



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 amarrado. 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

\$54.000

Langosta, mayonesa Arrabal, pan brioche y papas casco

Lobster, Arrabal mayonnaise, potato bread and Arrabal potatoes

Pulpo a la Brasa

\$56.000

Crema de papa, macadamia tostada, portobellos confitados y chimichurri criollo

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

Ceviche Costeño

\$44.000

Pulpo, pescado, leche de tigre y bacon crispy

Octopus, fish, tiger's milk and crispy bacon

Calamares Arrabal

\$42.000

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

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

Tacos de atún / Tuna Tacos (3) unidades

\$36.000

Atún sellado sobre tortilla crocante y crema de aguacate

Seared tuna on crispy tortilla and avocado cream

Mazorcas Despelucadas

\$34.000

Ali-oli, queso costeño y chipotle

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

Carpaccio de Marlin Ahumado

\$38.000

Finas láminas de marlin ahumado, alcaparras, cebollas maceradas, cebollin y tostadas de semillas

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

Ceviche Arrabal al Rocoto

\$42.000

Pescado, calamares, camarones y pulpo en leche de tigre con ají rocoto

Squid, shrimp, fish, tiger's milk and chili pepper

Tacos De Palmito De Cangrejo Japonés Spicy (4 Unidades)

\$40.000

Palmito de cangrejo mezclado con mayonesa arrabal sobre tortilla crunchy

(4 unidades) Heart of crab mixed with arrabal mayonnaise on a crunchy tortilla

Champiñones Teriyaki

\$28.000

Con ajonjolí tostado

Sautéed mushrooms in teriyaki sauce, with toasted sesame seeds

PLATOS FUERTES

M a i n s

Raviolis Arrabal

\$38.000

Rellenos de ricotta, chorizo español, salsa de queso parmesano y crocante de parmesano

Ravioli filled with ricotta, spanish chorizo, parmesan cheese sauce and crispy parmesan

Arroz Chaufa Cartagenero

\$55.000

Arroz salteado al wok con vegetales, pollo, lomo, camarones y jamón cubierto de ajonjolí y marañones

Wok sauteed rice with vegetables, chicken, loin, shrimp and ham covered with sesame seeds and cashews

Arroz con Tinta de Calamar

\$66.000

Arroz en paella con calamares, pulpo y alioli de la casa

Paella style squid ink rice with octopus and alioli

Arroz a la palenquera

\$68.000

Corona de arroz con coco, guiso de mariscos con tinta de calamar

Coconut rice crown, seafood stew with squid ink

Risotto de Setas / Mushroom risotto

\$40.000

Risotto Cremoso de Langosta

\$66.000

y Langostino / Creamy Lobster and Prawn Risotto

Pescado Confitado 200 gramos de pesca del día

\$58.000

Pescado fresco sobre arroz meloso de coco y crema de tinta de calamar

Confit fish with creamy coconut rice and squid ink

Filete de pescado en salsa

\$62.000

de cangreja 200 gramos de pesca del día

Filete de pescado bañado en salsa de cangrejo, arroz de coco, patacones

Fish fillet in crab sauce, coconut rice, fried plantain and salad

Filete de pescado a la menier

\$56.000

200 gramos de pesca del día

Arroz con coco, patacones

Menier style fish fillet with coconut rice, fried plantains

PLATOS FUERTES

Mains

- Tuna Steak** \$65.000
Forado en maiz, coliflor en texturas y esparragos al tartufo
Corn crusted tuna steak, textures of cauliflower and truffled asparagus
- Salmón San Juan** \$58.000
Sobre cayeye y mantequilla alimonada
Salmon with plantain puree and lemon butter
- Pork Belly Crocante** \$58.000
Rústico de papa criolla trufada, reducción de gallina criolla, repollitos de bruselas salteados y maíz en texturas
Rustic truffled creole potato, creole chicken reduction, sautéed brussels sprouts and corn in textures
- Cazuela de mariscos Arrabal** \$69.000
A base de leche de coco, arroz con coco y patacones
Seafood casserole with coconut rice and fried plantains
- Picaña de Angus a la don Javier de 250 gramos** \$68.000
Grillada con cebollas caramelizadas
Grilled with a bed of caramelized onions
- Steak pimienta 250 gramos** \$64.000
Solomillo de Res de 250 gramos, sobre cama de puré de yuca con queso costeño bañado con mantequilla avellanada con pimienta
250 gr off Beef sirloin on bed of black peppers butter cheese bathed in hazelnut butter and peppers
- New York steak** \$135.000
350 gramos sellado con mantequilla de romero - Acompañante a elección
350 gr New York steak with garlic and rosemary butter (choose two sides)
- Ensalada César / Caesar Salad** \$37.000
Lechuga romana, croutones de pan, y lonchas de parmesano y aderezo cesar - Adición de pollo \$14.000
Chopped romaine lettuce, garlicky croutons and parmesan cheese with a creamy dressing (+ Grilled Chicken 14.000)
- Ensalada Griega / Caesar Salad** \$38.000
Pepino, tomate cherry, cebolla encurtida, queso feta, mix de lechugas y vinagreta de cilantro
Greek salad with cucumber, cherry tomato, feta cheese, lettuce mix and cilantro vinaigrette

PLATOS FUERTES

Mains

Hamburguesa Getsemaní

\$39.000

170 gramos de carne de res Angus, tomate, lechuga, cebolla, queso cheddar y mayonesa trufada

170 grams of beef, tomato onion lettuce and truffled mayonnaise and cheddar cheese

Raviolis Rellenos de Auyama

\$35.000

Con aceite aromatizado con salvia

With sage flavored oil

POSTRES

Desserts

Brownie de Vainilla

\$24.000

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

\$24.000

/ textured apple pie with vanilla ice cream

Acompañado de helado de vainilla

Vanilla ice-cream

Dulce de coco / Coconut sweet

\$20.000

Acompañado de helado de vainilla y Alegria

Accompanied by vanilla ice cream and Alegria

Chocolate cake skillet / Chocolate fudge skillet

\$26.000

Acompañado de helado de vainilla

Accompanied by vanilla ice cream

Copa helado (de temporada)

\$16.000

/ Ice cream cup (seasonal)

CÓCTELES SIGNATURE

Cocktails

\$42.000

Atardecer Arrabal

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

Arrabal Signature

Bourbon, Ron Gobernador, pastis infusionado, miel, limón y azafrán

Bosque Encantado

Gin, infusión de eucalipto, limón

Mulato de Corozo

Gin, jugo de corozo, limón

San Juan Lover

Ginebra, 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 y limón

CÓCTELES CLÁSICOS

Cocktails

\$36.000

Mojito Cubano

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

Long Island Iced Tea

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

Margarita

Tequila Olmeca Blanco, limón, Triple sec

Aperol spritz

Aperol, prosecco y soda

CÓCTELES CLÁSICOS

Cocktails

\$36.000

Daiquiri

Ron Havana Blanco, limón, Triple sec

Rum Old Fashioned

Ron Gobernador, gotas amargas, naranja

Dry Martini

Ginebra, Vermouth dry, aceitunas

Tom Collins

Gin, limón, soda, cereza

Whisky Sour

Sello Rojo, limón, sirope

Moscow Mule

Vodka, limón, soda, hierbabuena y sirope de jengibre

Citrus Martini

Vodka , Cointreau, limón

VINOS TINTOS

Red Wines

ARGENTINA

Precio x botella

Finca las moras (Malbec)	\$98.000
Alamos (Malbec)	\$120.000
La posta Pizella (Malbec)	\$160.000
Rutini (Cabernet sauvignon-Malbec)	\$195.000
Catena (Cabernet Sauvignon)	\$198.000
Catena (Malbec)	\$198.000

VINOS TINTOS

Red Wines

CHILE

	Precio x botella	P. Copa
Reservado Concha y Toro (Carmenere)	\$90.000	\$27.000
Montes (cabernet sauvignon)	\$135.000	
Montes selección Ltda Cabernet/Carmenere	\$165.000	
Montes selección Ltda Carmenere	\$165.000	
Montes Alpha (Cabernet Sauvignon)	\$270.000	
Montes Alpha (Carmenere)	\$270.000	

ESPAÑA

	Precio x botella
Legado Muñoz (Tempranillo)	\$110.000
Flor de Vetus (Tinta de toro)	\$145.000
Luis Cañas Crianza (Tempranillo)	\$220.000

VINOS BLANCOS

White Wines

	Precio x botella	P. Copa
Reservado Cocha y Toro	\$90.000	\$27.000
Pinot bianco doc (Italia)	\$98.000	
Montes Sauvignon blanco	\$132.000	
Finca Muñoz Verdejo (España)	\$150.000	
Montes clasico chardonay (Chile)	\$165.000	

VINOS ROSADOS

Rosé Wines

	Precio x botella
Poggotondo igt rosato	\$130.000
Kaiken rose	\$140.000

GIN TONICS

\$40.000

Bombay

Tanqueray 10

Hendriks

Beefeater 24

GINEGRAS

	Precio x botella
Bombay	<i>\$231.000</i>
Tanqueray	<i>\$341.000</i>
Beefeater	<i>\$341.000</i>
Hendriks	<i>\$363.000</i>

WHISKY

	Precio x botella	Precio x trago
Glenfiddich 12 Años	<i>\$300.000</i>	<i>\$35.000</i>
Old Parr 12 Años	<i>\$270.000</i>	<i>\$34.000</i>
Buchannans 12 Años	<i>\$275.000</i>	<i>\$35.000</i>
Buchannans Master	<i>\$300.000</i>	<i>\$38.000</i>
Buchannans 18 Años	<i>\$600.000</i>	<i>\$55.000</i>
Johny Walker Black	<i>\$290.000</i>	<i>\$38.000</i>
Johny Walker Doble Black	<i>\$300.000</i>	<i>\$40.000</i>

BURBONS

	Precio x botella	Precio x trago
Jack Daniels Honey	<i>\$245.000</i>	<i>\$25.000</i>

RONES

	Precio x botella	Precio x trago
Havanna Club Especial	\$141.000	\$17.000
Ron Gobernador	\$270.000	\$33.000
Dictador 20 Años	\$480.000	\$50.000
Zacapa 23 Años	\$400.000	\$45.000

AGUARDIENTE

	Precio x botella	Precio x trago
Antioqueño X 750	\$118.000	\$13.000
Antioqueño X 375	\$66.000	

TEQUILAS

	Precio x botella	Precio x trago
Olmecca Blanco	\$220.000	\$17.000
Patrón Añejo	\$300.000	\$38.000
Patrón Silver	\$360.000	\$45.000
Patrón Reposado	\$420.000	\$48.000

VODKA

	Precio x botella	Precio x trago
Absolute	\$144.000	\$20.000
Grey goose	\$375.000	\$35.000

COÑAC Y BRANDY

	Precio x botella	Precio x trago
Henessey	\$400.000	\$40.000

CHAMPAGNES Y ESPUMOSOS

Chandon extra Brut	\$140.000
Moet chandon Brut	\$750.000
Veuve clicquot	\$750.000

LICORES

	Precio x botella	Precio x trago
Bailey	\$161.000	\$20.000
Disarrono	\$264.000	\$33.000
Cointreau	\$320.000	\$35.000

CERVEZAS

Beers

Águila	\$10.000
Stella de Barril	\$14.000
Corona	\$14.000
Club Colombia Dorada	\$12.000
BBC Lager Barril	\$12.000

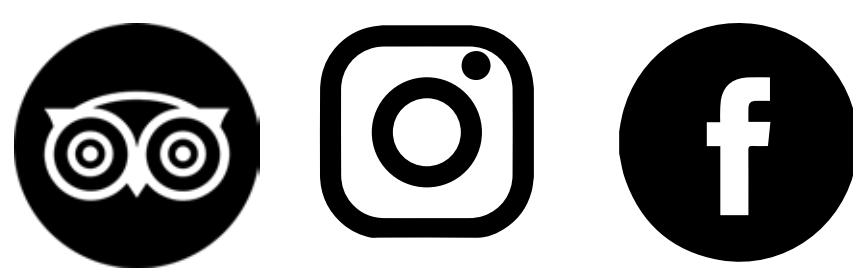
SOFT DRINKS

Agua Sin Gas	\$6.500
Agua Manantial Con Gas	\$6.500
Gaseosas	\$6.500
Tonica 1976	\$11.000
Jugos naturales	\$12.000
Limonada de coco	\$14.000
Limonada de cerezada	\$12.500
Limonada con hierbabuena	\$12.500

CAFÉ

Coffee

ESPRESSO	\$6.500
AMERICANO	\$5.500
CAPUCCINO	\$6.700



@arrabalgastrobar
www.arrabalgastrobar.com