

Bebidas

Jugo natural en agua	\$9.000
Jugo natural en leche	\$11.000
Jugo de borojó en agua	\$9.000
Jugo de borojó en leche	\$12.000
Jugo de la casa Frutos rojos premium	\$11.000
Limonada de coco	\$14.000
Limonada de panela	\$3.000
Limonada natural	\$6.000
Soda michelada	\$8.000
Gaseosa 350 ml	\$6.000
Agua 600 ml	\$6.000

Cervezas

Cerveza Corona	\$10.000
Cerveza Club Colombia	\$9.000
Cerveza Poker	\$8.000
Vaso Michelado	\$4.000



Sodas Artesanales

Soda isla roja	\$14.500
Una deliciosa mezcla de frutos rojos premium, con un toque de naranja y agua de coco.	
Soda rayito de sol	\$14.500
Mandarina, limón de temporada y romero. Explosiva y refrescante como un día de playa.	
Soda de lyche y fresa	\$14.500
Fresa y lyche premium. Dulce, chispeante y frutal.	
Soda de maracuyá y naranja	\$14.500
Soda artesanal de maracuyá y naranja premium. Cítrica, dulce y refrescante.	

Heladeria

Copa de helado sencillo	\$6.000
Bola de helado con barquillo y salsa	
Copa de helado doble	\$9.000
Dos bolas de helado con barquillo y salsa.	
Copa de helado frutos rojos	\$13.500
Una base crujiente de galleta, frutos rojos frescos y nuestra salsa de la casa, coronada con dos bolas de helado y un barquillo.	
Copa de helado cítricos	\$13.500
Base crujiente de galleta, frutas cítricas y nuestra salsa de la casa, acompañadas de dos bolas de helado y un barquillo.	
Copa de helado brownie	\$13.500
Cama de brownie suave, salsa de chocolate y dos bolas de helado que se mezclan con un toque de fruta y un barquillo.	
Malteada 12 oz	\$14.000

MENÚ

RESTAURANTE &
CEVICHERIA
LA 30

Carrera 30A #14-17 Bomboná / Cel. 350 816 5389
Instagram cevicheriala30_pasto Facebook cevicheria la 30

Almuerzos

*Todos los almuerzos vienen acompañados de sancocho o consomé, arroz, patacón, ensalada y limonada de panela.

Filete de tilapia apanado	\$28.000
Filete de tilapia encocado	\$31.000
Encocado de camarones	\$30.000
Encocado mixto	\$31.000
Trucha frita	\$29.000
Tilapia frita	\$30.000
Pescado frito	\$23.000
Pescado encocado	\$24.000
Pargo frito	Según el gramaje del día
Filete de tilapia a la criolla	\$29.000

Bandejas

*Nuestras bandejas incluyen arroz, papa a la francesa, ensalada y limonada de panela.

Chuleta de pollo	\$25.000
Costilla ahumada	\$25.000
Costilla ahumada encocada	\$30.000

Pescados

*El precio varia dependiendo del gramaje del pescado.

Pargo o pelada encocada	
Pargo o pelada frita	
Pargo o pelada a la criolla	
Pelada encocada	
Viudo de pescado	
Trucha arcoiris a la plancha	\$36.000
Trucha arcoiris al ajillo	\$42.000
Trucha arcoiris en salsa de camarón	\$51.000
Trucha arcoiris a la marinera	\$52.000

Adicionales

Porción de arroz	\$6.000
Porción de ensalada	\$6.000
Porción de patacón	\$6.000
Porción de salsa encocada	\$7.000
Papa a la francesa	\$9.000

Filetes Especiales

*Nuestros filetes especiales tienen un peso de 300 gr, vienen acompañados de deliciosos patacones, ensalada fresca y porción de arroz.



Corvina a la criolla	\$52.000
Corvina encocada	\$55.000
Corvina a la plancha	\$50.000
Corvina apanada	\$54.000
Corvina gratinada	\$60.000
Corvina a la marinera	\$60.000
Corvina en salsa de camarón	\$64.000
Salmón a la plancha	\$60.000
Salmón en salsa de maracuya	\$63.000
Salmón en salsa de camarón	\$64.000



Picadas

Picada la 30	\$63.000
--------------	----------

Crujientes trozos de filete de tilapia apanada, camarón apanado, mariscos, papas a la francesa, patacones chips y un cevichito de camarones.



Sopas



Sancocho de bagre	\$38.000
300 gr de bagre aprox., acompañado de arroz, patacón, ensalada y limonada de panela.	
Medio sancocho de bagre	\$23.000
150 gr de bagre aprox., acompañado de arroz, patacón, ensalada y limonada de panela.	
Sancocho o consomé completo	\$22.000
200 gr de sierra aprox, acompañado de arroz, patacón, ensalada y limonada de panela.	
Sancocho o consomé con presa	\$15.000
Sancocho o consomé sencillo	\$11.000
Sancocho o consomé de almuerzo	\$6.000

Porción de pescado

Porción de pescado	\$26.000
--------------------	----------

380 gr de sierra frita, acompañada de patacones crujientes.



Arroces

*Deliciosos arroces frescos y de la mejor calidad, acompañados de ensalada y patacones.

Arroz con camarones \$38.500
250 gr de camarones.

Arroz marinero \$39.500
250 gr de camarones y mariscos.

*Adicional a la diablo (Picante) \$3.000

Arroz mixto la 30 \$51.000
Trozos de tilapia apanada, camarón apanado, mariscos y papa a la francesa o patacón.



Cazuelas

*Elaboradas con salsa de coco artesanal, con ingredientes frescos y de la más alta calidad, nuestras cazuelas vienen acompañadas de arroz, patacones, ensalada y con un toque de queso parmesano.

Cazuela de mariscos \$57.500
250 gr de camarones y mariscos.

Cazuela de camarones \$55.500
250 gr de camarones.

Cazuela la 30 \$63.500
350 gr de camarones, mariscos y filete.



Camarones

*Nuestros camarones son tamaño premium e incluyen porción de arroz, ensalada fresca y patacones.

Encocado de camarones \$44.500

Encocado mixto \$45.500

Camarones a la criolla \$48.000

Camarones a la plancha \$48.000

Camarones apanados \$45.000

Camarones al ajillo \$50.000

Camarones gratinados \$51.000

Pasta en salsa de camarón \$45.000

Ceviche grande \$45.500
250 gr de camarón en nuestra salsa roja.

Ceviche pequeño \$36.000
150 gr de camarón en nuestra salsa roja.

Ceviche la 30 \$51.000
Ceviche mixto (Camarón y mariscos) en salsa roja de la casa.

Ceviche natural \$45.000

Coctel de camarón \$46.000



Langostinos

*Nuestros langostinos incluyen porción de arroz, ensalada fresca y patacones.

Langostinos a la plancha \$62.000

Langostinos al ajillo \$65.000

Langostinos apanados \$64.000

Langostinos encocados \$65.000

Langostinos gratinados \$67.000

