



CASUAL

BISTRÓ LOCAL

menú



CASUALBISTROLOCAL.COM

CASUAL

BISTRÓ LOCAL

BIENVENIDOS / *Welcome*

We would like to highlight the work of our allied. (@JarisMarket). They bring a wide range of ingredients by cooperating with more than 100 families or farmers who work in the conservation of the tropical dry forest; the endemic fauna of Montes de María; and also perform social work activities that provide support to vulnerable communities; victims of the conflict; and Colombian mothers who are the head of households

En **Casual** cocinamos con los mejores productos de temporada, cultivados por manos que conocen los secretos del sol, la lluvia y siguen el ritmo sabio de la naturaleza. Nuestros aliados son guardianes de la tierra, agricultores, apicultores y asociaciones que cuidan la vida en el Caribe y en Bolívar; allí cada semilla es una promesa y cada cosecha, una celebración. Creemos en la conexión de la tierra con la cocina que nutre el cuerpo y honra el origen con gratitud y respeto. Combinamos técnicas tradicionales y modernas para transformar con creatividad la gran diversidad de ingredientes locales. Para nuestro equipo, conocer su origen es tan importante como el sabor que llega a tu plato. Por eso **@JarisMarket**, nos trae una despensa exclusiva de ingredientes provenientes de más de 100 familias agricultoras que conservan el bosque seco tropical en los Montes de María y Bolívar. Gracias a su labor, también se protege la fauna endémica, como el **monotí cabeciblanco** y la **pava congona**. Estas asociaciones realizan además un valioso trabajo social, apoyando a comunidades vulnerables y víctimas del conflicto.

Disfruta la experiencia...
Enjoy the experience



MENÚ DEGUSTACIÓN / *Tasting Menu*

Explora 5 Platos de nuestra biodiversidad,
con la opción de 5 cócteles de licores colombianos.

Explore 5 Dishes of our biodiversity,
with the option of 5 Colombian liquor cocktails.

CINCO TIEMPOS / Tasting menu five courses	\$240.000
CON MARIDAJE DE COCTELERÍA / with house cocktails pairing	\$330.000
VEGGIE CINCO TIEMPOS / Tasting menu veggie five courses	\$150.000
CON MARIDAJE DE COCTELERÍA / with house cocktails pairing	\$250.000

ENTRADAS / *First Courses*

CEVICHE BONITO | \$51.000

Pesca artesanal, leche de tigre de coco, glase de tamarindo, batata, sésamo.
Artisan bonito, coconut tiger milk, tamarind glaze, local sweet potato, sesame.

CEVICHE LOCAL | \$57.000

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.

CANGREJO DE BALSILLAS | \$55.000

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

CROQUETAS DE PESCADO | \$47.000

Curado 4 días con puré de ñame, bbq asiática, suero costeño, yacón encurtido, mix de lechugas. (3 und)
Croquettes Fish cured 4 days and yam puree, Asian bbq, sour cream, pickled yacon, lettuce mix. (3 units)

CAMARONES APANADOS | \$43.000

Salsa de chile dulce, chips de tubérculos, alioli, cilantro, yacón y cebolla encurtida.
Breaded Shrimp with sweet chili sauce, tuber chips, pickled onion and yacon, coriander,

TACOS DE NORI CANGREJO | \$47.000

Aguacate, hojas de col, cebolla, alioli picante, cilantro. (2 und)
Artisan Crab nori taco, avocado, red onion, spicy alioli, coriander. (2 units)

TACOS DE NORI CON ATÚN BONITO | \$49.000

Aguacate, hojas de col, cebolla, alioli picante, cilantro. (2 und)
Nori taco with artisan bonito, avocado, red onion, spicy alioli, coriander, sesame and sweet local chilli. (2 units)

TACOS ASADO DE TIRA | \$45.000

Marinado y cocido lentamente, tortillas de maíces criollos, frijol de los Montes de María, aguacate, yacón encurtido, chucrut y cilantro. (3 und)
Galbi Beef Tacos, marinated and slowly cooked, corn tortillas, beans, avocado, pickled yacon, chucrut and coriander. (3 units)

BAHN MI | \$47.000

Pollo a las brasas, pan chiabata, mix de lechuga, aguacate, yacón encurtido, bbq asiática y alioli.
Rotisserie chicken, ciabatta bread, mixed lettuce, avocado, pickled yacon, Asian BBQ and aioli.

HAMBURGUESA DE ASADO DE TIRA | \$47.000

Marinada y cocción lenta, pan brioche artesanal, mix lechuga, tomates secos, chucrut, bbq coreana y alioli.
Marinated and slow-cooked, artisanal brioche bread, mixed lettuce, sun-dried tomatoes, sauerkraut, Korean BBQ, and aioli.

ENSALADA CASUAL | \$51.000

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 LOCAL | \$77.000

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

BONITO | \$75.000

Pesca del día atún local, puré de frijol blanco, hojas de col rostizadas, salsa caribe.
Catch of the day local tuna, white bean puree, roasted cabbage leaves, Caribbean sauce

MARISCOS COSTEROS | \$89.000

Pesca del día, camarón, langostino, mejillón verde, caracol, batata, mango, salsa de curry caribeño con leche de coco, glaze de tamarindo y arroz cremoso de coco.
Catch of the day, shrimp, prawns, green mussels, snails, sweet potato, mango, Caribbean curry sauce with coconut milk, tamarind glaze, and creamy coconut rice.

ARROZ CARIBE | \$87.000

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

POLLO BRASEADO | \$57.000

Con especias a la brasa, papa criolla, cubio encurtido y chimichurri
Chicken Grilled braised, creole potato, pickled cubi, chimichurri,

ASADO DE TIRA | \$75.000

Cocción lenta, salsa de sus jugos, arroz salteado con frijol diablito, glaze 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

Chepacorina, Namelaka de copoazú (fruta amazónica), mermelada de flor de Jamaica.
Namelaka of copoazu (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

Mousse chocolate, Chepacorina, mermelada de mora y helado de guanábana.
Chocolate mousse, 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 ivoconsumo 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

