



PESCOCENTRO
bucaro

MENÚ



LAS ESPECIAS

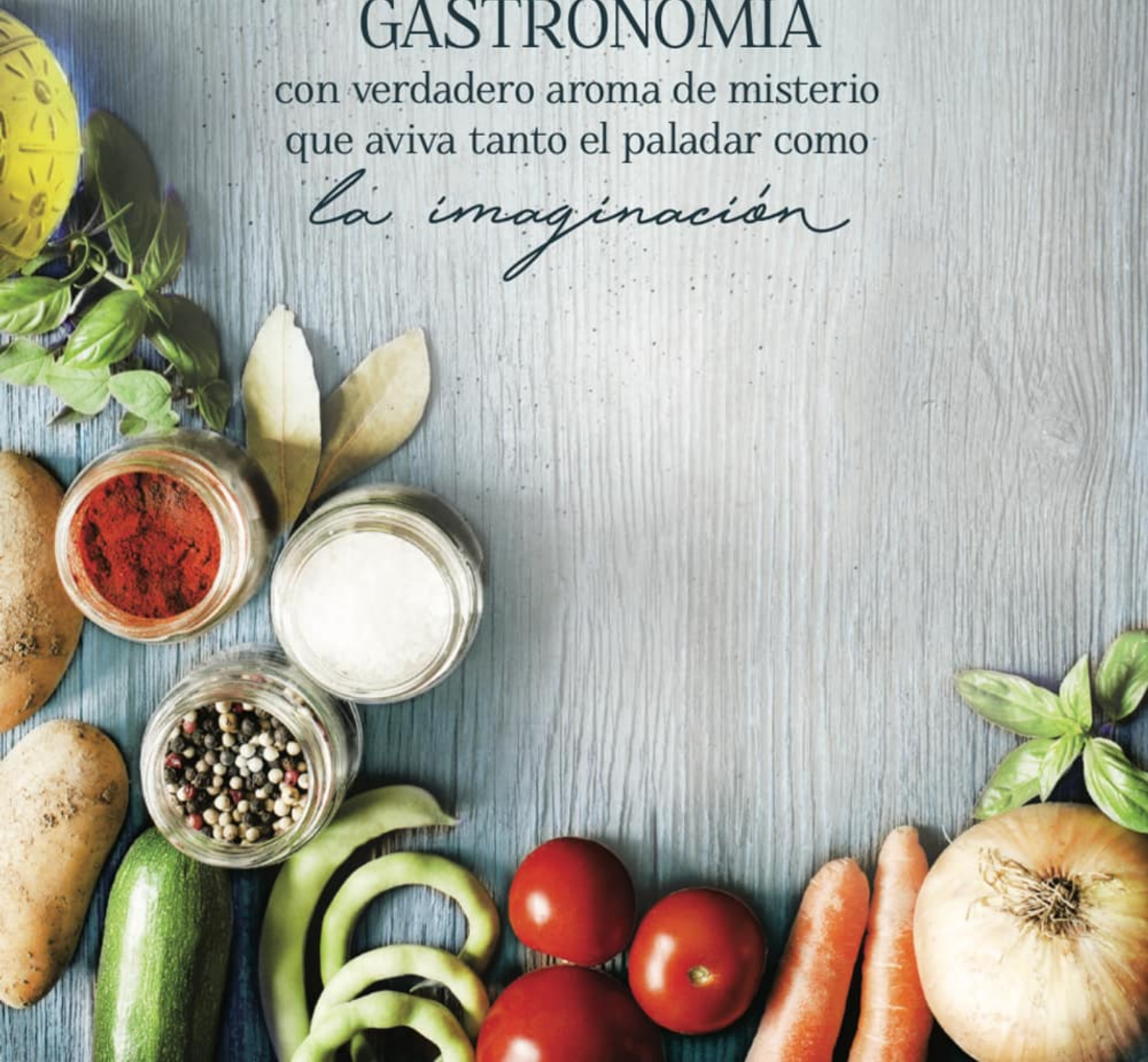
son aromatizantes

de origen vegetal,
parte integrante en la

GASTRONOMÍA

con verdadero aroma de misterio
que aviva tanto el paladar como

la imaginación





DISFRUTA
del buen comer
sin afán y con el ánimo
de probar nuevas
SENSACIONES

Pregunta por:
LA ESPECIALIDAD
DEL DÍA



LICORES

WHISKY BUCHANAN'S MASTER	750 ml	\$410.000
WHISKY BUCHANAN'S 12 AÑOS	750 ml	\$340.000
WHISKY BUCHANAN'S 12 AÑOS	375 ml	\$210.000
WHISKY OLD PARR	750 ml	\$310.000
WHISKY OLD PARR	500 ml	\$220.000
WHISKY OLD PARR	Trago	\$30.000
VODKA ABSOLUT	350 ml	\$120.000
VODKA ABSOLUT	Miniatura	\$25.000

VINOS

Espumante

CODORNIU CLÁSICO SEMISECO	750 ml	\$190.000
---------------------------	--------	-----------

Blancos

SANTA RITA RESERVA (Sauvignon Blanc)	750 ml	\$130.000
SANTA RITA RESERVA (Sauvignon Blanc)	375 ml	\$70.000
CASTILLO DE MOLINA (Chardonnay)	750 ml	\$170.000
CASTILLO DE MOLINA (Chardonnay)	375 ml	\$95.000
MARQUÉS DE RISCAL RUEDA (Verdejo)	750 ml	\$170.000
MARQUÉS DE RISCAL RUEDA (Verdejo)	375 ml	\$95.000

Rosado

MARQUÉS DE RISCAL RIOJA	750 ml	\$160.000
-------------------------	--------	-----------



Tintos

SANTA RITA RESERVA (Cabernet Sauvignon)	750 ml	\$130.000
SANTA RITA RESERVA (Cabernet Sauvignon)	375 ml	\$70.000
CASTILLO DE MOLINA (Merlot)	750 ml	\$170.000
CASTILLO DE MOLINA (Cabernet Sauvignon)	375 ml	\$95.000
FINCA LAS MORAS (Malbec)	750 ml	\$110.000
VINO DE LA CASA (Tinto o Blanco)	500 ml	\$60.000
VINO DE LA CASA (Tinto o Blanco)	250 ml	\$40.000
SANGRÍA (Tinto o Blanco)	750 ml	\$75.000

BEBIDAS

GASEOSA	\$8.000	CEREZADA	\$14.000
GINGER O TÓNICA	\$8.000	SODA SABORIZADA	\$14.000
AGUA EN BOTELLA	\$8.000	JUGO DE NARANJA	\$14.000
TÉ HATSU	\$9.000	CERVEZA NACIONAL	\$10.000
LIMONADA O NARANJADA	\$12.000	CERVEZA IMPORTADA	\$14.000



ENTRADAS FRÍAS

Cocteles y Ceviches

LIMEÑO	\$54.000
Pescado blanco, camarón, pulpo	
CÁMARONES	\$47.000
LANGOSTINOS	\$67.000
LANGOSTA	\$82.000
CÁMARONES SOBRE AGUACATE	\$52.000
LANGOSTINOS SOBRE AGUACATE	\$72.000



ENTRADAS CALIENTES

PULPO PARRILLADO	\$72.000
CREMA DE JAIBA	\$46.000
PALMITOS DE MAR AJILLO	\$26.000
PALMITOS DE MAR GRATINADOS	\$35.000



ENSALADA

con Aguacate

PEQUEÑA	\$24.000
MEDIANA	\$31.000
ESPECIAL DE LA CASA	\$48.000





ARROCES

CAMARONES	\$72.000
MARISCOS	\$76.000
RISOTTO A LA PARMESANA CON LANGOSTINOS	\$89.000

CAZUELAS

Junior

LANGOSTINOS	\$89.000	
MARISCOS	\$76.000	\$64.000
CAMARONES	\$72.000	\$61.000

FRUTOS DEL MAR

LANGOSTA A SU ELECCIÓN	\$147.000
Thermidor, Ajillo, Sabores del Chef	
LANGOSTINOS A SU ELECCIÓN	\$86.000
Plancha, Thermidor, Ajillo, Milanesa (Panko)	
SPAGUETTI FRUTOS DEL MAR	\$74.000
SPAGUETTI CON CAMARONES	\$69.000
JAIBAS GRATINADAS	\$63.000

PESCADOS

FILETE (Pescado de temporada) Plancha	\$74.000
FILETE (Pescado de temporada) Ajillo, Meuniere, Milanese (Panko)	\$77.000
FILETE MARINERA Gratinado con queso parmesano	\$82.000
FILETE EN SALSA CON CAMARONES Gratinado con queso parmesano	\$82.000
FILETE FONDUE DE QUESOS Gratinado con queso parmesano	\$77.000
TRUCHA ARCOIRIS MARIPOSA Plancha	\$63.000
TRUCHA ARCOIRIS MARIPOSA Ajillo, Meuniere	\$67.000
TRUCHA ARCOIRIS MARIPOSA Marinera, Salsa con Camarones	\$72.000
FILETE DE SALMÓN Plancha	\$74.000
FILETE DE SALMÓN A SU ELECCIÓN Sabores del Chef, Ajillo, Meuniere	\$77.000
FILETE DE SALMÓN NIKKEI Con vegetales asados y salsa teriyaki	\$79.000
MENÚ INFANTIL Filete de Róbalo a la plancha o deditos apanados con panko, papas a la francesa y helado	\$54.000



PARGO ROJO

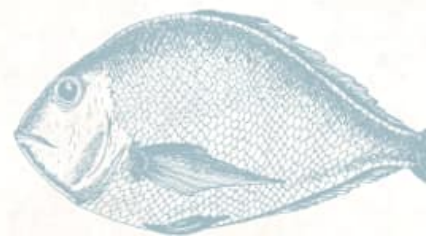
600 gr	\$86.000	1100 gr	\$146.000
700 gr	\$98.000	1200 gr	\$158.000
750 gr	\$104.000	1300 gr	\$170.000
800 gr	\$110.000	1400 gr	\$182.000
900 gr	\$122.000	1500 gr	\$194.000
1000 gr	\$134.000	1600 gr	\$206.000



DULCES *Emociones*

POSTRE DEL DÍA \$24.000

Flan de tres leches
Cheesecake frutos rojos
Copa de Helado



ADVERTENCIA PROPINA

Se informa que este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una **propina correspondiente al 10% del valor de la cuenta**, la cual **podrá ser ACEPTADA, RECHAZADA o MODIFICADA por ustedes**, de acuerdo con su valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta, indíquelo a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indíquelo el valor que quiere dar como propina. En este establecimiento de comercio, los dineros recogidos por concepto de propina se destinan en un 100% a todo el personal involucrado en la cadena de las diferentes áreas de servicio. En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina puede comunicarse con la línea de Atención al Ciudadano de la Superintendencia de Industria y Comercio, **línea gratuita nacional: 018000910165** o por el correo institucional **contactenos@sic.gov.co** para que radique su queja.





PESCOCENTRO
bucaramanga

Único punto: Calle 21 No. 18 - 32
Teléfono: 324 6091849 - 317 5005172
Bucaramanga, Colombia



@pescocentrobucaro

www.pescocentrobucaro.com