

Entradas

CÓCTEL DE CAMARÓN	\$ 22.000
CEVICHE SAN MATEO	\$ 24.000
CAMARONES APANADOS	\$ 24.000
COQUILLAS DE CAMARONES AL AJILLO	\$ 21.000
ANILLOS DE CALAMARES APANADOS	\$ 24.000
FAJITAS DE CARNE	\$ 22.000
ALITAS DE POLLO X3	\$ 16.000

Pastas

(Cortas o Largas)

MARE	\$ 37.000
CARBONARA	\$ 26.000
BOLOGNESE	\$ 25.000
CAMARONES EN SALSA BLANCA	\$ 36.000
FUNGHI CON POLLO	\$ 29.000
VEGETARIANA	\$ 25.000
LASAGNA BOLOGNESE	\$ 27.000
CRÉPPE DE MAR	\$ 36.000
CRÉPPE DE POLLO	\$ 27.000
RAVIOLI DE RICOTTA Y ESPINACA	\$ 29.000

(Acompañada con pan y queso parmesano)

Pizzas

HAWAIANA	\$ 29.000
MARE	\$ 39.000
VEGETARIANA	\$ 29.000
MARGARITA	\$ 26.000
POLLO Y CHAMPIÑONES	\$ 31.000
DELICATESES "SAN MATEO"	\$ 39.000

Aves

PECHUGA ASADA	\$ 24.000
PECHUGA EN SALSA DE ESPINACA AL GRATIN	\$ 26.000
POLLO A LA PIZZAIOLA	\$ 26.000
POLLO EN SALSA DE CHAMPIÑONES	\$ 24.000
POLLO EN SALSA MARINERA	\$ 27.000

(Acompañada con cascós de papa y ensalada San Mateo)

Cerdo

CERDO ASADO	\$ 24.000
COSTILLAS BBQ (500 gr)	\$ 41.000
CERDO EN SALSA 3 QUESOS	\$ 28.000
CERDO BBQ	\$ 26.000
CERDO TERIYAKI	\$ 28.000

(Acompañada con cascós de papa y ensalada San Mateo)

Carnes

LOMO DE RES ASADO	\$ 28.000
LOMO DE RES EN SALSA DE CHAMPIÑONES	\$ 32.000
LOMO DE RES MARINERA	\$ 34.000
POSTA CARTAGENERA ▲	\$ 27.000
FILET MIGNON	\$ 42.000
STROGONOFF DE CARNE	\$ 31.000

(Acompañada con cascós de papa y ensalada San Mateo)

Bebidas

LIMONADA NATURAL	\$ 5.000
LIMONADA CEREZADA	\$ 8.000
LIMONADA DE COCO	\$ 9.000
LIMONADA DE COCO Y HERBABUENA	\$ 10.000
JUGOS NATURALES EN AGUA	\$ 7.000
JUGOS NATURALES EN LECHE	\$ 9.000
MILK	\$ 9.000
AGUA / AGUA CON GAS	\$ 5.000
AGUA TÓNICA	\$ 8.000
GINGER	\$ 8.000
GASEOSA / SODA	\$ 7.000
TÉ HATSU	\$ 9.000

Pescados

FILETE DE PESCADO A LA PLANCHA	\$ 24.000
FILETE DE PESCADO EN ZUMO DE COCO	\$ 26.000
RÓBALO EN SALSA DE ESPINACA GRATINADO	\$ 42.000
RÓBALO CARIBEÑO	\$ 44.000
SALMÓN MIEL NARANJA	\$ 40.000
SALMÓN TERIYAKI	\$ 40.000

(Acompañada con arroz de coco y patacón)

Mariscos

MIXTURA DE MARISCOS AL AJILLO	\$ 33.000
FRITO MIXTO PARA 2	\$ 75.000
LANGOSTINOS AL AJILLO	\$ 52.000
LANGOSTINOS THERMIDOR	\$ 55.000
LANGOSTINOS EN SALSA PICANTE	\$ 55.000
CAZUELA DE MARISCOS	\$ 38.000
CAZUELA DE CAMARÓN EN SALSA BLANCA	\$ 38.000

(Acompañada con arroz de coco y patacón)

Recomendaciones del Chef

ENSALADA SAN MATEO DE POLLO	\$ 27.000
VEGETALES ASADOS CON CAMARONES	\$ 30.000
CHUPE DE CAMARÓN CON POLLO	\$ 30.000
ARROZ DE MARISCOS	\$ 45.000
ARROZ DE CAMARÓN	\$ 45.000

Postres

BROWNIE CON HELADO	\$ 10.000
DULCE ESPERANZA	\$ 9.000
VOLCÁN DE CHOCOLATE	\$ 24.000
MOUSSE	\$ 10.000
PIE DE LIMÓN	\$ 10.000

• NOTA:

Los acompañamientos disponibles del día son:

- Arroz de coco
- Cascos de papa
- Patacón
- Ensalada del chef
- Platano Maduro

ADVERTENCIA PROPINA

Este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina correspondiente al 10% del valor del día de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted. Al momento de solicitar la cuenta indique a la persona que le atiende el valor que quiere dar como propina.

En este establecimiento de comercio el 100% de la propina será destinada a los trabajadores del área de servicio y cocina.

San Mateo
Restaurante

@SanMateoCtg

San Mateo Restaurante Bar
Centro C/11 Don Sancho No. 36-20
Reservas: 315 744 6000

Sangrías

SANGRÍA	\$ 80.000
COPA DE VINO DE LA CASA	\$ 15.000