



# ANUK

CASA DEL VIENTO

## MENÚ





## INFORMACIÓN ALERGIAS:

Querido Glamper, ten en cuenta que en nuestra cocina utilizamos ingredientes considerados alérgenos tales como: soya, maní, nueces, mariscos, pescados, huevos, harina de trigo, ajonjolí, lácteos y apio. Si tienes alguna restricción o alergia alimentaria, por favor háznosla saber al realizar tu pedido y haremos lo posible por atender tu solicitud.

## PESCA RESPONSABLE:

Hemos trabajado con comunidades de pescadores artesanales en la implementación de prácticas de pesca selectivas y de bajo impacto. Procuramos que nuestro pescado fresco no este amenazado o en peligro de extinción, respetando su talla de madurez.



TEMPORADA



ARTES DE  
PESCA  
SELECTIVA



ESPECIE NO  
AMENAZADA



TALLA  
ADECUADA



ACUICULTURA



# NUESTROS PLATILLOS

## ENTRADAS

### TRÍO DE CEVICHE

•CEVICHE COSTEÑO: Deliciosa combinación de la salsa de tomate y mayonesa, con jugo de limón verde y agua de ajo y un toque de tabasco

•CEVICHE PERUANO: Jugo de ceviche con pescado; cebolla roja; cilantro y maíz tierno

•CEVICHE DE CAMARÓN CON AJÍ AMARILLO: Deliciosa crema de ají amarillo; cebolla roja; cilantro y un toque de tabasco .....

\$35.000

---

### CAMARONES AL AJILLO

Emulsionados en una deliciosa salsa de mantequilla con ajo picado.....

\$35.000

---

### LANGOSTINOS APANADOS

En panko y coco acompañada con una salsa agri dulce .....

\$35.000

## PLATOS FUERTES

### PESCADO AL COCO

Pescado artesanal de temporada en posta; al coco con arroz coco, patacones y ensalada de papaya verde con camarones .....

\$45.000

---

### FILETE EN SALSA DE MARACUYÁ

Pescado artesanal de temporada en filete de pescado en una salsa de maracuyá sobre cama de ñame y ensalada de papaya verde con camarones .....

\$45.000

---

### CAZUELA DE MARISCOS

Cazuela de mariscos camarones, pescados, almejas, calamares, guiso sofrito de verduras (cebolla, zanahoria, pimiento, tomate y especias). Cocinado con leche de coco; con arroz coco, patacones y copa de ron .....

\$55.000

---

### PESCADO FRITO

Pescado artesanal de temporada en posta; con arroz coco, patacones y ensalada del día .....

\$40.000



## CARNE DE ACUERDO AL CORTE

Bife chorizo, tomahawk o newyork en mantequilla avellanada y servido con puré de papa amarilla o pasta corta

---

## PECHUGA ASADA

Filete de pechuga asada con arroz blanco, patacones y ensalada del día.....

\$30.000

---

## LOMO DE CERDO

Lomo de cerdo al estilo hawaiano con arroz blanco, patacones y ensalada del día.....

\$30.000

# MENÚ VEGETARIANO

## ROLLO LENTEJAS

Rollo de lentejas envuelto en plátano maduro; cama de ñame, y berenjenas asadas.....

\$30.000

---

## PASTA

Pasta corta (PENNE) en salsa de tomate casera, tomates picados y queso parmesano rallado.....

\$30.000

# PARA LA CENA

## MAZORCADA

Exquisita combinación de mazorca, butifarra, chorizo, carne, pollo, sobre una cama de lechuga, con deliciosas salsas de piña, suero costeño y un toque de queso rallado.....

\$35.000

---

## SANDWICH CLUB

Delicioso sándwich con jamón, tocineta, pollo, queso, lechuga y tomate servido con papas fritas.....

\$35.000

---

## CENA GRIEGA

Brochetas de carne de ternera, cerdo y pollo (Souvlaki) con pan pita, acompañadas de ensalada griega y tzaziki (salsa de yogur, zumo de limón y eneldo).....

\$35.000





## PASTA

Fetuccini o penne acompañado de una deliciosa salsa bolognesa con queso parmesano y acompañado de pan con salsa de ajo.....

\$35.000

# CÓCTELES

## MARGARITA

La combinación perfecta entre el tequila, triple sec y zumo de limón  
Si deseas puedes pedir un margarita fresa michellada .....

\$25.000

---

## MOJITO

Disfruta lo mejor del ron, con soda, ginger, zumo de limón y un toque de hierbabuena macerada.....

\$25.000

---

## PIÑA COLADA

Deliciosa y refrescante mezcla de ron, base de piña, crema de coco, y leche condensada .....

\$30.000

---

## LAGUNA AZUL

Del mar caribe a tu paladar un Triple sec blue, con vodka y soda.....

\$30.000

---

## GINTONIC

El preferido de todos Ginebra, tónica, zumo de limón, con un toque de pepino, naranja o pomelo, como lo prefieras .....

\$25.000

---

## ANUK CARIBE

El cóctel de la casa para ti... Crema de whisky con base de café, chocolate y canela.....

\$30.000





## BEBIDAS

RON VIEJO 1/2 BOTELLA ..... \$45.000

AGUARDIENTE 1/2 BOTELLA ..... \$45.000

AGUA ..... \$4.000

GATORADE ..... \$5.000

LIMONADA CEREZADA ..... \$8.000

LIMONADA COCO ..... \$8.000

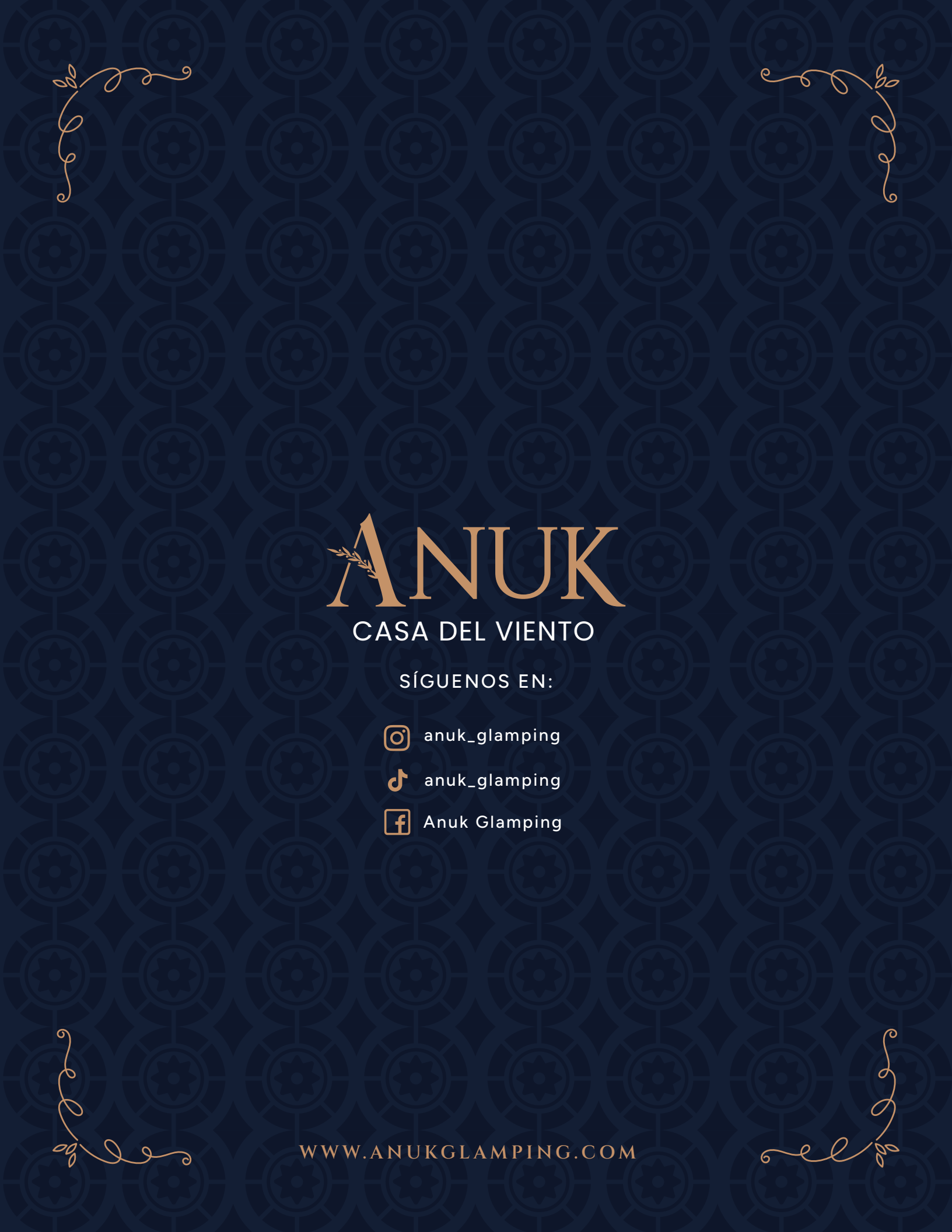
COCA-COLA ..... \$5.000

BUDWEISER ..... \$6.000

CORONA ..... \$8.000

BOTELLA DE VINO ..... DESDE \$70.000

CERVEZA MICHELADA ..... \$10.000



# ANUK

CASA DEL VIENTO

SÍGUENOS EN:

 anuk\_glamping

 anuk\_glamping

 Anuk Glamping

[WWW.ANUKGLAMPING.COM](http://WWW.ANUKGLAMPING.COM)