

## COCTELES Y CEVICHES

### MIX DE CEVICHES \$70.000

Para compartir (2 personas)  
5 ceviches y cocteles,  
acompañados de 2 copas de vino.

### COSTEÑO \$30.600

Camarón en su popular preparación  
de la Costa Atlántica.

### DE PESCADO \$26.200

En leche de coco, cebolla, frijol,  
mazorca, tomate y picante criollo  
sutil. Acompañado de aguacate.

### MEXICANO \$21.800

Camarón con pico de gallo,  
aguacate y ají.

### PERUANO \$22.400

Clásico limeño de camarón

### MANGOSTINO \$21.800

Camarón con mango, cebolla,  
cilantro y salsa de tomate.

### CHONTADURO \$21.800

Camarón con picadito de chontaduro,  
cebolla larga, cilantro y perejil.

## ENTRADAS

### CALDO "QUITAGUAYABO" \$20.600

Especial de la casa con trozos de  
pescado de temporada.

### PICANTINA PEQUEÑA \$22.000

Langostinos, tomate, limonaria,  
jengibre, jalapeño y picante al gusto.

### MOTE DE ÑAME \$14.200

Con queso costeño.

### PATACONES GOSTI \$19.600

Con guacamole, queso costeño,  
hogao y suero costeño.

### ANILLOS DE CALAMAR APANADOS \$17.200

Empanadas de camarón con arroz coco.

### CARIMAÑOLAS DE YUCA \$13.600

Con carne, típicas de la Costa Atlántica.

### CHIPS DE PLÁTANO \$11.800

Con guacamole. **\$11.800**  
Con suero costeño. **\$11.800**  
Con guacamole y suero costeño. **\$15.200**

## PARRILLA Y OTROS

### PARRILLADA PARA COMPARTIR \$148.000

Gambitas, brochetas de langostino,  
pescado de temporada y anillos de  
calamar con una *garrafita de vino*.

### BROCHETA DE LANGOSTINOS\* \$68.000

Colas de langostinos grillados,  
marinados con ajo y aceite de oliva.

### PESCADO BLANCO\*

(Pescado Blanco de temporada)  
De la pesca artesanal del Pacífico.

### Guisado en leche de coco \$54.400

### Grillé \$52.400

### SALMÓN ENFRIJOLADO \$60.800

Filete de salmón a la parrilla sobre  
frijoles negros, pico de gallo de  
uchuvas, guacamole y suero costeño.

### PULPO GOSTI \$74.000

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\* \$44.300

Marinada con salsa a base de tomates  
frescos, cebolla, ajo, leche de coco y  
cilantro.

### TRUCHA AL AJILLO\* \$43.500

 **TILAPIA FANNY** \$34.000  
En sofrito de la casa y cilantro cimarrón.

### CAZUELA CREMOSA \$66.800

Completa **\$66.800**  
Media **\$41.600**  
Fondo de gambas, langostinos,  
pescado blanco, calamar, crema de  
leche. Acompañada de arroz blanco y  
chips de plátano.

### PUSANDAO \$46.000

Característico de nuestra Costa  
pacífica. Pescado de mar guisado en  
leche de coco y hierbas de azotea.

### LA POSTA NEGRA \$44.400

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 \$54.600

En salsa típica de la Costa Pacífica:  
albahaca negra, cilantro cimarrón,  
oreganón y leche de coco.

### AGRIDULCE \$54.600

Salteados y en salsa con naranja,  
ajo, jengibre, albahaca y mani.

### DJAKARTA VALLE \$48.200

Mitad en salsa de tamarindo y mitad  
en salsa de lulo.

### AL AJILLO \$48.200

Salteados en aceite de oliva con ajo,  
páprika, vino blanco y perejil.

### CANTÁBRICO \$53.400

Salteados con champiñones y  
aderezo de tomates secos.

### AL NARANJAO \$53.400

En salsa agridulce de naranja.

## APANADOS

### BORA BORA \$53.400

Apanados en coco.

### KIOTO \$49.800

Apanados en ajonjolí.

La mayoría de nuestros platos se  
acompañan con chips de plátano.

## ARROCES

### SHANGHÁI \$52.000

Langostinos, vegetales, brotes de  
soja, leche de coco, jengibre, ajo y  
curry.

### MAR Y TIERRA \$59.400

Arroz Shanghai de carnes, porción de  
camarón y calamar.

### TEPPAN WOK GOSTI \$54.200

Langostinos, calamar, molleja,  
maní, vegetales, ajo y jengibre.

### ATOLLADO \$48.600

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 **\$28.500**  
Media **\$16.000**

### ARROZ COCO \$8.400

### ARROZ BLANCO \$5.800

### CHIPS DE PLÁTANO \$7.400

### SUERO COSTEÑO \$7.400

### SALSA DE AGUACATE \$7.400

### ENSALADA VERDE \$7.800

### VEGETALES SALTEADOS \$7.800

### SALSA TÁRTARA \$4.600

### MICHELADA \$1.200

### ZUMO DE LIMÓN \$1.200

## POSTRES

### TORTA DE COCO \$15.400

### TORTA DE CHOCOLATE \$13.000

## 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 \$6.000

### GINGER \$6.000

### SODA \$5.800

### AGUA MINERAL \$5.800

### AGUA CON GAS \$5.800

### AGUA DE CHINGAZA \$0

(De nuestros páramos, descansada y  
sin cloro).

## CAFÉ

### AMERICANO \$5.000

### EXPRESSO \$5.400

### EXPRESSO DOBLE \$6.200

### CAPUCCINO \$7.200

### LATTE \$5.800

### MACCHIATO \$5.800

## AROMÁTICAS

### AROMÁTICA DE FRUTAS \$5.600

### TÉ DE COCA \$5.800

### TÉ DE MENTA \$5.800

 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 \$9.200

Rubia **\$9.200**

Roja o Negra **\$8.600**

ÁGUILA ZERO **\$8.400**

ÁGUILA LIGHT **\$8.400**

CORONA **\$17.200**

STELLA ARTOIS **\$17.200**

ERDINGER **\$25.600**

## SANGRÍA

Deliciosa mezcla veranera de vino, soda,  
trozos de naranja, manzana y mango.

Copa **\$17.500**

Jarra **\$60.000**

## VINO BLANCO

### UNDURRAGA (Chardonnay)

Media botella **\$77.400**

Botella **\$134.400**

### DE LA CASA (Chile)

Copa **\$13.600**

Garrafita **\$31.600**

## VINO ROSADO

### NORTON (Malbec)

Botella **\$86.600**

### DE LA CASA (Chile)

Copa **\$13.600**

Garrafita **\$31.600**

## VINO TINTO

### UNDURRAGA PINOT

(Cabernet Sauvignon)

Media botella **\$80.000**

Botella **\$154.400**

### DE LA CASA (Chile)

Copa **\$16.000**

Garrafita **\$33.600**

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

· CARIBE · PACÍFICO ·

! 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](http://www.restaurantegostinos.com)

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

 línea domicilios 301 706 5005

Gostinos Centro Internacional  
Calle 27B # 6 - 73 (Pasaje Mompox)

"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

· PACÍFICO - CARIBE ·

---

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***.

---

