

The image shows the interior of a restaurant named La Vitrola. In the foreground, there is a round table with a white and grey checkered tablecloth, set with silverware and salt and pepper shakers. Wooden chairs with red upholstered seats surround the table. In the background, a large arched doorway leads to another dining area with more tables and a bar area with shelves of bottles. The walls are decorated with framed pictures and a yellow wooden cabinet. The overall atmosphere is warm and rustic.

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.

\$225.000 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'o, 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.

\$265.000 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.

\$290.000 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.

\$330.000 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:

Ceviche de corvina con maíz tierno y cebolla marinado en limón, ají	\$16,000
Ceviche de Pulpo, Marinado en limón, aceite de oliva, sal, pimienta y cebolla	\$16,000
Camarones en Hamaca, camarones al ajillo, crema y vino blanco	\$16000
Ropa Vieja, Carne de res desmechada, aguacate y cebolla	\$15,000
Crema de aguacate y pico de gallo	\$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 Jamaquinas 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

Instagram: @lavitrolacartagena

Facebook: La Vitrola

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