

Menú

 PicaroCangrejo  PicaroCangrejo



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.

Picaro 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, convirtiéndose en el compinche 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

Entradas y adiciones



1



2



3

Entradas

- 1 Ceviche de camarón en cono de plátano (12 und) \$21.500
Camarones al ajillo (16 und) \$32.800
- 2 Camarones apanados (16 und) \$32.800
Calamares apanados (12 und) \$28.500

Otras Opciones

- 3 Empanadas de Camarón (5 und) \$15.000
Empanadas de Salmón (5 und) \$15.000
Taza de Sancocho \$10.500
Taza de Sancocho pequeña \$8.500

Adiciones

- Porción arroz blanco \$5.400
- Porción arroz coco \$6.000
- Porción de tostadas \$4.500
- Porción de papas a la francesa \$6.000
- Aguacate (precio según tamaño)

Frutos del *Mar*

Camarones con Champiñones Gratinados \$48.900

"300g de camarón con champiñones en una base cremosa cubierta de queso parmesano gratinado, acompañado con totadas de plátano y arroz coco."

Camarones en Salsa Caleña \$48.900

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

Sudado de Camarón \$46.900

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

Triple de Camarón \$52.900

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



Frutos del *Mar*

Sudado Mixto \$46.900

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

Sudado Triple \$52.900

"450g entre tres tipos de mariscos (camarón, calamar, piangua ó jaiba) en salsa cremosa a base de coco, acompañado de arroz con coco y tostada de plátano."

Fetuccini de Camarón \$46.900

"Pasta fetuccini con porción de camarones cubierta con queso gratinado en salsa al ajillo y yerbas. Acompañado de pan francés."



Sudado de Piangua \$46.900

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

La Carmentea \$46.900

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

"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."



Sabor del Pacífico

Crema de Jaiba \$41.900

"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."

Salmón \$59.900

"En salsa de Camarones."

Salmón \$45.600

"A la plancha."

Salmón \$50.900

"En salsa de Chontaduro."

"Todos los salmones vienen acompañados con tostada de plátano, arroz con coco y ensalada".



Cazuela de Langostinos \$71.900

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."

Cazuela de Camarones \$48.900

"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 \$52.900

"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."



Sabor del Pacífico

Arroz con Langostinos \$71.900

"7 unidades de langostino (U8 ó U10) con arroz sofreído en verduras, guiso de la casa, tajadas de tomate y tostada de plátano."

Arroz con Camarón \$46.900

"300g de camarón con arroz sofreído en verduras, guiso de la casa y tostada de plátano."

Arroz a la Marinera \$52.900

"250g de camarón y calamar, 3 unidades de langostino y mejillones con arroz sofreído en verduras, guiso de la casa y tostada de plátano."

Sancocho \$31.300

"Sancocho con 300g de Bagre sudado, acompañado de arroz coco y tostada de plátano."

Especial con Tilapia \$35.800

"Tilapia frita de 350g con taza de sancocho acompañada de arroz coco y tostada de plátano."

Tamal del Pacífico \$42.900

"300g de filete de pescado con verduras, queso crema, bañado en salsa de calamar y cocinado en hoja de plátano. Cubierto con queso parmesano gratinado acompañado de arroz con coco, ensalada y tostadas de plátano."



Pezca del día

Pescado Frito desde \$52.800

"Pescado frito desde 400 gr con acompañante"

Pargo Frito desde \$57.000

"Pescado frito desde 400 gr con acompañante"

Pargo en Salsa de Camarones \$70.800

"Pargo bañado en salsa de camarones con acompañante"

Pescado en Salsa de Camarones \$59.900

"Pescado bañado en salsa de camarones con acompañante"

Chuleta de Pescado \$38.400

"300g de filete de pescado apanado con acompañante"

Filete Cleopatra \$39.000

"300g de filete de pescado asado a la plancha, con acompañante"

Filete al Ajillo \$42.900

"300g de filete de pescado bañado en salsa de ajo, con acompañante"

Filete Marinero \$58.000

"300g de filete de pescado bañado en salsa de mariscos y queso parmesano gratinado, con acompañante"

Filete con Champiñones \$46.000

"300g de filete de pescado bañado en salsa de champiñones, con acompañante."

"Todos los platos vienen acompañados de arroz coco y tostadas de plátano, también puedes pedir ensalada de la casa"

Trucha Ahumada \$35.900

"Trucha de 400g ahumada, con acompañante"

Trucha al Ajillo \$37.900

"Trucha de 400g bañada en salsa de ajo, con acompañante"

Trucha Marinera \$52.900

"Trucha de 400g bañada en salsa con mariscos, cubierta de queso parmesano gratinado, con acompañante"



DE CAMINO A LA Playa

Ceviche de Langostinos \$71.700

"7 unidades de langostino (U8 ó U10)
en salsa de tomate ó rosada, zumo de limón
y licor, acompañado de tostada de plátano
o galletas de soda"

Ceviche Caribeño \$41.900

"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"

Ceviche de Camarón \$38.900

"300g de camarón en salsa de tomate ó
rosada, zumo de limón y licor, acompañado
de tostada de plátano o galletas de soda"

1 Langosta Desde \$140.000

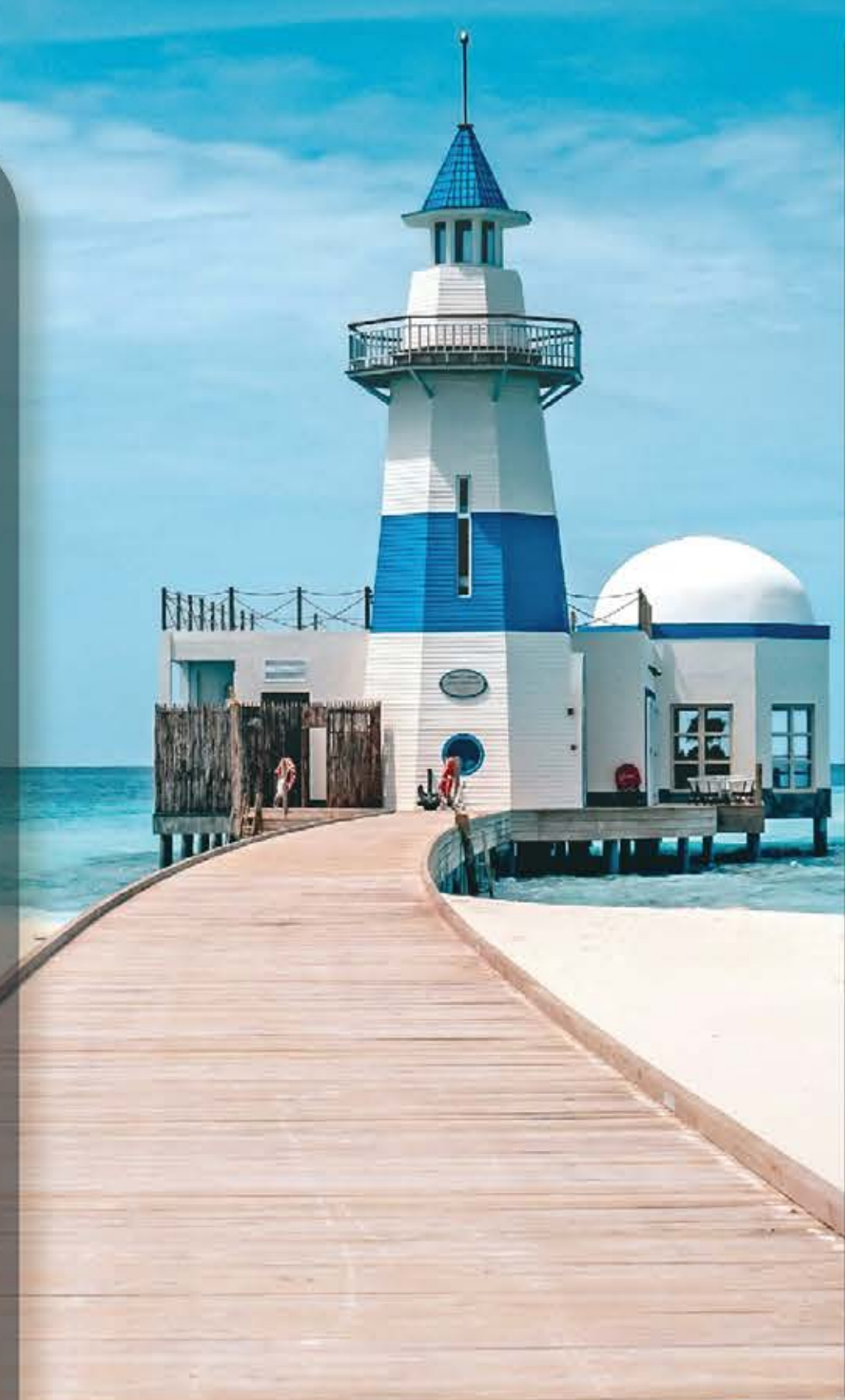
125g de langosta, precio varia según tamaño.

Langostinos al Ajillo \$71.700

"7 unidades de langostino (U8 ó U10)
bañados en salsa de ajo y perejil acompañado
con tostada de plátano"

2 Langostinos a la Mariposa \$71.700

"7 unidades de langostino (U8 ó U10) en corte
mariposa apanado acompañado de tomate,
tostada de plátano y salsa tártara"



Bebidas Naturales



Jugos

Mora-Mango
Fresa-Maracuyá
Guanábana

Vaso en agua	\$8.000
Vaso en leche	\$9.500
Jarra en agua	\$20.000
Jarra en leche	\$23.800

Zumo de
Mandarina

Vaso	Jarra
\$10.700-	\$22.700

Limonadas

Vaso Jarra

Cherry	\$11.900- \$29.900
Mango viche	\$10.700 - \$25.100
Coco	\$10.700 - \$25.100
Hierba buena	\$8.300 - \$20.400
Natural	\$5.900 - \$15.600
Agua de Panela	\$6.100 - \$15.300



Bebidas Especiales



Personales

Agua con/sin gas	\$5.900
Cerveza Nacional	\$6.600
Corona	\$11.000
Heineken	\$9.100
Gaseosa	\$5.900

Especiales

Sangría	\$20.600
<i>Copa Jarra</i>	\$74.500
Cóctel de la Casa	\$13.000
Soda italiana	\$14.000
<i>Frutos rojos Maracuya Lulo Piña</i>	

Vinos

Blanco	\$89.900
<i>Suavignon Blanc</i>	
Rosado	\$89.900
<i>Rosé</i>	
Tinto	\$89.900
<i>cabernet sauvignon</i>	
Copa de vino	\$18.000

Casillero el Diablo

\$89.900
\$89.900
\$89.900
\$18.000

Frontera

\$56.600
\$56.600
\$56.600
\$11.900

Otras Delicias



Carnes

Filete de Pollo en Salsa de Champiñones	\$30.500
Filete de Cerdo a la plancha 300g	\$39.600
Filete de Res a la plancha 300g	\$39.600
Filete de Pollo Asado 300g	\$26.500

Especiales

1 Caja picaritos	\$23.000
Ensalada Vegetariana	\$25.900
Arroz Vegetariano	\$25.900

Postres

2 Cheesecake frutos rojos	\$8.300
3 Brownie con helado	\$14.000
Copa de helado	\$7.000
Adición de helado	\$5.900

Nuestro Servicio



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.



 PicaroCangrejo

 PicaroCangrejo

RESERVAS

TEL: 5145188 CEL: 3152931844

Dirección: Cra 24 #7a-40 Cali-Colombia

★ Puedes evaluar el servicio brindado en: ★

www.picarocangrejo.com/servicio

¡Un Encuentro Alegre!

