

The image shows the interior of a restaurant named La Vitrola. The scene is captured from a slightly elevated perspective, looking into a dining area. In the foreground, a round table is set with a white and grey checkered tablecloth, silverware, and salt and pepper shakers. The table is surrounded by wooden chairs with red upholstered seats. In the background, there is a large arched doorway leading to another part of the restaurant. The walls are white and decorated with framed pictures and a yellow wooden cabinet. The lighting is warm and ambient, creating a cozy atmosphere. The floor is made of light-colored tiles.

# La Vitrola

Bienvenidos a **La Vitrola** donde la gastronomía, el son cubano y el alma caribe viven hace 30 años.



**La Vitrola** es el escenario ideal para celebrar momentos inolvidables y disfrutar nuestra gastronomía y ambiente tropical, disfrutando de una experiencia especial y única, ya sea para eventos corporativos o celebraciones sociales.

Nuestro espacio se adapta en espacios privados, semiprivados y exclusividad total con capacidad de 130 comensales.



# *Espacios*



**CAVA**

Capacidad **50 personas** Privacidad - Semiprivado



**SALÓN RESERVADO**

Capacidad max. **14 personas** Privacidad - Privado total



**SALÓN I**

Capacidad **30 personas**

Privacidad - Semiprivado

## MENÚ 1

### ENTRADA

*(para compartir)*

- Corazones de Lechuga, Con queso azul y peras al vino.
- Empanadas Vietnamitas, Rellenas de camarón, col chino y jengibre.
- Carpaccio De Atún Aleta Amarilla, Aceite de oliva, confitado de balsámico y cebolla.

### PLATO FUERTE

*(para escoger)*

- Ravioli de Ahuyama, Pasta de la casa rellena con queso campesino y mantequilla de azafrán.
- Arroz meloso de camarones y bisque de langosta, Al cilantro y vino blanco.
- Jerk Chicken, Marinado con especies Jamaiquinas (Picante).
- Ropa Vieja Habanera, Carne de res desmechada, con patacones, frijoles, aguacate y cebolla.

### POSTRE

*(para compartir o escoger)*

- Pie Coco.

**\$205.000 por persona**

No incluye servicio voluntario del 10%

Incluye 8% del impuesto al consumo



## MENÚ 2

### ENTRADA

*(para compartir)*

- Ceviche de Pescado, Corvina con maíz tierno y cebolla marinada en limón, aji.
- Empanadas de Yuca, Rellenas de mariscos con suero picante.
- Camarones en Hamaca, Patacón pisa'ó, camarones al ajillo, crema y vino blanco.

### PLATO FUERTE

*(para escoger)*

- Ravioli de Camarones, Pasta de la casa rellena con camarones y bisque de langosta.
- Steak de pescado a la parrilla, Marinado con Dijon, aceite de olivas y limón con risotto de coco.
- Picaña, Con chimichurri de jengibre.

### POSTRE

*(para compartir o escoger)*

- Pie Coco.
- Torta de Chocolate.

**\$240.000 por persona**

No incluye servicio voluntario del 10%

Incluye 8% del impuesto al consumo



## MENÚ 3

### ENTRADA

*(para compartir)*

- Tartar de Atún, Con aguacate, cebolla crujiente y vinagreta de soya.
- Ceviche de Camarón, Camarón con maíz tierno y cebolla marinado en limón, aji.
- Empanadas de Yuca, Rellenas de mariscos con suero picante.

### PLATO FUERTE

*(para escoger)*

- Langostinos a La Diabla, En salsa criolla, zumo de coco y chile.
- Filete de Pescado Vitrola, Con salsa de chile dulce, tomate cherry, champiñones y albahaca.
- Tournedós de Brangus a la Parrilla, En costra de pimienta, sal y azúcar.

### POSTRE

*(para compartir o escoger)*

- Pie de Coco.
- Cheesecake de Guayaba.

**\$265.000 por persona**

No incluye servicio voluntario del 10%

Incluye 8% del impuesto al consumo



## MENÚ 4

### ENTRADA

*(para compartir)*

- Carpaccio Harry's Bar, De lomito de res crudo con salsa de la casa.
- Pulpo a la Parrilla, Con salsa chimichurri del chef y puré de ahuyama.
- Langostinos Panko, Con una salsa de chile dulce soya.

### PLATO FUERTE

*(para escoger)*

- Arroz Caldoso de Mariscos, Camarón, pulpo, calamar, langostino, bisque de langosta.
- Filete de Pescado Meuniere, Con mantequilla de limón y alcaparras fritas.
- New York Strip Loin, Marinado con sal gruesa.

### POSTRE

*(para compartir o escoger)*

- Pie de Coco.
- Vitrola Pie.

**\$300.000 por persona**

No incluye servicio voluntario del 10%

Incluye 8% del impuesto al consumo



## MENÚ CANAPÉS

Bruschetta de Carpaccio Atún, Aceite de oliva, confitado de balsámico y cebolla.....	\$15,000
Tartar de Atún, Con aguacate, cebolla crujiente y vinagreta de soya.....	\$16000
Canastas de Plátano Verde con:	
<i>Ceviche de corvina con maíz tierno y cebolla marinado en limón, aji.....</i>	\$16,000
<i>Ceviche de Pulpo, Marinado en limón, aceite de oliva, sal, pimienta y cebolla.....</i>	\$16,000
<i>Camarones en Hamaca, camarones al ajillo, crema y vino blanco.....</i>	\$16000
<i>Ropa Vieja, Carne de res desmechada, aguacate y cebolla.....</i>	\$15,000
<i>Crema de aguacate y pico de gallo.....</i>	\$10,000
Langostinos Panko, Con una salsa de chile dulce.....	\$22,000
Empanadas Vietnamitas, Rellenas de camarón, col chino y jengibre (x5 unidades).....	\$40,000
Empanadas de Yuca, Rellenas de mariscos con suero picante (x3 unidades).....	\$40,000
Pincho de Pollo Jerk, Marinado con especias Jamaicanas y chutney de manzana.....	\$15,000
Arroz Meloso de Camarones en Bisque de Langosta, Bisque y vino blanco.....	\$16,000

\*Los precios son por unidad por persona

\*Los precios no incluye servicio voluntario del 10%

\*Los precios incluyen 8% del impuesto al consumo



# La Vitrola

## CONTACTOS

Teléfono: +57 3156649676

Correo: [restaurante.lavitrola@decameron.com](mailto:restaurante.lavitrola@decameron.com)

Instagram: [@lavitrolacartagena](https://www.instagram.com/lavitrolacartagena)

Facebook: La Vitrola

Cra. 2 #33-66, Calle Baloco, Centro Histórico de Cartagena.