



*«It's almost ludicrous that this place exists
and that everybody doesn't want to live here»*

Anthony Bourdain en su visita a Cartagena de Indias.

EL SABOR DE CARTAGENA















EL SABOR DE CARTAGENA

CHEF EJECUTIVO

EXECUTIVE CHEF

JUAN JIMÉNEZ

-  Plato Regional / *Local origins*
-  Vegano / *Vegan*
-  Cocina Internacional / *World kitchen*
-  Certificada / *Certified*
-  Vegetariano / *Vegetarian*
-  Saludable / *Healthy*
-  Contiene Leche / *Contains Dairy*
-  Libre de Gluten / *Gluten Free*
-  Contiene Maní ó Nueces / *Contains Peanuts or Nuts*
-  Contiene Mariscos / *Contains Shellfish*

ENTRADAS / APPETIZERS

CEVICHE DE PESCADO \$43.000

FISH CEVICHE



Marinado con zumo de limón, maracuyá y cebolla roja, acompañado con chips.
Marinated in lemon juice, passion fruit and red onion, accompanied with chips.

TRILOGÍA DE CEVICHE\$ \$49.900

CEVICHE TRILOGY



Pescado con leche de coco, camarones acevichados, pulpo al olivo acompañado con chips.
Fish with coconut milk, shrimp with ceviche sauce and octopus with olive mayonnaise accompanied with chips.

ROLLITOS THAI \$38.000

THAI VEGETABLE SPRING ROLLS



Lumpias rellenas de champiñones, raíces chinas, pasta oriental y ají dulce.
Spring rolls with mushroom, bean sprouts, oriental pasta and sweet chili.

MEZZE PARA COMPARTIR \$52.000

MEZZE TO SHARE

Hummus, baba ganoush, raita, tabule, tomates confitados y encurtido de champiñones, servidos con pan árabe.
Hummus, babaganush, raita, tabbouleh, tomato confit and pickled mushrooms, served with Arabic bread.

CALAMARES CROCANTES S \$38.000

FRIED CALAMARI

Con alioli de pimentón ahumado.
With smoked pepper alioli.

MONTADITO DE PULPO \$45.000

OCTOPUS MONTADITO



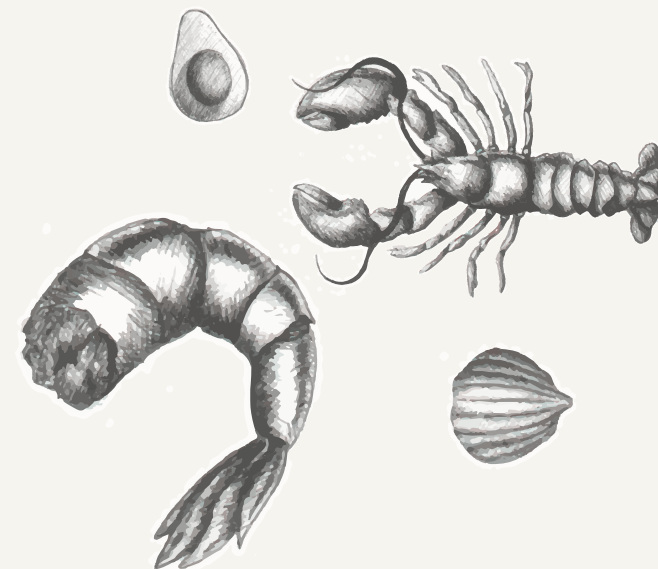
Con papa criolla, aguacate, mayonesa asiática y cilantro.
Served with creole potato, asiatic mayo and coriander.

CARPACCIO DE SALMÓN \$46.000

SALMON CARPACCIO



Con soya, ajonjolí y crocantes de wanton.
With soya, sesame seeds and crunchy wanton.



ENSALADAS / SALADS

ENSALADA MEDITERRÁNEA \$48.000

MEDITERRANEAN SALAD



Variedad de lechugas, tomates cherry, cebolla morada, pepino, queso feta, aceitunas, almendras y Salmon / *Mix green, cherry tomatoes, red onion, cucumber, feta cheese, olives, almonds and grill salmon.*

ENSALADA CARIBEÑA \$39.000

CARIBBEAN SALAD



Camarones al coco, variedad de lechugas, tomates cherry, cebollas baby, aguacate y aderezo de yogurt natural y hierbabuena.
Coconut shrimps, mix green, cherry tomatoes, baby onions, avocado with plain yogurt and mint dressing.

ENSALADA DE ATÚN ROJO \$48.000

RED TUNA SALAD



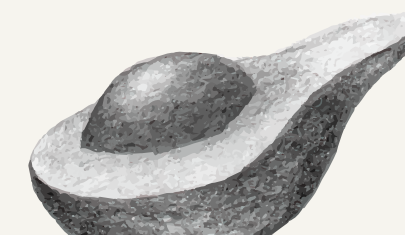
Variedad de lechugas, aguacate, tomate cherry, aderezada con soya y limón.
Mix green, avocado, cherry tomato, dressed with soya and lemon juice.

ENSALADA DE QUÍNOA ANDINA \$36.000

ANDIAN QUINOA SALAD



Con espárragos, arándanos, zucchini asados, aceitunas, tomate cherry, almendras y aceite de oliva.
With asparagus, cranberries, zucchinis, olives, cherry tomatoes, almonds and olive oil.



ENSALADA DE QUÍNOA CON \$49.000

LOMO

QUINOA SALAD WITH BEEF P

Con espárragos, arándanos, zucchini asados, aceitunas, tomate cherry, almendras, aceite de oliva, cebollas crocantes y lomo.
With asparagus, cranberries, zucchinis, olives, cherry tomatoes, almonds, olive oil, fried onion and beef.

ENSALADA CAPRESSE \$39.000

CAPRESSE SALAD



Rebanadas de tomate con queso mozzarella de búfala, salsa pesto y notas de balsámico.
Slices of tomato, bufala mozzarella served with pesto sauce and balsamic vinegar.

ENSALADA CESAR \$33.000

CAESAR SALAD

Mezcla de lechuga romana, crotones, queso di Parma y aderezo.
Mix of romaine lettuce, croutons, di Parma cheese and dressing.

ADICIONES

ADDITIONS

Pollo / *Chicken.* \$10.000

Salmón ahumado o Camarones.

Smoked salmon or Shrimps. \$15.000

CREMAS Y SOPAS CREAMS AND SOUPS

SOPA DE PESCADO  \$34.000

FISH SOUP

Preparada con yuca, leche de coco, ají dulce y cilantro.

With cassava, coconut milk, sweet pepper and coriander.

MOTE DE QUESO \$32.000

CHEESE MOTE SOUP



Típica preparación costeña a base de ñame, queso costeño servido con camarones.

Local caribbean soup with ñame root, white cheese served with shrimps.

CREMA DE TOMATE \$32.000

TOMATO CREAM SOUP



Con aguacate, queso parmesano y albahaca.

With avocado, Parmigiano cheese and basil.

SOPA CARBONADA CRIOLLA \$32.000

CREOLE CARBONADA SOUP

Cebollas, posta de res, papas, zanahoria, ahuyama, choclo y cilantro.

Soup with onion, beef stew, potatoes, carrots, pumpkins, corn and coriander.




AVES Y CARNES / MEAT AND POULTRY

STEAK PIMIENTA \$85.000
PEPPER STEAK




Medallones de res asados al brandy.
Grilled steak with brandy.

LOMO SALTADO  \$74.000


Saltados al wok con cebolla, tomate, soya y cilantro.

Marinated sirloin, wok sauteed with onions, tomato, soy and coriander.

RIB EYE**  \$98.000

Corte grueso de res 300gr, madurado, asado y servido con salsa a su elección: pimienta o chimichurri.

Rib Eye Steak 300gr choose pepper sauce or chimichurri.

CHURRASCO**  \$98.000

Corte abierto 300gr, asado y servido con salsa a su elección: pimienta o chimichurri.

Grill beef steak 300gr. Choose pepper sauce or chimichurri.

**De granjas sostenibles de las regiones ganaderas de Colombia.

From sustainable cattle-raising farms.

INTERCONTINENTAL NY STEAK \$138.000
CERTIFIED ANGUS BEEF®



Entrecote a la parrilla 300gr, servido con salsa a su elección: pimienta o chimichurri.
Grilled Strip Steak 300gr. Choose pepper or chimichurri sauce.

PICANHA CERTIFIED ANGUS BEEF® \$138.000



300gr asada a la parrilla, servida con salsa a su elección: pimienta o chimichurri.
300gr grilled beef, choose pepper sauce or chimichurri.

CHULETÓN DE POLLO HINDÚ  \$63.000

CHICKEN BREAST INDIAN STYLE

Marinado con yogurt natural y especias, servido con curry de leche de coco y champiñones.

Marinated with plain yogurt & spices, served with mushrooms and curry sauce.

COSTILLAS DE CERDO  \$68.000

PORK RIBS

Asadas a la parrilla con salsa asiática de ciruela.

Grilled with plum asian sauce.

ARROZ FRITO TAILANDÉS \$59.000

THAI FRIED RICE



Al wok con pollo, camarones, vegetales, piña, huevo, marañones y salsa soya.

Wok sauteed with chicken, shrimps, vegetables, pineapple, egg, cashew nuts and soy sauce.

TOMAHAWK \$138.000

Chuletón de res con hueso 500 gramos, madurado, asado y servido con salsa a su elección: pimienta o chimichurri.

Beef steak with bone 500 grams, matured, roasted and served with sauce to your choice: pepper or chimichurri.

PESCADOS Y MARISCOS / FISH AND SEAFOOD

PESCA A LA VASCA \$79.000

VASCA FISH



Filete marinado con vino blanco, horneado y servido con salsa de camarones, mejillones, espárragos y pimienta morrón.

White fish fillet marinated in white wine, baked and served with asparagus, pepper, mussels and shrimp sauce.

PESCA A LAS GRIEGA \$75.000

GREEK FISH

Filete de pescado blanco marinado con especias, tomates, aceitunas, albahaca y pimientos.

White fish fillet marinated with spices, tomatoe olives, basil and peppers.

SALMÓN A LA NARANJA \$79.000

SAUMON À L'ORANGE

Filete cocido en reducción de naranja, vino blanco y jengibre.

Salmon fillet, cooked in a reduction of orange, white wine and ginger.

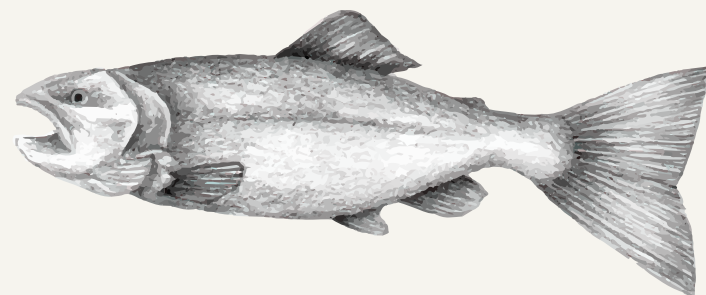
LANGOSTINOS GRENOBLOISE \$99.000

GRENOBLOISE PRAWNS



Asados con aceite de oliva, alcaparras, vino blanco y crutones.

Grilled on olive oil with capers, white wine & bread croutons.



ARROZ CARTAGENERO \$72.000

CARTAGENA STYLE RICE



Preparado con camarón, jaiba, muelas de cangrejo, leche de coco, achiote, ají dulce y cilantro, servido con chips de plátano y aguacate.

Prepared with shrimps, crab meat, coconut milk, achiote, sweet pepper & coriander, served with chips and avocado.

CAZUELA DE MARISCOS \$79.000

SEAFOOD CASSEROLE



Salteados en vino blanco, servidos con bisque atomatado de langosta.

Seafood served with tomato lobster bisque.

PAELLA DE MARISCOS \$149.000

SEAFOOD PAELLA



(para 2 personas // for two)

Preparada con azafrán y jerez.
Prepared with saffron and jerez.

ACOMPÑANTES SIDE DISHES

Escoja un acompañante para su plato fuerte
Please select one side dish for your main course:

Arroz con coco y patacones.

Coconut rice and fried plantains.

Ensalada orgánica con aguacate.

Organic salad with avocado.

Vegetales asados a la parrilla.

Grilled vegetables.

Arroz blanco / White rice.

Puré de papas / Mashed potatoes.*

Papas a la francesa / French fries.*

Papas casco / rustic potatoes.*

*Adicione queso grana padano y aceite de trufa.

**Add grana padano cheese and truffle oil. \$4.900*

Acompañante adicional / Adittional side dish.

\$12.000



IN THE KNOW

POSTA CARTAGENERA \$72.000

CARTAGENA FLANK STEAK

Res braseada y horneada con pimienta dulce, mostaza y panela, servida con arroz con coco y patacones.

Braised and baked with sweet pepper, mustard and molasses, served with coconut rice and fried plantains.

PARGO FRITO \$92.900

FRIED RED SNAPPER

400 gr de pescado entero marinado con especias, servido con arroz con coco y patacones.

Whole red snapper, served with coconut rice and fried plantains.

MOJARRA FRITA \$62.000

FRIED FISH

400gr de pescado entero marinado con especias, servido con arroz con coco y patacones.



Whole fish served with coconut rice and fried plantains.



PASTAS & RISOTTOS

ELIJA NUESTRAS PASTAS ARTESANALES
DE SU PREFERENCIA   \$52.000

Choose from our homemade pastas.
Spaghetti, Fettuccini, Penne y Fusilli.

SALSAS / SAUCES

Boloñesa, carbonara , napolitana,
alfredo , pesto y albóndigas.

*Bolognese, carbonara , neapolitan,
alfredo sauce , pesto & meat balls.*

PASTA MARINERA \$69.000
SEAFOOD PASTA



Pasta larga o corta en salsa de
tomates frescos o salsa blanca de
crema con vino y queso parmesano.
*Pasta with tomatoe sauce or
white sauce.*

RAVIOLIS DE SALMÓN AHUMADO \$54.000
SMOKED SALMON RAVIOLI



Servidos con salsa rosa de tomates
con especias y crema de leche.
Served with tomato sauce and cream.

RAVIOLIS DE ESPINACA Y QUESO \$48.000
SPINACH AND CHEESE RAVIOLI



Servidos con salsa alfredo.
Served with white sauce.



RISOTTO AL PESTO CON LOMO \$69.000
BASIL RISOTTO WITH BEEF



Arroz arbóreo preparado con
albahaca y quesos maduros.
*Arborio rice prepared with
basil and aged cheeses.*

RISOTTO DE HONGOS CON \$59.000
PROSCIUTTO

MUSHROOM RISOTTO WITH
PROSCIUTTO



Arroz arbóreo preparado con setas
confitadas, quesos maduros y notas
de vino, finalizado con espárragos.
*Arborio rice prepared with confited
mushrooms, mature cheeses and
wine, finished with asparagus.*

RISOTTO MARINERO \$79.000
SEAFOOD RISOTTO



Arroz arbóreo atomatado con mariscos.
Seafood and tomato arborio rice.

VEGETARIANO / VEGETARIAN

ARROZ CHAUFA DE VEGETALES \$42.000
(VEGANO)

CHAUFA VEGETABLES RICE (VEGAN)



Preparado al wok con vegetales, tamarindo,
jengibre, soya y raíces chinas.
*Wok sauteed with vegetables, tamarind, ginger,
soy sauce and bean sprouts.*

CARPACCIO DE PORTOBELLO \$49.000
PORTOBELLO MUSHROOM CARPACCIO



Asado y servido con aguacate, tomate cherry,
queso parmesano y vinagreta balsámica.
*Grilled and served with avocado, cherry tomato,
parmesano cheese and balsamic vinegar.*

ROLLITOS DE BERENJENA \$36.900
EGGPLANT ROLLS



Con crema de berenjenas y ratatouille
de vegetales.
*Served with baba ganoush and vegetables
ratatouille.*

QUÍNOA CON PORTOBELLOS \$40.000
PORTOBELLO MUSHROOM WITH QUINOA



Orgánica mezcla con vegetales, aguacate
y oliva al limón.
*Grilled vegetables with avocado, portobello
and lemon olive oil.*

HAMBURGUESA VEGANA \$42.000
VEGAN BURGUER



Preparada a base de proteína vegetal,
espinaca, tomate y cebolla caramelizada,
servida con papas a la francesa.
*Made with plant-based protein, with
spinach, tomato, caramelized onion,
served with french fries .*

HAMBURGUESA DE \$44.000
PORTOBELLOS

PORTOBELLOS BURGUER



Preparada con queso, rúcula, tomate,
cebolla caramelizada y aguacate, servida
con papas a la francesa.
*Prepared with cheese, arugula, tomato,
caramelized onion and avocado, served
with french fries.*



CAFÉS COFFEES

CAFÉ AMERICANO \$8.000

AMERICAN COFFEE

Espresso con agua caliente.

Espresso with hot water.

CAPUCCINO \$9.000

Café espresso y leche vaporizada.

Coffee espresso and steamed milk.

LATTE \$10.000

Café espresso con leche espumosa.

Espresso coffee with frothed milk.

MACCHIATO \$9.000

Shot de espresso con un toque de espuma de leche.

Espresso shot with a hint of milk foam.

ESPRESSO \$8.000

100% café concentrado.

100 % concentrated coffee.



COFFEE COCKTAILS

BAILEYS LATTE \$26.000

Café latte tradicional con baileys y amaretto.

Traditional coffee latte with baileys liquor.

IRISH COFFEE \$24.000

Espresso, whisky Irlandes, azúcar y crema batida.

Espresso, irish whisky, sugar and whipped cream.

AFOGATO \$17.000

Café espresso con helado de vainilla, ron blanco.

Espresso coffee with vainilla icecream, white rum.

CARAJILLO 326.000

Espresso con licor 43.

Espresso with 43 liquor.

ESPRESSO MANHATAN \$29.000

Espresso, vermouth rosso y whisky escoses.

Espresso, sweet vermouth and Scotch whisky.

ESPRESSO MARTINI \$32.000

Espresso, Vodka & syrup.

KICK ME UP \$34.000

Cold brew, tequila, tónica y miel de abejas.

Cold brew, tequila, tonic water and honey.



POSTRES DESSERTS

AROMA DE CRÉME BRÛLÉE \$24.000

CRÉME BRÛLÉE

Con mermelada de uchuvas.

With gooseberries sauce.

TORTA DE ZANAHORIA \$22.000

CARROT CAKE

Con crema de queso y zanahorias crocantes.

With cream cheese icing.

CHEESECAKE \$22.000

CHEESECAKE

Con frutos rojos o arequipe.

With berries sauce or sweet milk.

VOLCAN DE CHOCOLATE \$26.000

DEL COCUY

CHOCOLATE VOLCANO

Con salsa de vainilla y helado.

With vanilla sauce and ice cream.

ESFERA CON MOUSSE \$22.000

DE MARACUYÁ

PASSION FRUIT MOUSSE

Con crumble de avena.

With oatmeal crumble.

MILHOJA \$24.000

PUFF PASTRY

Con salsa de vainilla y helado.

With vanilla sauce and ice cream.

PIE DE COCO (MINI) \$22.000

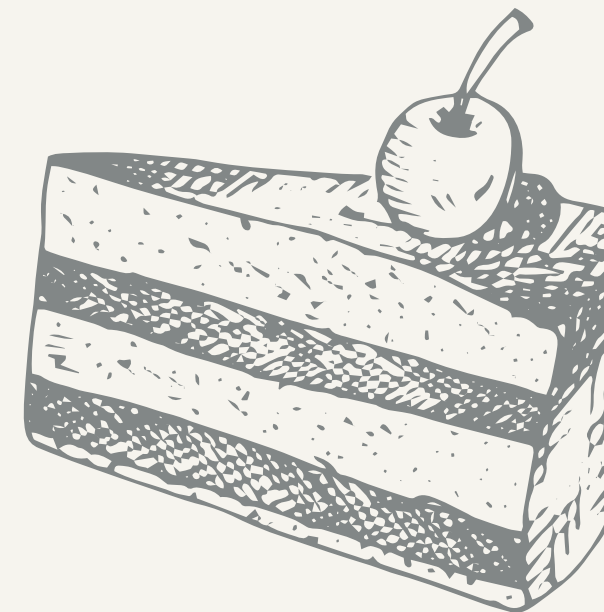
COCONUT PIE

Con helado de vainilla.

With vanilla ice cream.

COPA DE HELADOS \$20.000

ICE CREAM CUP



Somos coleccionistas de momentos y amantes de la autenticidad. Cada ingrediente en nuestros platos es cuidadosamente seleccionado para capturar los sabores más genuinos de lo mejor de la cocina internacional, pero con nuestro toque local. En cada bocado, encontrarás la esencia de una región, la magia de una tradición y la pasión de los chefs que dan vida a nuestras creaciones.

Nuestra restaurante es un lugar perfecto para apreciar los colores del atardecer y las cálidas brisas que el mar, en su frente, trae consigo. Se convierte entonces, más que en un espacio, en un momento compartido para enmarcar, para compartir momentos especiales, comer, tapear o tomarse una copa, mientras el cielo dibuja en su canva un paisaje de ensueño.

We pride ourselves on being experts in capturing unique and authentic experiences. Each ingredient gracing our plates is meticulously selected to capture the purest essence of the finest international cuisine, all with our distinctive local touch. Every mouthful reveals not just the flavors but the soul of a region, the enchantment of a tradition, and the enthusiasm of chefs breathing life into our culinary masterpieces.

Our restaurant is not just a place, but an exceptional spot to enjoy the magnificent colors of the sunset and feel the gentle sea breeze blowing towards us. It is more than just a physical location, as it transforms into a shared moment that is meant to be captured and cherished. It is a perfect haven to create special memories, enjoy delicious food or tapas, or simply relax with a drink.



INTERCONTINENTAL.
CARTAGENA DE INDIAS

Precios incluyen el 8% del impuesto al consumo. Se sugiere una propina del 10% del valor total de la cuenta, el cual pudiera ser aceptado, rechazado o modificado de acuerdo con la valoración del servicio prestado.

Prices include 8% consumption tax. A tip of 10% of the total value of the bill is suggested, which could be accepted, rejected or modified according to the assessment of the service provided.

www.intercartagena.com

📷 @interconcartagena 📺 InterContinental Cartagena 📢 @InterConCtg



Comparte tu experiencia
con nosotros



Share your experience
with us

