

COCTELES Y CEVICHES

MIX DE CEVICHES	\$61.800
Para compartir (2 personas) 5 ceviches y cocteles, acompañados de 2 copas de vino.	
COSTEÑO 	\$27.000
Camarón en su popular preparación de la Costa Atlántica.	
DE PESCADO 	\$23.000
En leche de coco, cebolla, frijol, mazorca, tomate y picante criollo sutil. Acompañado de aguacate.	
MEXICANO  	\$19.200
Camarón con pico de gallo, aguacate y ají.	
PERUANO 	\$19.800
Clásico limeño de camarón	
MANGOSTINO 	\$19.200
Camarón con mango, cebolla, cilantro y salsa de tomate.	
ENTRADAS 	
CALDO "QUITAGUAYABO"	\$18.200
Especial de la casa con trozos de pescado de temporada.	
PICANTINA PIQUEÑA 	\$19.400
Langostinos, tomate, limonaria, jengibre, jalapeño y picante al gusto.	
MOTE DE ÑAME 	\$12.500
Con queso costeño.	
PATACONES GOSTI 	\$17.200
Con guacamole, queso costeño, hogao y suero costeño.	
ANILLOS DE CALAMAR APANADOS	\$15.200
	
ISLEÑAS	\$15.000
Empanadas de camarón con arroz coco.	
CARIMAÑOLAS DE YUCA	\$12.000
	
Con carne, típicas de la Costa Atlántica.	
CHIPS DE PLÁTANO 	\$10.400
Con guacamole.	
CHIPS DE PLÁTANO	\$10.400
Con suero costeño.	
CHIPS DE PLÁTANO	\$13.400
Con guacamole y suero costeño.	

PARRILLA Y OTROS

PARRILLADA PARA COMPARTIR	\$130.500
Gambitas, brochetas de langostino, pescado de temporada y anillos de calamar con una <i>garrafitita de vino</i> .	
BROCHETA DE LANGOSTINOS 	\$59.700
Colas de langostinos grillados, marinados con ajo y aceite de oliva.	
PESCADO BLANCO*	
(dorado, merluza, cherna, corvina...) De la pesca artesanal del Pacífico.	
Guisado en leche de coco	\$52.000
Grillé	\$48.000
SALMÓN ENFRIJOLADO	\$60.800
Filete de salmón a la parrilla sobre frijoles negros, pico de gallo de uchuvas, guacamole y suero costeño.	
PULPO GOSTI	\$62.000
Tentáculos marinados y parrillados, bañados en chimichurri de cilantro y pimentón asado; acompañados de aborrajado, ensalada o vegetales salteados.	
FILETE DE SALMÓN*	\$58.100
En mantequilla de hierbas.	
TRUCHA EN SALSA CRIOLLA* 	\$39.200
Marinada con salsa a base de tomates frescos, cebolla, ajo, leche de coco y cilantro.	
TRUCHA AL AJILLO* 	\$38.500
CAZUELA DE MARISCOS  	
Completa	\$59.000
Media	\$36.600
Fondo de gambas, langostinos, pescado blanco, calamar, crema de leche. Acompañada de arroz blanco y chips de plátano.	
LA POSTA NEGRA 	\$39.200
Tradición del Caribe colombiano. Punta de anca, acompañada de arroz blanco, ensalada y chips de plátano.	
*Estos pescados vienen acompañados de arroz blanco o coco y ensalada o vegetales salteados.	

LOS GOSTINOS

Langostinos acompañados de arroz blanco o
coco y ensalada o vegetales salteados.

PACÍFICO 	\$48.200
En salsa típica de la Costa Pacífica: albahaca negra, cilantro cimarrón, oreganón y leche de coco.	
AGRIDULCE	\$48.200
Salteados y en salsa con naranja, ajo, jengibre, albahaca y mani.	
DJAKARTA VALLE 	\$45.000
Mitad en salsa de tamarindo y mitad en salsa de lulo.	
AL AJILLO	\$45.000
Salteados en aceite de oliva con ajo, paprika, vino blanco y perejil.	
CANTÁBRICO	\$47.200
Salteados con champiñones y aderezo de tomates secos.	
AL NARANJAO 	\$47.200
En salsa agridulce de naranja.	
APANADOS	
BORA BORA 	\$47.200
Apanados en coco.	
KIOTO 	\$44.000
Apanados en ajonjolí.	
La mayoría de nuestros platos se acompañan con chips de plátano.	
ARROCES 	
SHANGHÁI	\$45.800
Langostinos, vegetales, brotes de soja, leche de coco, jengibre, ajo y curry.	
MAR Y TIERRA	\$52.400
Arroz Shanghai de Carnes, porción de camarón y calamar.	
TEPPAN WOK GOSTI	\$47.800
Langostinos, calamar y pulpo. Vegetales, ajo y jengibre.	
ATOLLADO 	\$42.800
Lomo de res, pollo, cerdo y longaniza; con papa criolla, arvejas, cintas de huevo y platanitos maduros; terminado con suero costeño y cilantro.	

ADICIONES

LANGOSTINOS	
Porción	\$25.500
Media	\$14.000
ARROZ COCO	\$7.400
ARROZ BLANCO	\$5.000
CHIPS DE PLÁTANO	\$6.400
SUERO COSTEÑO	\$6.400
SALSA DE AGUACATE	\$6.400
ENSALADA VERDE	\$6.800
VEGETALES SALTEADOS	\$6.800
SALSA TÁRTARA	\$4.600
MICHELADA	\$1.200
ZUMO DE LIMÓN	\$1.200
POSTRES 	
TORTA DE COCO	\$14.400
TORTA DE CHOCOLATE	\$12.000
JUGOS	
MANDARINA	\$9.800
MANZANA-JENGIBRE	\$9.600
COROZO	\$8.800
TAMARINDO	\$7.900
GUANABANA	\$7.900
FRESA	\$7.900
MANGO	\$7.900
NÍSPERO	\$7.900
GUAYABA AGRIA	\$7.900
ZAPOTE COSTEÑO	\$7.900
ADICIÓN DE LECHE	\$2.200

LIMONADAS

COCO	\$9.000
HIERBABUENA	\$6.600
NATURAL	\$6.000
CEREZADA	\$6.800
SIROPE QUINDIANO	\$6.600

OTRAS BEBIDAS

GASEOSA	\$5.600
GINGER	\$5.600
SODA	\$5.600
AGUA MINERAL	\$5.600
AGUA CON GAS	\$5.600
AGUA DE CHINGAZA 	\$0
(de nuestros páramos, descansada y sin cloro).	

CAFÉ

AMERICANO	\$4.400
EXPRESSO	\$4.600
EXPRESSO DOBLE	\$5.400
CAPUCCINO	\$6.200
LATTE	\$5.000
MACCHIATO	\$5.000

AROMÁTICAS

AROMÁTICA DE FRUTAS	\$4.800
TÉ DE COCA 	\$5.000

 Huella ecológica mínima.*	 Autóctono.	 Picante.	 Recomendado para niños.
---	--	--	---

*La huella ecológica mide el impacto de la actividad antrópica (del hombre) sobre el Medio Ambiente.

¡CONSERVEMOS LA diversidad de
NUESTRO patrimonio
gastronómico!

CERVEZAS

CLUB COLOMBIA	\$8.000
Rubia, roja o negra	
ÁGUILA ZERO	\$7.800
ÁGUILA LIGHT	\$7.800
CORONA	\$15.200
STELLA ARTOIS	\$15.200
ERDINGER	\$24.000

VINO BLANCO

UNDURRAGA (Chardonnay)	
Media botella	\$72.800
Botella	\$126.600
DE LA CASA (Chile)	
Copa	\$12.800
Garrafitita	\$29.600

VINO ROSADO

NORTON (Malbec)	
Botella	\$81.400
DE LA CASA (Chile)	
Copa	\$12.800
Garrafitita	\$29.600

VINO TINTO

UNDURRAGA PINOT (Cabernet Sauvignon)	
Media botella	\$75.200
Botella	\$145.200
DE LA CASA (Chile)	
Copa	\$14.800
Garrafitita	\$31.400

El exceso de alcohol es perjudicial para la salud. Ley 30 de 1986. Prohibase el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad y mujeres embarazadas. Ley 124 de 1994.



GOSTINOS
- PESCA ARTESANAL -

! Por favor informe al mesero si presenta alguna alergia o restricción alimentaria.



Nuestros camarones y langostinos provienen de fuentes sostenibles (amigables con el medio ambiente). Evitamos la pesca en altamar. El manglar, salacuna de la fauna marina y hábitat de los ecosistemas costeros es nuestro emblema ideológico.

www.restaurantegostinos.com

 [gostinos](#)   [gostinosrestaurante](#)

 línea domicilios 301 706 5005

Gostinos Centro Intl.
Calle 27B # 6 - 73 (Pasaje Mompox)
Tel: 601 287 1382

“ADVERTENCIA PROPINA: Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina correspondiente al 10% del valor de la cuenta, 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 o no incluido en la factura o indíquelo el valor que quiere dar como propina. En este establecimiento el 100% de los dineros recogidos por concepto de propina se destinan a las personas que hacen parte de la cadena de servicio. En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la línea de atención de la Superintendencia de Industria y Comercio, para que radique su queja, a los teléfonos: en Bogotá, 5920400 PBX: 5870000 Ext. 1190/1191, para el resto del país, línea gratuita nacional 018000-910165”



GOSTINOS
· PESCA ARTESANAL ·

La pesca artesanal utiliza técnicas tradicionales con poco desarrollo tecnológico. la practican comunidades costeras a no más de 10 millas de distancia, dentro de lo que se llama *mar territorial*. Sirve principalmente para el consumo y una parte se destina al mercado.

Si queremos ser un planeta SOSTENIBLE, apoyamos la ***pesca artesanal***.

