

Pescados Fritos Enteros



Mojarra	\$41.000
Pargo rojo	\$77.000
Robalo	\$68.000
Bocachico	\$47.000
Picuda	\$47.000
Trucha frita	\$39.000
 Trucha con salsa de Ajo	\$44.000
 Trucha con salsa Marinera	\$53.000
 Trucha con salsa de Camarón	\$57.000

Acompañados de arroz, papa a la francesa, patacón, ensalada y consomé.



Filetes

Filete de salmón	\$61.000
Filete de salmón con salsa de maracuya	\$63.000
 Filete de salmón con salsa de ajo	\$66.000
 Filete de salmón con salsa marinera	\$78.000
 Filete de salmón con salsa de camarón	\$80.000
Filete de bagre Mediano	\$40.000
Grande	\$50.000

Arroz patacón papa a la francesa ensalada y consome



Mariscos

Arroz chaufa	\$45.000
Arroz con camarones	\$45.000
 Arroz cremoso de salmón	\$49.000
 Cazuela de camarones	\$48.000
 Cazuela de mariscos	\$46.000
 Cazuela de la casa	\$70.000
 Pasta poche	\$48.000
 Pasta marinera	\$50.000

Carne y Pollo

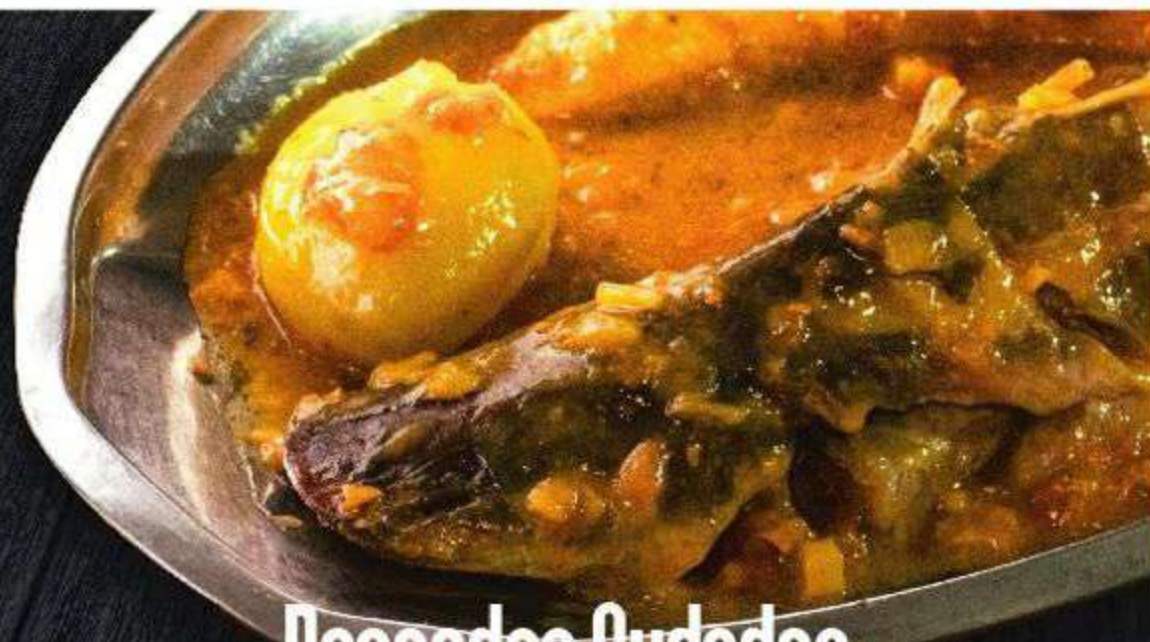
Carne de cerdo a la plancha	\$34.000
 Carne de cerdo en salsa de champiñones	\$40.000
Bandeja mixta (cerdo y pechuga)	\$46.000
 Pechuga poche	\$48.000
Pechuga a la plancha	\$29.000
 Pechuga en salsa de champiñones	\$35.000

Menu Infantil

Pincho de pollo o filete de tilapia, papas a la francesa, jugo, dulce y juguete \$26.000



Este menu para adulto no incluye juguete



Pescados Sudados

Pescados sudados, acompañados de arroz, papa, plátano, ensalada y consomé de la casa.

Filete de bagre Mediano	\$40.000
Grande	\$50.000
Viudo de bocachico	\$47.000
Viudo de mojarra	\$41.000
Viudo de pirabuton	\$47.000
<hr/>	
Sancocho de bagre Doble	\$40.000
Acompañados de arroz y patacon	
Mediano	\$35.000
Personal	\$29.000

Entradas

Coctel de Camaron ▶
\$34.000



Anillos de Calamar Apanados
\$27.000



Palmitos de Cangrejo ▶
\$16.500



Patacon con hogao y suero costeño ▶
\$14.000



Bebidas

- Soda Mora azul (sin alcohol) \$13.000
- ▶ Piña colada (sin alcohol) \$11.000
- Gaseosa \$5.500
- Agua en Botella \$5.500
- Aguila / Poker \$7.500
- Cola y Pola \$7.000
- Aguila Light \$7.500
- Club Colombia \$9.000
- Corona \$13.000
- Zumo de Limon \$1.500
- Vaso michelado \$2.500

Jugos Naturales

- Leche \$10.000
- Agua \$9.000
- Lulo - Mango - Fresa - Mora
- Maracuyá - Guanabana

Mezcla de jugos Naturales

- Leche \$11.000
- Agua \$10.000
- Lulo - Manzana y Jengibre
- Mango - Fresa y Maracuyá
- Guanabana y Fresa

Limonadas

- Panela \$4.500
- Limónada licuada \$5.500
- ▶ Limónada de Coco \$11.000
- Limónada de vino \$17.000
- Limónada de Hierbabuena \$9.500

Vaso

1/2 Jarra

Jarra

- \$4.500
- \$5.500
- \$11.000
- \$17.000
- \$9.500
- \$9.000
- \$11.000
- \$17.000
- \$21.000

Porciones

- Consomé \$6.000
- Arroz \$8.500
- Patacon (3 uni) \$8.500
- Ensalada \$8.500
- Papas a la francesa \$9.500
- Yuca (5 uni) \$8.500

Adición de Salsas

- ▶ Salsa de Camarón \$25.500
- ▶ Salsa de ajo \$11.000
- ▶ Salsa Marinera \$23.500
- ▶ Salsa de Champiñones \$13.000

Todo producto con este logo contiene lacteos



Tenga en cuenta que en nuestra cocina se preparan alimentos que tienen gluten, huevos, frutos secos, soya, leche, pescados y mariscos entre otros que pueden producir alergia. Productos no apto para veganos.

Nuestras Sedes



📍 **Salitre:** Cl 24 #51-40
L-201 Piso 2
Tel: 601 467 3197
Todos los días
de 12:00 m a 5:00 pm




📍 **Carvajal** Cra 69 #31-19 sur
Tel: 601 204 2551
Todos los días
de 12:00 m a 5:00 pm




📍 **Castilla** Cl 8 #74-32
Tel: 601 758 3930
Todos los días
de 12:00 m a 5:00 pm

Todo empaque para llevar tiene un costo adicional

**El cambio de cualquier acompañamiento por papa a la francesa
tiene un costo adicional de \$2.000**

 Pescadería la poche

 @Pescaderíalapoche

 Pescadería la poche

 @Pescaderíalapoche

Menú



Tradición desde 1997

