



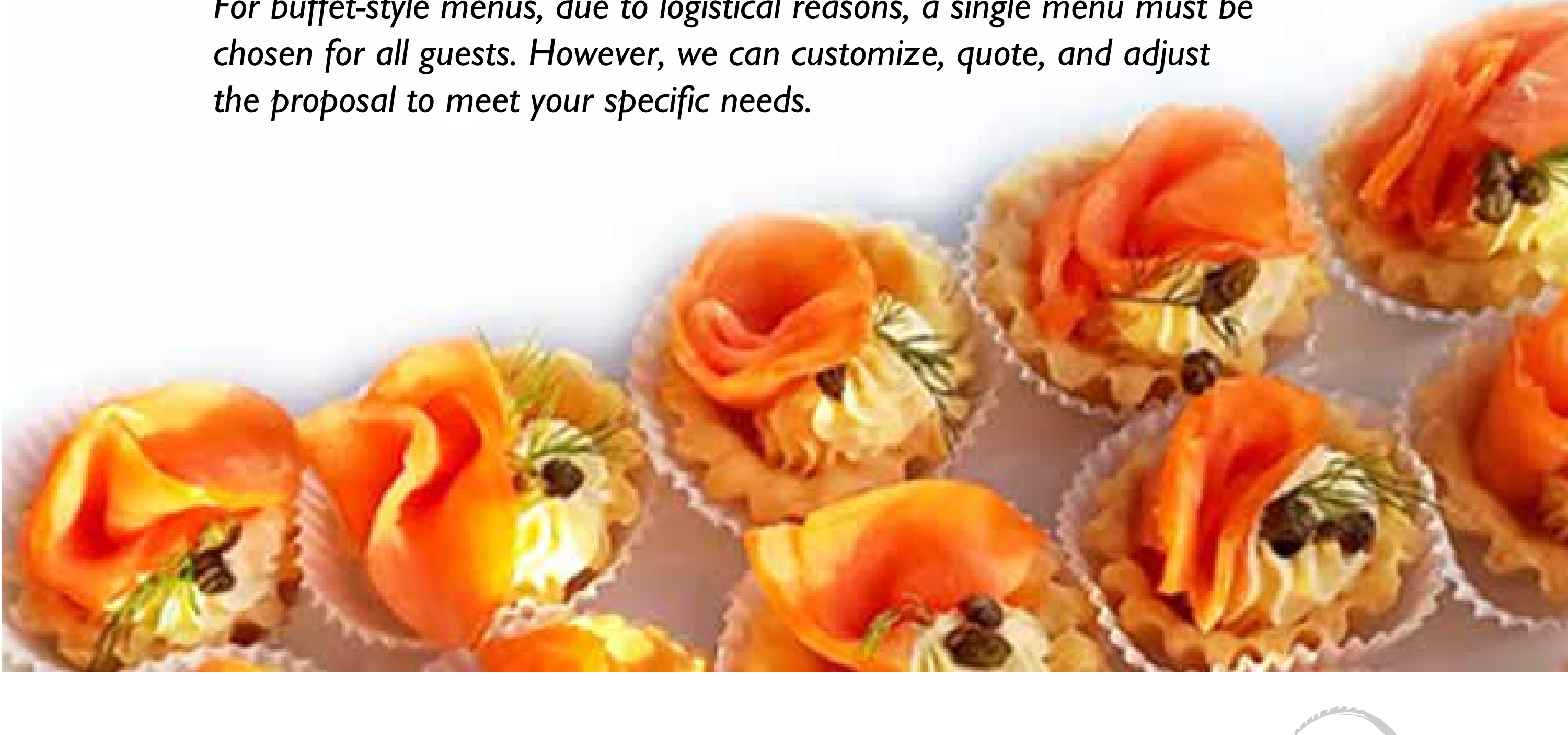
Somos una empresa especializada en ofrecer catering de calidad para embarcaciones. Los pedidos deben realizarse con un mínimo de 36 horas de anticipación y se requiere un abono del 50% del valor total para confirmar la orden. El pedido mínimo es de 15 unidades por cada opción seleccionada.



En los casos de menú tipo buffet, por temas logísticos, se debe escoger un solo tipo de menú para todos los comensales. Sin embargo, podemos personalizar, cotizar y ajustar la propuesta según sus necesidades.

We are a company specialized in providing high-quality catering services for boats. Orders must be placed at least 36 hours in advance, and a 50% deposit is required to confirm the order. The minimum order is 15 units per selected option.

For buffet-style menus, due to logistical reasons, a single menu must be chosen for all guests. However, we can customize, quote, and adjust the proposal to meet your specific needs.



Mini Brochetas
Mini Skewers

Brocheta caprese: mozzarella, tomate cherry, albahaca bañados con salsa pesto Caprese skewer: mozzarella, cherry tomato, and basil drizzled with pesto sauce.	\$12.000
Brocheta capresse especial: jamon serrano, queso de bufala, aceituna y crocante de pistaño y reduccion de vinagre balsamico. Special caprese skewer: serrano ham, buffalo cheese, olive, and crunchy pistachio with a balsamic vinegar reduction.	\$12.500
Brochetas de queso brie con jamon serrano y arandanos Brie cheese skewers with serrano ham and cranberries.	\$14.000
Brocheta de lomo con champiñones acompañado con salsa de queso azul. Beef tenderloin skewer with mushrooms, served with blue cheese sauce.	\$15.000
Brocheta de lomo en salsa bbq con papa criolla. Beef tenderloin skewer in BBQ sauce with native potatoes.	\$16.000
Brocheta de pollo bbq con bollo. BBQ chicken skewer with cornmeal dumpling.	\$15.000
Brocheta vegetariana. Vegetarian skewer	\$12.000
Brocheta de langostinos u15 al ajillo (3) Garlic shrimp skewer (U15, 3 pieces).	\$24.000
Mini brushqueta de melon con queso azul y jamon serrano. Mini melon bruschetta with blue cheese and serrano ham.	\$14.000
Brocheta de langostino u16 al ajillo con queso suizo. Garlic shrimp skewer (U16) with Swiss cheese.	\$18.000



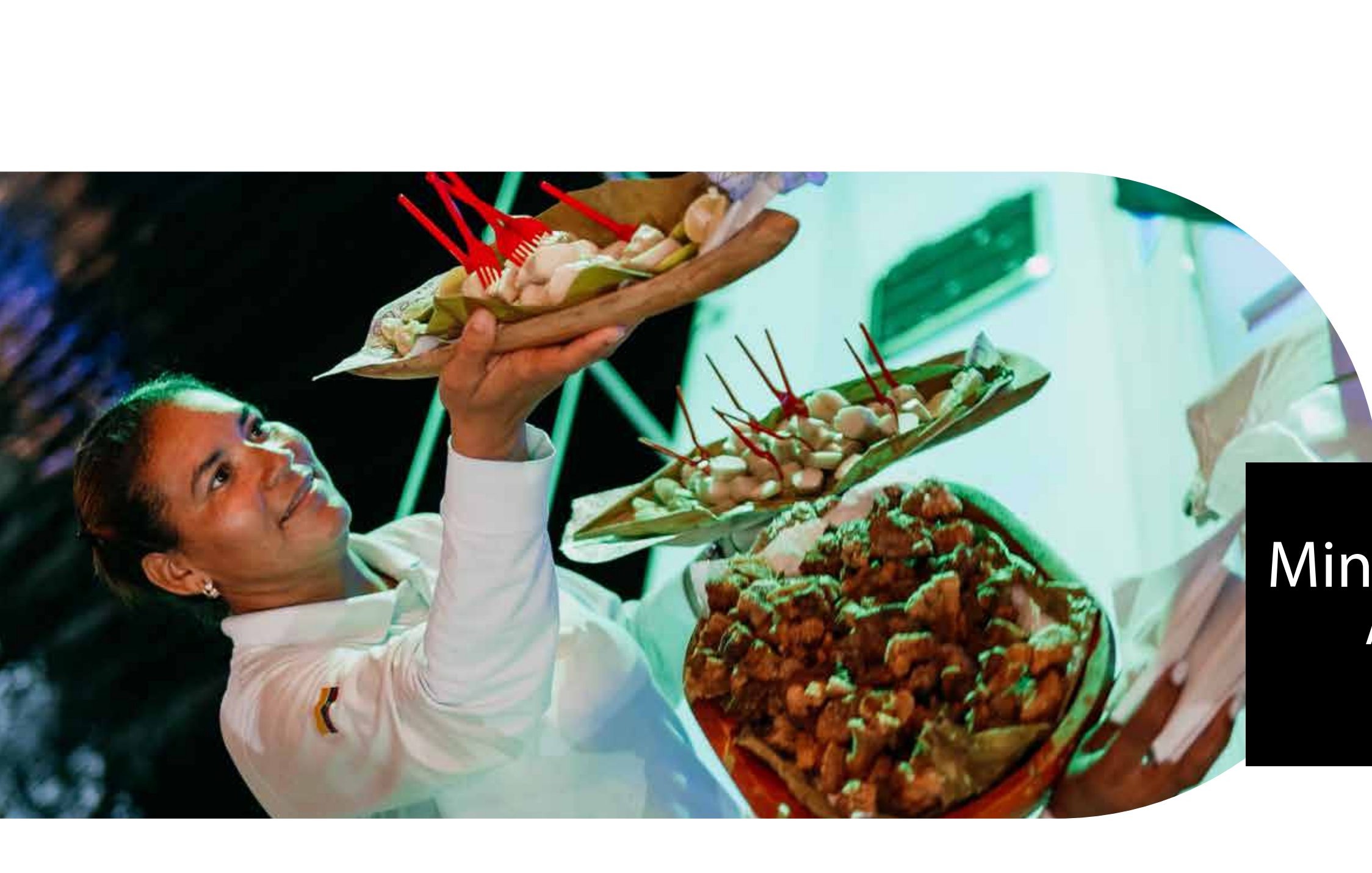
Fritos Típicos
Traditional fried

Empanada de maíz con carne Corn empanada filled with beef	\$ 4.000
Empanada de maíz y queso Corn empanada filled with cheese	\$ 4.000
Arepita con huevo y carne Mini arepa with egg and beef	\$ 7.000
Carimañola (masa de yuca) rellena de carne Yuca fritter (cassava dough) stuffed with beef	\$ 4.000
Carimañola (masa de yuca) rellena de queso Yuca fritter (cassava dough) stuffed with cheese	\$ 4.000
Empanaditas de pollo Mini chicken empanadas	\$ 4.000
Buñuelos de frijol cabecita negra Black-eyed pea fritters	\$ 4.000
Deditos de queso Cheese sticks	\$ 3.500
Qibbe Kibbeh (fried bulgur and meat croquette)	\$ 4.000



Pasabocas
Appetizers

Canoa de carnes frías, quesos, tostada, frutos secos y fresa (chorizo, salami, 2 clases de quesos, aceitunas) Cold cuts, cheeses, toast, dried fruits, and strawberry (chorizo, salami, 2 types of cheese, olives)	\$ 20.500
Canapé de salami picante y queso ricota Spicy salami and ricotta cheese canapé	\$ 11.000
Canapé de berenjena con dátíl caramelizado en cama de pan árabe, tahine y crocante de almendra Eggplant canapé with caramelized date on a bed of Arabic bread, tahini, and crunchy almond	\$ 12.500
Canapé de tapenade, aceitunas negras y parmesano Tapenade canapé with black olives and parmesan	\$ 10.500
Canapé de queso manchego, jamón serrano y pera Manchego cheese, serrano ham, and pear canapé	\$ 12.500
Canapé de champiñones al ajillo o con queso azul Garlic mushrooms or blue cheese canapé	\$ 11.000
Canapé de tomates secos y queso crema Sun-dried tomato and cream cheese canapé	\$ 10.500
Tacos mexicanos: de pollo o de carne, guacamole, pico de gallo, crema agria, queso cheddar y nachos Mexican tacos: chicken or beef, guacamole, pico de gallo, sour cream, cheddar cheese, and nachos	\$ 12.000
Taco con camarón, guacamole, pico de gallo, crema agria y nacho Shrimp taco with guacamole, pico de gallo, sour cream, and nacho	\$ 12.500
Wrap de pollo o carne con maíz, rúgula y salsa de la casa Chicken or beef wrap with corn, arugula, and house sauce	\$ 12.000
Arepitas rellenas con ropa vieja, guacamole y queso costeño Mini arepas stuffed with shredded beef, guacamole, and coastal cheese	\$ 12.000
Canastica de salmón con queso crema y eneldo Salmon basket with cream cheese and dill	\$ 14.000
Canasticas de patacón con guacamole, suero y pico de gallo Green plantain baskets with guacamole, sour cream, and pico de gallo	\$ 12.000
Canasticas de patacón rellenos de camarones al curry con manzana Green plantain baskets stuffed with curried shrimp and apple	\$ 12.000
Canasticas de patacón rellenos de carne en posta Green plantain baskets stuffed with stewed beef	\$ 12.000
Canasticas de patacón rellenos de pollo Green plantain baskets stuffed with chicken	\$ 12.000
Canasticas de patacón rellena de ceviche de chicharrón Green plantain basket stuffed with pork rind ceviche	\$ 14.000



Mini Sandwich
Mini Sandwich

Mini sandwich de tres quesos: queso gouda, mozzarella, emmental, con aderezo. Three-cheese mini sandwich: gouda, mozzarella, and emmental cheeses, with dressing.	\$ 11.000
Mini sandwich en pan artellano, chorizo, salami, jamón, jamón serrano y queso. Mini sandwich on artellano bread, chorizo, salami, ham, serrano ham, and cheese.	\$ 12.000
Mini sandwich de pollo en pan artellano y manzana caramelizada. Chicken mini sandwich on artellano bread with caramelized apple.	\$ 11.000
Mini sandwiches de salmón ahumado. Smoked salmon mini sandwiches.	\$ 17.000
Mini sandwich de langosta. Lobster mini sandwich.	\$ 18.000
Mini sandwich de falafel. Falafel mini sandwich.	\$ 14.000
Mini hamburguesa. Mini burger.	\$ 13.000



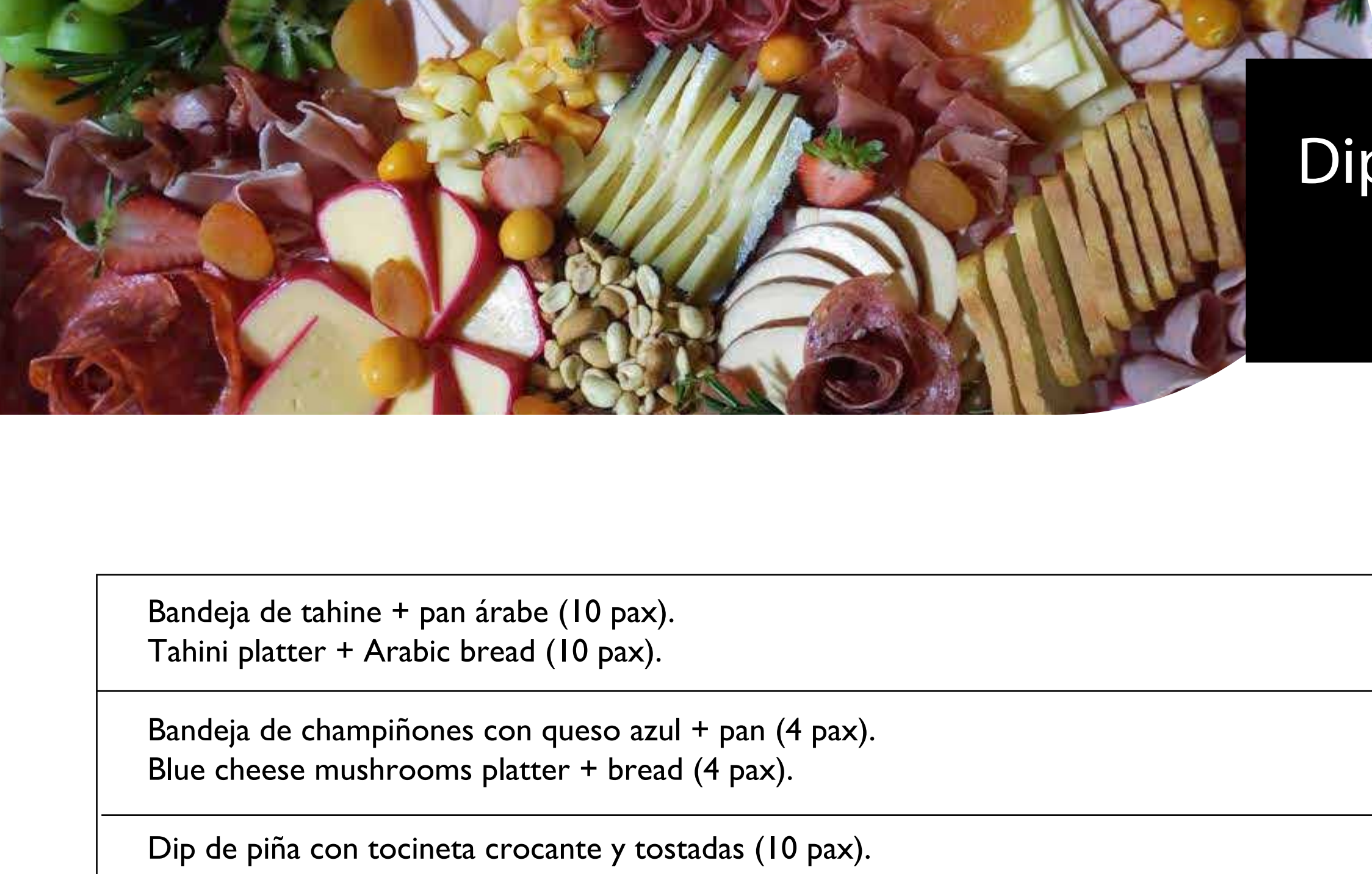
Sandwich
Sandwich
15 cms

Pavo: pavo, tomate, cebolla, lechuga, queso y mostaza. Turkey: turkey, tomato, onion, lettuce, cheese, and mustard.	\$ 32.000
Carne: rosbif, tomate, lechuga, queso roquefort. Beef: roast beef, tomato, lettuce, and roquefort cheese.	\$ 32.000
Salmón: salmón ahumado, queso crema y alcaparras. Salmon: smoked salmon, cream cheese, and capers.	\$ 36.500
Veggie: zucchini, cebolla, berenjena, pimentón (queso opcional). Veggie: zucchini, onion, eggplant, bell pepper (optional cheese).	\$ 30.000
Sandwich de pollo con manzana caramelizada. Chicken sandwich with caramelized apple.	\$ 32.000
Hamburguesa carne angus(200 g) queso, cebollas caramelizadas, pan brioche, papa chip. Angus beef burger (200 g) cheese, caramelized onions, brioche bun plus and potato chips.	\$ 40.000



Shot Ceviches
Shot Ceviche

Ceviche peruano de pescado. Peruvian fish ceviche.	\$ 17.000
Ceviche de camarones con mango biche. Shrimp ceviche with green mango.	\$ 15.000
Veggie: zucchini, cebolla, berenjena, pimentón (queso opcional). Veggie: zucchini, onion, eggplant, bell pepper (optional cheese).	\$ 15.000
Cóctel de camarones en cama de aguacate. Shrimp cocktail on a bed of avocado.	\$ 14.000
Ceviche de berenjena. Eggplant ceviche.	\$ 10.000
Shot de tajine, bolitas de quibbe y pan árabe. Tajine shot, quibbe balls, and Arabic bread.	\$ 11.000
Ceviche de chicharrón en cama de buñuelo o canasta de patacón. Pork crackling ceviche on a bed of fritter or plantain basket.	\$ 14.000
Shot de butifarra y bollo. Butifarra sausage shot with corn dough roll.	\$ 10.000
Bandejita de chicharrón con bollo, queso y suero (canao). Mini tray of pork crackling with corn dough roll, cheese, and sour cream (canoe style).	\$ 15.000



Dips y Tablas
Dip and
Cheese Board

Bandeja de tahine + pan árabe (10 pax). Tahini platter + Arabic bread (10 pax).	\$ 95.000
Bandeja de champiñones con queso azul + pan (4 pax). Blue cheese mushrooms platter + bread (4 pax).	4 95.000
Dip de piña con tocineta crocante y tostadas (10 pax). Pineapple dip with crispy bacon and toast (10 pax).	\$ 89.000
Dip de pimentones caramelizados. Caramelized bell pepper dip.	\$ 89.000
Dip de cebollas caramelizadas. Caramelized onion dip.	\$ 89.000
Dip de pesto. Pesto dip.	\$ 89.000
Tabla de quesos y jamones (10 pax). Cheese and cold cuts board (10 pax).	\$ 365.000



Mini Platos
Mini Dishes

Mignon Fungi: risotto funghi acompañado con un bocado de fillet mignon. Mignon Fungi: funghi risotto served with a bite of filet mignon.	\$ 20.500
Cartagenero: cama de arroz con coco, posta cartagenera, plátano en tentación y aguacate. Cartagenero: coconut rice bed, cartageneran beef stew, sweet plantain, and avocado.	\$ 18.000
Langosta: cremoso de mariscos con cola de langosta. Lobster: seafood cream with lobster tail.	\$ 22.000
Causa peruana con pulpo o atún a elección sellado en ajonjolí. Peruvian causa with octopus or tuna, your choice, seared in sesame seeds.	\$ 18.000
Arroz de almendras con pollo acompañado con quibbe y leche cortada. Almond rice with chicken, served with kibbeh and fermented milk.	\$ 18.000

¡Creamos el mini plato perfecto para ti! Cuéntanos qué comida te encanta y juntos la convertiremos en una deliciosa versión mini.

We create the perfect mini dish for you! Tell us what food you love, and together we'll turn it into a delicious miniature version



Brunch



Estación de frutas. Fruit station.	\$ 15.000
Mini pancake con fresa y miel. Mini pancake with strawberry and honey.	\$ 12.000
Copa de fruta: mix de piña, mango, patilla, melón y fresa. Fruit cup: mix of pineapple, mango, watermelon, melon, and strawberry.	\$ 12.000
Mini wrap de salmón. Mini salmon wrap.	\$ 14.000
Mini wrap de jamón y queso. Mini ham and cheese wrap.	\$ 11.000
Mini wrap de pollo. Mini chicken wrap.	\$ 12.000
Estación de panes. Bread station	\$ 6.000
Estación de Café y Té . Coffe and Te Station	\$ 15.000

Almuerzos - Lunch



Paella marisco con langosta. Seafood paella with lobster.	\$ 130.000
Paella de mariscos sin langosta. Seafood paella without lobster.	\$ 110.000
Paella huertana. Farmer's paella.	\$ 80.000
Paella árabe: pollo, carne, quibbe, falafel, tahine, tabulé y leche cortada, pan árabe. Arab paella: chicken, beef, kibbeh, falafel, tahini, tabbouleh, and fermented milk, Arabic bread.	\$ 80.000
Paella vegetariana. Vegetarian paella.	\$ 55.000
Arroz cantonés (pollo, cerdo, tocinitas, jamón, champiñones), ensalada verde y pan. Cantonese rice (chicken, pork, bacon, ham, mushrooms), served with green salad and bread.	\$ 60.000

Menú 1: arroz con crocantes de coco y semillas de amapola, lomo de res a las pimientos, pollo en salsa de durazno, puré rústico, ensalada fresca o verduras al vapor. Rice with coconut crisps and poppy seeds, peppered beef tenderloin, peach sauce chicken, rustic mashed potatoes, fresh salad or steamed vegetables.	\$ 90.000
Menú 2: arroz Thai, lomo de cerdo al teriyaki y mango, pollo en salsa de albahaca con tocineta, papas salteadas, ensalada fresca o salteado. Thai rice, teriyaki pork with mango, basil sauce chicken with bacon, sautéed potatoes, fresh salad or stir-fry.	\$ 85.000
Menú 3: arroz con tocineta y almendras, lomo al faraón, rollitos de pollo rellenos de ricota con espinaca, puré de papa criolla, ensalada de vegetales calientes. Rice with bacon and almonds, pharaoh-style tenderloin, chicken rolls stuffed with ricotta and spinach, creole mashed potatoes, hot vegetable salad.	\$ 85.000
Menú 4: arroz con cebollas caramelizadas y ajonjolí, cerdo en salsa de manzana, pollo en salsa de champiñones, papa a la italiana, ensalada. Rice with caramelized onions and sesame seeds, apple sauce pork, mushroom sauce chicken, Italian-style potatoes, salad.	\$ 80.000
Menú 5: arroz con coco, posta a la cartagenera, langostinos al ajillo, cocas de plátano rellenas o plátano en tentación, ensalada con aguacate o verduras al vapor. Coconut rice, cartageneran beef stew, garlic shrimp, stuffed plantain cakes or sweet plantain, salad with avocado or steamed vegetables.	\$ 95.000



Mini Dulces
Traditional sweets

Postres - deserts

Dulces típicos Typical Cartagena Deserts	\$3.500
---	---------

Show Food

Podemos cotizar otras opciones Alimentos, preparaciones en vivo, depende del numero de personas y la complejidad de lo que requiere.

We can quote other options Food, live preparations, It depends on the number of people and the complexity of what is required.

Típico Raspao Cartagenero (sube abordo un típico carrito de raspao, para preparar raspaos según Selección) el costo puede variar de acuerdo al número de horas abordo. <i>Typical Raspao Cartagenero (onaboard a typical Cartagena snowcone car, to prepare according to selection) the cost may change according to the number of hours on board</i>
Shushi en Vivo - Paella en Vivo - Asado en Vivo - Chef con menu personalizado <i>Live Shushi - Live Paella - Live Roast - Chef with personalized menu</i>

Estos precios no incluyen el 8% de Impuesto al consumo (ipoconsumo)
Propina Voluntaria no incluidas

These prices do not include 8% of tax (ipoconsumo)
Voluntary Tip not included

