



EL SABOR DE *CARTAGENA*



EL SABOR DE *CARTAGENA*



-  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

Kanú
Restaurante

CHEF EJECUTIVO | EXECUTIVE CHEF
JUAN JIMÉNEZ



ENTRADAS APPETIZERS

CEVICHE DE PESCADO \$52.000

FISH CEVICHE 🏠❤️GF

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 \$52.000

CEVICHE TRILOGY 🏠S GF

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 \$45.000

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 / MEZZE TO SHARE
\$60.000

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 \$45.000

FRIED CALAMARI S

Con alioli de pimentón ahumado.

With smoked pepper alioli.

MONTADITO DE PULPO \$55.000

OCTOPUS MONTADITO 🌱S

Con papa criolla, aguacate, mayonesa asiática y cilantro.

Served with creole potato, asiatic mayo and coriander.

CARPACCIO DE SALMÓN \$52.000

SALMON CARPACCIO 🌱❤️GF

Con soya, ajonjolí y crocantes de wanton.

With soya, sesame seeds and crunchy wanton.

CEVICHE DE CHICHARRÓN \$52.000

PORK RIND CEVICHE 🏠

Tocino ahumado con guacamole y chips de platano.

Smoked bacon with guacamole and plantain chips.

Kanui
Restaurante

ENSALADA SALADS



ENSALADA MEDITERRÁNEA \$55.000 MEDITERRANEAN SALAD D P GF

Variedad de lechugas, tomates cherry, cebolla morada, pepino, queso feta, aceitunas, almendras, y salmón.

Mixed greens, cherry tomatoes, red onion, cucumber, feta cheese, olives, almonds and grilled salmon.

ENSALADA CARIBEÑA \$45.000 CARIBBEAN SALAD H T S

Camarones al coco, variedad de lechugas, tomates cherry, cebollas baby, aguacate y aderezo de yogurt natural y hierbabuena.

Coconut shrimp, mixed greens, cherry tomatoes, baby onions, avocado with plain yogurt and mint dressing.

ENSALADA DE ATÚN ROJO \$56.000 RED TUNA SALAD T GF

Variedad de lechugas, aguacate, tomate cherry, aderezada con soya y limón.

Mixed greens, avocado, cherry tomatoes, dressed with soy and lemon juice.

ENSALADA DE GARBANZO \$40.000 CHICKPEA SALAD T GF P GF

Con brócoli, mango, aguacate, tomates cherry, mix mezcla asiática, aceite de oliva.

With broccoli, mango, avocado, cherry tomatoes, Asian mix, olive oil.

ADICIONES / ADDITIONS

Salmón ahumado / Smoked salmon

Atún rojo / Red tuna

Aves y carnes / Poultry and meat

ENSALADA DE QUÍNOA ANDINA \$42.000 ANDIAN QUINOA SALAD T GF

Con espárragos, arándanos, zucchini asados, aceitunas, tomate cherry, almendras y aceite de oliva.

With asparagus, cranberries, roasted zucchini, olives, cherry tomatoes, almonds, and olive oil.

ENSALADA CAPRESE \$46.000 CAPRESE SALAD T GF D

Rebanadas de tomate con queso mozzarella de búfala, salsa pesto y notas de balsámico.

Slices of tomato, buffalo mozzarella served with pesto sauce and balsamic vinegar.

ENSALADA CESAR \$40.000 CAESAR SALAD

Mezcla de lechuga romana, crotones, queso di Parma y aderezo.

Mix of romaine lettuce, croutons, di Parma cheese and dressing.

ENSALADA CÉSAR CON POLLO \$51.000 CAESAR SALAD WITH CHICKEN

ENSALADA CÉSAR CON SALMÓN AHUMADO \$56.000

CAESAR SALAD WITH SMOKED SALMON

ENSALADA CÉSAR CON CAMARONES \$56.000 CAESAR SALAD WITH SHRIMPS.

Kanú
Restaurante



CREMAS Y SOPAS *CREAMS AND SOUPS*

SOPA DE PESCADO / FISH SOUP \$40.000 🏠

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

With cassava, coconut milk, sweet pepper and coriander.

MOTE DE QUESO / CHEESE MOTE SOUP \$39.000 🏠 D S

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

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

CREMA DE TOMATE / TOMATO CREAM SOUP \$38.000 D 🌱

Con aguacate, queso parmesano y albahaca.

With avocado, Parmigiano cheese and basil.

SOPA CARBONADA CRIOLLA \$38.000

CREOLE CARBONADA SOUP

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

Soup with onions, beef stew, potatoes, carrots, pumpkin, corn, and coriander.

Kanú
Restaurante



AVES Y CARNES MEAT AND POULTRY

STEAK PIMIENTA / PEPPER STEAK \$94.000

Medallones de res asados al brandy.

Grilled beef medallions seared in brandy.

LOMO SALTADO \$80.000

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

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

RIB EYE** \$110.000

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** \$110.000

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

Open-cut (Grilled) beef steak (300g). Served with your choice of pepper sauce or chimichurri.

NY CERTIFIED ANGUS BEEF \$155.000

Entrecorte a la parrilla 300gr. Servido con babaganoush y tomates confitados.

Grilled entrecote 300gr. Served with babaganoush and candied tomatoes.

PICANHA CERTIFIED ANGUS BEEF® \$155.000

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 \$69.000

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 coconut milk curry sauce.

COSTILLAS DE CERDO / PORK RIBS \$75.000

Asadas a la parrilla con salsa asiática de ciruela.

Grilled with plum asian sauce.

ARROZ FRITO TAILANDÉS \$66.000

THAI FRIED RICE

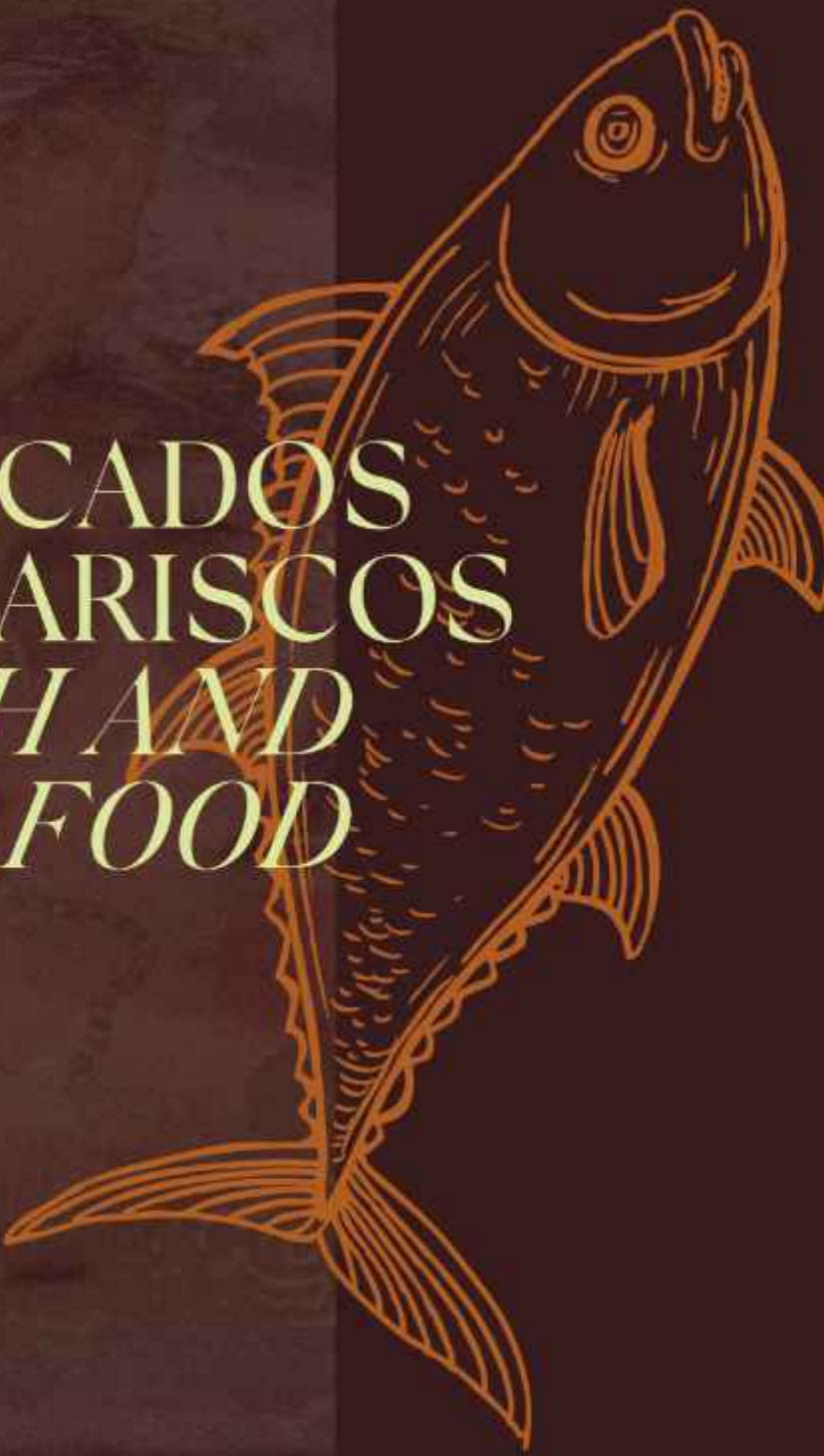
Al wok con pollo, camarones, vegetales, piña, huevo, marañones y salsa soya.

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

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

From sustainable cattle-raising farms.

Kanui
Restaurante



PESCADOS Y MARISCOS *FISH AND SEAFOOD*

PESCA A LA VASCA / VASCA FISH \$86.000

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

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

PESCA A LA GRIEGA / GREEK FISH \$85.000

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

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

SALMÓN A LA NARANJA / SAUMON À L'ORANGE \$85.000

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

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

LANGOSTINOS CON AJO NEGRO \$118.000

PRAWNS WITH BLACK GARLIC

Mantequilla avellanada y hierbas.

Hazelnut butter and herbs.

ARROZ CARTAGENERO/CARTAGENA STYLE RICE \$78.000

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

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

CAZUELA DE MARISCOS /SEAFOOD CASSEROLE \$86.000

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

Seafood sauteed in white wine, served with tomato lobster bisque.

PAELLA DE MARISCOS / SEAFOOD PAELLA \$170.000

(PARA 2 PERSONAS // FOR TWO)  

Preparada con azafrán y jerez.

Prepared with saffron and sherry.





ACOMPañANTES *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.* 🌱 🍴 \$15.000

Puré de papas / *Mashed potatoes.** 🍴 🌱

Papas a la francesa / *French fries.** 🌱 🍴

Papas casco / *Rustic potatoes.** 🌱 🍴

*Adicione queso grana padano
y aceite de trufa. \$12.000

*Add grana padano cheese
and truffle oil.

ACOMPañANTE ADICIONAL / ADDITIONAL SIDE DISH
\$18.000

Kanú
Restaurante

IN THE
KNOW

El plato favorito
de nuestro chef:
Arroz Cartagenero



*Our chef's favorite:
Cartagena style rice*



La Posta Cartagenera que conquistó Asia

Colombia's culinary heritage shines on the asian stage

Nuestra Posta Cartagenera —una receta tradicional de la ciudad— viajó más lejos que nunca en 2024. Nuestro Chef Juan Jiménez la llevó a un Festival de Cocina Latina en Uzbekistán, donde sorprendió a gourmets asiáticos con su mezcla de tradición y sabores Colombianos.

In 2024, our Posta Cartagenera—a cherished gem of our city's culinary tradition—traveled farther than ever before. Chef Juan Jiménez showcased it at a Latin Cuisine Festival in Uzbekistan, where its bold Colombian flavors and deep-rooted heritage left Asian gourmets utterly captivated.

POSTA CARTAGENERA \$81.000

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.

PESCADO FRITO DEL DÍA

FRIED FISH OF THE DAY 🏠

MOJARRA / FRIED FISH, \$76.000

RÓBALO / BASS \$82.000

PARGO / FRIED RED SNAPPER \$102.000

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

Served with coconut rice and fried plantains.

Kanú
Restaurante



PASTA RISOTTOS

ELIJA NUESTRAS PASTAS ARTESANALES DE SU PREFERENCIA \$59.000 

CHOOSE FROM OUR HOMEMADE PASTAS.

Spaghetti, Fettuccine, Penne y Fusilli.

Salsas / sauces

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

Bolognese, carbonara, neapolitan, alfredo sauce, pesto & meatballs.

PASTA MARINERA / SEAFOOD PASTA \$78.000

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 \$69.000

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 \$58.000

SPINACH AND CHEESE RAVIOLI   

Servidos con salsa alfredo.

Served with alfredo sauce.

RISOTTO AL PESTO CON LOMO \$75.000

BASIL RISOTTO WITH BEEF  

Arroz arbóreo preparado con albahaca y quesos maduros.

Arborio rice prepared with basil and aged cheeses.

RISOTTO DE HONGOS CON PROSCIUTTO \$68.000

MUSHROOM RISOTTO WITH PROSCIUTTO  

Arroz arbóreo preparado con setas confitadas, quesos maduros y notas de vino, finalizado con espárragos.

Arborio rice prepared with Prosciutto, confited mushrooms, mature cheeses, and a hint of wine, finished with asparagus.

RISOTTO MARINERO \$85.000

SEAFOOD RISOTTO  

Arroz arbóreo atomatado con mariscos.

Seafood and tomato arborio rice.

GNOCCHI \$60.000   

Salsa pesto, tomates secos, champiñón Orellana y queso parmesano.

Pesto sauce, sun-dried tomatoes, Oyster (Orellana) mushrooms and Parmesan cheese.

Kanui
Restaurante



VEGETARIANO VEGETARIAN

ARROZ CHAUFA DE VEGETALES (VEGANO) \$49.000
CHAUFA VEGETABLES RICE (VEGAN) 3 1 1 GF

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

RISOTTO DE AHUYAMA \$62.000
AHUYAMA RISOTTO 1 GF D 1

Con tomates y setas confitadas
With tomatoes and confit mushrooms

ROLLITOS DE BERENJENA \$43.000
EGGPLANT ROLLS D 1

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

TOSTADA DE MAIZ CON QUÍNOA \$49.000
CORN TOAST WITH QUINOA 1 1 1 GF

Setas confitadas, tomate cherry, aguacate.
Topped with confit mushrooms, cherry tomatoes, and creamy avocado

HAMBURGUESA VEGANA \$51.000
VEGAN BURGER 1 1

Preparada con garbanzo, ahuyama, especias y cebolla caramelizada, servida con papas a la francesa.
Prepared with chickpeas, pumpkin, spices and caramelized onion, served with French fries.

Kanú
Restaurante

MENÚ INFANTIL

KIDS MENU



PULPITO DE SALCHICHA / 'OCTOPUS'-SHAPED SAUSAGES \$35.000

SOPA DE POLLO / CHICKEN SOUP \$28.000

MINI HAMBURGESA DE RES / MINI BEEF BURGER \$39.000

ESPAGUETIS \$39.000
Espaguetis preparados con salsa napolitana o salsa Alfredo
Prepared with neapolitan or alfredo sauce

EDITOS CROCANTES DE POLLO O DE PESCADO
CRISPY CHICKEN OR FISH FINGERS \$35.000

PERRO CALIENTE/ HOT DOG \$32.000

PAPITAS FRITAS /FRENCH FRIES \$16.000

MINI ENSALADA DE FRUTAS / MINI FRUIT SALAD \$24.000

COPA DE HELADOS / ICE CREAM SUNDAE \$24.000

MINI WAFFLES / MINI WAFFLES \$27.000



Kanú
Restaurante

POSTRES DESSERTS

AROMA DE CRÉME BRÛLÉE
CRÉME BRÛLÉE
\$28.000

TORTA DE ZANAHORIA
CARROT CAKE
\$27.000

CHEESECAKE DE FRUTOS ROJOS
RED BERRY CHEESECAKE
\$25.000

VOLCAN DE CHOCOLATE DEL COCUY
CHOCOLATE VOLCANO
\$32.000

CHURROS CON HELADO DE VAINILLA
CHURROS WITH VANILLA ICE CREAM
\$27.000

PASTEL DE MAIZ A LA MEXICANA
MEXICAN CORN CAKE
\$29.000

PIE DE COCO (MINI)
COCONUT PIE
\$28.000

COPA DE HELADOS
ICE CREAM CUP
\$24.000

BROWNIE DE CHOCOLATE AMARGO CON HELADO
DARK CHOCOLATE BROWNIE WITH ICE CREAM
\$30.000

TORTA TRES LECHES
THREE MILK CAKE
\$28.000

Kanú
Restaurante



CAFÉS / COFFEES COFFEE COCKTAILS

BAILEYS LATTE \$42.000

Café latte tradicional con baileys y amaretto.
Traditional coffee latte with Baileys and Amaretto liquor.

IRISH COFFEE \$38.000

Espresso, whisky Irlandes, azúcar y crema batida.
Espresso, Irish whiskey, sugar and whipped cream.

AFFOGATO \$35.000

Café espresso con helado de vainilla, ron blanco.
Espresso coffee with vanilla ice cream, white rum.

CARAJILLO \$43.000

Espresso con licor 43.
Espresso with 43 liquor.

ESPRESSO MANHATAN \$44.000

Espresso, vermouth rosso y whisky escoses.
Espresso, sweet vermouth and Scotch whisky.

ESPRESSO MARTINI \$43.000

Espresso, Vodka & syrup.

KICK ME UP \$44.000

Cold brew, tequila, tónica y miel de abejas.
Cold brew, tequila, tonic water and honey.

CAFÉ AMERICANO \$10.000

AMERICAN COFFEE
Espresso con agua caliente.
Espresso with hot water.

CAPUCCINO \$13.000

Café espresso y leche vaporizada.
Coffee espresso and steamed milk.

LATTE \$16.000

Café espresso con leche espumosa.
Espresso coffee with frothed milk.

MACCHIATO \$13.000

Shot de espresso con un toque de espuma de leche.
Espresso shot with a hint of milk foam.

ESPRESSO \$10.000

100% café concentrado.
100 % concentrated coffee.

Kanú
Restaurante



Contamos con una huerta propia *We cultivate our garden*

La sostenibilidad está presente en cada una de nuestras preparaciones. Contamos con una huerta propia, donde cultivamos hierbas y vegetales frescos para realzar el sabor de nuestros platos de manera natural y responsable. Además, la mayoría de nuestras mermeladas son hechas en casa, rescatando ingredientes de temporada y reduciendo el desperdicio, porque creemos que cada detalle cuenta para un futuro más sostenible.

Sustainability is at the core of everything we do. We cultivate our garden, growing fresh herbs and vegetables to naturally enhance the flavors of our dishes while staying true to responsible practices. Additionally, most of our jams are handcrafted in-house, made with seasonal ingredients to minimize waste and celebrate the richness of each harvest. Because for us, every detail counts toward a more sustainable future.



SOMOS COLECCIONISTAS DE MOMENTOS Y AMANTES DE LA AUTENTICIDAD. CADA INGREDIENTE EN NUESTROS PLATOS ES CUIDADOSAMENTE SELECCIONADO PARA CAPTURAR LOS SABORES MÁS GENUINOS DE LOS MEJORES 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.

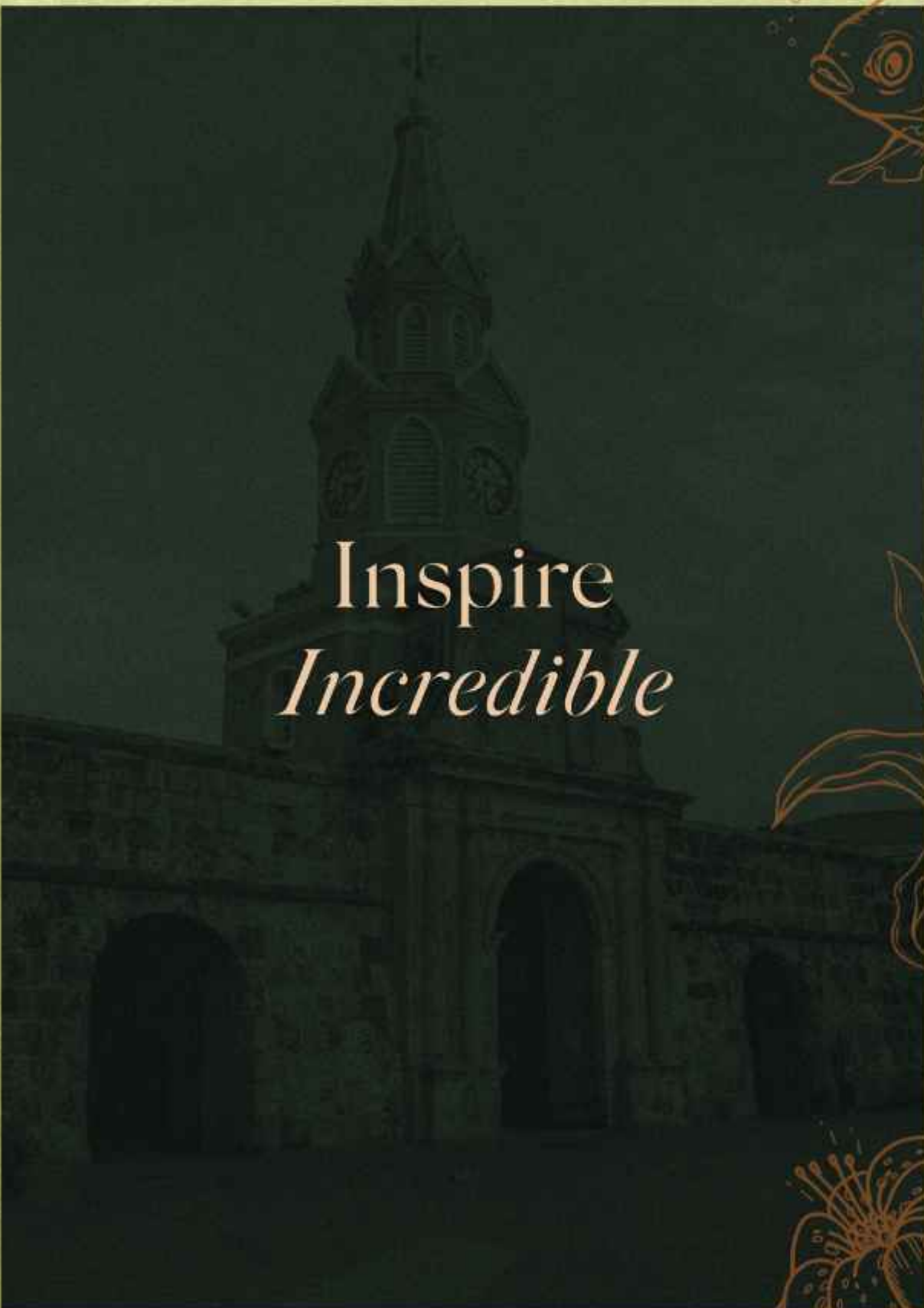
Our restaurant is not just a place, but an exceptional spot to enjoy the magnificent colors of the sunset and feel the gentle sea breeze blowing towards us. It is more than just a physical location, as it transforms into a shared moment that is meant to be captured and cherished. It is a perfect haven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

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
📍 @KANUU_RESTAURANTE



Inspire
Incredible


INTERCONTINENTAL
CARTAGENA DE INDIAS

Kanuu
Restaurante

 @INTERCONCARTAGENA @KANUU_RESTAURANTE