



restaurante

SWEET WAVES

. ENTRADAS.

CEVICHE DE CAMARONES

Camarones marinados en zumo de limón, cebolla y pimienta negra. Acompañado con fruto de pan o patacón. Puedes agregarle picante y/o cilantro.

CEVICHE DE PESCADO

Cubos de pescado fresco bañados en zumo de limón, cebolla, pimienta negra y un toque de vino blanco. Acompañado con fruto de pan o patacón.

CÓCTEL DE LANGOSTINOS

Langostinos frescos con cebolla, salsa rosada y un toque de ajo. Acompañado con galletas de soda.

CÓCTEL MIXTO

Deliciosa mezcla de langostinos, langosta y caracol. Acompañado con galletas de soda.

SOPA DE CANGREJO NEGRO

Tradicional sopa de cangrejo negro aromatizada con albahaca. Acompañada con fruto de pan o pan blanco. **| POR TEMPORADA**

SOPA DEL HUERTO

Receta de la abuela, preparada con variedad de verduras frescas. Acompañada con fruto de pan o pan blanco.

SOPA PESCADO & COCO

Sopa a base de pescado fresco, vegetales y crema de coco.

FRUTO DE PAN **| POR TEMPORADA**

Crocante y suave fruto tropical frito acompañado con suero costeño.

ALGUNOS DE NUESTROS PLATOS DEPENDEN DE LA TEMPORADA DE VEDA.

PESCADOS. & MARISCOS

ALGUNOS DE NUESTROS PLATOS DEPENDEN
DE LA TEMPORADA DE VEDA.

PESCA DEL CARIBE.

Pargo entero fresco, frito en aceite aromatizado con coco.

PESCADO AL AJILLO

Filete de dorado marinado y sellado a la plancha.

PESCADO A LA PLANCHA

Filete de dorado marinado y sellado a la plancha.

- * 500gr
- * 750gr
- * 1000gr

| PLATOS DISPONIBLES FUERA DE LA TEMPORADA DE VEDA.

CRAB BACKS & CANGREJO A LA ISLEÑA

Receta tradicional de la isla preparada a base de carne de cangrejo negro guisada y bañada con salsa de ajo, pimienta, cebolla, pimentón, mantequilla y albahaca.

MARISCADA OLD PROVIDENCE

Deliciosa mezcla de langosta, camarón, calamar y carne de cangrejo negro sazonada con albahaca, pimienta, ajo y gratinada con queso parmesano.

ALBÓNDIGAS DE PESCADO.

Tradicionales bolitas fritas de pescado, cebolla, ajo y pimentón.

ARROZ CON CAMARONES Y LANGOSTINOS.

Arroz al estilo caribeño con camarones y langostinos salteados.

RONDÓN

Receta tradicional del archipiélago preparada a fuego lento.

Guiso a base de pescado fresco, caracol, pigtail, coco, ñame, papa, yuca, plátano pintón, cebolla roja, ajo, pimentón y albahaca. **\$40.000**

PICADA DEL MAR

Muelitas de cangrejo al ajillo, trozos de pescado frito, camarones y calamares apanados.

Acompañada con fruto de pan o patacón.

Acompañamientos:

Ensalada mixta de lechuga, tomate, pepino, cebolla, zanahoria y repollo y dos de las siguientes opciones:

- Fruto de pan. * Disponible por temporadas.
- Arroz con coco frito.
- Arroz blanco.
- Patacón verde o pintón.
- Yuca frita.
- Papas a la francesa.



. CARNES. & AVES

BABY BEEF

Lomo fino de res a la plancha.

WOK DE POLLO O DE RES

Variedad de vegetales salteados al wok.

Opcional: Con lonjas de pollo o lomo de res a la parrilla.

POLLO AL AJILLO

Pollo deshuesado bañado en salsa de ajo y mantequilla.

SÁNDUCHES

SÁNDUCHE DE POLLO

Pechuga de pollo desmenuzada mezclada con cebolla, tomate y mayonesa.

SÁNDUCHE DE JAMÓN Y QUESO

Pan cubano, jamón y queso fundido.

SÁNDUCHE DE ATÚN

Pan cubano, atún mezclado con cebolla y tomate.

. PASTAS .

SPAGUETTIS A LA BOLOÑESA

Carne molida, tomate y un toque de laurel. Acompañado de pan blanco.

SPAGUETTIS CON POLLO

Base de tomates frescos, pollo desmechado y queso parmesano. Acompañado de pan blanco.

SPAGUETTIS A LA NAPOLITANA

Base de tomates frescos y verduras salteadas.

* Zanahoria, pimentón y cebollas salteadas.

Acompañamientos:

Ensalada mixta de lechuga, tomate, pepino, cebolla, zanahoria y repollo y dos de las siguientes opciones:

- Fruto de pan. * Disponible por temporadas.
- Arroz con coco frito.
- Patacón verde o pintón.
- Arroz blanco.
- Papas a la francesa.
- Yuca frita.

. POSTRES .

POSTRE DEL DÍA

Tres leches frío o caliente.
Torta de pan con arequipe.

DULCE DE COCO

El tradicional dulce de coco de la isla
acompañado con helado de vainilla.

VAINILLA & CHOCOLATE

Helado de vainilla con salsa
de chocolate.

VAINILLA TROPICAL

Helado de vainilla con salsa
de maracuyá y trozos de coco
crujientes.



. BEBIDAS .

JUGOS NATURALES

En agua o en leche

LIMONADAS

Natural
Coco
Cerezada

CETROS

Agua en botella
Gaseosas Postobón

Guanábana
Tamarindo
Fresa
Curuba
Naranja
Mandarina
Piña
Maracuyá

. LICORES .

CERVEZAS

Corona
Águila
Águila light
Milwaukee
Butweiser
Heineken

VINOS

Blanco
Tinto
Champaña

ROOM SERVICE

Solicítalo de 9:00 a.m. a 8 p.m.
Todos los días.