



# MENU

AC

KITCHEN



# APERITIVOS

## ● ANTIPASTO ..... \$27.000

Deliciosa selección de Jamon Serrano, Champiñones, aceitunas y vegetales encurtidos en fina hierbas, bolitas de queso feta explosivas, acompañadas de tostadas crocantes.

## ● TRÍO DE TAPAS ..... \$25.000

Sobre tostada de pan

- Jamón Serrano, Champiñones, Dip de Queso
- Salami, Hogao y Esparrago, Queso Manchego
- Mermelada de frutos, Queso Madurado, Pimientos Morrones.

## ● CARPACCIOS

Selección de carnes crudas cortadas finamente, perfumados con aceites aromáticos, pimienta y olivas.

- **BEEF CARPACCIO CLÁSICO**..... \$35.500  
Lomo de res, rúgula, alcachofa encurtida en aceite y pimienta, lonjas de parmesano, gotas de mayonesa Dijon, espolvoreada con sal de Hawaii
- **CARPACCIO DE PULPO** ..... \$41.500  
Pulpo, papa Vichy, rúgula, aceite de oliva, 3 pimientas (rosada, negra y verde).
- **CARPACCIO DE SALMÓN** ..... \$35.500  
Alcaparras, cebollita perla, salsa de miel mostaza, sal negra, coronado con rúgula aromatizada con aceite de romero y pimienta.
- **CARPACCIO DE ATÚN** ..... \$39.000  
Wakame, masago, mayonesa de berenjena, casquitos de aguacates, sal del himalaya, wasabi.

## ● PROVOLONE CAPRESSA 🌿 ..... \$42.000

Presentado en cacerolas de barro, Provolone fundido sobre espejo de pimienta morrón y coco, coronado con tomatitos cherry al pesto, albahaca chifonada y tostadas de la casa.



## PLATOS LIVIANOS

- **ENSALADA VERDE CON MANCHEGO** 🌱 .... \$35.500

Mezclum de lechuga, cogollo europeo y aguacate grillados, tomates cherry, aceitunas, lonjas de queso manchego y jamón serrano, con una vinagreta cítrica.

- **BURRATA** 🌱 ..... \$35.500

Burrata fresca perfumada con un suave aceite trufado y pimienta rosada, sobre un una deliciosa cama de ensalada tropical, Mezclum de lechuga, fresa, uchuvas, piña, y lonjas de mango.

- **POKE QUINOA** 🌱 ..... \$31.000

Quinoa, Mezclum de lechuga, aguacate, garbanzos deshidratados, sweet salad, mango y aceitunas negras, aderezo de soya. Puede complementar con cubos de pollo a la plancha, lomo de res, cerdo o atún de 100 grs a su gusto.

- **MINI CANELONES DE BERENJENA** 🌱 ..... \$31.000

Tradicional entrada vegetariana italiana envueltos de berenjenas relleno de queso ricotta y tomate, terminado en horno en cazuela de barro, salsa napolitana, acompañada con queso bocconcini.

- **ENSALADA CÉSAR** ..... \$33.000

Pollo Crispy



## CREMAS Y SOPAS

### ● CREMA DE TOMATE ..... \$27.000

Perfumada con aceite de albahaca, canasta de parmesano y tomate cherry.

### ● SOPA DE CEBOLLA TRADICIONAL ..... \$27.000

Terminada con pan francés y queso gruyer gratinado.

### ● SOPA DE VEGETALES CON POLLO ..... \$27.000

Con porción de arroz blanco.

### ● CAZUELA DE MARISCOS ..... \$45.000

Selección de mariscos de nuestros mares, en cazuela de 16 onzas, coronado con falso caviar de leche de coco, acompañado con arroz de coco y cascos de aguacate.

## PASTAS, RISOTTOS Y ARROCES

### ● PASTAS

Lasaña tradicional ..... \$39.500

Lasaña de vegetales ..... \$37.000

#### FETUCCINE O PENNE

Carbonara - Vegetariano - Pollo Pesto - Bolognesa ..... \$37.000

Marinera - Camarones con queso azul ..... \$48.000

### ● RISOTTOS

Risotto di Mare ..... \$51.000

Risotto del Campo ..... \$48.000

Risotto de Setas y Lomo ..... \$48.000

### ● ARROZ

Arroz de Camarón con Coco ..... \$47.000

Arroz Mixto ..... \$45.000

Paella Mixta ..... \$48.000



## PLATOS FUERTES

### DEL MAR

- **FILETE DE PESCADO A LA MARINERA .... \$57.000**

Pescado del día a la plancha, bañado con una tradicional salsa Frutti di Mare acompañado de esferas de cayeye crispy y ensalada fresca.

- **FILETE DE PESCADO DE LA CASA .....\$49.000**

Filete de pescado sobre cama de Risotto de tinta de calamar, coronado con una deliciosa crema de ají topito y crocantes de yuca.

- **FILETE DE PESCADO CRISPY..... \$51.000**

Acompañado de Risotto al limón sobre espejo de salsa Pesto de rúgula.

- **SALMON GRILLADO ..... \$55.000**

Sobre cremoso de auyama, quinoa y coronado con salsa criolla de ají rojo peruano

- **SALMÓN ENCOSTRADO ..... \$55.000**

Salmón encostrado con cítricos y coco sobre quenel de boronia perfumado con aceite de sésamo, coronado con falso caviar de suero.

- **PULPO A LA PARRILLA ..... \$65.000**

Tentáculos de pulpo de la temporada grillado sobre Falafel, coronado con ahogado de ají topito.



### GRILLED MEAT

- **LOMO CACHOPO ..... \$50.000**

Referente de la cocina Asturiana, un envuelto de lomo relleno de jamón serrano y queso semi graso, apanado, acompañado de unas deliciosas papas bravas con pimientos morrones.

- **LOMO FINO DE RES .....\$50.000**

En salsa de jamaica, acompañado de queso Provolone, setas y vegetales.

- **BEEF BABY ..... \$50.000**

Corte de lomo fino al grill, acompañado de papas francesas y ensalada fresca o vegetales salteados.

- **COSTILLAS DE CERDO CON SALSA DE....\$50.000  
MANZANA Y HOISIN**

Acompañado de papas risoles espolvoreadas con sal de jengibre.

- **ESCALOPE DE CERDO..... \$45.000**

250 gr al grill cortado en escalopes, bañado con reducción de piña y naranja, acompañado de papas cascos aromatizadas con romero y vegetales de la temporada.



### AVES

- **SUPREMA DE POLLO CAPRESSA .....\$45.000**

Pechuga de pollo a la parrilla, tomate, mozzarella di bufala, sobre cremoso de papas, espinaca y basilica.

- **MILANESA A LA PARMESANA .....\$45.000**

Acompañado de vegetales de la temporada asados y quenelle de puré de papa amarilla.

- **POLLO A LA PLANCHA ..... \$45.000**

Acompañado de ensalada fresca o vegetales salteados y papas francesas.



# TÍPICOS DE LA COSTA

- ARROZ DE CAMARÓN TRADICIONAL.....\$45.000
- PARGO FRITO .....\$55.000
- LEBRANCHE FRITO O EN SALSA .....\$63.000
- CHICHARRONES CON YUCA Y LIMÓN.....\$39.000
- ARROZ DE LISA .....\$39.000
- ARROZ TRIFÁSICO DE POLLO, LOMO .....\$44.000  
Y CERDO
- ARROZ CON POLLO .....\$41.500
- BOLLO DE MAÍZ CON QUESO Y SUERO...\$21.000
- FRITOS COSTEÑOS .....\$35.000

Selección de mini fritos tradicionales costeños (Empanadas de queso panela, empanadas de carne y pollo, arepa e' huevo, carimañolas de queso, carimaño-la de berenjena, empanada de trigo de carne, pincho costeño (butifarra y chorizo) acompañado con un picante tradicional y suero costeño.

## CÓCTEL Y CEVICHE

- CÓCTEL DE CAMARÓN CON GALLETA ...\$33.000  
DE SODA
- CEVICHE TRADICIONAL .....\$29.000



# STREET FOOD

- **SALCHIPAPA GAIRA .....\$35.000**

Salchicha tipo viena, chorizo costeño y butifarra sobre una cama de papas francesas espolvoreadas con sal de jengibre y paprika, coronado con salsa de la casa, ketchup y una tormenta de queso de la región.

- **HAMBURGUESA AC .....\$40.000**

Pan artesanal, 125 gr de carne Angus, queso tipo holandés, cebolla caramelizada, tocino, pepinillo, vegetales frescos, acompañado de papas francesas.

- **SÁNDWICH “PEPITO” .....\$40.000**

Pan medio baguette, lomo fino salteado con vegetales, lechuga, tomate, fondue de queso tipo holandés y una lluvia de parmesano, acompañado de papas francesas.

- **CLUB SÁNDWICH .....\$39.000**

Con pollo a la parrilla, salsa de la csas, tocineta, huevo, jamón, queso tipo holandés y vegetales frescos, acompañado de papas francesas.

## WRAPS

- **VEGETARIANO .....\$37.000**

Vegetales salteados en soya y ajonjolí.

- **POLLO, LOMO O MIXTO .....\$41.000**

Pollo y/o lomo fino con vegetales salteados.

- **CAMARONES .....\$45.000**

Salteado de camarones y vegetales, acompañado de papas francesas o papas casco o croquetas de yuca, con queso tipo holandés.



## POSTRES

---

- **GALLETA DE CHOCOLATE** ..... \$19.000  
Caliente, con chips de chocolate, frutos secos, ganache de nutella y helado de vainilla.
- **COPA DE HELADO**..... \$19.500
- **WAFFLES DE HELADO CON SALSA DE..... \$19.500**  
**FRUTAS Y CHOCOLATE**
- **VOLCÁN DE CHOCOLATE** ..... \$19.500
- **CHEESECAKE CON SALSA DE FRUTAS**..... \$19.500

## MENÚ INFANTIL

---

- **MACARRONES CON SALSA DE QUESO**.... \$30.500
- **CRISPY FISH**..... \$39.000
- **CHICKEN FINGERS** .....\$39.000
- **CREMITAS DE VERDURAS** ..... \$18.000





SANTA MARTA

  @acmarriottsm

 (5) 437 7100 - (323) 203 6143



---

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.