

ENTRADAS

CHIPS DE PLATANO VERDE \$10

CEVICHES

- Ceviche mixto \$25
- Ceviche de chicharon \$25
- Ceviche de camarones en \$30 salsa roja
- Coctel de camarones en salsa \$30 rosada

PARA TARDEAR

BURRITO ECCEHOMO \$17

PATACON CON TODO \$23

CANASTAS DE PLÁTANO

- Pollo \$20
- Camarones gratinados \$25
- Carne a la llanera, \$20 gratinado

Nota: El menú de tardeo está disponible a partir de las 3:00 p.m. en adelante, todos los días.

PICADAS

PICADA MIXTA

Carnes bañadas en salsa BBQ \$35-40-50-60

CON
SALSA
BBQ

PARRILLADA ECCEHOMO

Carne llanera, costilla ahumada, chicharrón, chorizo ahumado y morcilla, acompañados de yuca y papa al vapor, patacón y ensalada.

\$40-50-60-70

SABOR
100%
AHUMADO

CARNES

PUNTA DE ANCA O CHURRASCO AL \$40

CARBON

Carne de res, acompañada con ensalada y una guarnición de su preferencia (250gr)

SOLOMITO CON CAMARONES \$58

Jugoso solomito coronado con camarones salteados, acompañado de papas en cascos o patacones

CAÑON DE CERDO AL CARBON \$35

Acompañada con ensalda y una guarnición de su preferencia (250gr)

PECHUGA A LA PLANCHA \$33

(250gr) pechuga de pollo acompañada con una guarnición de su preferencia y bañada en una salsa de su elección:

- Salsa de champiñones
- Salsa de maracuya



CASEROS

BANDEJA ECCEHOMO \$35

Con: arroz, carne a la llanera, chorizo, carne molida ahumada, huevo frito, patacón, aguacate y sopa de carne ahumada.

BANDEJA PAISA \$35

Arroz, chicharrón, carne molida, chorizo, morcilla, frijoles, arepa, aguacate, huevo frito, tajada madura.

RECOMENDADOS



CARNE A LA LLANERA

Carne de cerdo a la llanera, ahumada y posteriormente asada, acompañada de papa, yuca y ensalada.

\$ 20 - 30 - 40 - 50-60

COSTILLA BBQ AHUMADA \$38

Costillas de cerdo ahumadas y glaseadas en salsa BBQ, acompañadas con una guarnición de su preferencia.

PORCHETTA DE CERDO AL BARRIL \$30

Acompañado con ensalada y una guarnición de su preferencia.

CHUZO DE POLLO O CERDO \$25

Acompañado con papitas a la francesa y ensalada



CHORIZO AHUMADO \$13

chorizo de cerdo ahumado, acompañado con ensalada y una guarnición de su preferencia.

MORCILLA \$12

Con: ensalada y una guarnición de su preferencia.

FRIJOL CON GARRA \$15

acompañado de arepa



JARRAS

Jarra de refajo \$21

Jarra de sangria \$60

Jarra de limonada \$15 natural

Jarra de limonada con \$15 panela

BEBIDAS

JUGOS NATURALES

Maracuya/ mango/ mandarina/ fresa/ mora/ lulo/ guanábana/ naranja/ limonada.

EN AGUA: \$8

EN LECHE: \$9

GRANIZADO \$8

MILO: \$10



COPAS

Vino \$12

Sangria \$16

LIMONADAS \$12

Limonada de coco

Limonada de lichy

Limonada Cerezada

Limonada de hierba buena

Limonada de mango biche

SODAS SABORIZADAS \$14

Frutos rojos/cereza/ fresa/ tamarindo/ maracuyá/ manzana verde/ mango biche/ lichy.

COCTELES

Mojito	\$20
Cuba libre	\$18
Piña colada	\$25
Coco Dubai	\$25
Laguna azul	\$20
Tequila lichy	\$20

Honey maria	\$20
Coctel de fresa	\$18
Coctel de maracuya	\$18
Margarita tradicional	\$20
Margarita de maracuya	\$25

PESCADOS Y MARISCOS

TÍPICO COSTEÑO \$38

Pescado frito acompañado de arroz con coco, patacones, ensalada fresca y consomé

FILETE DE ROBALO APANADO \$45

Acompañado con arroz de coco, ensalada y otra guarnición de su preferencia.

FILETE DE ROBALO EN SALSA DE CHAMPIÑONES

- Sin gratinar ----- \$45
- Gratinado ----- \$49

Acompañado con arroz de coco y otra guarnición de su preferencia.

FILETE DE ROBALO CON CAMARONES

- Con camarones \$55
- Gratinado con camarones \$59

Acompañado con arroz de coco y otra guarnición de su preferencia.



ECCEHOMO

Agadero y Restaurante

SALMON \$50

Acompañado con arroz de coco, patacones, ensalada y bañado en una salsa de su elección

- Teriyaki
- Ajillo

SALMON EN SALSA DE CAMARON

- Con camarones encima \$65
- Sin camarones ----- \$50

Acompañado con patacones

LANGOSTINOS EN SALSA DE \$47

COCO

Acompañado de arroz de coco y patacones

LANGOSTINOS APANADOS

- Apanado en coco ----- \$49
- Apanado tradicional ----- \$45
- Apanado en queso parmesano \$50

Acompañado de ensalada y otra guarnición de su preferencia.

LANGOSTINOS GRATINADOS \$50

Langostinos en salsa marinera gratinados, acompañado con arroz de coco y otra guarnición de su preferencia.

LANGOSTINOS AL AJILLO \$47

Langostinos en salsa cremosa, acompañados con una guarnición de su preferencia

CAZUELA DE MARISCOS \$55

Calamar, palmito, pulpo, camarones, mejillones. Acompañado con arroz de coco y patacones

CAZUELA DE CAMARONES \$55

Camarones en caldo cremoso de la casa, acompañado de arroz de coco y patacones

MIXTO DE MAR \$65

Posta de pescado en salsa marinera, coronado con camarones apanados. Acompañado de arroz de coco y patacones.



ARROCES

PAELLA \$61

Acompañado de patacones

ARROZ CON CAMARONES \$47

Con patacones o papitas a la francesa

ARROZ A LA MARINERA \$47

Camarón, calamar, pulpo y verduras salteadas, acompañado de patacón o papitas.

PASTAS

PASTA AL PESTO CON CALAMARES \$42

PASTAS CON CAMARONES \$37

Fettuccine en una cremosa salsa de pimentón, acompañado de camarones salteados y pan

LO NUEVO

CALAMARES A LA DIABLA \$40

CALAMARES EN LECHE DE COCO Y GENGIBLE \$40

FILETE DE ROBALO A LA MARINERA \$55



COMIDAS RAPIDAS

HAMBURGUESA \$25 ECCEHOMO

Hamburguesa con carne artesanal de la casa, carne llanera, ripio de papa, queso mozzarella derretido, lechuga, tomate, pepinillos caramelizados, jamón. Acompañada de papas a la francesa.

SALCHIPAPAS

Salchipapa sencilla \$15

Salchipapas especial \$20

NUGGETS DE POLLO \$25

Acompañado de papitas a la francesa

