Menú

Picaro Cangrejo®

¡Un encuentro alegre!

A lo largo de la niñez y la adolescencia se establecen los lazos más fuertes de amistad que suelen durar años, siendo estas las más puras, pues no llevan ningún tipo de interés y no son fruto de la cotidianidad del trabajo o disciplina del estudio, son el resultado de la diversión e inocencia, de momentos agradables y de compartir experiencias nuevas que van afianzando la confianza.

Pícaro Cangrejo nace de un sentimiento puro por la comida de mar, desprevenido en sus afanes de marca, pero a su vez trayendo de la mano un fuerte concepto de lugar de esparcimiento, convirtiendose en el com-pinche aquel para pasar un Encuentro Alegre, jovial y chévere, en un ambiente fresco y relajado, donde puedes hablar largamente y cruzar abrazos y risas, alrededor de una propuesta gastronómica diferente.

Más Info y Reservas: www.picarocangrejo.com

*El impuesto al consumo ICO ya está incluido en el valor del producto

Péscate los
FAVORITOS
hasta 20% Dto De lunes a viernes
20% Lunes
Cazuela de mariscos
10% Martes
Triple de camarón
20% Miércoles
camarones en salsa caleña
20% Jueves
Arroz con camarón
20% Viernes
Tamal del pacífico
Puedes atrapar estos jugosos descuentos para sacarle más provecho a tus días.
Reservas:
Tel: 5145188
Cel: 3152931844
Cra. 24 #7a-40
Barrio Alameda
@picarocangrejo
www.picarocangrejo.com
Aplican condiciones y restricciones.
Picaro Cangrejo

Conocé la nueva
sangría,
Copa $18.000
Jarra: $65.000
Picaro Cangrejo

Bebidas

$8.900 - Jarra: $20.900

$8.900 - Jarra: $22.900

$4.900 - Jarra: $13.000

$8.900 - Jarra: $18.900

$6.500
$7.000

Agua $4.900
Cerveza Nacional $5.500
Corona $8.500
Heineken $8.000
Gaseosa $4.900

Vinos

*Precio asociado a la marca

Coctel de la casa
$9.500

Botella de Vino Blanco:
120 – Suavignon Blanc $70.000
120 – Chardonnay $75.000
*Frontera – Suavignon Blanc $47.000

Botella de Vino Rosé:
Michel Torino – Rosé $70.000
Casillero del Diablo $75.000

Botella de Vino Tinto:
Casillero del Diablo –
Cabernet Suavignon $70.000

Casillero del Diablo –
Malbec $75.000

Casillero del Diablo –
Shiraz $75.000

*Frontera -
Cabernet Suavignon $47.000

Copa de vino
$9.900* - $14.900

Entradas

Ceviche de camarón en cono de plátano $17.900

Empanadas de atún (5 und) $8.900

Empanadas de jaiba (5 und) $8.900

Anillos de calamar apanados (8 und) $15.900

Taza de Sancocho pequeña $6.000

Taza de Sancocho mediana $7.900

Adiciones

Porción arroz blanco $4.500

Porción arroz coco $4.900

Porción ensalada $3.900

Porción de tostada $3.900

Aguacate (precio según tamaño)

Ruta Típica

Sancocho $26.900

"Sancocho con porción de bagre, acompañado de arroz con coco, tostada de plátano y ensalada"

Almuerzo Especial con Tilapia $26.900

"tilapia frita de 350g acompañada de arroz con coco, ensalada, tostadas de plátano y taza de sancocho"

Chuleta de Pescado $26.900

"300g de filete de pescado apanado acompañado de arroz con coco, tostada de plátano y ensalada"

Cazuela de Atún $34.900

"Base cremosa de la casa con deliciosos trozos de atún y verduras, acompañada de arroz con coco y tostadas"

Tostada Marinera $43.900

"Tostada de plátano bañada en salsa de mariscos, acompañada de ensalada"

Filete de Pollo Asado $21.900

"300g de filete de pollo a la plancha, acompañado de arroz, ensalada y tostadas de plátano"

Filete de Pollo en Salsa de Champiñones $23.900

"300g de filete de pollo en salsa de champiñones, acompañado de arroz, ensalada y tostadas de plátano

Sabor del Pacífico

Tamal del Pacífico $32.900
"300g de filete de pescado con verduras, queso crema, bañado en salsa de calamar y envuelto en hoja de plátano, acompañado de arroz con coco, ensalada y tostadas de plátano"

Cazuela de Camarones $40.900
"300g de camarón en una base cremosa con leche de coco cubierta de queso parmesano gratinado y especias, acompañado de arroz con coco y tostada de plátano"

Cazuela de Mariscos $43.900
"300g de mariscos surtidos en una base cremosa con leche de coco cubierta de queso parmesano gratinado y especias, acompañado de arroz con coco y tostada de plátano"

Cazuela de Langostinos $54.900
"8 o 7 unidades de langostino en una base cremosa con leche de coco cubierta de queso parmesano gratinado y especias, acompañado de arroz con coco y tostada de plátano"

Crema de Jaiba $35.500
"250g de carne de jaiba en una base cremosa con leche de coco cubierta de queso parmesano gratinado y especias, acompañado de arroz con coco y tostadas de plátano"

Arroz con Camarón $40.900
"300g de camarón con arroz sofreído en verduras y guiso de la casa, tajadas de tomate y tostada de plátano"

Arroz con Langostinos $54.900
"8 o 7 unidades de langostino con arroz sofreído en verduras y guiso de la casa, tajadas de tomate y tostada de plátano"

Arroz a la Marinera $45.900
"250g de camarón y calamar, 3 unidades de langostino y mejillones con arroz sofreído en verduras y guiso de la casa, tajadas de tomate y moneditas de plátano"

Frutos del Mar

Camarones en Salsa Caleña $41.900

"300g de camarón en una base cremosa de maduro y tocineta- cubierta de queso parmesano gratinado, acompañado con tostadas y arroz de coco.

Triple de Camarón $43.900

"450g entre sudado de camarón, camarón al ajillo y camarón apanado, acompañado de arroz con coco y tostada de plátano"

Camarones con Champiñones Gratinados $41.900

"300g de camarón con champiñones en una base cremosa cubierta de queso parmesano gratinado, acompañado con chips de plátano"

Sudado de Camarón $40.900

"300g de camarón en salsa cremosa a base de coco, acompañado de arroz con coco, tostada de plátano y tajadas de tomate"

Sudado de Calamar $36.900

"300g de calamar en salsa cremosa a base de coco, acompañado de arroz con coco, tostada de plátano y tajadas de tomate"

Sudado de Piangua o Cholga $37.900

"300g de piangua en salsa cremosa a base de coco, acompañado de arroz con coco, tostada de plátano y tajadas de tomate"

Sudado Mixto $39.900

"300g entre dos tipos de mariscos (camarón, calamar, cholga, piangua ó jaiba) en salsa cremosa a base de coco, acompañado de arroz con coco, tostada de plátano y tajadas de tomate"

Sudado Triple $42.900

"300g entre tres tipos de mariscos (camarón, calamar, cholga, piangua ó jaiba) en salsa cremosa a base de coco, acompañado de arroz con coco, tostada de plátano y tajadas de tomate"

Nuevo

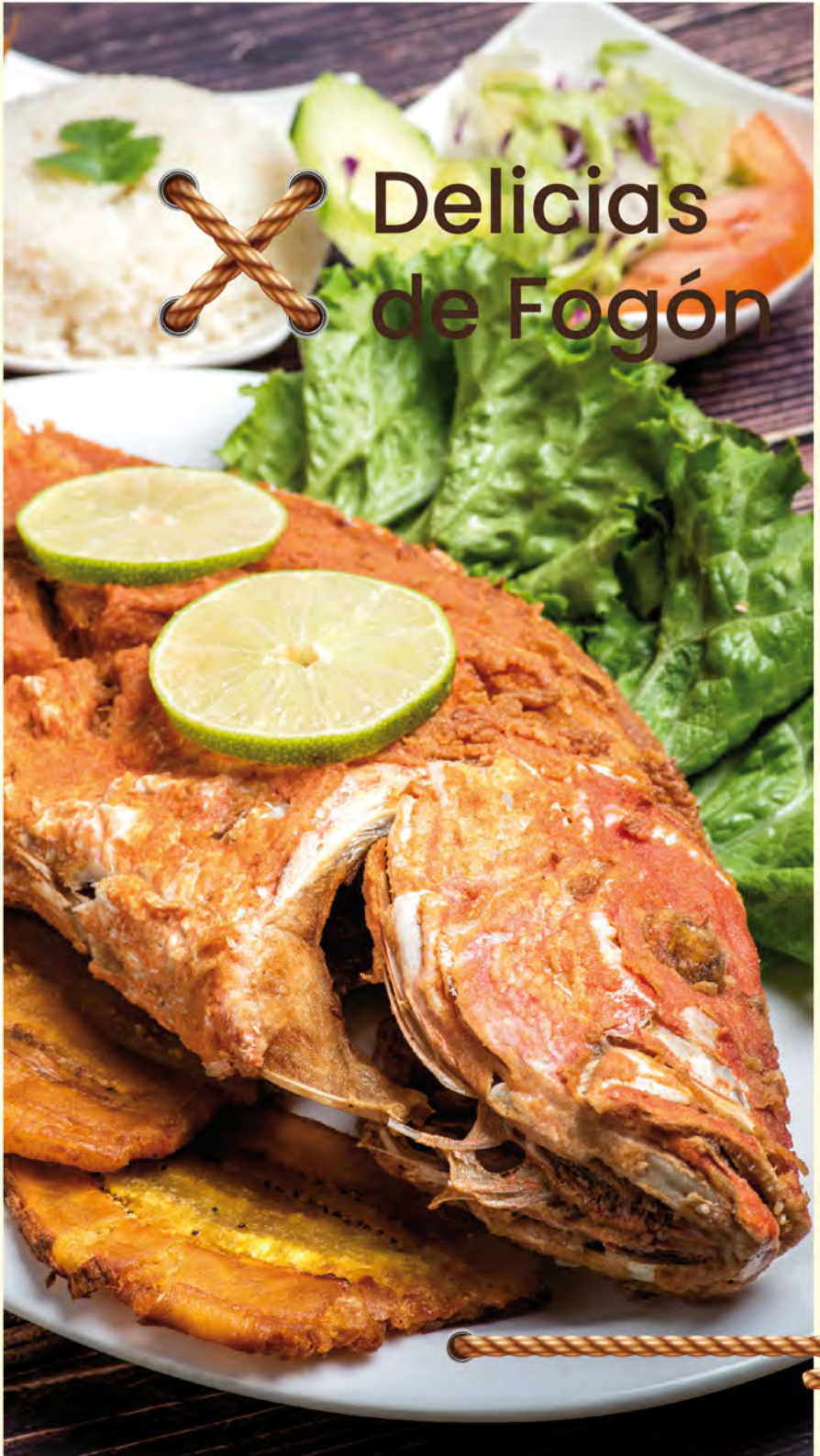
Fetuccini de camarón $39.900

"Pasta fetuccini con porción de camarones en salsa de ajillo y yerbas, acompañado de pan francés y queso parmesano."

La Carmentea $40.900

"300g de camarón sazonado en una base cremosa con especias y champiñones, acompañado de chips de plátano"

"La Carmentea es un plato que creamos en honor a nuestra cocinera Carmen Carabali, quien ha estado a nuestro lado más de 20 años, desde nuestro primer restaurante.
Gracias por brindarnos tu pasión por la cocina día tras día."



Delicias de Fogón

Filete Marinero $48.900
"300g de filete de pescado bañado en salsa de mariscos y queso parmesano gratinado, acompañado de tostadas de plátano y ensalada"

Filete Cleopatra $32.900
"300g de filete de pescado asado a la plancha, acompañado de tostadas de plátano y ensalada"

Filete con Champiñones $38.900
"300g de filete de pescado bañado en salsa de champiñones, acompañado de tostadas de plátano y ensalada"

Filete al Ajillo $35.900
"300g de filete de pescado bañado en salsa de ajo, acompañado de tostadas de plátano y ensalada"

Pescado Frito desde $43.900
"Pescado según tamaño, acompañado de arroz con coco, tostada de plátano y ensalada"

Pescado en Salsa de Camarones $49.900
"Pescado bañado en salsa de camarón es acompañado de arroz con coco, ensalada y tostadas de plátano"

Trucha Marinera $45.900
"Trucha de 400g bañada en salsa con mariscos, cubierta de queso parmesano gratinado, acompañada de tostada de plátano y ensalada"

Trucha Ahumada $30.900
"Trucha de 400g ahumada. Acompañada de tostada de plátano y ensalada"

Trucha al Ajillo $32.900
"Trucha de 400g bañada en salsa de ajo, acompañada de tostada de plátano y ensalada"

Salmón $42.900
Salsa de chontaduro

Salmón $49.900
Salsa de camarones

Mujeres libres y seguras.
Seamos parte del cambio, no del problema.

De Camino a la Playa

Langostinos a la Mariposa $54.900
"8 o 7 unidades de langostino apanado con corte mariposa acompañado de tomate, tostada de plátano y salsa tártara"

Langostinos al Ajillo $54.900
"8 o 7 unidades de langostino bañados en salsa de ajo y perejil acompañado de tostada de plátano y tomate"

Ceviche de Langostinos $54.900
"8 o 7 unidades de langostino en salsa de tomate, zumo de limón y licor, acompañado de tostada de plátano o galletas de soda"

Ceviche de Camarón $33.900
"300g de camarón en salsa de tomate, zumo de limón y licor, acompañado de tostada de plátano o galletas de soda"

Ceviche Mixto $34.900
"300g entre dos tipos de mariscos (camarón, calamar, cholga, piangua o jaiba) en salsa de tomate, zumo de limón y licor, acompañado de tostada de plátano o galletas de soda"

Calamares Apanados $24.900
"12 unidades de anillos de calamar apanados con tostada o chips de plátano y salsa tártara"

Camarones Apanados $40.900
"300g de camarones apanados con salsa tártara, tomate y tostada de plátano"

Camarones al Ajillo $40.900
"300g de camarón bañados en salsa de ajo y perejil, acompañado de tomate y tostada de plátano"

Ceviche Triple $36.900
"300g entre 3 tipos de mariscos (camarón, calamar, cholga, piangua o jaiba) en salsa de tomate, zumo de limón y licor, acompañado de tostada de plátano o galletas de soda"

Ceviche Caribeño $34.900
"300g de camarón en base de salsa rosada, zumo de limón y una mezcla de aguacate con tomate cilantro y licor, acompañado de galletas de soda ó tostada de plátano"

Caja Pícaritos

Pícaro Nuggets $19.500

"Nuggets de pollo apanado, acompañado con papas a la francesa ó chips de plátano y jugo hit. Incluye Obsequio"

Postres

Postre de la Casa $6.900

Postre con Helado $5.900

Especiales por encargo

Puedes ordenar estos exclusivos platos con reserva de al menos 1 día de anticipación

Langosta

Cola de Langosta

*Consultar precio ya que pueden variar según el tamaño

Reservas y Eventos

Celebra tus fechas especiales con nosotros y dales ese toque especial con el sabor de Pícaro Cangrejo.

Puedes reservar en nuestra página web
www.picarocangrejo.com
ó
llamando al número 5145188

Las reservas no tienen costo adicional

Evalúa nuestro servicio

Estimado cliente, es muy importante para nosotros conocer tu opinión sobre el servicio brindado.

Puedes encontrar al momento de recibir la cuenta un formato para evaluar nuestro servicio o hacerlo digitalmente visitando el siguiente link:

www.picarocangrejo.com/Servicio

Picaro Cangrejo®

Sobre la Propina

Estimado cliente, este comercio sugiere en la factura una propina correspondiente al 10% sobre el valor total de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por el valor que usted considere es justo por el servicio prestado. Al momento de pedir la cuenta puede indicarle al mesero si desea o no incluir el servicio ó si desea incluir un valor específico como propina. El valor total de la propia se distribuye entre meseros, cocina y bar en acuerdo previo con el equipo de trabajo.

/PicaroCangrejoRestaurante

/PicaroCangrejo

Más Info: www.picarocangrejo.com

JOMAR inversiones s.a.s