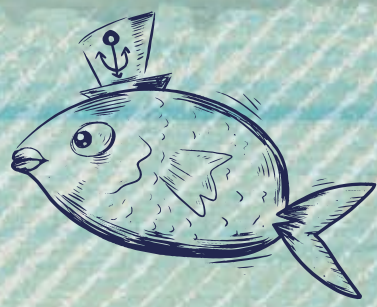


menú



SOMOS UN RESTAURANTE QUE FUSIONA LO MEJOR DEL PACÍFICO Y EL CARIBE

Embárcate en un viaje culinario inolvidable. Deleita tu paladar con la explosión de sabores de nuestra cocina tradicional, preparada con ingredientes frescos y de temporada. Disfruta de la textura crujiente de nuestras verduras, la suavidad de nuestras carnes y la cremosidad de nuestras salsas. Siente la pasión en cada bocado y descubre por qué el Hotel Playa Coveñas es el lugar perfecto para disfrutar de una experiencia culinaria única.

Mar
PIMIENTA
RESTAURANTE

entradas

TAN DELICIOSAS QUE PODRIAN HACERTE QUERER MÁS...

Camarones al ajillo

\$ 45.000

Camarones salteados con ajo, bañados con una salsa cremosa, acompañados de papa de la casa.

Camarones apanados

\$ 45.000

Camarones apanados con salsa umami de ajo, acompañados de papa de la casa.

Patacones costeños con suero

\$ 15.000

6 Patacones acompañados de suero costeño.

Chorizos Parranderos

\$ 22.000

10 Chorizos cocteleros, limón y tomate.

Perlas caribeñas de queso

Crujientes bolitas doradas por fuera y suaves por dentro, rellenas de queso fundido.

\$ 22.000

ceviches

SIENTE LA BRISA DEL MAR EN CADA BOCADO

Ceviche Playa Coveñas

\$ 50.000

Mix de mariscos, camarón, calamar y pulpo, pequeño (sin salsa de tomate).

Ceviche de pescado y camarón con salsa de ají amarillo

\$ 40.000

Pescado blanco de temporada, camarones y salsa de ají amarillo.

Cóctel de camarón sucreño

\$ 37.000

Camarón en salsa rosada o salsa roja.

Cóctel de mariscos

\$ 50.000

Mixturas de mariscos en salsa rosada o salsa roja.

arroz al wok

WOK A FUEGO VIVO: UN ESPECTÁCULO DE SABORES Y TEXTURAS EN CADA PLATO.

Arroz Thai

\$ 45.000

Arroz oriental con camarones, pollo, cerdo, vegetales, y salsas de ostras, nampla y soya.

Arroz a la marinera

\$ 60.000

Arroz con mariscos variados y todo el sabor del pacífico y el caribe en un solo plato.

Arroz con camarón

\$ 55.000

Arroz con camarones y todo el sabor del mar.

Arroz parvano Chaufa

\$ 39.000

Salteado al wok, con trozos jugosos de pollo, vegetales frescos, aromático y potente con el sabor peruano.

pastas

LA EXCELENCIA DE LA PASTA Y QUESO ITALIANO: ELABORADA CON PASIÓN Y DEDICACIÓN

Pollo y champiñones

\$ 45.000

A la marinera

\$ 55.000

Camarones

\$ 55.000

Carbonara

\$ 45.000

Boloñesa

\$ 50.000

Alfredo

\$ 40.000

recomendados del chef

UN HOMENAJE A LA GASTRONOMÍA

cazuelas

Todas nuestras cazuelas son una delicada y cremosa mezcla artesanal de mariscos frescos, con un arduo proceso de reducción de sofrito y coco.

Cazuela de camarón

\$ 60.000

Cazuela de langostinos

\$ 69.000

Cazuela de mariscos

\$ 65.000

Cazuela de jaiba

\$ 65.000

encocados

La base de nuestros encocados es un sofrito elaborado con siete horas de reducción y mucho coco fresco, con hierbas de azotea que darán un aroma único.

Encocado de pescado y camarones

\$ 65.000

Camarones y pescado con sofrito, leche de coco y hierbas de azotea, acompañado de arroz blanco.

Encocado de camarones

\$ 60.000

Camarones con sofrito, leche de coco y hierbas de azotea, acompañado de arroz blanco.

Encocado Especial

Camarones, pescado, jaiba, sofrito, leche de coco y hierbas de azotea, acompañado de arroz blanco.

\$ 65.000

camarones Al curry y coco

Este plato no es solo una comida, es una experiencia; es un viaje a una tierra lejana, una celebración de los sentidos y un tributo a la cocina india en su máxima expresión. Prepárate para ser transportado por un torbellino de sabores que te dejarán con ganas de más.

\$ 60.000

risottos

Rosini cremoso cocinado lentamente en caldo, mezclado con camarones y mariscos frescos, terminado con queso parmesano y un toque de mantequilla que realza todo su sabor marino. Un plato suave, elegante y lleno de sabor.

Falso Risotto de mariscos

\$ 65.000

Falso Risotto de camarón

\$ 60.000

pollo

Pollo caribe

\$ 50.000

Sofrito, leche de coco, camarones crocantes, acompañado de arroz blanco.

Pollo guayaba

\$ 45.000

En salsa de queso, acompañado de arroz blanco.

*Cazuela de mariscos

BEBIDAS

más platos

PARA HACERTE ANTOJAR

Lomo al vino

\$ 45.000

200 gr de medallones de lomo de cerdo con salsa de reducción de vino tinto, acompañado de papa de la casa y vegetales salteados.

Picada de mar

\$ 70.000

Calamar, pulpo, camarón, vegetales salteados al wok, acompañados de papa de la casa.

del mar

DESCUBRE EL SECRETO MEJOR GUARDADO DEL MAR: PESCADOS SUDADOS. TODO EL SABOR DEL PACÍFICO Y CARIBE EN ESTOS PLATOS:

pescados fritos

Siente la magia del mar en cada bocado con ingredientes frescos de nuestra región.

Pargo frito DESDE \$ 60.000

Mojarra DESDE \$ 40.000

Róbalo DESDE \$ 48.000

Sierra DESDE \$ 35.000

Pesca de temporada DESDE \$ 30.000

*Todos nuestros pescados fritos están acompañado de arroz con coco o blanco, acompañante del día y ensalada.

sabores del mar

Siente la magia del mar en cada bocado con ingredientes frescos de nuestra región.

Sierra a la marinera \$ 60.000

Sierra con salsa de camarones \$ 65.000

Encocado de mojarra \$ 65.000

sopas

Sopa de pescado \$ 14.000

Crema de pollo \$ 14.000

Sopa Playa Coveñas \$ 35.000

Camarones, sofrito, leche de coco, pasta y queso.

postres

UN FINAL PERFECTO PARA UNA COMIDA MEMORABLE. DISFRUTA DE NUESTRO POSTRE EXCLUSIVO.

Brownie con helado y salsa de chocolate \$ 15.000

Malteada de vainilla \$ 15.000

jugos

Jugos naturales AGUA \$ 10.000

Jugos naturales LECHE \$ 12.000

Níspero / mango / piña / mora / maracuyá / lulo / zapote / tamarindo/ fresa...

Limonada natural \$ 10.000

Limonada cerezada \$ 12.000

Jugos Hit / Jugo del Valle \$ 5.500

Limonada de coco \$ 14.000

Jarra 1L limonada natural \$ 18.000

Jarra guarapo \$ 18.000

cervezas

Águila original / Águila light \$ 5.000

Coronita \$ 7.000

Corona \$ 10.000

Stella Artois \$ 8.000

Club Colombia \$ 6.000

Micheladas DESDE \$ 9.500

licores

Aguardiente / Ron / Whisky / Tequila / Vino / Vodka

Precio según tamaño y marca. *Verifique disponibilidad.

cheladas

Sodas saborizadas \$ 12.000

*Pregunta sabores disponibles de temporada.

bebidas

Gaseosa Personal 400ML \$ 5.000

Soda \$ 6.000

Gatorade \$ 7.000

Agua con gas \$ 4.500

Agua \$ 4.000

cócteles

Cocoloco \$ 30.000

Ron, whisky, crema de coco.

Piña colada \$ 30.000

Ron, piña, crema de coco.

Gin tonic \$ 30.000

Ginebra, agua tónica.

Margarita \$ 30.000

Tequila, triple sec, limón.

Tinto de verano \$ 30.000

Vino tinto, sprite.

Sangría \$ 30.000

Vino tinto, fruta, licor y azúcar.

Cuba libre \$ 25.000

Ron, coca cola.

Tropical baileys \$ 30.000

Helado vainilla, ron baileys

Playa Coveñas \$ 30.000

Atrévete con algo diferente.

PLAYA COVEÑAS HOTEL

@Hotelplayacovenas

hotelencovenas.com

*Hotel Playa Coveñas le recuerda que está prohibido el consumo de alcohol a menores de edad.