



La Ramada Restaurante es un homenaje a la cocina del Pacífico. Inspirada en los saberes y técnicas de preparación con tradición ancestral.

Cada una de nuestras recetas están hechas con ingredientes frescos y productos locales, generando una cadena de valor que termina en tu paladar.

¡Disfruta y vive un momento único con todo el delicioso sabor del Océano en tu plato favorito!

Familia & Sazón

**Eventos** 



Celebraciones



Banquetes





#### Lasaña Ramada

Lasaña gratinada de exquisita carne de jaiba en salsa bechamel y camarones encocados, acompañado de patacones y ensalada de la casa.

Camaron 150 Gramos Jaiba 200 Gramos \$64.000



#### Triada de Mariscos

Deliciosa triada de mariscos de carapacho de jaiba, filetito de temporada a la costanera y camarones apanados, acompañados de patacones, arroz y ensalada de la casa.

Filete 40 Gramos Camarón 45 Gramos Jaiba 100 Gramos \$57.000



# Camarón Apanados al Ajillo

Deliciosos camarones empanizados, sumergidos en cremosa salsa al ajillo, acompañado patacones y ensalada de la casa. 280 Gramos \$52.000



#### Filete de Corvina en Salsa Costanera

Deliciosa milanesa de corvina, bañada en salsa costanera, acompañada de arroz, patacones y ensalada.

100 Gramos \$54.000 70 Gramos \$47.000



# Canelones de Camarón

4 rollos de pasta rellenos de camarones encocados gratinados al horno, acompañados de patacones y ensalada de la casa.

200 Gramos \$50.000



# Canelones de Jaiba

4 rollos de pasta rellenos de carne de jaiba, bañados en cremosa bechamel gratinados al horno, acompañados de patacones y ensalada de la casa.

300 Gramos \$50.000



### Carapachos Rellenos

3 deliciosos carapachos rellenos de carne de jaiba, acompañados de patacones y ensalada de la casa.

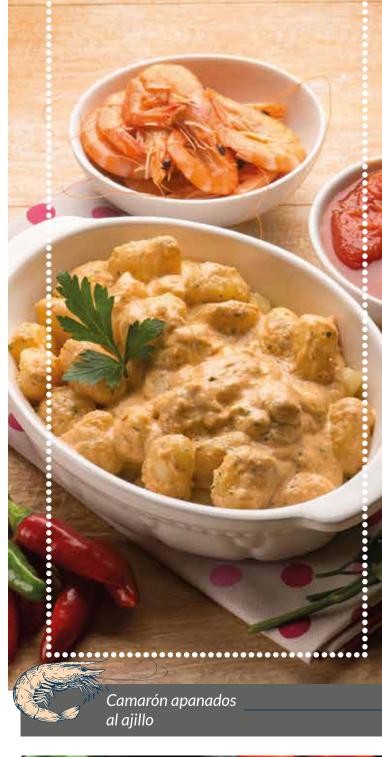
300 Gramos \$52.000



# Langostinos al Ajillo

Deliciosos langostinos bañados en suave y cremosa salsa al ajilo (formula de la casa) acompañados de arroz, patacones y ensalada de la casa.

375 Gramos \$73.000 250 Gramos \$66.000









### Langostinos a la Plancha

Deliciosos langostinos a la plancha (alternativacon o sin cascara) acompañados de patacones y ensalada de la casa.

375 Gramos \$73.000 250 Gramos \$66.000



### Langostinos Rellenos

Langostinos rellenos de jamón y queso, enrolados en fina tocineta y bañados en una cremosa salsa bechamel llevados al gratín, acompañados de patacones y ensalada de la casa. 350 Gramos \$95.000

250 Gramos \$82.000



### Langostinos Gratinados

Langostinos frescos, salteados, bañados en cremosa salsa de coco y gratinado, acompañado de patacones, arroz y ensalada de la casa.

350 Gramos \$90.000 250 Gramos \$76.000





# Pargo en Salsa

Pargo fresco en salsa, acompañado con tostones de plátano, ensalada de la casa y arroz.



#### Pargo a la Criolla

Pargo fresco a la criolla, acompañado con tostones de plátano, ensalada de la casa alternativa: frito o natural.



#### Pargo Frito y Encocado

Pargo fresco frito y bañado en nuestra tradicional salsa de coco, acompañado con tostones de plátano, ensalada de la casa y arroz.



#### Pargo Frito

Pargo frito, acompañado con tostones de plátano, ensalada de la casa.

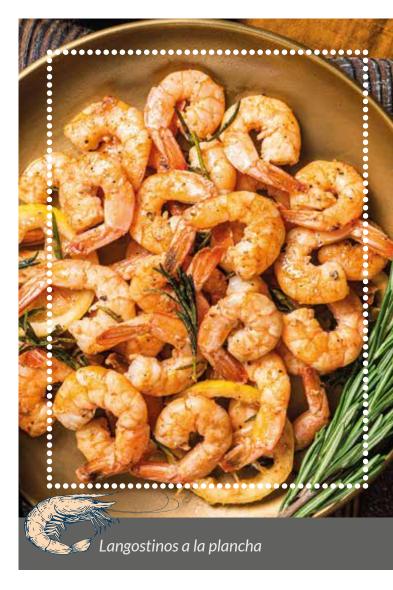


# Pargo en Salsa de Camarones

Pargo fresco en salsa de camarones, acompañado con tostones de plátano, ensalada de la casa y arroz.



\*Al pargo en salsa de camarones se le incrementa el valor de \$17.000 pesos adicionales al peso en Gramos.



500 - 550 Gramos

551 - 700 Gramos

\$52.000

\$58.000

701 - 850 Gramos

851 - 1000 Gramos

\$66.000

\$69.000

1000 - 1200 Gramos

\$73.000





#### Encocado

Filete de corvina encocado, acompañado de arroz, patacones y ensalada de la casa.

270 Gramos \$48.000

240 Gramos \$45.000

### Al Ajillo

Filete de corvina a la plancha, bañado en deliciosa crema de salsa al ajillo (formula de la casa). Acompañado de arroz, patacones y ensalada de la casa.

270 Gramos \$48.000

240 Gramos \$43.000

Q,

#### A la Plancha

Filete de corvina a la plancha, acompañado de patacones y ensalada de la casa.

275 Gramos \$48.000

250 Gramos \$42.000

# Apanada al Ajillo

Deliciosa milanesa de corvina al ajillo, acompañado de arroz, patacones y ensalada de la casa.

270 Gramos \$48.000

240 Gramos \$43.000

9

#### Apanada

Deliciosa milanesa de corvina, acompañado de patacones y ensalada de la casa.

250 Gramos \$46.000

200 Gramos \$42.000



#### En salsa de Camarón

Exquisita milanesa de corvina en salsa de camarones, acompañado de arroz, patacones y ensalada de la casa.

Camarón 100 Gramos Corvina 150 Gramos \$55.000



# Ceviches —



#### Camarón

Fresco ceviche tradicional de camarón acompañado de patacones.

250 Gramos \$46.000

200 Gramos \$42.000

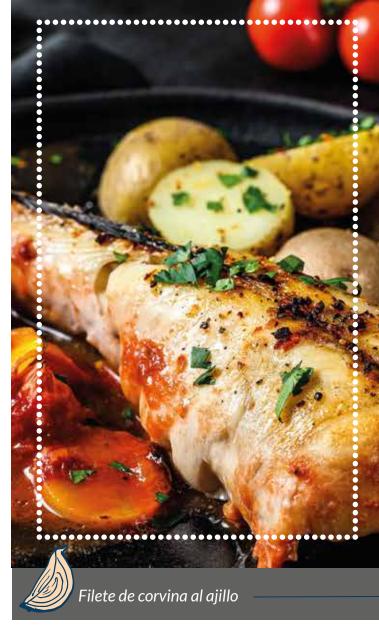


#### Piangua -

Fresco ceviche tradicional de piangua acompañado de patacones.  $\mathcal{O}$ 

300 Gramos \$48.000









# Arroces Ramada —



# Con langostino

Arroz aliñado estilo Ramada con verduras y deliciosos langostinos, acompañdo de patacones y ensalada de la casa

Grande \$66.000

Mediano \$55.000

Q)

#### Con camaron

Arroz aliñado estilo Ramada con verduras y deliciosos camarones acompañdo de patacones y ensalada de la casa

Grande \$44.000 Mediano \$40.000

J)

#### Marinero

Arroz aliñado estilo Ramada con verduras y deliciosos mix de mariscos acompañdo de patacones y ensalada.

Grande \$44.000

Mediano \$40.000



#### Mixto

Arroz aliñado al estilo Ramada con verduras, pollo y camarón, acompañado de patacones y ensalada de la casa.

Grande \$44.000

Mediano \$40.000



#### Con pollo

Arroz aliñado al estilo Ramada con verduras y pollo, acompañado de papas a la francesa y ensalada de la casa.

Grande \$40.000

Mediano \$38.000







Arroz mixto







# **Bebidas**



# Jugos Naturales

Limonada	 VASO \$10.000	JARRA \$25.000
Limonada de Coco	 \$15.000	\$35.000
Limonada de Cerezada	 \$13.000	\$34.000
Naranajada	 \$12.000	\$ 32.000
Jugo Natural en agua	 \$12.000	\$ 32.000
Jugo Natural en leche	 \$13.000	\$ 34.000

# 🗊 Bebidas sin alcohol

Gaseosas	400 Mililitros \$5.000	1.5 Litros \$8.000	3 Litros \$13.000
Gatorade		,	\$ 5.000
Ginger Schweppes			. \$ 5.000
Jugo Hit			·· \$5.000
Ponv malta			. \$ 5,000

# Micheladas 🖟

Cerveza corona Otras cervezas

Con bebida alcohólica \$ 13.000 \$ 10.000

Sin Alcohól Con frutas \$ Sin frutas \$ 12.000 \$ 8.000





Michelada con cerveza



# Bebidas Alcohólicas



#### Cerveza

Corona 355 ml	\$10.000
Coronita 210 ml	\$7.000
Club Colombia	
Aguila Light	
Poker	\$7.000
Heiniken 250 ml	\$7.000

#### Licores

Ron Viejo de Caldas 375 ml	\$45.000
Ron Viejo de Caldas 750 ml	\$65.000
Ron Viejo de Caldas blanco 750 ml	\$65.000
Crema de Ron Viejo de Caldas 750 ml	\$ 65.000
Ron Viejo de Caldas 15 años 750 ml	\$119.000

#### Vinos

Vino Gomez Cruz tinto	\$65.000
Vino Gomez Cruz Blanco	\$65.000
Vino Valtier	\$ 55.000
Vino Gato Negro	\$ 55.000
Vino Generoso Don Luis	\$ 55.000

# Aguardiente

Aguardiente Nariño 375 ml	 \$ 49.000
Aguardiente Nariño 750 ml	 \$ 63.000





Ron Viejo de Caldas.



Cervezas Colombianas



# **Otras Alternativas**



#### Picada Valenciana

Delicioso mix de carnes, trocitos de pollo y carne de cerdo apanados, costilla y salchicha y carne de cerdo apanados, costilla, chorizo, salchiha y carne de res en salsa en una cama de papas a la francesa y patacones.

Pollo 120 gramos Costilla 80 Gramos Carne de Res 40 Gramos Carne de Cerdo 80 Gramos

\$ 42.000

# Canelón con pollo y jamón

Rollo de pasta, rrelleno de pollo y jamon, bañado en suave y cremosa salsa bechamel al gratin y papas a la francesa.

300 gramos

\$ 40.000



Deliciosa costilla de cerdo en la preparacion de su predilección:

360 gramos

FRITA: Acompañado de papas a la francesa y ensalada de la casa.

\$ 42.000

A LA CRIOLLA: Rica costilla a la criolla, cocinada con papas al estilo tradicional acompañada de la ensalada de la casa y arroz.

A LA BBQ: Rica costilla de cerdo a la criolla bañada en nuestra deliciosa salsa BBQ con papas a la francesa acompañada de la ensalada de la casa y arroz.

#### Filete de Pollo.

Delicioso filete de pollo: Apanado: Acompañado de papas a la francesa y ensalada de la casa.

A la plancha: Acompañada de papas a la francesa y ensalada de la casa.

360 gramos 260 gramos \$ 38.000 \$ 35.000

#### Filete de Cerdo.

Delicioso filete de Cerdo: Apanado: Acompañado de papas a la francesa y ensalada de la casa.

A la plancha: Acompañada de papas a la francesa y ensalada de la casa.

360 gramos 260 gramos \$ 38.000 \$ 35.000



Canelones de pollo y jamón.



Filete de pollo apanado



Costilla de cerdo a la BBQ



# Menú Infantíl



# Pincho de pollo

Delicioso pinchos junior a la plancha, acompañado de papas a la francesa.

150 Gramos

\$ 24.000

### Salchipapas

Papitas a la francesa con salchichas.

Salchichas 195 gramos papas 200 Gramos \$ 18.000



#### Tornillos de Camarón

Deliciosos tornillo de Camarón apanados y acompañados de papas a la francesa.

X 8 Unidades 90 Gramos \$ 28.000



Ricos nuggets de pollo con papitas a la francesa.

X 6 Unidades \$ 22.000





# **Porciones**



Salchipapas La Ramada.

# Elige tu favorita

Arroz blanco	\$ 6.000
Arroz Amarillo	\$ 7.000
Papas a la francesa	\$ 7.000
Patacones	. \$ 6.000
Gratín	. \$ 7.000



Nuggets de pollo.



# **Ceviches**



#### Camarón y piangua

Delicioso ceviche tradicional de camaron y piangua acompañado de patacones.

Camarón Piangua 150 Gr 100 Gr

\$45.000

### Cocktail de camaron

Delicioso camaron sumergido en salsa rosada tipo Cocktail de la casa, acompañado depatacones

250 Gramos \$46.000 200 Gramos \$42.000



J)

# -Encocados de tradición-



#### Camarón

Camarones en salsa tradicional de coco de Tumaco, acompañado de arroz patacones y ensalada de la casa 280 Gramos \$48.000 230 Gramos \$46.000

# .000 \$46

#### Langostino

Langostinos en salsa tradicional de coco de Tumaco, acompañado de arroz patacones y ensalada de la casa 330 Gramos \$71.000

240 Gramos

\$64.000

#### Piangua

Piangua en salsa tradicional de coco de Tumaco, acompañado de arroz patacones y ensalada de la casa 300 Gramos \$48.000



# **Nuestros Clasicos**



#### Torta de Jaiba

Esponjosa torta de jaiba acompañada de patacones y ensalada dela casa. 300 Gramos \$44.000

#### Cazuela de Maríscos

Mlx de mariscos; camaron, calamar, piangua y pate
burro en una cremosa salsa marinera, acompañado
de arroz ensalada de la casa y patacones.

300 Gramos \$54.000 250 Gramos \$45.000









# Nuestros Clasicos



# Picada Marinera

Exquisito mix de milanesas de corvina, dedos de calamar y camaron apanado, acompañado de ceviche de piangua y camarones enn salsa amarilla, en cama de papas a la francesa

Corvina 150 Gr Calamar 50 Gr Camaron 50 Gr piangua 40 Gr

\$48.000

#### amarones Apanados

Camarones en corte mariposa apanados acompañados de tostones de platano y enesalada de la casa.

250 Gramos \$46.000

200 Gramos \$42.000

#### Langostinos Apanados

Langostinos apanados en corte mariposa acompañados de tostones de platano y ensalada de la casa opcional salsa tartara de la casa un perfecto acompañante.

300 Gramos \$65.000

250 Gramos \$62.000



# Tradicionales de Nuestro Tumaco





### Atoyado Marinero

Rissoto de arroz con camaron, piangua, calamar y pate-Ø burro, acompañado de tostones de platano y ensalada de la casa.

275 Gramos \$44.000

#### Tapao de corvina

Tradicional corvina con a mejor sustancia. Un sudado tradicional aromatizado con hiervas tipicas y complementado con platano verde de nuestra region en perfecta coccion. acompalado de arroz blanci y ensalada de la casa

200 Gramos \$40.000



