsa pomodoro y pan baguette.

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

SANDWICH DE CAMARÓN \$ 20.600

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.

SANDWICH DE POSTA \$ 19.800

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. Acompañado de papas a la francesa

SANDWICH DE POLLO \$ 19.100

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

★ HAMBURGUESA BOCAS DE CENIZA \$ 20.000

100 gr de capón molido, en reducción de salsa dulce de la casa con queso costeño asado, tocineta, cebolla crujiente y regula. Pídelo con papas a la francesa o gaseosa.

REYNOLDS BURGER \$ 22.400

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 \$ 7.800

Galleta de chocolate con masmelo.

GALLETA DE GUAYABA \$ 6.200

Galleta de vainilla con bocadillo, chocolate blanco.

GALLETA DE CHOCOLATE CON ALMENDRA \$ 6.900

GALLETA RED VELVET \$ 7.900

PORC. TORTA CHOCOMANI \$ 17.900

Ganache de chocolate y mantequilla de maní, cubierto de jumbo jet y crema de leche.

PORC. CHEESECAKE ALEGRÍA \$ 22.900

MILHOJA DE AREQUIPE \$ 14.300

GELATO SENCILLO \$ 8.200

GELATO DOBLE \$ 14.200

GELATO SENCILLO GOURMET \$ 9.400

GELATO DOBLE GOURMET \$ 16.900

BEBIDAS CALIENTES

AMERICANO \$ 4.200

AMERICANO DOBLE \$ 6.300

EXPRESSO \$ 4.600

EXPRESSO DOBLE \$ 5.800

MACCHIATO \$ 6.900

CAFÉ LATTE \$ 8.500

CAPPUCCINO \$ 8.900

MILO \$ 9.500

CAPPUCCINO DE VAINILLA \$ 9.900

BEBIDAS FRÍAS

ICE CAMEL COFFEE (22onz) \$ 11.800

ICE CAMEL COFFEE (14onz) \$ 10.100

ICE CHOCOLATE COFFEE (22onz) \$ 14.000

ICE CHOCOLATE COFFEE (14onz) \$ 10.700

FRAPPUCCINO (22 onz) \$ 14.200

FRAPPUCCINO (14onz) \$ 9.300

MILO FRAPPÉ \$ 9.100

BEBIDAS NATURALES

LIMONADA NATURAL \$ 8.700

LIMONADA CEREZADA \$ 10.700

LIMONADA HIERBABUENA \$ 10.700

LIMONADA DE COCO \$ 11.400

SODA DE COROZO \$ 9.100

Soda frutos rojos del trópico a base de Corozo.

SODA DE TAMARINDO \$ 10.200

SODA DE FRUTOS AMARILLOS \$ 10.700

Soda a base de frutos amarillos.

CAÑA \$ 9.500

Bebida a base de dulce de panela.

BEBIDAS EMBOTELLADAS

GASEOSA PET 400 \$ 5.400

H2O PET 600 ML \$ 6.000

TÉ HATSU 400 ML \$ 9.500

AGUA PET 600 ML \$ 2.400