



MENÚ

RESTAURANTE

La Ceiba

CONTENIDO

CONTENT

ENTRADAS
APPETIZERS

3

PLATOS FUERTES
MAIN COURSES

4

PLATOS LIGEROS
LIGHT DISHES

6

MENÚ PARA NIÑOS
KIDS' MENU

7

POSTRES
DESSERTS

8

BEBIDAS FRÍAS
COLD DRINKS

9

CAFÉS FRÍOS / BEBIDAS CALIENTES
COLD COFFEES - HOT DRINKS

10



ENTRADAS



APPETIZERS

TIRADITO DE PESCADO BLANCO 🌶️ | \$28.000

En leche de tigre de maracuyá, acompañado de maíz tostado, cubos de aguacate, aros de jalapeño, cebolla morada fresca y brotes de cilantro.

WHITE FISH TIRADITO 🌶️

Thinly sliced white fish served in a passion fruit leche de tigre, with toasted corn, avocado cubes, jalapeño rings, fresh red onion, and cilantro sprouts.

CARPACCIO DE VEGETALES 🌱 | \$18.000

Finas láminas de zucchini y rábano, adobadas en aceite de oliva, con cubos de aguacate y crema agria.

VEGETABLE CARPACCIO 🌱

Thinly sliced zucchini and radish, marinated in olive oil, with avocado cubes and sour cream.



MARRANITAS DEL VALLE

SOPA DE FIDEOS CON VEGETALES Y POLLO | \$22.000

Receta tradicional de la casa con papa amarilla y blanca, arvejas, maíz desgranado, zanahoria y cilantro.

NOODLE SOUP WITH VEGETABLES AND CHICKEN

Our traditional house recipe with yellow and white potatoes, peas, corn, carrots, and cilantro.

MARRANITAS DEL VALLE | \$25.000

Bolitas de plátano rellenas de panceta de cerdo ahumada, sobre ají de maní con crema agria de guayaba.

MARRANITAS DEL VALLE

Fried plantain balls stuffed with smoked pork belly, served over a peanut ají sauce with guava sour cream.

🌶️ ESTE PLATO CONTIENE JALAPEÑOS.
THIS DISH CONTAINS JALAPEÑOS.

🌱 PLATO VEGANO.
VEGAN DISH.



SOPA DE FIDEOS CON VEGETALES Y POLLO
NOODLE SOUP WITH VEGETABLES AND CHICKEN



PLATOS FUERTES



MAIN COURSES

SALMÓN A LA PLANCHA | \$75.000

Sellado al término, sobre puré cremoso de papa criolla y salteado de kale rizada, champiñones y tomates cherry.

GRILLED SALMON

Seared and served over a creamy Colombian potato purée with sautéed curly kale, mushrooms, and cherry tomatoes.

BISTEC A CABALLO | \$68.000

Lomo de res con hogao y huevo frito, servido con cascotes de papa o arroz blanco y aguacate.

BISTEC A CABALLO

Grilled beef loin topped with hogao and a fried egg, served with potato wedges or white rice and avocado.

BIFE DE CHORIZO | \$80.000

Cubierto con chimichurri, acompañado de papa criolla crocante en mantequilla de pimienta y ensalada orgánica.

BIFE DE CHORIZO

Sirloin steak topped with chimichurri, served with crispy yellow potatoes in pepper butter and an organic salad.

FALSO RISOTTO DE MAZORCA Y GUASCAS 🌿 | \$39.000

Con aceite de alcaparras y vegetales salteados.

CORN AND GUASCAS "FAUX RISOTTO" 🌿

With caper oil and sautéed vegetables.



HAMBURGUESA CLÁSICA (180G)
CLASSIC BURGER (180G)

CAZUELA DE FRIJOLES | \$43.000

Con ropa vieja, panceta ahumada, aguacate, plátano maduro, huevo frito y arroz blanco.

BEAN CASSEROLE

With shredded beef, smoked pork belly, avocado, ripe plantain, fried egg, and white rice.

HAMBURGUESA CLÁSICA (180g) | \$57.500

En pan esponjoso de sésamo, lechuga crespas, láminas de tomate, queso mozzarella, tocineta y cebolla fresca, acompañada de papas a la francesa y salsa San Carlos.

CLASSIC BURGER (180g)

Served on a soft sesame bun with curly lettuce, sliced tomato, mozzarella cheese, bacon, and fresh onion, with French fries and San Carlos sauce.

PLATO VEGANO. 🌿 VEGAN DISH.



PLATOS FUERTES



MAIN COURSES

CALENTADO DE FRIJOLES | \$40.000

Combinación de arroz, salchicha, carne de res, pollo, frijoles y salsa criolla, servido con huevo frito.

BEAN CALENTADO

A traditional Colombian mix of rice, sausage, beef, chicken, beans, and creole sauce, served with a fried egg.

POLLO GRILLÉ | \$58.000

Acompañado de ensalada San Carlos y papas en casco. Salsa de café y panela a elección.

GRILLED CHICKEN

Served with San Carlos salad and potato wedges. Coffee and panela sauce of your choice.

TÍPICO PATAcón DEL VALLE | \$55.000

Tostón de plátano verde con carne desmechada, chicharrón, maíz dulce, queso y cubos de aguacate.

TRADITIONAL VALLE-STYLE PATAcón

Green plantain tostón topped with shredded beef, pork crackling, sweet corn, fresh cheese, and avocado cubes.

PICADA TÍPICA SAN CARLOS (para 2 personas) | \$130.000

Pechuga de pollo, carne de res, chorizo, chicharrón, papas en cascotes, tomate y limón, acompañada de arepitas crocantes, hogao y guacamole.

SAN CARLOS TRADITIONAL PLATTER (for two)

Grilled chicken breast, beef, chorizo, pork crackling, potato wedges, tomato, and lime, served with crispy mini arepas, hogao, and guacamole.

PASTA

Puede elegir entre spaghetti o penne y entre las siguientes opciones de salsa:

You can choose spaghetti or penne and one of the following sauce options:

- **Bolognesa | Bolognese: \$48.000**
- **Alfredo con pollo | Chicken Alfredo: \$58.000**
- **Napolitana | Neapolitan: \$38.000**
- **Carbonara: \$65.000**



PASTA



PLATOS LIGEROS



LIGHT DISHES

SÁNDWICH SAN CARLOS

Con lechugas orgánicas, queso mozzarella, tomate y cebollas encurtidas, acompañado de papas a la francesa y salsa San Carlos.

SAN CARLOS SANDWICH

With organic lettuce, mozzarella cheese, tomato, and pickled onions, served with French fries and San Carlos sauce.

- **Con bondiola de cerdo braseada |**
With braised pork shoulder: \$48.000
- **Con lomo de res |** *With beef loin: \$57.000*
- **Con pollo a la plancha |**
With grilled chicken: \$43.500
- **Con vegetales al wok |**
With wok-sautéed vegetables: \$41.800

SÁNDWICH DE JAMÓN Y QUESO CON FRUTA | \$38.900

Sándwich tradicional acompañado de sandía.

HAM AND CHEESE SANDWICH WITH FRUIT

Traditional sandwich served with watermelon.

ENSALADA SAN CARLOS 🌿 | \$42.000

Mezclum de lechugas, cascos de tomate, aguacate, mango Tommy, maíz tierno, crocantes de yuca, queso parmesano y aderezo de lulo.

SAN CARLOS SALAD 🌿

Mixed greens, tomato wedges, avocado, Tommy mango, sweet corn, crispy yuca, Parmesan cheese, and lulo dressing.

- **Con julianas de pollo |**
With chicken strips: \$53.500
- **Con julianas de lomo |**
With beef strips: \$64.500

ENSALADA CÉSAR | \$45.000

Con pollo, mix de lechugas, crutones, especias dulces en salsa de anchoas y queso parmesano.

CAESAR SALAD

With chicken, mixed greens, croutons, sweet spices in anchovy sauce, and Parmesan cheese.

ARROCITO CON HUEVO O MERIENDA DE LA NOCHE | \$25.000

Arroz blanco con huevo frito y tajadas de plátano maduro.

RICE WITH FRIED EGG OR LATE-NIGHT SNACK

White rice with a fried egg and slices of ripe plantain.

🌿 PLATO VEGANO. VEGAN DISH.



ENSALADA CÉSAR / CAESAR SALAD

MENÚ PARA NIÑOS



KIDS' MENU

SNACKS DE POLLO CROCANTE | \$35.000

Dados de pollo crocantes, servidos con un acompañamiento a elección: papas a la francesa, arroz blanco o pasta al burro. Con salsa miel mostaza, salsa de tomate y mayonesa.

CRISPY CHICKEN SNACKS

Crispy chicken bites served with a side of your choice: French fries, white rice, or buttered pasta. Served with honey mustard sauce, ketchup, and mayonnaise.

MINI BABY BEEF | \$43.000

Servido con un acompañamiento a elección: papas a la francesa, arroz blanco o pasta al burro. Con salsa San Carlos, salsa de tomate y mayonesa.

MINI BABY BEEF

Served with a side of your choice: French fries, white rice, or buttered pasta. Served with San Carlos sauce, ketchup, and mayonnaise.

PASTA A ELECCIÓN

- Bolognesa | *Bolognese*: \$25.000
- Salsa con Pollo | *Chicken sauce*: \$41.000



SNACKS DE POLLO CROCANTE
CRISPY CHICKEN SNACKS

POSTRES



DESSERTS

TORTA DE CHOCOLATE | \$23.000
CHOCOLATE CAKE

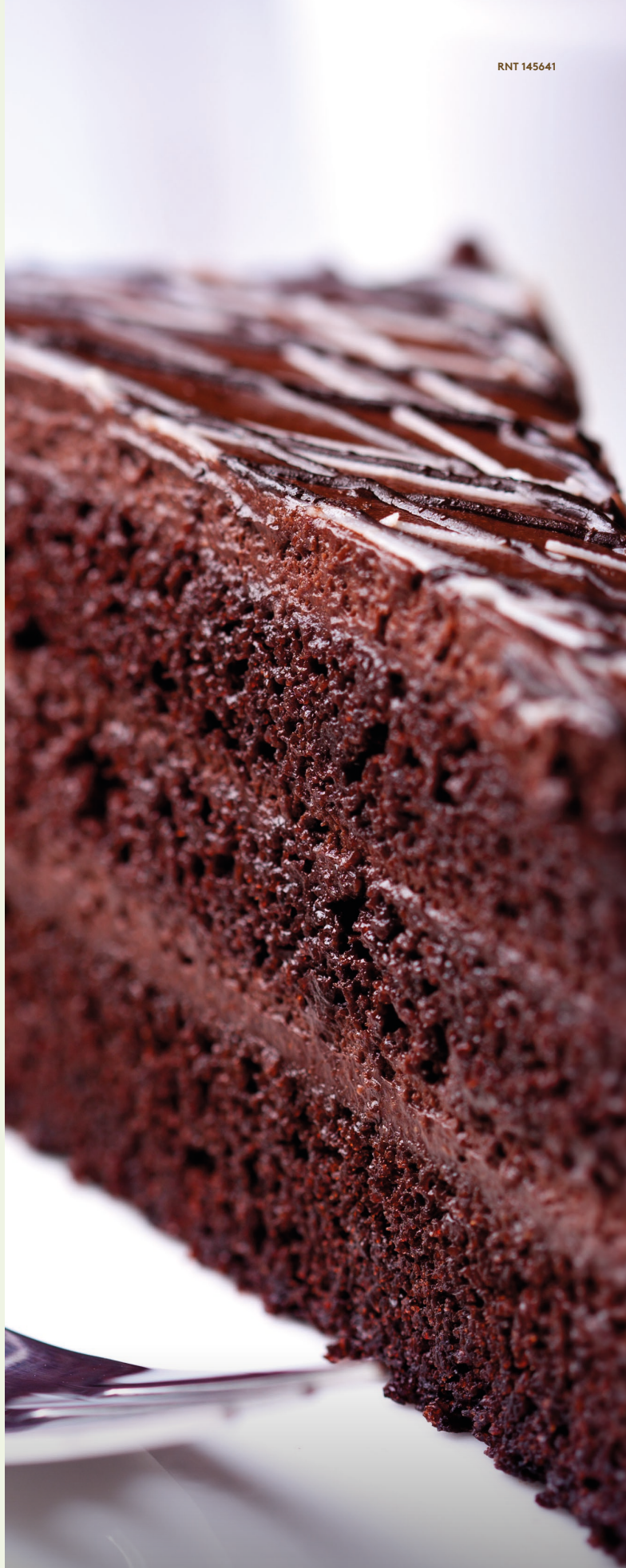
JALEA DE GUAYABA CON QUESO | \$18.500
GUAVA JELLY WITH CHEESE

TORTA RED VELVET | \$25.000
RED VELVET CAKE

**DULCE DE MORA, AREQUIPE Y QUESO
BLANCO | \$20.000**

BLACKBERRY PRESERVE WITH AREQUIPE
AND FRESH CHEESE

BREVAS CON AREQUIPE | \$18.500
CANDIED FIGS WITH AREQUIPE



TORTA DE CHOCOLATE
CHOCOLATE CAKE



BEBIDAS FRÍAS



COLD DRINKS

JUGOS NATURALES | \$14.000

Naranja, piña, maracuyá, lulo, mora, fresa y guanábana.

NATURAL JUICES

Orange, pineapple, passion fruit, lulo, blackberry, strawberry, and soursop.

JUGO DE MANDARINA EN TEMPORADA | \$22.500

SEASONAL TANGERINE JUICE

LIMONADA NATURAL | \$15.500

LEMONADE

LIMONADAS | \$18.500

coco o cerezada.

LEMONADES

Coconut or cherry.

MIXTO FUSIÓN EXPLOSIVA | \$20.500

Jugo de fresa y naranja.
Strawberry and orange juice.

MIXTO TROPIORIENTE | \$20.500

Jugo de lichis, piña y almíbar.
Lychees and pineapple juice with syrup.

MIXTO PASSION SUNRISE | \$20.500

Jugo de maracuyá y mango.
Passion fruit and mango juice.

SODA SABORIZADA DE FRUTOS AMARILLOS | \$18.500

FLAVORED SODA OF YELLOW FRUITS

SODA SABORIZADA DE FRUTOS ROJOS | \$18.500

FLAVORED SODA OF RED FRUITS

TÉ FRÍO | \$13.000

Limón o durazno.

COLD TEA

Lemon or peach.

GASEOSAS | \$9.800

SODAS

AGUA EMBOTELLADA | \$9.800

BOTTLED WATER

GASEOSAS | \$9.800

SODAS

BEBIDA ENERGIZANTE | \$22.000

ENERGY DRINK

CERVEZA NACIONAL | \$15.500

NATIONAL BEER

CERVEZA IMPORTADA | \$21.000

IMPORTED BEER

CAFÉS FRÍOS



COLD COFFEES

MALTEADA VOLCÁNICA | \$25.500

Espresso volcán, helado de vainilla, más topping de Oreo o fresa y brandy.

VOLCANIC MILKSHAKE

Volcano espresso, vanilla ice cream, topped with Oreo or strawberry, and brandy.

BEBIDAS CALIENTES



HOT DRINKS

CAFÉ NEGRO "TINTO" | \$7.500

COLOMBIAN BLACK COFFEE

CAFÉ CHAQUETA (CAFÉ CON AGUA DE PANELA) | \$8.500

CAFÉ CHAQUETA (COFFEE WITH PANELA WATER)

CAFÉ CON LECHE O LECHE CALIENTE | \$9.500

COFFEE WITH MILK OR HOT MILK



RNT 145641

BEBIDAS CALIENTES / HOT DRINKS

BEBIDAS CALIENTES



HOT DRINKS

CAFÉ IRLANDÉS

IRISH COFFEE

- Black & White: \$20.500
- Jack Daniel's: \$25.000

CAFÉ CARIBE CON RON VIEJO DE CALDAS O RON SANTA FE | \$15.500

CARIBBEAN COFFEE WITH RON VIEJO DE CALDAS OR RON SANTA FE

CHOCOLATE | \$11.000

HOT CHOCOLATE

CHOCOLATE CON QUESO | \$14.500

HOT CHOCOLATE WITH CHEESE

MILO CALIENTE O FRÍO | \$12.000

HOT OR COLD MILO

TÉ DE SABORES O AROMÁTICA DE BOLSA | \$11.500

ASSORTMENT OF FLAVOR TEAS OR FRUITS INFUSION

AGUA DE PANELA | \$7.000

"PANELA" INFUSION (LOCAL SUGAR CANE)

AGUA DE PANELA CON QUESO | \$12.000

"PANELA" INFUSION (LOCAL SUGAR CANE) WITH CHEESE

ESTIMADO CLIENTE,

En cumplimiento de la ley colombiana, amablemente le informamos que:

“ADVERTENCIA PROPINA: se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina correspondiente al 10% del valor de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted, de acuerdo a 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 caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de propina, comuníquese con la línea exclusiva dispuesta en Bogotá para atender las inquietudes sobre el tema: 6 51 3240 o a la Línea de Atención al Ciudadano de la Superintendencia de Industria y Comercio: 5 92 0400 en Bogotá o para el resto del país línea gratuita nacional 018000-910165, para que radique su queja.

En justicia y equidad entre los empleados le agradecemos solicitar que el valor de la misma, sugerida y/o adicional, el total, quede registrado en la factura, sea que la pague en efectivo o sea que la firme a su cargo.”

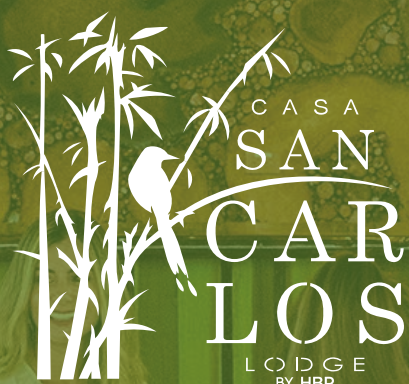
DEAR CLIENT,

In compliance with Colombian law, we kindly inform you that:

“TIPPING ADVICE: We inform consumers that this establishment suggests a Tip of 10% of the value of their final bill. You may accept it, decline it or modify it, according to your evaluation of the service provided. When you request your bill, please inform the person in charge if you would like this amount added or not to your bill, or tell the attendant the amount you wish to tip.

Should you have any inconvenience with the tip charge, please call the exclusive line in Bogotá destined for related matters: 651 3240, or the line for Citizen Services of the Industry and Commerce Superintendence: 5920400 in Bogotá, or the national toll free number 018000-910165, so you may report your complaint.

As a measure of justice and fairness among employees, we kindly ask you to request that the tip value, suggested or additional, and the total, must be registered in your bill, whether you prefer to pay cash or sign as charge.



Fecha de actualización: diciembre de 2025 - Precios válidos hasta: 30 de junio de 2026.
Precios incluyen impuesto al consumo del 8%.

Last updated: December 2025 - Prices valid until: June 30, 2026.
Prices include an 8% consumption tax.