

Menú



 Fogondelmar

 Fogondelmar

Más Info: www.fogondelmar.com



Fogón
del
Mar®

SABER DE MAR

La cultura del **pacífico colombiano** hoy es protagonista, en su caminar, su baile, su música y por supuesto su **gastronomía** hacen parte de toda una cultura que atraviesa **Cali y Colombia** justo por su corazón.

Emprender un restaurante ha sido una solución recurrente para quienes buscan una **formula exitosa** de salir al mercado, pero cuando agregas conocimiento, no sólo estas alimentando el cuerpo, también nutres la **cultura** de una persona y toda una **comunidad**. Esto es lo que ha venido haciendo los propietarios, quienes de manera artesanal han traído a sus comensales **platos** e **historias** que han ido construyendo una marca alrededor de su restaurante.

El crecimiento natural de los restaurantes se basa en la automatización de sus **recetas**, con comidas fáciles de hacer y rápidas de entregar. **Fogón del Mar** tiene un camino **diferente**, donde el valor de su cocina no se mide en la cantidad de platos, sino en la **experiencia** de cada persona dentro del restaurante.

La **experiencia** no será más que la evidencia de todo el **conocimiento** de la **cultura del pacífico colombiano**, por ese motivo una de las imágenes que hacen parte del isotipo es el fuego. **El fuego** como símbolo de la transformación, pues cuando el hombre transformo la comida por la **cocción**, la alimentación comenzó su camino al **arte**.

La gastronomía es entonces un resumen delicioso de conocimiento, es la **experiencia** más cercana con una cultura, pues no sólo **se ve, se siente, se huele**, sino que la **saboreas** y la haces parte de tu cuerpo, es la experiencia completa con una cosmogonía.

Fogón del Mar es un caldero, donse se cuece el pacífico colombiano, el sabor se vuelve saber y el **saber se vuelve sabor**.

BEBIDAS



**Limonada
de coco**

\$11.400 - Jarra: \$26.700



**Limonada
Cherry**

\$12.700- Jarra: \$31.900



**Limonada
Natural**

\$6.300 Jarra: \$16.600



**Zumo de
Mandarina**

\$11.400 - Jarra: \$24.200



**Limonada
de mango
viche**

\$11.400 - Jarra: \$28.000



Sangría

\$23.000- Jarra \$83.200

PERSONALES

Agua con/sin gas \$6.300

Cerveza Nacional \$7.000

Corona \$10.900

Heineken \$10.200

Gaseosa \$6.300

Agua de panela \$5.500

COCTEL DE LA CASA



Copa \$12.200

● Jugo en agua \$8.500
Jugo en leche \$9.000

VINOS

Copa de vino \$19.100* -12.700

*Botella de Vino Blanco:
*Frontera - Suavignon
Blanc \$60.200*

*Botella de Vino Rosé:
Casillero del Diablo \$96.000*

*Botella de Vino Tinto:
Casillero del Diablo -
Cabernet Suavignon \$89.600*

*Casillero del Diablo -
Malbec \$96.000*

*Casillero del Diablo -
Shiraz \$96.000*

**Frontera -
Cabernet Suavignon \$60.200*

**Precio asociado a la marca*

ENTRADAS Y ADICIONES

Ceviche de camarón en cono de plátano \$21.100

Empanadas de Camarón (5 und) \$14.700

Empanadas de Salmón (5 und) \$14.700

Anillos de calamar apanados (8 und) \$18.800

Taza de Sancocho pequeña \$7.100

Taza de Sancocho mediana \$9.300

Porción arroz blanco \$5.300

Porción arroz coco \$5.800

Porción ensalada \$4.600

Porción de tostada \$4.600

Aguacate (precio según tamaño)

Filete de Pollo Asado \$25.900

"300g de filete de pollo a la plancha, acompañado de arroz, ensalada y tostadas de plátano"

**Filete de Pollo \$28.200
en Salsa de Champiñones**

"300g de filete de pollo en salsa de champiñones, acompañado de arroz, ensalada y tostadas de plátano"



Sabor del PACÍFICO

Arroz con Langostinos \$75.000

"6 o 7 unidades de langostino (U8 ó U10) con arroz sofreído en verduras y guiso de la casa, tajadas de tomate y tostada de plátano"

Arroz a la Marinera \$54.200

"250g de camarón y calamar, 3 unidades de langostino y mejillones con arroz sofreído en verduras y guiso de la casa, tajadas de tomate y moneditas de plátano"

Arroz con Camarón \$48.300

"300g de camarón con arroz sofreído en verduras y guiso de la casa, tajadas de tomate y tostada de plátano"

Tamal del Pacífico \$38.800

"300g de filete de pescado con verduras, queso crema, bañado en salsa de calamar y envuelto en hoja de plátano, acompañado de arroz con coco, ensalada y tostadas de plátano"



Sabor del *PACÍFICO*

Crema de Jaiba \$41.900

"250g de carne de jaiba en una base cremosa con leche de coco cubierta de queso parmesano gratinado y especias, acompañado de arroz con coco y tostadas de plátano"

Cazuela de Langostinos \$75.000

"6 o 7 unidades de langostino (U8 ó U10) en una base cremosa con leche de coco cubierta de queso parmesano gratinado y especias, acompañado de arroz con coco y tostada de plátano"

Cazuela de Camarones \$45.400

"300g de camarón en una base cremosa con leche de coco cubierta de queso parmesano gratinado y especias, acompañado de arroz con coco y tostada de plátano"

Cazuela de Mariscos \$48.700

"300g de mariscos surtidos en una base cremosa con leche de coco cubierta de queso parmesano gratinado y especias, acompañado de arroz con coco y tostada de plátano"



Cóctel de la Casa



Frutos del *MAR*

Sudado de Piangua \$47.800

"300g de piangua en salsa cremosa a base de coco, acompañado de arroz con coco, tostada de plátano y tajadas de tomate"

Camarones con Champiñones Gratinados \$49.400

"300g de camarón con champiñones en una base cremosa cubierta de queso parmesano gratinado, acompañado con chips de plátano"

Camarones en Salsa Caleña \$49.500

"300g de camarón en una base cremosa de maduro y tocinetacubierta de queso parmesano gratinado, acompañado con tostadas y arroz de coco.



Sudado de Cholga \$44.700

"300g de cholga en salsa cremosa a base de coco, acompañado de arroz con coco, tostada de plátano y tajadas de tomate"

Sudado de Camarón \$48.300

"300g de camarón en salsa cremosa a base de coco, acompañado de arroz con coco, tostada de plátano y tajadas de tomate"

Sudado de Calamar \$43.500

"300g de calamar en salsa cremosa a base de coco, acompañado de arroz con coco, tostada de plátano y tajadas de tomate"

Triple de Camarón \$48.700

"450g entre sudado de camarón, camarón al ajillo y camarón apanado, acompañado de arroz con coco y tostada de plátano"



Frutos del *MAR*

Sudado Mixto \$47.100

"300g entre dos tipos de mariscos (camarón, calamar, cholga, piangua ó jaiba) en salsa cremosa a base de coco, acompañado de arroz con coco, tostada de plátano y tajadas de tomate"

Sudado Triple \$50.600

"300g entre tres tipos de mariscos (camarón, calamar, cholga, piangua ó jaiba) en salsa cremosa a base de coco, acompañado de arroz con coco, tostada de plátano y tajadas de tomate"

Fetuccini de camarón \$47.100

"Pasta fetuccini con porción de camarones en salsa de ajillo y yerbas, acompañado de pan francés y queso parmesano."



La Carmentea \$48.300

"300g de camarón sazonado en una base cremosa al ajillo con especias y champiñones, acompañado de chips de plátano"

"La Carmentea es un plato que creamos en **honor a nuestra cocinera Carmen Carabali**, quien ha estado a nuestro lado más de 20 años, desde nuestro primer restaurante. Gracias por brindarnos tu pasión por la cocina día tras día."

Mujeres libres y seguras.
Seamos parte del cambio,
no del problema.



DESCA DEL DÍA

Sancocho \$35.000

"Sancocho con porción de bagre, acompañado de arroz con coco, tostada de plátano y ensalada"

Especial con Tilapia \$33.100

"tilapia frita de 450g acompañada de arroz con coco, ensalada, tostadas de plátano y taza de sancocho"

Pescado Frito desde \$49.900

"Pescado según tamaño, acompañado de arroz con coco, tostada de plátano y ensalada"

Pargo Frito desde \$64.900

Salmón \$58.900

Salsa de camarones

Salmón \$44.900

a la plancha

Salmón \$50.600

Salsa de chontaduro

Trucha Marinera \$54.100

"Trucha de 400g bañada en salsa con mariscos, cubierta de queso parmesano gratinado, acompañada de tostada de plátano y ensalada"

Trucha Ahumada \$36.500

"Trucha de 400g ahumada. Acompañada de tostada de plátano y ensalada"

Trucha al Ajillo \$38.800

"Trucha de 400g bañada en salsa de ajo, acompañada de tostada de plátano y ensalada"

Pargo en Salsa de Camarones \$69.500

"Pargo bañado en salsa de camarones acompañado de arroz con coco, ensalada y tostadas de plátano"

Pescado en Salsa de Camarones \$58.900

"Pescado bañado en salsa de camarones acompañado de arroz con coco, ensalada y tostadas de plátano"

Filete al Ajillo \$42.400

"300g de filete de pescado bañado en salsa de ajo, acompañado de tostadas de plátano y ensalada"

Filete con Champiñones \$45.900

"300g de filete de pescado bañado en salsa de champiñones, acompañado de tostadas de plátano y ensalada"

Filete Cleopatra \$38.800

"300g de filete de pescado asado a la plancha, acompañado de tostadas de plátano y ensalada"

Filete Marinero \$57.700

"300g de filete de pescado bañado en salsa de mariscos y queso parmesano gratinado, acompañado de tostadas de plátano y ensalada"

Chuleta de Pescado \$35.500

"300g de filete de pescado apanado acompañado de arroz con coco, tostada de plátano y ensalada"



de camino a **LA PLAYA**

Ceviche de Camarón \$40.000

"300g de camarón en salsa de tomate ó rosada, zumo de limón y licor, acompañado de tostada de plátano o galletas de soda"

Ceviche de Langostinos \$75.000

"6 o 7 unidades de langostino (U8 ó U10) en salsa de tomate ó rosada, zumo de limón y licor, acompañado de tostada de plátano o galletas de soda"

Calamares Apanados \$29.400

"12 unidades de anillos de calamar apanados con tostada o chips de plátano y salsa tártara"

Langostinos al Ajillo \$75.000

"6 o 7 unidades de langostino (U8 ó U10) bañados en salsa de ajo y perejil acompañado de tostada de plátano y tomate"

Camarones al Ajillo \$48.300

"300g de camarón bañados en salsa de ajo y perejil, acompañado de tomate y tostada de plátano"

Ceviche Caribeño \$41.200

"300g de camarón en base de salsa rosada, zumo de limón y una mezcla de aguacate con tomate cilantro y licor, acompañado de galletas de soda ó tostada de plátano"

Camarones Apanados \$48.300

"300g de camarones apanados con salsa tártara, tomate y tostada de plátano"

Langostinos a la Mariposa \$75.000

"6 o 7 unidades de langostino (U8 ó U10) apanado con corte mariposa acompañado de tomate, tostada de plátano y salsa tártara"



SANGRÍA



COPA \$23.000

Jarra \$83.200

LANGOSTA
Cola de Langosta



Puedes ordenar estos exclusivos platos con reserva de al menos 1 día de anticipación

*Consultar precio ya que pueden variar según el tamaño

¡Ven y prueba
las delicias más
divertidas del Mar!



Postres

Postre de la Casa \$8.200

Postre con Helado \$7.000

Caja Pícaritos

Pícaro Nuggets \$23.000

"Nuggets de pollo apanado, acompañado con papas a la francesa ó chips de plátano y jugo hit. Incluye Obsequio"



DOMICILIOS & RESERVAS.

5142698 - 3174373697
www.fogondelmar.com





Sobre la Propina

Estimado cliente, este comercio sugiere en la factura una propina correspondiente al 10% sobre el valor total de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por el valor que usted considere es justo por el servicio prestado. Al momento de pedir la cuenta puede indicarle al mesero si desea o no incluir el servicio ó si desea incluir un valor específico como propina. El valor total de la propia se distribuye entre meseros, cocina y bar en acuerdo previo con el equipo de trabajo.



¡Cuéntanos tu experiencia!

Para nosotros es muy importante conocer tu opinión sobre el servicio brindado. Puedes encontrar al momento de recibir la cuenta un formato para evaluar nuestro servicio o hacerlo digitalmente visitando el siguiente link:

www.fogondelmar.com/encuesta

Tienda del PACÍFICO

!Llévalos a tu mesa!

Puedes incluir los productos a la cuenta de tu mesa.





Fogondelmar



Fogondelmar

Más Info: www.fogondelmar.com