

Ohlala

Bistro by Coralina Island

DESAYUNOS & MERIENDAS

CON JUGO DE NARANJA O TE

BANDEJA DE AREPAS E' HUEVO
\$14.000

ACOMPAÑADAS DE SUERO COSTEÑO

BANDEJA DE FRITOS COSTEÑOS
\$ 20.000

AREPA E' HUEVO, EMPANADA DE CARNE,
CARIMAÑOLA DE QUESO

DESAYUNO AMERICANO \$ 20.000

HUEVOS AL GUSTO, TOCINETA Y PAN.

DESAYUNO LIGERO \$ 18.000

FRUTAS DE ESTACION, YOGURD NATURAL Y
GRANOLA.

HUEVOS AL GUSTO \$ 12.000

ACOMPAÑADOS DE PAN O AREPAS.

TOSTADAS FRANCESAS \$ 15.000

ACOMPAÑADAS CON FRUTAS DE ESTACION,
MIEL.

CAFÉ ESPECIAL

CAFÉ MARQUEZ DE LA SIERRA

CAFÉ ESPRESSO \$8.000
1ONZA DE CAFÉ EXPRESO

CAFÉ AMERICANO \$8.000

1 ONZA DE CAFÉ AMERICANO,
ALARGADO CON AGUA

CAPPUCCINO \$15.000

CAFÉ EXPRESO CON LECHE CREMADA

CHOLATE BATIDO \$ 15.000
CACAO CRIOLLO FINO.

COLD BREW \$12.000

CAFÉ FILTRADO FRIO.

Ohlala

Bistro by Coralina Island

ENTRADAS

CEVICHE DE PESCADO \$29.000

CEVICHE DE PESCADO CON LECHE DE TIGRE.

CEVICHE DE MANGO Y COCO \$25.000

CEVICHE DE MANGO Y COCO.

PATACONES CON HOGAO Y SUERO \$20.000

PLATANO FRITO ACOMPAÑADO DE CREMA AGRIA Y HOGAO CASERO.

COCTEL DE CAMARONES \$28.000

CAMARONES MARINADOS, EN UNA MEZCLA DE JUGO DE LIMON, SALSA DE TOMATE Y CEBOLLA FRESCA.

CASABE CON HOGAO Y SUERO \$20.000

TORTILLA SECA DE YUCA, ACOMPAÑADO DE CREMA AGRIA Y HOGAO CARIBEÑO

CALDO DE POLLO \$25.000

SOPA CASERA DE PECHUGA DE POLLO Y PAPA.

ENSALADAS

ENSALADA DE LA CASA \$ 28.000

AROS DE CEBOLLA, LECHUGAS, TOMATES CHERRYS, PEPINO, ZANAHORIA, JAMON Y QUESO MOZZARELLA.

ENSALADA DE MAR \$ 66.000

AROS DE CEBOLLA, LECHUGAS, TOMATES CHERRYS, PEPINO, ZANAHORIA, CARACOL, CALAMAR, CAMARON, MEJILLONES Y ALMEJAS.

BERENJENAS A LA PARMIGIANA \$ 38.000

JUGOSAS BERENJENAS ASADAS, CUBIERTA DE HOGAO CASERO, Y UN TOQUE DE QUESO PARMIGIANO GRATINADO.



@bistrot.ohlala

ESPECIALIDADES DE LA CASA

DEL MAR

PESCA DEL DIA \$ 44.000
POSTA DE PESCADO DE LA TEMPORADA

FILET DE PESCADO AL GRILL \$ 56.000
FILETE DE PESCADO A LA PLANCHA

FILETE DE PESCADO AL VINO | \$75.000
FILETE DE PESCADO MARINADO EN VINO CON
VEGETALES Y JENGIBRE.

CAZUELA DE MARISCOS | \$62.000
TIPICA CAZUELA CARIBEÑA DE CAMARONES,
CARACOL, CALAMAR, MEJILLONES Y PESCADO EN
LECHE DE COCO.

**ARROZ CORALINO CON FRUTOS DEL MAR
\$58.000**
ARROZ AL ACHIOTE CON MARISCOS GUISADOS EN
AJI DULCE, VINO BLANCO Y LECHE DE COCO.

PASTAS

PASTA AL BURRO \$ 34.000
TRADICIONAL MEZCLA DE SALSA DE MANTEQUILLA
Y QUESO.

PASTA PRIMAVERA \$ 34.000
PASTA CON ACEITE DE OLIVA, AJO, TOMATES
CHERRY, CEBOLLIN, ALBAHACA Y ESCAMAS DE
QUESO.

**PASTA DE POLLO CON CHAMPIÑONES
\$ 57.000**
PASTA CON TROZOS DE PECHUGA DE POLLO EN
SALSA DE CREMA Y CHAMPIÑONES.

DE LA TIERRA

LOMO FINO EN BABY BEEF \$ 51.000
CORTE DE PREPARACION FINA A LA PLANCHA.

STEAK PIMIENTA \$ 58.000
LOMO DE RES EN SU SALSA CON MIX DE PIMIENTAS

POLLO A LA MAKU \$ 47.000
ESTOFADO DE PECHUGA DE POLLO CON TROZOS
DE ZUCCHINI, ZANAHORIAS Y PAPAS.

POLLO A LA PLANCHA \$ 40.000
PECHUGA A LA PLANCHA PREPARADO CON SAL,
PIMIENTA Y ACEITE DE OLIVA.

GUARNICIONES

• PATACONES \$8.000

• PURE DE ÑAME \$8.000

• ARROZ CON COCO \$8.000

• ARROZ BLANCO \$8.000

• ENSALADA TROPICAL \$ 8.000

• PAPAS FRANCESAS \$ 8.000

