



Restaurante
Tartaruga



¡Escanéame para
ver el menú digital!

Buscamos resaltar
Los Mejores sabores
de nuestra tierra.



Desayunos



Desayunos

Desayuno campesino

Arepa de queso, huevos al gusto (pericos, revueltos o fritos) y carne desmechada

\$16.200

Desayuno francés

Omelette con pollo, jamón y queso.

\$16.500

Calentado con pasta

Arroz con pasta, carne desmechada, huevo frito, tajadas.

\$16.700

Calentado paisa

Calentado con frijoles, carne a la plancha, huevo frito, tajadas.

\$16.700

Desayuno valluno

Carne en bistec, arroz, patacón.

\$16.300

Tortilla española

Tortilla a base de papa, chorizo español, huevo y cebolla.

\$16.500

Bruschetta de la casa

Arepa de queso con huevos poché, tocineta, aguacate y queso cheddar

\$16.900

*Todos los desayunos se acompañan con bebida caliente
(Café americano, latte, chocolate o aromática herbal) o jugo natural del día.*



Desayuno francés



Caldos

Caldo de costilla \$9.000

Caldo de pescado \$12.500

Changua \$7.500

Caldo de pollo \$8.500



Huevos

Cacerola de huevos

pericos, fritos o revueltos

\$6.000

Huevos napolitanos

Huevos poché en salsa napolitana, queso fundido y albahaca.

\$12.000

Huevos benedictinos

Huevos escalfados, sobre pan tostado, tocineta y salsa holandesa.

\$13.500

Adicionales

Tocineta

\$4.800

Chorizo campesino

\$4.200

Salchicha

\$4.200

Jamón de cerdo

\$3.500

Champiñones

\$4.200

Queso doble crema

\$4.000

Espinaca

\$3.500

Maiz tierno

\$3.500

Arroz

\$4.500





Antojos

Arepa de queso \$5.000

Tamal \$9.500

Almojábana \$4.500

Empanada de carne \$3.000

Porción de pan \$2.500

Porción de queso \$4.500

Porción de arepa blanca \$3.500
con hogao - 3 Unidades

Pancakes con miel de maple \$7.000

Bowl de frutas de temporada \$8.000
Papaya, melón, banano y toppings

Parfait \$8.500
Yogurt, cereales y fruta

Platos fuertes



Ensalada Tartaruga

Entradas

🔥 Papas bravas \$15.500

Canastilla de patacones
con chicharrón \$19.200

Empanaditas Tartaruga
4 unidades \$10.800

Ensaladas

Ensalada del campo \$23.600
El balance ideal de proteínas y vegetales: cubos de
pechuga, tocineta, huevo, queso, aguacate, maíz
tierno, tomates cherry, lechuga, semillas de chía y
vinagreta de la casa

Ensalada Tartaruga \$27.800
Mix de lechugas, camarones, champiñones,
tomate cherry, aguacate, semillas de chia y chips
de plátano

Pescados



Salmón provenzal

Pescados

Ceviche tropical

\$26.900

Perfecta combinación de camarones marinados, servidos con mango, aguacate, cebolla y toques picantes con peperoncino, acompañado con chips de plátano.

Salmón provenzal

\$51.300

Salmón grille sobre salsa provenzal de albahaca y queso.

Trucha Tartaruga

\$49.300

Trucha al horno, bañada en salsa de la casa con camarones y champiñones.

Trucha al limón y vino blanco

\$49.300

Trucha al horno, bañada en una delicada salsa de vino blanco y limón, servido con tomates cherry.

Róbalo marinero

\$53.800

Róbalo en salsa marinera con langostinos, camarones y mejillones.

Mojarra al horno

\$43.200

Mojarra al horno aderezada con especias.

Cazuela de mariscos

\$51.300

Delicada selección de frutos del mar, calamar, langostino, pulpo, camarones, mejillones, palmitos y chipi chipi, acompañado de patacón y arroz.

Mojarra al escabeche

\$44.500

Plato típico de nuestras costas colombianas, mojarra cocido en hoja de plátano con especias, cebolla y tomate.

Bagre encocado

\$42.500

Bagre bañado en salsa de coco.

Elige una opción para acompañar tu plato: patacones, ensalada o papas a la francesa.

Trucha al limón



Res

Churrasco

Lomo ancho de res al termino sugerido, servido con tomate y queso gratinado.

\$47.600

Crepe stroganoff

Crepe relleno con lomo de res en julianas, champiñones y salsa stroganoff.

\$41.700

Baby beef

Corte de lomo fino de res asado al termino sugerido y aderezado con especias.

\$44.700

Lomo oriental

Julianas de lomo fino de res, salteado con vegetales en salsa oriental y toques de jengibre.

\$44.300

Steak al vino tinto

Medallones de res en reducción de vino tinto y aromatizados con especias.

\$44.700

Elige una opción para acompañar tu plato:

pasta al burro, ensalada, patacones o papas a la francesa.



Crepe Stroganoff

Cerdo

Costillas de cerdo en salsa de panela y jengibre \$43.800

Costillas de cerdo en cocción lenta, aderezada con salsa de panela y jengibre, dándole un toque agri dulce natural.

Costillas de cerdo BBQ \$43.800

Costillas de cerdo bañadas en salsa BBQ.

Panceta al horno en salsa de uchuva \$38.500

Panceta crocante al horno, acompañado con salsa de uchuva.

Chuleta valluna con salsa de uva \$43.800

Lomo de cerdo enconstrado en cereales, acompañado de salsa de uva.

Elige una opción para acompañar tu plato: ensalada, patacones o papas a la francesa.



Costillas en Salsa BBQ 

Pollo

Suprema de pollo con queso y espinacas

\$37.700

Pechuga de pollo rellena con espinaca y bañana en salsa de queso.

Filet mingnon de pollo

\$43.800

Suprema de pollo envuelta en tocineta y bañada en salsa de la casa, acompañada de arroz cremoso, champiñones y vegetales.

Pechuga en salsa de mango

\$38.200

Pollo bañado en salsa agrodulce de mango

Pechuga campesina

\$37.500

Pechuga de pollo al horno con maíz tierno, queso gratinado y salsa criolla.

Elige una opción para acompañar tu plato:

pasta al burro, ensalada, patacones o papas a la francesa.



Filet Mignon de Pollo



Pastas

Spaghetti boloñesa

Spaghetti con carne en salsa boloñesa y queso parmesano.

\$35.800

Spaghetti alfredo al cordon blue

Pechuga de pollo apanada y rellena con jamón y queso, sobre pastas al alfredo.

\$36.700

Macarrones en salsa de tres quesos

Macarones bañados en salsa de tres quesos: cheddar, Mozzarella y parmesano.

\$32.000

Tallarines orientales con camarones

Tallarines salteados con camarones y vegetales, bañados en nuestra salsa oriental.

\$38.700

♥ Pasta pomodoro y mozzarella

Spaghetis en salsa pomodoro, champiñones, queso mozzarella y especias.

\$35.400

**Todas las pastas se acompañan con pan a las finas hierbas*



Arroces

Arroz del pacífico

Arroz preparado con camarones, palmitos, almejas y vegetales.

\$37.700

🔥 Arroz endiablado

Arroz preparado con pollo, cerdo y vegetales.

\$37.700

🍃 Arroz oriental

Arroz salteado en salsa soya con mix de vegetales frescos (zucchini, zanahoria, pimentones, cebolla, raíces chinas y semillas de chía).

\$28.800

Elige el acompañamiento de tu preferencia: papas a la francesa o patacones.



Arroz endiablado

Típicos

Lasaña mixta de plátano

Fusión entre la clásica lasaña mixta de pollo, res y queso con uno de nuestros productos insignia colombianos "el plátano".

\$38.200

Bandeja paisa

Plato típico colombiano con cazuela de frijoles, acompañada de carne asada, chicharrón, rellena, chorizo, plátano al horno, huevo frito, arepa blanca, arroz y aguacate.

\$43.500

Cocido trifásico

Pollo, res y cerdo cocidos en hoja de platano, acompañado de yuca, mazorca y papa.

\$47.500

Menú infantil

Pechuga cordon bleu, acompañada de papas a la francesa, porción de fruta y malteada de vainilla.

\$34.900



Cocido trifásico



Acompañamientos

Papas a la francesa \$6.500

Patacón \$6.500

Ensalada de la casa \$6.500

Pasta al burro \$7.500



Canastillas de patacón
con chicharrón

Bebidas

Jugo natural en agua
Mora, maracuyá, mango y guanábana.

\$5.800

Jugo natural en leche
Mora, maracuyá, mango y guanábana.

\$7.500

Lulada

Jugo de lulo con trozos de lulo y endulzado con leche condensada.

\$9.000

Limonada isleña

Limonada preparada con leche de coco y leche.

\$9.000

Limonada cerezada

Limonada preparada con cerezas.

\$7.000

Limonada natural

Limonada frappé.

\$5.500

Malteada de temporada

\$8.500

Salpicón

\$8.500

Zumo de Naranja

\$5.500

Zumo de Mandarina

\$6.500

Batidos saludables

Batido detox

Batido verde preparado con piña, sábila, apio y naranja.

\$9.000

Batido energizante

Batido de frutos rojos preparado con mora, uva y fresa.

\$9.000

Batido alegría pura

Batido de frutos amarillos preparado con mango, naranja y piña.

\$9.000



Bebidas Calientes

Milo Caliente	\$6.000
Café en Leche / Latte	\$4.000
Chocolate	\$4.000
Americano / Tinto	\$3.000
Montañero	\$3.000
Pintao / Perico	\$3.500
Agua De Panela	\$3.500
Aromática Herbal	\$4.000
Aromática Frutal	\$5.000
Capuccino	\$5.500
Capuccino Saborizado	\$6.800

Vinos y Cervezas



Vinos

Copa de vino \$12.000

Botella de vino \$55.000

Copa de sangría \$15.000

Jarra de sangría \$55.000

Cóctel mimosa \$12.000

Cóctel suave y refrescante a base de naranja y champán.

Cervezas

Cervezas nacionales \$6.500

Club Colombia (dorada o roja).

Cerveza artesanal \$12.000



Mimosa



Postres

Acompaña tus comidas con nuestros deliciosos postres artesanales.

Arroz con leche \$6.000

Maravilla \$7.000

Tiramisu \$9.000

Tres leches \$9.000

Queso con bocadillo \$6.000

Cócteles de Autor

Los secretos de Mayahuel

descubre las sensaciones que alberga este baul en una mezcla exquisita de tequila, durazno y albahaca

\$32.500

Dinastia Oriental

desde los orígenes asiáticos traemos para ti una increíble mezcla de sabores entre gin, lychees, jengibre y romero

\$28.000

Tiki Kanaloa

recibe los poderes del dios del mar Tiki Kanaloa a través de este cóctel a base de vodka, tomillo, ginger beer

\$29.500

Tiki Kane

refrescate con esta bebida ancestral a base de vodka, triple sec, frutos rojos y jengibre, otorgada por el dios de la creación Tiki Kane

\$29.500

El Elixir de los Sabios

un cóctel que despertará tu creatividad y tus sentidos. Pisco, maracuya y flor de jamaica

\$32.500

Mezcal Ancestral

un contraste de sabores entre la exótica gulupa caramelizada y un cóctel mexicano a base de mezcal, tripe sec y piña

\$32.500



El elixir de los sabios





Cocteles Clasicos

Orgasmo

crema de whiskey, amaretto, licor de café

\$28.500

Mojito

Ron añejo, limón, hierbabuena

\$25.800

Cosmopolitan

vodka, triple sec, cranberry juice

\$25.800

Gin Tonic

gin, dash de limon, agua tónica

\$28.000

Margarita Jalisco

tequila, triple sec, tajín

\$26.500

Sex on the Beach

vodka, durazno, cranberry juice, naranja, cerezas

\$25.000

Moscow Mule

vodka, ginger beer, limon, hierbabuena

\$26.800



Restaurante
Tartaruga



¡Escanéame para
ver el menú digital!

Visítanos en nuestra redes sociales



@restaurante_tartaruga



@tartarugamosquera