



www.arrabalgastrobar.com



El barrio Getsemaní es uno de los más tradicionales de la ciudad de Cartagena de Indias, su origen se remonta a mediados de 1572 cuando inició la urbanización de este histórico sector.

Antes de ser urbanizado, el barrio Getsemaní era una isla que pertenecía a Rodrigo Durán, quien recibió estos predios como pago por sus servicios contables, en la empresa de la conquista y colonización de Pdero Heredia.

Según historiadores oficiales, el barrio era también llamado “El Arrabal” por encontrarse fuera del cordón amarullado. Sin embargo, la fortificación de la ciudad fue posterior al Getsemaní.

No obstante, las características de sus calles, callejones y plazas, todas destapadas, empantadas al llover, hacían del barrio un verdadero “Arrabal”

ENTRADAS

Starters

Lobster Rolls

\$50k

Langosta, mayonesa Arrabal, pan de papa y papas Arrabal

Lobster, Arrabal mayonnaise, potato bread and Arrabal potatoes

Pulpo a la Brasa

\$46k

Crema de papa, macadamia tostada, portobellos confitados y chimichurri

Grilled octopus, creamy potato, toasted macadamia, candied portobellos and chimichurri.

Ceviche Costeño

\$39k

Pulpo, pescado y bacon crispy

Octopus, fish and crispy bacon

Calamares Arrabal

\$41k

Apanados en panko, sal de hierbabuena y ali-oli de ajos asados

Panko breaded squid, mint salt, roasted garlic ali-oli

Tacos de atún / Tuna Tacos

\$32k

Con topping de guacamole

With guacamole topping

Mazorcas Despelucadas

\$29k

Ali-oli, queso costeño y chipotle

Corn on cob, ali-oli, fresh cheese, chipotle

Carpaccio de Marlin Ahumado

\$36k

Alcaparras, cebollas maceradas, cebollin y tostadas de semillas

Smoked Marlin Carpaccio, capers, marinated onions, chives and toasted seeds

Ceviche Arrabal al Rocoto

\$41k

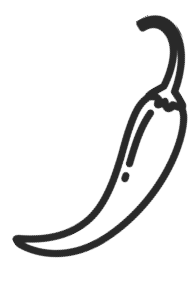
Calamar, camarones, pescado y pulpo

Squid, shrimp and fish

Tacos De Palmito De Cangrejo

\$38k

Japonés Spicy (4 Unidades)



Guacamole, pico de gallo y palmito de cangrejo sobre tortilla

(4 units) Guacamole, pico de gallo and crab sticks on tortilla

PLATOS FUERTES

Mains

Pescado Confitado \$56k

Pescado fresco sobre arroz meloso de coco y crema de calamar
Confit fish with creamy coconut rice and squid cream

Arroz Chaufa Cartagenero \$48k

Salteado al wok con pollo, lomo, camarones, jamón, ajonjolí y marañones
Sautéed stir-fried rice with chicken, beef, shrimp, ham, sesame and cashews

Arroz con Tinta de Calamar \$68k

Calamar y ali-oli
Rice with squid ink and Ali-oli

Risotto de Setas / Mushroom risotto \$38k

Filete de pescado en salsa de cangreja \$56k

Filete de pescado con salsa de carne de cangreja, arroz de coco y patacones

Fish fillet in crab sauce, coconut rice and fried plantain

Ensalada Griega \$35k

Pepino, tomate perla, queso feta, cebolla roja, cilantro, mix de lechugas y vinagreta de cilantro

Greek Salad with cucumber, tomato, feta cheese, red onion, cilantro, lettuce mix and cilantro vinaigrette

Risotto Cremoso de Langosta y Langostino / Creamy Lobster and Prawn Risotto \$62k

Filete de pescado a la menier \$52k

Arroz con coco, patacones y ensalada

Menier style fish fillet with coconut rice, fried plantains and salad

Picaña de Angus a la don Javier \$66k

Acompañada con pure de yuca

Picanha and creamed cassava puree

Arroz a la palenquera \$54k

Arroz con coco y salteado de mariscos con tinta de calamar

Coconut rice with sautéed seafood with squid ink

Raviolis Arrabal \$38k

Rellenos de ricotta, plátano maduro y chorizo, crema de queso parmesano y sus crocantes

Ravioli filled with ricotta, ripe plantain and chorizo

Salmón San Juan \$58k

Sobre cayeye y mantequilla alimonada

Salmon with plantain puree and lemon butter

PLATOS FUERTES

Mains

Pork Belly Crocante

\$52k

Papas criollas trufadas, salsa de gallina con garbanzos, maíz en texturas y repollitos de bruselas salteadas

Crispy pork belly with truffled creole potatoes, chickpeas, corn and sautéed brussels sprouts

Steak pimienta sobre pure de yuca / Pepper steak on cassava puree

\$60k

Cazuela cartagenera

\$65k

Cazuela de mariscos con toque de coco, arroz con coco y patacones
Seafood casserole with coconut rice and fried plantains

Ensalada César

\$28k

Ensalada César con Pollo

\$38k

Lechuga romana, croutones de focaccia, lonchas de parmesano, vinagreta césar Arrabal

Chicken Caesar salad with Romaine lettuce, focaccia croutons, parmesan slices, Arrabal Cesar vinaigrette

Tuna Steak

\$62k

Forrado en maiz, coliflor en texturas y espárragos al Tartufo

Corn crusted tuna steak, textures of cauliflower and truffled asparagus

Hamburguesa Getsemaní

\$36k

Con salsa de trufa acompañada de papas casco

Hamburger with truffle sauce potatoes wedges

POSTRES

Desserts

Brownie de Vainilla

\$21k

Chocolate blanco, salsa de frutos rojos, polvo de vainilla y helado de maracuyá

Vanilla brownie with White chocolate, red berries coulis, and passion fruit ice-cream

Pie de Manzana en texturas / Apple pie with various textures

\$21k

Acompañado de helado de vainilla

Vanilla ice-cream

Dulce de coco / Coconut sweet

\$17k

Acompañado de helado de vainilla y Alegria

Accompanied by vanilla ice cream and Alegria

Chocolate cake skillet / Chocolate fudge skillet

\$21k

Acompañado de helado de vainilla

Vanilla ice-cream

Copa helado (de temporada) / Ice cream cup (seasonal)

\$15k

CÓCTELES SIGNATURE

Cocktails

\$37k

Atardecer Arrabal

Bourbon, Ron Zacapa 23 año, sirope de tomate de árbol, limón

Arrabal Signature

Bourbon, Ron Havana club añejo, pastis inficionado, miel, limón y azafrán

Bosque Encantado

Akory gin, infusión de eucalipto, limón

Mulato de Corozo

Akory gin, jugo de corozo, limón

San Juan Lover

Akory gin, patilla macerada, limón, top de tónica

Tamarindo Sour

Ron Habana club añejo especial, sirope de tamarindo, limón

Grito de Independencia

Tequila Olmeca blanco, sirope de remolacha

CÓCTELES CLÁSICOS

Cocktails

\$32k

Mojito Cubano

Ron havana club blanco, limón, azúcar, hojas de hierbabuena, soda

Long Island Iced Tea

Tequila Olmeca blanco, Vodka Wyborowa, Triple sec, Gin Beefeater, Ron Havana Blanco, CocaCola

Margarita

Tequila Olmeca Blanco, limón, Cointreau

Aperol spritz

Aperol, prosecco y soda

CÓCTELES CLÁSICOS

Cocktails

\$32k

Daiquiri

Ron Havana Blanco, limón, Triple sec

Rum Old Fashioned

Ron Havana añejo, gotas amargas, naranja

Dry Martini

Gin Beefeater, Vermouth dry, aceitunas

Tom Collins

Akori, limón, soda, cereza

Whisky Sour

Sello Rojo 12 años, limón, sirope

Moscow Mule

Vodka Wyborowa, limón, soda, hierbabuena

Citrus Martini

Vodka Wyborowa, Cointreau, limón

VINOS TINTOS

Red Wines

ARGENTINA

	Precio x botella	Precio x copa
Finca las moras (Malbec)	\$95k	\$22k
Alamos (Malbec)	\$125k	
La posta Pizella (Malbec)	\$140k	
Rutini (Cabernet sauvignon-Malbec)	\$170k	
Catena (Cabernet Sauvignon)	\$198k	
Catena (Malbec)	\$198k	

VINOS TINTOS

Red Wines

CHILE

Precio x botella

Montes (cabernet sauvignon)	\$120k
Lapostelle Carmenere	\$154k
Montes selección Ltda Cabernet/Carmenere	\$145k
Montes selección Ltda Carmenere	\$165k
Montes Alpha (Cabernet Sauvignon)	\$200k
Montes Alpha (Carmenere)	\$230k

ESPAÑA

Precio x botella

Legado Muñoz (Tempranillo)	\$110k
Flor de Vetus (Tinta de toro)	\$145k
Romanico (Tinta de Toro)	\$149k
Luis Cañas Crianza (Tempranilo)	\$210k

VINOS BLANCOS

White Wines

	Precio x botella	Precio x copa
Pinot bianco doc (Italia)	\$94k	\$22k
Finca Muñoz Verdejo (España)	\$125k	
Montes Sauvignon blanco	\$120k	
Montes clasico chardonay (Chile)	\$165k	

VINOS ROSADOS

Rosé Wines

	Precio x botella
Poggiotondo igt rosato	\$120k
Kaiken rose	\$110k

GIN TONICS

\$40k

Bombay
Tanqueray 10
Hendriks
Beefeater 24

GINEGRAS

	Precio x botella
Tanqueray 10	\$341k
Bombay	\$231k
Beefeater 24	\$341k
Hendriks	\$363k

WHISKEY

	Precio x botella	Precio x trago
Glenfiddich 12 Años	\$275k	\$32k
Glenlivet Founders	\$259k	\$32k
Buchannans 12 Años	\$250k	\$28k
Buchannans 18 Años	\$440k	\$40k
Buchannans Master	\$275k	\$31k
Old Parr 12 Años	\$245k	\$28k
Johny Walker Black Label	\$237k	\$28k
Double black	\$250k	\$32k
Macallan	\$300k	\$40k

BURBONS

	Precio x botella	Precio x trago
Jack Daniels Honey	\$242k	\$22k

RONES

	Precio x botella	Precio x trago
Dictador 20 Años	\$341k	\$39k
Zacapa 23 Años	\$259k	\$35k
Ron Gobernador	\$220k	\$30k
Havanna Club Especial	\$127k	\$16k
Ron Parce 8 años	\$310k	\$32k

AGUARDIENTE

	Precio x botella	Precio x trago
Antioqueño X 750	\$108k	
Antioqueño X 375	\$60k	\$12k

TEQUILAS

	Precio x botella	Precio x trago
Olmecca Blanco	\$200k	\$16k
Patrón Silver	\$253k	\$33k
Patrón Reposado	\$418k	\$39k

VODKA

	Precio x botella	Precio x trago
Grey goose	\$341k	\$25k
Absolute	\$143k	\$18k

COÑAC Y BRANDY

	Precio x botella	Precio x trago
Henessey V.S	\$270k	\$28k

CHAMPAGNES Y ESPUMOSOS

Chandon extra Brut	\$120k
Moet chandon Brut	\$440k
Veuve clicquot	\$480k

LICORES

	Precio x botella	Precio x trago
Bailey	\$147k	\$18k
Disarrono	\$240k	\$30k
Cointreau	\$291k	\$32k

CERVEZAS

Beers

Águila Light	\$10k
Corona	\$14k
Águila	\$9k
Club Colombia Dorada	\$12k

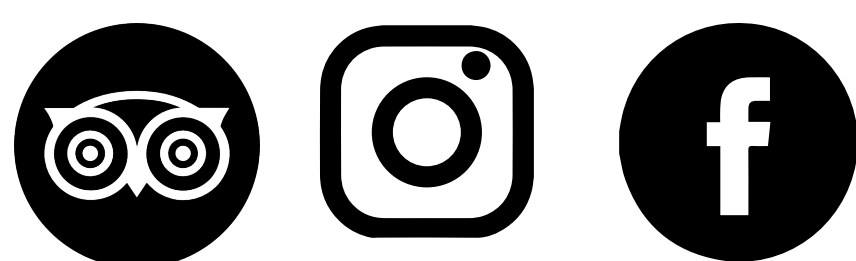
SOFT DRINKS

Agua Sin Gas	\$6.5k
Agua Manantial Con Gas	\$6.5k
Gaseosas	\$6.5k
Soda	\$6.5k
Tonica 1976	\$12k
Jugos naturales	\$12k
Limonada natural	\$10k
Limonada de coco	\$14k
Limonada de cerezada	\$12.5k
Limonada con hierbabuena	\$12.5k

CAFÉ

Coffee

ESPRESSO	\$6k
AMERICANO	\$5.5k
CAPUCCINO	\$6.5k



@arrabalgastrobar
www.arrabalgastrobar.com