



Entradas

BOCADOS GUAJIRA

Con todo el sabor de la región. Langostino U 12, salteado a la plancha, cubierto de coco rallado, sobre puré de ñame con queso costeño y un toquecito de cilantro. \$13.800

EMPANADITAS (3 Unidades)

Frituras de herencia africana, rellenas de carne desmechada; y carne de jaiba con guineo amarillo; y carne de cordero y queso, montadas sobre mojo de menta y acompañadas con ají casero. \$13.800

CEBICHE LA CUEVA

Cortes de pescado blanco y anillos de calamar cocidos en su jugo, mezclados con hierbas y verduras, servidos en canasto de plátano verde. \$13.800

MANO DE JAIBA

Galletas de guineo verde, rellenas con carne de jaiba, con salsa de La Cueva y puestas a gratinar. \$13.800

CAMARONES DESPIERTOS

Selección de camarones, salteados en jengibre y mantequilla, mezclados con caramelo de piña, servidos tipo coctel, acompañados con patacones de guineo verde. No se los lleva la corriente. \$13.800

Sopas

BUILLABÉS

Nada que ver con la francesa. Aquí es la sopa sorpresa del día, como estilaba hacerla Álvaro Cepeda Samudio, con los ingredientes más frescos que tuviera. Cuando se siente tradicional, el chef la prepara con tomate, camarones y carne de jaiba salteados, cubitos de aguacate y fosforillos de guineo verde. Siempre es estupenda. \$15.000

CAZUELA DE MARISCOS AL GRATIN

Receta propia, del mar a la mesa, frescos mariscos salteados, combinados con suave bisque de langosta, insuperable toque del chef y queso parmesano sometido al fogón. \$15.000

ÑAMI - ÑAME

Soberbio, cremoso e inigualable mote de queso, a la manera de La Cueva. \$15.000

Pescados

RÓBALO CROCANTE

Ya es famosa su piel tostada y su cuerpo tierno en salsa teriyaki, acompañado por arroz con coco y galletas de yuca frita. \$32.400

RÓBALO MICUIRICUI

Del más antiguo menú de La Cueva, disfrute este filete de róbalo a la plancha, cubierto por suave salsa de mariscos y especias, servido con arroz con coco y patacones de guineo verde. \$32.400

PARGO O MOJARRA

Plato típico por excelencia, acompañado, por supuesto, con arroz con coco, patacón de guineo verde, suero costeño, y ensalada. \$32.400

Carnes y Aves

BROCHETAS AL SABOR

Con mucho color, 250 gramos de lomo de res en pincho, sobre risotto de coco, fideos, maíz biche y tajadas de arracacha. \$28.900

LOMO AL COROZO

Deliciosos medallones de lomo fino a su término, bañado con caramelo de corozo y pedazos de su fruto, acompañado con puré de ñame y aguacate. \$28.900

POSTA NEGRA

Como la preparaban las bisabuelas, bañada en auténtica y suave salsa con clavo y panela, servida con arroz de fideo, plátano asado y ensalada. \$28.900

PECHUGA MARACUYÁ

Pechuga de pollo, rellena con camarones y mango, bañados con caramelo de maracuyá. \$28.900

Arroces



KUKI - KUKI

Lo preparamos con una selección de camarones y chipi-chipi del Caribe, salteados en su jugo, mezclados con vegetales de la huerta y lo servimos con patacones de guineo verde sobre una hoja de bijao. \$22.000

LO ÚLTIMO

Estupendo arroz con carne de gallina desmechada, punticas de lomo de res y cerdo, trocitos de chorizo y butifarra, más pedacitos de plátano maduro, acompañado con aguacate y servido también en bolsillo de bijao. \$22.000

Ensaladas

MARINERA

Combinación perfecta de lechugas, pimentones asados y tomates secos, mezclados con mariscos salteados. Suave baño con aceite de olivas y chimichurri de albahaca con almendras. \$ 17.300

AVE CESAR

Julianas de pollo rostizadas, con lechugas frescas, cubitos de pan tostado, queso parmesano y salsa de anchoas. \$ 17.300

Picadas

Para 2 Personas

CARNITAS Y PATACONES

Delicados patacones de guineo verde, cubiertos con queso y hogao con chorizo; carne desmechada con guacamole; mixto de butifarra, pollo y cerdo. \$ 30.000

CHICHARRONES DEL CARAJO

Pídalos también de entrada. Nadie, que sepamos, los prepara mejor. \$ 30.000

LA MARINERA

Crujientes patacones de guineo verde sirven de balsas al cebiche de corvina, camarones despiertos y calamares apanados. \$ 38.100

PINCHOS MIXTOS (4 Unidades)

Bocados ensartados de pollo, lomitos de cerdo y res, butifarra, con bollo limpio y salsas. \$ 30.000

CALAMARES VESTIDOS

Selectos anillos de calamar apanados con toque de curry, servidos con yuquitas, arracacha rallada y salsa BBQ de guayaba. \$ 30.000

CANASTA DE FRITICOS

Fritos tradicionales, deliciosos pero pequeñitos. Arepitas de huevo, carimañolitas con queso, empanaditas de carne, arepitas de anís y queso; acompañadas con suero y aji picante. \$ 30.000

EMPANADITAS (9 Unidades)

Muchas más de las mismas que presentamos como entrada. Son de carne, jaiba y cordero, y nada como acompañarlas con nuestro aji casero. \$ 30.000

EMPANADITAS (6 Unidades)

Muchas más de las mismas que presentamos como entrada. Son de carne, jaiba y cordero, y nada como acompañarlas con nuestro aji casero. \$ 20.000

Postres

ENYUCADO

Tradicional receta, sobre caramelo de mora y crema batida. \$ 4.700

ARROZ DE LECHE

Otro de las bisabuelas, pero en leche de coco. No se arrepentirán. \$ 4.700

LA TORTA

Triángulos de torta de queso costeño horneada, sobre un espejo de corozos en almibar. \$ 4.700

CASQUITOS DE GUAYABA

Medias lunas preparadas al fuego en su propio caramelo y servidas con el queso de nuestra región Caribe. \$ 4.700