

Menú



Fogón
del
Mar®



 Fogondelmar

 Fogondelmar

 Saber de
Mar



www.fogondelmar.com



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 han 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**.



ENTRADAS Y ADICIONES



Entradas

- 1 Ceviche de camarón en cono de plátano (12 und) \$23.300
Camarones al ajillo (16 und) \$35.500
- 2 Camarones apanados (16 und) \$35.500
Calamares apanados (12 und) \$30.900

Otras Opciones

- 3 Empanadas de Camarón (5 und) \$16.000
Empanadas de Salmón (5 und) \$16.000
Taza de Sancocho \$11.500
Taza de Sancocho pequeña \$9.000

Adiciones

- Porción arroz blanco \$5.900
- Porción arroz coco \$6.500
- Porción de tostadas \$4.900
- Porción de papas a la francesa \$6.500
- Aguacate (precio según tamaño)

Frutos del *MAR*

Sudado Mixto \$50.900

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

Sudado Triple \$54.900

"450g entre tres tipos de mariscos (camarón, calamar, piangua ó jaiba) en salsa cremosa a base de coco, acompañado de arroz con coco y tostada de plátano."

Fetuccini de Camarón \$49.900

"Pasta fetuccini con porción de camarones cubierta con queso gratinado en salsa al ajillo y yerbas. Acompañado de pan francés."



Sudado de Piangua \$50.900

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

La Carmentea \$50.900

"300g de camarón sazonado en una base cremosa con especias y champiñones, acompañado de chips de plátano y arroz de coco."

"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."



Frutos del *MAR*

Camarones con Champiñones

Gratinados \$52.400

"300g de camarón con champiñones en una base cremosa cubierta de queso parmesano gratinado, acompañado con totadas de plátano y arroz coco."

Camarones en Salsa Caleña \$52.400

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

Sudado de Camarón \$50.900

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

Triple de Camarón \$54.900

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



Sabor del *PACÍFICO*

Crema de Jaiba \$45.000

"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."

Salmón \$64.900

"En salsa de Camarones."

Salmón \$49.500

"A la plancha."

Salmón \$54.900

"En salsa de Chontaduro."

"Todos los salmones vienen acompañados con tostada de plátano, arroz con coco y ensalada".



Cazuela de Langostinos \$78.900

7 unidades de langostino 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 \$52.900

"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 \$56.900

"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."



Sabor del *PACÍFICO*

Arroz con Langostinos \$78.900

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

Arroz con Camarón \$50.900

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

Arroz a la Marinera 56.900

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



Sancocho \$36.800

"Sancocho con 300g de Bagre sudado, acompañado de arroz coco y tostada de plátano."

Especial con Tilapia \$36.500

"Tilapia frita de 350g con taza de sancocho acompañada de arroz coco y tostada de plátano.""

Tamal del Pacífico \$45.900

"300g de filete de pescado con verduras, queso crema, bañado en salsa de calamar y cocinado en hoja de plátano. Cubierto con queso parmesano gratinado acompañado de arroz con coco, ensalada y tostadas de plátano."



PESCA DEL DÍA

""Todos los platos vienen acompañados de arroz coco y tostadas de plátano, también puedes pedir ensalada de la casa"

Pescado Frito desde \$57.000

"Pescado frito desde 400 gr con acompañante"

Pargo Frito desde \$60.500

"Pescado frito desde 400 gr con acompañante"

Pargo en Salsa de Camarones \$76.700

"Pargo bañado en salsa de camarones con acompañante"

Pescado en Salsa de Camarones \$64.900

"Pescado bañado en salsa de camarones con acompañante"

Chuleta de Pescado \$39.200

"300g de filete de pescado apanado con acompañante"

Filete Cleopatra \$42.000

"300g de filete de pescado asado a la plancha, con acompañante"

Filete al Ajillo \$45.900

"300g de filete de pescado bañado en salsa de ajo, con acompañante"

Filete Marinero \$63.000

"300g de filete de pescado bañado en salsa de mariscos y queso parmesano gratinado, con acompañante"

Filete con Champiñones \$50.000

"300g de filete de pescado bañado en salsa de champiñones, con acompañante."

Trucha Ahumada \$38.900

"Trucha de 400g ahumada, con acompañante"

Trucha al Ajillo \$40.900

"Trucha de 400g bañada en salsa de ajo, con acompañante"

Trucha Marinera \$56.900

"Trucha de 400g bañada en salsa con mariscos, cubierta de queso parmesano gratinado, con acompañante"



de camino a **LA PLAYA**

Ceviche de Langostinos \$78.800

"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"

Ceviche Caribeño \$45.500

"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"

Ceviche de Camarón \$42.000

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

1 Desde Langosta \$150.000

125g de langosta, precio varia según tamaño.

Langostinos al Ajillo \$78.800

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

2 Langostinos a la Mariposa \$78.800

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



BEBIDAS NATURALES



Jugos

Mora-Mango-Fresa-Maracuyá
Guanábana-Zumo de Mandarina

Vaso en agua	\$9.500
Vaso en leche	\$10.500
Jarra en agua	\$23.300
Jarra en leche	\$26.300

Limonadas

	Vaso	Jarra
Cherry	\$14.000-	\$35.200
Mango viche	\$12.600 -	\$30.900
Coco	\$12.600 -	\$29.400
Hierba buena	\$9.800 -	\$23.900
Natural	\$6.900 -	\$18.300
Agua de Panela	\$6.300 -	\$16.400



BEBIDAS



Personales

Agua con/sin gas	\$6.900
Cerveza Nacional	\$7.800
Corona	\$12.000
Heineken	\$10.700
Gaseosa	\$6.900

Especiales

Sangría	\$24.500
<i>Copa</i>	\$87.400
<i>Jarra</i>	
Cóctel de la Casa	\$15.000
Soda italiana	\$15.000
<i>Frutos rojos</i>	
<i>Maracuya</i>	
<i>Lulo</i>	
<i>Piña</i>	

Vinos

Blanco	
<i>Suavignon Blanc</i>	
Rosado	
<i>Rosé</i>	
Tinto	
<i>cabernet sauvignon</i>	
Copa de vino	

Casillero el Diablo

\$95.000
\$95.000
\$95.000
\$20.000

Frontera

\$66.400
\$66.400
\$66.400
\$14.000

OTRAS DELICIAS



1

Carnes

Filete de Pollo en Salsa de Champiñones	\$31.100
Filete de Cerdo a la plancha 300g	\$42.700
Filete de Res a la plancha 300g	\$42.700
Filete de Pollo Asado 300g	\$28.600



2

Especiales

1 Caja picaritos	\$25.000
Ensalada Vegetariana	\$28.900
Arroz Vegetariano	\$28.900



3

Postres

2 Cheesecake frutos rojos	\$9.000
3 Brownie con helado	\$15.000
Copa de helado	\$7.800
Adición de helado	\$6.000

NUESTRO SERVICIO

Solicita la factura eletronica antes de pagar al mesero.



\$ 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.

NOCHES DEL PACÍFICO

SHOW DE MÚSICA EN VIVO
CÓCTELES A BASE DE VICHE
MENÚ ESPECIAL NOCTURNO



TODOS LOS VIERNES Y SÁBADOS
HORARIO EXTENDIDO: ¡HASTA LAS 11 PM!

Reservas: 3174373697
Cra 23b #7-34 Cali, Valle Del Cauca.

DOMICILIOS & RESERVAS.

5142698 - 3174373697

www.fogondelmar.com

¡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

ESCANEA AQUÍ



 fogondelmar  Cra23b#7-34