



# BOCAS DE CENIZA

## PARA LAS MAÑANAS

### AREPA DE HUEVO \$ 5.300

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

### DEDITO DE OLAYA X1 \$ 4.400 X3 \$ 12.500 X6 \$ 24.400

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 \$ 18.000

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 \$ 13.300

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 \$ 22.700

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

### PORCIÓN DE FRUTAS \$ 9.100

Opción del día.

## ENTRADAS

### LANGOSTINOS BOCAS DE CENIZA \$ 25.300

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

## ENTRADAS

### CHICHARRÓN Y BORONÍA \$ 30.200

De la influencia Árabe Andaluz en el Caribe. Puré de berenjena y plátano maduro llamado boronía, con piezas de chicharrón.

### TOSTONES PRECOLOMBINOS x4 \$ 19.600

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.

### ★ COCTEL DE CAMARÓN \$ 26.000

Receta clásica de coctel de camarón acompañado de arañitas de plátano verde.

### ★ MAÍZ DESGRANADO CROCANTE \$ 22.400

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

### ★ CHAMPIÑONES AL AJILLO \$ 16.900

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 \$ 22.000

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 \$ 27.700

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 \$ 28.200

Base de espinaca y rúgala, acompañada de nuez pecana, queso pecorino originario del sur de Italia, coronada con finas tiras de pollo.

## ARROCES

### ARROZ DE CAMARÓN \$ 30.600

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 \$ 29.600

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.

## CARNES

### POSTA CARTAGENERA \$ 26.500

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 \$ 21.300

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

### ★ CHICHARRÓN BOWL \$ 29.200

¿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.

### ★ COSTILLA DE CERDO EN SALSA DE CAFÉ \$ 43.500

Jugosos y tiernos 200 gr de costilla de cerdo aromatizada en nuestra salsa de café. Toda una mezcla de sabores que te encantará. Pídelo con papas a la francesa.

### ★ CHURRASCO A LA PARRILLA \$ 44.200

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

### ★ LOMO AL BISTEC \$ 42.700

Acompañado del guiso que todos conocemos de tomate y cebolla te traemos estos deliciosos 180gr de lomo fino. Pídelo con arroz blanco, patacones y ensalada.

## PESCADOS Y MARISCOS

### ROBALO CARIBE \$ 47.500

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 yuca con notas crocantes.

### ★ RECOMENDADO

## PESCADOS Y MARISCOS

### BOWL DEL MAR \$ 26.100

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 \$ 50.500

Filete de pescado a la parrilla bañado en salsa de menier y acompañado de puré de papa y ensalada a del día.

### LANGOSTINOS CARIBEÑOS \$ 34.600

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 AL LIMÓN \$ 26.700

Pechuga de pollo a la parrilla bañada en salsa a base de mantequilla, limón y ajo. Acompañamiento del día.

### ★ PECHUGA RELLENA DE ESPINACA Y QUESO CON PURÉ DE PAPA Y ENSALADA \$ 38.000

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 del día.

## VEGETARIANOS

### ★ BOWL VEGETARIANO \$ 17.200

Hamburguesita de lenteja con arroz y ensalada de la casa.

### ★ LASAÑA DE BERENJENA \$ 23.900

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 \$ 19.000

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 \$ 18.300

Inspirado en la típica posta negra. Trozos de posta negra, con queso costeño asado, lechuga rizada y cebolla crocante, 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 \$ 18.600

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.

## POSTRES

### GALLETA CHOCO MASMELO \$ 7.100

Galleta de chocolate con masmelo.

### GALLETA DE GUAYABA \$ 5.500

Galleta de vainilla con bocadillo, chocolate blanco.

### GALLETA DE CHOCOLATE CON ALMENDRA \$ 6.300

### PORC. TORTA CHOCOMANI \$ 15.300

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

### PORC. CHEESECAKE ALEGRÍA \$ 20.600

Con dulce de leche.

### MILHOJA DE AREQUIPE \$ 12.000

## BEBIDAS CALIENTES

### AMERICANO \$ 4.300

### AMERICANO DOBLE \$ 5.400

### ESPRESSO \$ 4.300

### MACCHIATO \$ 6.300

### CAFÉ LATTE \$ 7.800

### CAPPUCCINO \$ 8.200

### MILO \$ 8.100

★ RECOMENDADO

## BEBIDAS FRÍAS

### ICE CAMEL COFFEE (22onz) \$ 11.100

### ICE CAMEL COFFEE (14onz) \$ 8.800

### ICE CHOCOLATE COFFEE (22onz) \$ 12.300

### ICE CHOCOLATE COFFEE (14onz) \$ 9.400

### MILO FRAPPÉ \$ 8.100

## BEBIDAS NATURALES

### LIMONADA NATURAL \$ 8.200

### LIMONADA CEREZADA \$ 9.400

### LIMONADA HIERBABUENA \$ 9.400

### FRESCURA COSTERA \$ 8.000

Soda frutos rojos del trópico a base de Corozo.

### FLOR DE ORO \$ 10.200

Soda a base de frutos amarillos.

### CAÑA \$ 8.700

Bebida a base de dulce de panela.

## BEBIDAS EMBOTELLADAS

### GASEOSA PET 400 \$ 4.700

### H2O PET 600 ML \$ 5.400

### TÉ HATSU 400 ML \$ 8.900

### AGUA PET 600 ML \$ 2.100

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

### AMERICANO + GALLETA CHOCO MASMELO \$ 9.600

### AMERICANO + GALLETA DE GUAYABA \$ 8.400

### HELADO CON GALLETA DE GUAYABA Y SALSA \$ 17.900

### HELADO CON GALLETA CHOCO MASMELO Y SALSA \$ 18.300