



# CASUAL

---

## BISTRÓ LOCAL

# MENÚ



# CASUAL

BISTRÓ LOCAL

BIENVENIDOS / *Welcome*

En Casual somos conscientes de la conexión que existe entre la tierra y la buena cocina, por eso siempre buscamos productos de calidad, usamos técnicas modernas y tradicionales que nos ayuden no solo a conocer, sino a transformar la diversidad de ingredientes locales, para que juntos descubramos la magia de la biodiversidad del Caribe Colombiano.

Esto lo hacemos posible de la mano de @JarisMarket, quien nos trae una amplia y exclusiva despensa de los Montes de María y Bolívar; cooperando con más de 100 familias de agricultoras que trabajan en la conservación del bosque seco tropical, apicultores, y asociaciones que tienen un sentido social, una historia de resiliencia y de apoyo a comunidades vulnerables, víctimas del conflicto y madres cabeza de hogar.

At Casual, we are aware of the connection between the land and good cuisine; that's why we always seek quality products, using modern and traditional techniques that help us not only understand but also transform the diversity of local ingredients, so that together we can discover the magic of the Colombian Caribbean's biodiversity.

We make this possible with the support of Jaris Market, who provides us with an extensive and exclusive pantry from the Montes de María and Bolívar regions, collaborating with more than 100 farming families working on the conservation of the tropical dry forest, beekeepers, and associations with a social purpose, a history of resilience, and support for vulnerable communities, victims of conflict, and single mothers.

Disfruta la experiencia...  
Enjoy the experience



## MENÚ DEGUSTACIÓN / *Tasting Menu*

Disfruta la magia del Caribe y la biodiversidad local.  
5 platos con 5 opciones de cócteles de autor.  
Enjoy the magic of the Caribbean and the local biodiversity.  
5 dishes with 5 signature cocktail options.

|   |           |
|---|-----------|
| CINCO TIEMPOS / Tasting menu five courses                 | \$240.000 |
| CON MARIDAJE DE COCTELERÍA / with house cocktails pairing | \$320.000 |
| VEGGIE CINCO TIEMPOS / Tasting menu veggie five courses   | \$180.000 |
| MARIDAJE CON COCTELERÍA / with house cocktails pairing    | \$270.000 |

## ENTRADAS / *First Courses.*

### CEVICHE CASUAL | \$55.000

Pesca del día, camarón, leche de tigre de ají dulce y suero, batata, wakame, cilantro.  
Catch of the day, shrimp, sweet chili and sour cream tiger milk, local sweet potato, wakame, coriander.

### TARTAR DE RES | \$58.000

Lomo fino nacional, puré de ñame y casabe, alioli de tonka, vinagre crítico, reducción de guayaba agria, millo, verdolaga.  
Local loin, yam and cassava puree, tonka aioli, citric vinegar, sour guava reduction, millo seed, verdolaga.

### CANGREJO CON TOSTADA DE MAÍZ | \$56.000

Cangrejo artesanal centolla de Sucre en salsa cremosa de ajíes, tostadas de maíces criollos, cebolla encurtida, perlas en tare, limón asado.  
Artisan crab from Sucre in creamy local chilli sauce, Creole corn toast, pickled onion, pearls in tare, roasted lemon.

### CROQUETAS DE PESCADO Y ÑAME | \$55.000

Curado 24 horas, bbq asiática, suero costeño, yacón encurtido, mix de lechugas. (3 und)  
Croquettes Fish cured 24 hours and yam, Asian bbq, sour cream, pickled yacon, lettuce mix. (3 units)

### TACOS CANGREJO ARTESANAL | \$49.000

Tortillas de maíces criollos, puré de batata, aguacate, cebolla encurtida, salsa ají dulce y Sambal.  
Artisan Crab taco, corn tortilla, mashed sweet potato, avocado, pickled onion, sweet chili sauce and Sambal.

### TACOS DE RES GALBI | \$45.000

Marinado y cocido lentamente, tortillas de maíces criollos, frijol de los Montes de María, aguacate, yacón encurtido y cilantro.  
Galbi Beef Tacos, marinated and slowly cooked, corn tortillas, beans, avocado, pickled yacon and cilantro.

### ENSALADA CASUAL | \$53.000

Queso mozzarella de Córdoba, pesto de rúgula, jalea de fruta de temporada, naranja, mango, cubio encurtido, mix de lechugas.  
Casual Salad, Córdoba mozzarella cheese, rugula pesto, seasonal fruit reduction, orange, mango, pickled local tuber, lettuce mix.

## PRINCIPALES / *Main Courses.*

### PEZ CASUAL | \$76.000

Pesca artesanal, arroz cremoso de coco con frijol diablito, yacón encurtido, salsa de ajís ahumados.  
Artisanal fish, creamy coconut rice with local beans, pickled yacón, smoked chili sauce.

### BONITO | \$78.000

Pesca del día atún local, puré de batata, habichuelas rostizadas, pesto con marañón, salsa caribe.  
Catch of the day local tuna, sweet potato puree, roasted beans, pesto with cashew, Caribbean sauce.

### MARISCOS COSTEROS | \$95.000

Pesca del día, camarón, langostino, mejillón verde, caracol, cebada, batata, mango, salsa de curry caribeño y leche de coco con glace de tamarindo.  
Catch of the day, shrimp, prawn, Caribbean yellow curry, Green mussel, sea snail, coconut milk, mango, barley, sweet potato, Coastal Curry sauce, tamarind glaze.

### ARROZ CARIBE | \$85.000

Pesca del día, langostinos, camarones, arroz cremoso a base de bisque y alioli.  
Caribbean rice, catch of the day, prawns, shrimp, with creamy rice based on bisque, garlic aioli.

### POLLO ANDINO | \$62.000

Con especias a la brasa, tubérculos de temporada braseados, cubio encurtido, salsa de gulupa, hierbas y ají local.  
Chicken Grilled braised, seasonal tubers, pickled local tuber, gulupa herbs sauce and local chili.

### RES GALBI | \$78.000

Al estilo Galbi, salsa royal, puré de ñame avellanado, cebolla encurtida, acelga y brócoli braseada.  
Galbi style beef, royal sauce, yam puree, pickled onion, braised broccoli and chard.

### ASADO DE TIRA | \$78.000

Cocción lenta, salsa de sus jugos, arroz salteado con frijol diablito, glace de tamarindo y cubio encurtido.  
Rib beef Slow cooking, fried rice with local beans, tamarind glaze and pickled local tuber.

## POSTRES / *Desserts.*

### COPOAZÚ Y CHEPA | \$30.000

Galleta Chepacorina, Namelaka de copoazú (fruta amazónica), mermelada de flor de Jamaica.  
Chepacorina cookie, Namelaka of copoazú (fruit from the Amazon), Jamaican flower jam.

### MANGO Y TONKA | \$30.000

Bizcocho de tonka, panacota de mango, salsa de caramelo salado.  
Tonka cake, mango panna cotta, salted caramel sauce

### CHOCO Y MORA | \$30.000

Chepacorina, mermelada de mora y helado de guanábana.  
Chepacorina, blackberry jam and soursop ice cream.

Le informamos que el valor correspondiente al servicio voluntario sugerido del 10% puede ser aceptado, rechazado o modificado al momento de la cancelación de su cuenta. Teniendo en cuenta su valoración.

Los precios incluyen el iva del 8%, los precios están en miles de pesos Colombianos\*

SÍGUENOS EN NUESTRAS REDES SOCIALES / FOLLOW US.

☎ (+57) 317 332 0733

📍 @casual\_bistro\_local

✉ reservas.casualctg@gmail.com

📍 Calle Media Luna 10-104 Cartagena, Colombia

casualbistrolocal.com