

vidhe Positivo

# Tradición Talento & Sabor

**MENÚ TIMBIQUIREÑO**



## Gastronomía

Ingredientes **frescos y locales**, combinados con técnicas tradicionales, que garantizan una experiencia culinaria que respeta y celebra nuestras raíces.

## Música y ambiente

La magia de **Viche y Tapao** no se limita a la mesa. Sumérgete en el ritmo vibrante del pacífico, mientras disfrutas de una selección de música que transportará directamente a la región.



## Cultura y Tradición

Cada rincón de nuestro restaurante está impregnado con la rica **herencia cultural del pacífico**. Desde la decoración hasta el hospitalidad, te invitamos a experimentar la calidez y la riqueza de nuestra cultura en cada visita.



# \* MIENTRAS Tanto

TOSTÓN X 3 ..... \$13.000

TOSTÓN X 3 CON GUISO ..... \$16.000

ABORRAJADOS X5 ..... \$23.000

PATACÓN CON QUESO ..... \$17.000

ESTRELLA DE MAR TRIPLE ..... \$38.000

*Ceviche de Camarón Camarones al Ajillo  
Camarones sudados con coco Sudado de  
Piangua Sudado de Jaiba Sudado de  
Tollo*



# \* MIENTRAS Tanto

**PATACÓN CON :** ..... **\$35.000**

*Jaiba - Tollo - Camarones - piangüa  
(escoge tu combinación favorita)*

**CEVICHE PEQUEÑO - 200gr** ..... **\$29.000**

**CEVICHE GRANDE - 300gr** ..... **\$35.000**

**CEVICHE DE CHAMPIÑONES** ..... **\$20.000**

**CROQUETAS DE PAPACHINA** ..... **\$10.000**



# \* MIENTRAS Tanto

EMPANADAS DE CARNE X5 ..... \$15.000

EMPANADAS POR UNIDAD ..... \$4.000

PAPA RELLENA X5 ..... \$20.000

MARRANITAS X5 ..... \$23.000

MENÙ PICHINAMBO X6 ..... \$10.000

*Papachina frita*

*Queso frito* ..... \$15.000

EMPANADAS CAMARÓN X5 ..... \$23.000

EMPANADAS CAMARÓN  
POR UNIDAD ..... \$4.200





# Platos

## TIMBIQUIREÑOS

### **TAPAO** *Coquias*

.....

**\$35.000**

Caldo tradicional del pacífico con pescado fresco, plátano o banano, hierbas de azotea, zumo de coco, porción de arroz, ensalada.

**\$30.000**

.....

### **TAPAO** *Macho*

Caldo suave con pescado fresco, plátano o banano, ajo, cebolla, hierbas de azotea, porción de arroz.



**MENÚ DE MAR A MAR ..... \$28.000**

Sopa de queso costeño y huevo con un toque de zumo de coco, papa, pasta, porción de arroz, ensalada.

**CHACÓN PLAYA ..... \$28.000 - \$39.000 - \$44.000**

pescao 'de mar frito crocante con patacón, banano verde o plátano cocido, porción de arroz, ensalada.

**MENÚ LA BOCANA ..... \$46.000**

Camarón de mar fresco bañado en guiso tradicional con zumo de coco, hierbas de azotea, porción de arroz, patacón, ensalada.

**SUDAOS ..... \$46.000**

Piangua - Toyo - Jaiba



**ARROZ A LA MAREA** ..... \$60.000

Delicioso arroz con vegetales y variedad de frutos de mar, acompañado de caldo, ensalada y patacón.

**ARROZ A LA MAREA MEDIANO** ..... \$39.000

**ARROZ A LA MAREA 2X1** ..... \$60.000

**ARROZ CON CAMARONES** ..... \$55.000

Acompañado de caldo

**ARROZ CON CAMARONES** ..... \$35.000  
**MEDIANO**

**ARROZ CON CAMARONES 2X1** ..... \$60.000

**MENÚ SAN JOSÉ** ..... \$40.000

Delicioso Rissoto de arroz con yuyo (Ortiga) con hierbas de azotea, con o sin adicional de queso.

*Con adicional de camarones* ..... \$55.000



**PESCADO FRITO SUDADO** ..... **\$39.000**

**RUMBA TIMBIQUIREÑA** ..... **\$47.000**

Quebrado de tolo ahumado con hierbas de azotea, plátano, zumo de coco y porción de arroz.

**SALMÓN VICHERO** ..... **\$49.000**

porción de salmón marinado con Viche sazón, a la plancha y bañado con salsa de la casa, zumo de coco y salsa de la casa y hierbas de azotea.

**FILETE DE CORVINA** ..... **\$49.000**

Porción de corvina sellado en aceite de coco y bañado con salsa de la casa.

**DUPLE** ..... **\$49.000**

2 porciones de sudao de mariscos (según preferencia) acompañado de arroz con o sin coco, patacón y ensalada.

**TRIPLE** ..... **\$60.000**

3 porciones de sudao de mariscos (según preferencia) acompañado de arroz con o sin coco, patacón y ensalada.



**POLLO CON VEGETALES ..... \$25.000**

**ATOLLADO DE CAMARÓN ..... \$55.000**  
**O PIANGUA**

**CAMARONES AL AJILLO ..... \$46.000**

**LANGOSTINOS APANADOS ..... \$40.000**

**SIERRA FRITA - SUDADA ..... \$22.000**

**ARROZ VEGETARIANO ..... \$35.000**



**ADICIONAL DE MARISCOS** ..... **\$25.000**

**ADICIONAL DE SOPA** ..... **\$6.000**

**FRIJOLADA (Martes y Jueves)** ..... **\$28.000**

Porción de frijoles y chuleta de pescado apanado, acompañado de arroz coco o blanco, patacón y ensalada.

**CHULETA A LA MARINERA** ..... **\$49.000**

Filete de pescado con salsa marinera, acompañado de arroz coco o blanco, patacón y ensalada.

**SANCOCHO DE PESCADO** ..... **\$38.000**

Delicioso plato del Pacífico colombiano, preparado con trozos de pescado fresco, yuca, plátano verde y papa. Cocido en un caldo aromático con leche de coco, que le aporta una cremosidad única. Se sirve caliente, acompañado de arroz blanco.



**PESCADO SUDADO PEQUEÑO ..... \$30.000**

**PESCADO SUDADO GRANDE ..... \$40.000**

**CAZUELA DE MARISCOS ..... \$55.000**

**CAZUELA DE MARISCOS  
MEDIANO ..... \$38.000**

**CAZUELA DE MARISCOS 2X1 ..... \$60.000**

La cazuela de mariscos es un plato emblemático del Pacífico colombiano, elaborado con mariscos frescos como camarones, calamares y palmito de jaiba, cocinados en un caldo aromático. Su base de sofrito de cebolla, ajo y tomate se mezcla con leche de coco, creando una textura cremosa y un sabor exótico. Sazonada con cilantro y achiote, se sirve caliente, acompañada de arroz con coco y tostada de plátano.

***¡Un verdadero festín del mar!***



## **MENÚ INFANTIL**

Croquetas de camarón, pescado o pollo, acompañado de casquitos de papa o yuca frita.

**\$30.000**

# MENÚ DEL DÍA

**LUNES :** Chuleta de cerdo o pollo, lentejas, arroz, ensalada, plátano maduro.

**MARTES :** Chuleta de pescado, pollo o carne asada, frijoles, arroz, ensalada.

**MIÉRCOLES :** Tilapia frita, arroz, Sopa de pescao, ensalada y patacón.

**JUEVES:** Carne asada, filete de pollo o pescado, frijoles, arroz, ensalada, plátano maduro.

**VIERNES:** Filete de pollo, carne o pescado, verduras, arroz, papa guisada.

**\$25.000**



Viche  
Positivo

# Bebidas





<b>JUGOS NATURALES</b> Lulo, Maracuya, Guayaba Coronilla Borojó, Guanábana.	.....	<b>\$11.000</b>
<b>LIMONADA DE COCO</b>	.....	<b>\$17.000</b>
<b>JUGO DE NAIDI</b>	.....	<b>\$19.000</b>
<b>AGUA SIN GAS</b>	.....	<b>\$4.500</b>
<b>AGUA CON GAS</b>	.....	<b>\$4.500</b>
<b>POKER</b>	.....	<b>\$7.000</b>
<b>CLUB COLOMBIA HEINEKEN</b>	.....	<b>\$7.000</b>
<b>SHOT DE VICHE</b>	.....	<b>\$9.000</b>
<b>APERITIVOS A BASE DE VICHE</b>	.....	<b>\$11.000</b>
<b>CÓCTELES DE VICHE</b>	.....	<b>\$22.000</b>
<b>GRANIZADO VICHERO</b>	.....	<b>\$30.000</b>

<b>CERVEZA MICHELADA</b>	.....	<b>\$10.000</b>
<b>LIMONADA NATURAL</b>	.....	<b>\$11.000</b>
<b>LIMONADA HIERBABUENA</b>	.....	<b>\$11.000</b>
<b>SODA</b>	.....	<b>\$7.000</b>
<b>ADICIONAL MICHELADA</b>	.....	<b>\$4.000</b>
<b>COCACOLA</b>	.....	<b>\$5.000</b>
<b>CAFE LIVIANO</b>	.....	<b>\$4.000</b>
<b>AROMATICA ORGANICA</b>	.....	<b>\$5.000</b>
<b>SODAS FRUTALES</b>	.....	<b>\$17.000</b>
Frutos amarillos, rojos y hierbabuena		



# POSTRES


*Vicheros*

TORTA ARRECHA	.....	\$12.000
COCO FRITO	.....	\$5.000
DULCITO E' COCO	.....	\$5.000
PASABOCAS	.....	\$1.000



Timbiquí, un rincón vibrante del Pacífico colombiano, es mucho más que un lugar; **es un crisol de riqueza natural y cultura viva**. Este encantador municipio no solo se destaca por sus paisajes exuberantes y biodiversidad, sino también por la calidez de su gente y la riqueza de su gastronomía.

**TIMBIQUÍ  
DE MIS  
AMORES ♥**



Aquí  
empezó  
todo

@VICHEPOSITIVO