

MENÚ



-el velero-

COMIDA DE MAR



e N
T R a
D a s





CEVICHEs

CEVICHE DE CAMARÓN

Nuestro ceviche de siempre.
Camarones en salsa de la casa, con
cebolla y encurtidos. **24.900**

CEVICHE DE LA CASA

Camarones en salsa de la casa con
cebolla, tomate, maíz tierno y
aguacate. **25.900**

CEVICHE CARIBE [NUEVO]

Camarón, cebolla, maduritos, con
suero y leche de tigre. **24.900**

CEVICHE MIXTO

Camarones y pescado en salsa de
la casa y leche de tigre con cebolla,
camote, maíz y aguacate. **24.900**

CEVICHE TRILOGÍA [NUEVO]

Calamar, camarón y pescado blanco en leche de tigre,
camote y maíz canchita. **25.900**



TOSTADAS
EL VELERO

TOSTADAS EL VELERO (NUEVO)

FILETE BLANCO APANADO 19.900

CARNE DE RES 23.900

POLLO 19.900





PARA COMPARTIR

CROQUETAS DE SALMÓN

Con salsa blanca de la casa. **23.900**

ANILLOS DE CALAMAR

Servidos con salsa tártara. **25.900**

PATACÓN CROCANTE

Acompañados de hogao de la casa. **9.500**

NACHOS DE CAMARÓN

Camarones salteados y nachos bañados en salsa de la casa y queso; tomate y aguacate. **31.900**

BOWL DE CAMARONES

Camarones apanados servidos sobre papa a la francesa. Acompañados de salsa rosada. **29.900**

PICADA EL VELERO

Salmón, filete blanco, camarones y calamar apanados, papa criolla y croquetas de yuca. Servidos con sriracha mayo y salsa de ají amarillo. **43.900**

PATACÓN CROCANTE CON CAMARONES CRIOLLOS

Nuestro icónico patacón crocante acompañado de camarones en salsa criolla de la casa y guacamole. **28.900**

EMPANADAS [4und]

SALMÓN **15.900**

CAMARÓN **15.500**

POLLO CON QUESO **14.900**

MINI CAZUELA DE MARISCOS

Preparada con deliciosa base roja de la casa con camarón, calamar blanco y filete. **18.900**

CONSOMÉ DE PESCADO

8.500

**PLATOS
FUERTES**



46 años de TRADICIÓN en UN SOLO PLATO



CAZUELA DE MARISCOS

Langostino, calamar blanco, camarón, almeja y filete blanco, mezclados con nuestro bizque de la casa.

Acompañada de arroz coco y patacón. **48.900**

CAZUELA CAMARÓN

Camarones salteados en su base.

Acompañada de arroz coco y patacón. **48.900**

MARISCOS

ATARRAYA MARINERA

Filete blanco, langostino, botones de calamar y camarones, todo apanado Acompañados de ensalada de palmitos aderezada con naranja y maní; papa rústica y salsa de ají amarillo. **46.900**

PARRILLADA DE MARISCOS

Langostino, camarones, filete de salmón, filete blanco, calamar blanco y palmitos de cangrejo, todo en salsa BBQ. Acompañado de puré de papa y ensalada. **46.500**

MIXTO EL VELERO

Delicioso filete blanco, filete de salmón, camarones, calamar blanco, palmitos de cangrejo y puré de papa, todo gratinado al estilo El Velero. Acompañado de arroz y verdura. **46.900**

LANGOSTINOS ENCOCADOS

Langostinos de tamaño mediano. Apanados en coco. Acompañados de ensalada de palmitos aderezada con naranja y maní; papa a la francesa y salsa de ají amarillo. **53.900**



ARROCES



ARROZ A LA MARINERA

Mariscos seleccionados de la casa.

Acompañado de papa a la francesa. **48.900**

ARROZ CON CAMARONES

Acompañado de papa a la francesa. **48.900**

ARROZ MAR Y TIERRA **[NUEVO]**

Arroz salteado al wok con camarones, lomo de res, huevo y una mezcla de verduras, aromatizado con aceite de ajonjolí. Acompañado de chips de plátano.

49.900



SALMÓN

SALMÓN EN SALSA DE MARACUYÁ

Filete de salmón grillado en una reducción de maracuyá y naranja. Acompañado de arroz blanco y ensalada con lechuga, cebolla, tomate cherry, palmitos de cangrejo, manzana y aguacate. **53.900**

ENSALADA CON SALMÓN

Salmón a la plancha servido sobre una deliciosa ensalada con lechuga crespa, tomates cherry, cebolla roja encurtida, pepino encurtido, queso campesino, aguacate y crutones de pan. **47.900**

SALMÓN A LA MARINERA

Salmón cubierto con una deliciosa salsa con mariscos. Acompañado de arroz y papa a la francesa. **54.900**

SALMÓN TERIYAKI

Salmón a la plancha con salsa teriyaki, servido sobre una cama de verduras asadas. Acompañado de puré de papa. **53.900**

SALMÓN EN SALSA DE CHILI Y GULUPA **(NUEVO)**

Salmón con salsa chilli de gulupa servido sobre una base de puré de coliflor rostizado. acompañado de arroz coco. **53.900**



FILETES

PESCA DEL DIA EN SALSA DE COCO

Pescado fresco y plátano dulce gratinado, bañados en salsa a base de leche de coco. Acompañado de arroz.

46.900

FILETE BLANCO A LA MILANESA

Nuestro tradicional filete blanco apanado, encurtido de cebolla con rocoto y cilantro. Acompañado de papas a la francesa y salsa de aguacate. **46.900**

TRUCHA CON MARISCOS GRATINADA

Trucha y mariscos de la casa bañados en salsa blanca y cubierta de queso gratinado. Acompañada de arroz y papa a la francesa. **47.900**

PESCA DEL DIA A LA TOSCANA

Pescado fresco en salsa toscana con tomates cherry. Acompañado de un cremoso de papa criolla y esalada **47.900**

FILETE CON CAMARONES GRATINADOS

Pescado fresco a la plancha, cubierto con camarones, salsa blanca y queso gratinado. Acompañado de arroz y verdura. **48.900**

Nuestra pesca del día llega a nuestros restaurantes cada 2 días, asegurando fresca y la mejor calidad.



PESCADOS ENTEROS



MOJARRA FRITA
MOJARRA ASADA
SIERRA FRITA

Precios según tamaño

— OTRAS — OPCIONES

ARROZ VEGETARIANO (NUEVO)

Arroz salteado con zanahoria, brócoli, champiñones, cebolla y calabacín; aromatizado con aceite de ajonjolí. **37.900**

POLLO ROSTIZADO

Pierna pernil deshuesada sobre arroz cremoso de aguacate.
Acompañado de chips de papa. **44.900**

FILET MIGNON

Medallones de lomo de res trenzados con tocineta, cubierto con suave salsa demiglace y champiñones frescos. Acompañado de arroz y papa a la francesa. **51.900**

COSTILLAS EL VELERO

Costillas de cerdo cocinadas por 12 horas, en salsa cinco especias. Acompañado de puré de papa y ensalada. **46.900**





MENÚ INFANTIL

FILETE DE PESCADO APANADO

Acompañado de papas a la francesa,
helado y jugo. **28.900**

CHICKEN TENDERS

Acompañados de papas a la francesa,
helado y jugo. **28.900**

BEBI
DAS



- SODAS -

Piña y jengibre **12.500**
Arándano, cereza y fresa **12.500**
Tamarindo **12.900**
Sandía y menta **12.900**

+ trago de ginebra **+8.900**



LIMONADAS

Limonada Natural **7.100**
Limonada de Coco **11.900**
Limonada de Maracuyá **8.100**
Limonada Eléctrica **8.100**
Limonada de Hierbabuena **7.700**
Limonada Cerezada **7.700**

JUGOS NATURALES

Frutos Rojos **9.200**
Mango, Mora o Maracuyá **8.100**
Mandarina **9.500**
Piña con Hierbabuena **8.100**

Gaseosas **7.500**
Agua Natural o con gas **6.900**

CERVEZAS

Aguila **7.500**
Poker **7.500**
Club Colombia **8.200**
Corona **10.900**
Stella Artois **10.900**

BEBIDAS CALIENTES

Espresso **3.800**
Americano **4.200**

Cappuccino **4.900**
Cappuccino con Baileys **7.900**

- COCTELERÍA DE AUTOR -

Arrecife 27.900

Bourbon, campari, sirope simple, sal y angostura.

Magnolia 26.900

Tequila, cordial de uchuva y zumo de limón mandarino.

Travesía 26.900

Ginebra, limoncello, cordial de manzana y zumo de limón.

Navegante 26.900

Whiskey, miel de piña, zumo de limón, soda y angostura.

Mástil 26.900

Ron blanco, campari, cordial de arazá y limón mandarino.

El Velero 29.900

Viche, sirope de sandía y canela, zumo de limón y tónica.

Vichegroni 29.900

Viche, campari, vermouth rosso e infusión de remolacha.

Viche Mule 29.900

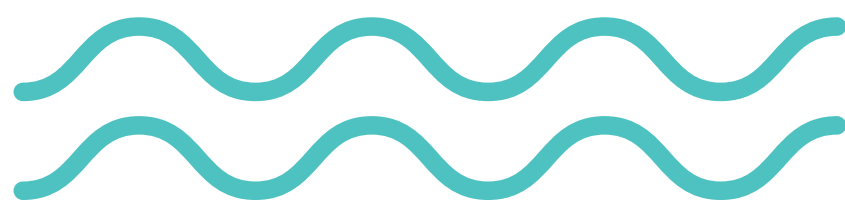
Viche, ginger beer y zumo de limón.

Driza 27.900

Tequila, licor de durazno, oleo de uvas, zumo de limón y soda.

Atardecer - 2 personas 32.900

Ron, sirope de maracuyá, gulupa y menta; y limón mandarino.



CÓCTELES

Old Fashioned **24.900**
Piña Colada **24.900**
Margarita **24.900**
Margarita de Maracuyá **24.900**
Mojito **24.900**
Jäger Mojito de Maracuyá **27.900**
Daiquiri **24.900**
Gin and Tonic Frutos Rojos **24.900**
Moscow Mule **27.900**



WHISKY

Buchanan's 12 años **240.000**
Buchanan's 12 años **Media 140.000**
Buchanan's Master **260.000**
Buchanan's Two Souls **260.000**
Johnnie Walker Black Label **240.000**
Johnnie Walker Black Label **Media 140.000**
Jack Daniel's **200.000**
Jack Daniel's **Media 110.000**

GINEBRA

Tanqueray **240.000**
Tanqueray **Media 140.000**
Gordon's **130.000**

VODKA

Ketel One **280.000**
Smirnoff 21 **160.000**

RON

Cacique **140.000**

TEQUILA

Jose Cuervo **150.000**
1800 Reposado **300.000**
1800 Añejo **350.000**

MEZCAL

400 Conejos **350.000**



- SANGRÍA -
49.900

VINO TINTO

Ramón Bilbao Crianza **120.000**
Ramón Bilbao **Media 65.000**
Casillero del Diablo **78.000**
Casillero del Diablo **Media 46.000**
Las Moras **82.000**
Las Moras **Picolo 23.000**
Trapiche **82.000**
Trapiche **Picolo 23.000**
Santa Carolina **75.000**
Santa Carolina **Media 42.000**
Santa Carolina **Picolo 22.000**

VINO BLANCO

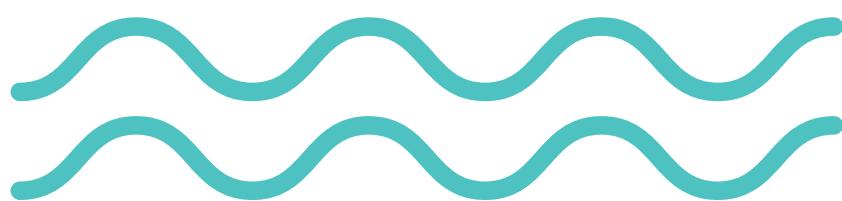
Ramón Bilbao Verdejo **120.000**
Casillero del Diablo **78.000**
Casillero del Diablo **Media 46.000**
Las Moras **82.000**
Santa Carolina **75.000**
Santa Carolina **Media 42.000**
Santa Carolina **Picolo 22.000**

VINO ESPUMOSO

Lambrusco **85.000**
Chandon Extra Brut **120.000**
Chandon Demi Sec **120.000**

VINO ROSADO

Santa Carolina **80.000**



Información alergias:

Apreciado cliente, tenga en cuenta que en nuestras cocinas utilizamos ingredientes considerados alérgenos tales como: soya, maní, nueces, mariscos, pescados, huevos, harina de trigo, sulfitos, ajonjolí, lácteos y apio. Si usted tiene alguna restricción o alergia alimentaria, por favor comuníquese al equipo de servicio y haremos lo posible por atender su solicitud. Algunos de los ingredientes que utilizamos pueden no estar en la descripción del plato.

Advertencia Propina:

Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina correspondiente al 10% del total de la cuenta antes de impuestos, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted, de acuerdo con su valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta, indíquelo a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea incluido o no en la factura o indíquelo el valor que quiere dar como propina. En este establecimiento de comercio los dineros recogidos por concepto de propina se destinan única y exclusivamente a reconocer el trabajo de las personas que hacen parte de la cadena de servicios.

Prohíbese el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad. ley 124 de 1994. El exceso de alcohol es perjudicial para la salud. Ley 30 de 1986.

Nuestros precios incluyen impuesto al consumo.

Este menú está sujeto a cambios sin previo aviso.



SEDES

SEDE CALLE 80

Calle 80 # 81a . 02
Cel. 3006296812

SEDE MORATO

Calle 102 # 70 . 05
Cel. 3115962994

SEDE FLORESTA

Carrera 67a # 95 . 48
Cel. 3115487872

Instagram

@PESCADERIAELVELERO

Facebook

/PESCADERIAELVELERO

WWW.PESCADERIAELVELERO.COM



