



# ElBaluarte  
deLaGente



Alcaldía Mayor de  
Cartagena de Indias





## BIENVENIDO AL BALUARTE DE SANTO DOMINGO ESCUELA TALLER. UN ESPACIO DE FORMACIÓN Y TRANSFORMACIÓN DE VIDA DE JÓVENES CARTAGENEROS.

Ubicado en el emblemático Baluarte de Santo Domingo, frente al mar Caribe, aprendices y egresados del taller de Cocina de la Escuela Taller Cartagena de Indias ofrecen una variedad de platos inspirados en ingredientes de la región, elaborados con técnicas de cocina tradicional e internacional.

Se proyecta como un espacio para la innovación y la creación de nuevos platos que se fusionan con los sabores tradicionales.

La oferta gastronómica de Baluarte de Santo Domingo es un viaje por los sabores que hacen parte de la identidad cartagenera: el salpicón de tolo incorporado

en nuestras empanaditas bocachiqueras, los mariscos en una variedad de presentaciones, la sazón del pastel cartagenero en nuestra versión Heroica y los tradicionales fritos que acompañan nuestras fiestas en honor a la Virgen de las Candelas, Nuestra Señora de la Candelaria.

La cocina, el ser Caribe y la transformación que ha sido posible gracias a la educación se mezclan en este lugar. En este espacio se extiende la misión de seguir formando en oficios tradicionales, con el propósito de rescatar los espacios y los sabores que nos representan, que nos hacen sentir orgullosos de esta tierra.



## ➔ ESTANDARTES



**\$6.000** AREPA DE HUEVO  
Nuestra insignia de arepa de huevo rellena de huevo y carne.

**\$6.000** CARIMAÑOLA  
Amasijo de yuca relleno de carne y/o queso.

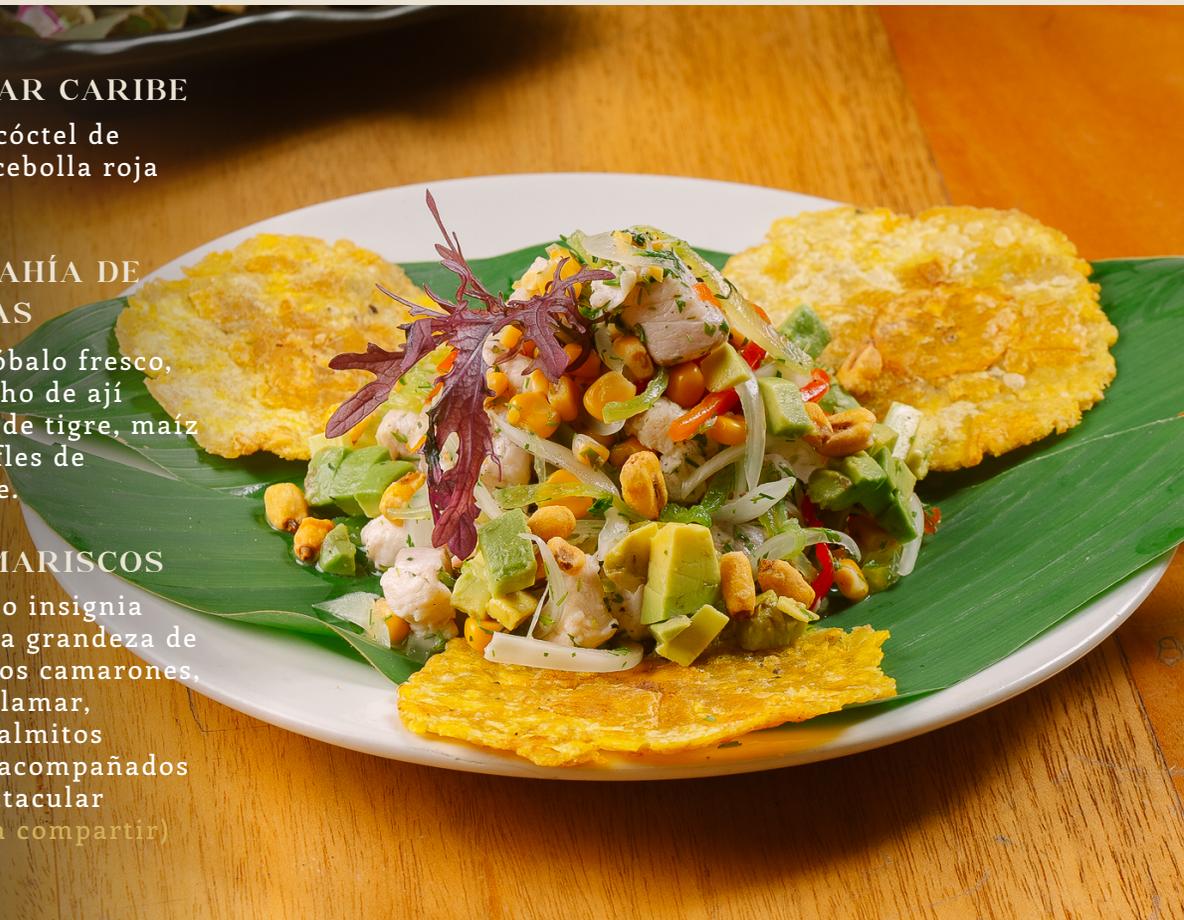
**\$12.000** TOSTONES CON SUERO Y FRITITI

Tostones de plátano verde acompañados con un delicioso suero costeño y un frititi (ají topito, cebolla roja y tomate).

**\$34.000** CÓCTEL MAR CARIBE  
Tradicional cóctel de camarones, cebolla roja y salsa golf.

**\$46.000** CEVICHE BAHÍA DE LAS ÁNIMAS  
Ceviche de róbalo fresco, cebolla, chocho de ají topito, leche de tigre, maíz cancha y chifles de plátano verde.

**\$84.000** POPA DE MARISCOS  
Nuestro cerro insignia personifica la grandeza de estos mariscos camarones, anillos de calamar, merluza, y palmitos rebosados y acompañados de una espectacular criolla. *(Para compartir)*



**BALERÍO DE JAIBA**  
Croquetas de jaiba en reducción leche de coco y ajo, apanadas con panko.

**\$43.000**

**\$66.000** FRITOS DE LA CANDELARIA

Variedad de fritos presentes en nuestras tradicionales Fiestas de la Candelaria tales como arepa de huevo, carimañola de queso, carimañola de carne, empanadita de carne, chorizos melaos, arepita de anís y no podría faltar el patacón.



➔ SUSHI



**CAYUCO**

Salmón, langostino, queso crema, aguacate, tempura, con topping de cebolla curada y tempurizada bañada en salsa de chile dulce casera.

**\$49.000**



**PIRAGUA**

Rollo tempurizado con palmito, queso crema, aguacate, con toppings de langostino con calamar y una criolla fresca de la región.

**\$52.000**



**CANOA**

Palmito apanado, queso crema, aguacate, rollo apanado con topping de palmito apanado, langostino y una criolla fresca de la región.

**\$52.000**



**GALEÓN**

Tilapia, palmito, quesos crema, aguacate, apanado por fuera con topping de langostino picado con cebollín, salsa de casa y teriyaki.

**\$63.000**



**GOLETA**

Salmón tempura, aguacate y pepino con topping langostino bañado en salsa de la casa caliente.

**\$69.000**

## ➔ PIZZAS



### MARGARITA

Masa madurada de 48 horas y fermentada 3 horas con base napolitana queso parmesano basílica y aceite de oliva y parmesano.

**\$39.000**



### HAWAIANA

Masa madurada con 48 horas de maduración y 3 horas de fermentación, queso mozzarella, piña caramelizada y jamón artesanal.

**\$44.000**



### CUATRO QUESOS

Base de masa madurada, queso gorgonzola, suizo, parmesano y mozzarella.

**\$50.000**



### ANTONELLI

Masa madurada de 48 horas y fermentada 3 horas con base napolitana, queso mozzarella jamón serrano, salami, y pepperoni y chorizo español.

**\$66.000**



### CABILDOS DE NACIÓN

Masa madurada 48 horas con una base marinara, queso mozzarella, camarón, pulpo, calamares y mejillones.

**\$69.000**

## ➔ BEBIDAS & GASEOSAS

- \$9.000** **AGUAS Y BEBIDAS GASEOSAS**  
Agua con gas y sin gas  
Coca-Coca original/Zero  
Postobón Uva/Manzana  
Cola Román/Colombiana
- \$11.000** **LIMONADA NATURAL**  
Refrescante limonada a base de zumo de limón y sirope.
- \$15.000** **LIMONADA CEREZADA**  
Refrescante que combina la acidez del limón con el dulzor de las cerezas.
- \$15.000** **JUGOS NATURALES**  
Refrescantes jugos de corozo y maracuyá.
- \$15.000** **LIMONADA DE COCO**  
Refrescante limonada a base de crema de coco y zumo de limón.
- \$15.000** **LIMONADA DE HIERBABUENA**  
Refrescante limonada de hierbabuena con un perfil cítrico y dulce.
- \$17.000** **SODA SABORIZADA DE COROZO**  
Refrescante soda saborizada de corozo, con el equilibrio perfecto entre dulzura y acidez natural. Ideal para disfrutar en cualquier momento del día.
- \$17.000** **SODA VERDE**  
Refrescante soda saborizada con un perfil dulce a base de un sirope de hierbas (albahaca, hierbabuena, y limonaria)
- \$17.000** **SODA FRUTOS AMARILLOS**  
Refrescante soda de saborizada de un mix de frutos amarillos (piña, mango tommy y maracuyá).





# PARA BRINDAR

## ➔ VINOS POR COPAS

- \$23.000 VINO TINTO / RED WINE  
Viña Tarapaca 150 ml.
- \$24.000 VINO ROSADO / ROSE WINE  
Reservado Concha y Toro Ro 150 ml.
- \$24.000 VINO BLANCO / WHITE WINE  
Reservado Concha y Toro Ro 150 ml.
- \$35.000 ESPUMANTES  
/ SPARKLING WINE  
Chandon Extra Brut 150 ml.  
Calven Celebration 150 ml.

## ➔ BOTELLAS DE VINO /BOTTLE WINE

- \$127.000 VINO TINTO / RED WINE  
Viña Tarapaca
- \$132.000 VINO ROSADO / ROSE WINE  
Reservado Concha y Toro Ro
- \$132.000 VINO BLANCO / WHITE WINE  
Reservado Concha y Toro Ro
- ESPUMANTES  
/SPARKLING WINE  
\$193.000 Chandon Extra Brut 62 ml.  
\$194.000 Calven Celebration 62 ml.

## ➔ CERVEZAS

- \$8.400 Costeñita
- \$10.800 Coronita
- \$12.000 Club Colombia
- \$14.400 Stella Artois

## ➔ WHISKY

VR. BOTELLA	VR. SHOT	
\$364.000	\$25.000	Jameson 700
\$423.000	\$35.000	Buchanan 12a. 750
\$421.000	\$35.000	Old Parr 12a. 700
\$426.000	\$35.000	Johny Walker Black 700
\$546.000	\$41.000	Buchanan Master 750
\$956.000	\$61.000	Old Parr 18a. 750
\$1.017.000	\$74.000	Buchanan 18a. 750



## ➔ AGUARDIENTES

- VR. BOTELLA
- \$192.000 Tapa Amarilla
- \$208.000 Tapa Azul



## ➔ RITMO Y BRINDIS SANTO DOMINGO

Celebra la vida, la amistad y nuestra cultura cartagenera con una torre de ocho bebidas. Puedes personalizar las bebidas a tu gusto escogiendo entre vino, vino de verano o nuestras sodas saborizadas.

\*Desde \$210.000

\* El valor variará dependiendo de las bebidas que se escojan.

## ➔ RONES

VR. BOTELLA	VR. SHOT	
\$314.000	\$23.000	Havana Club 7a. 750
\$354.000	\$30.000	Medellín 12a. 750
\$642.000	\$46.000	Hechicera 750

## ➔ GINEBRAS

VR. BOTELLA	VR. SHOT	
\$333.000	\$33.000	Tanqueray
\$618.000	\$46.000	Hendricks

## ➔ VODKA

VR. BOTELLA	VR. SHOT	
\$308.000	\$27.000	Absolut

## ➔ TEQUILA

VR. BOTELLA	VR. SHOT	
\$556.000	\$47.000	Don Julio Blanco
\$784.000	\$66.000	Don Julio Añejo
\$859.000	\$72.000	Don Julio Reposado
\$973.000	\$82.000	Don Julio 70

## ➔ CÓCTELES

- \$34.000 PIÑA COLADA**  
Refrescante y deliciosa piña colada clásica a base de ron blanco de la casa crema de coco, crema de leche y piña.
- \$34.000 TINTO DE VERANO**  
Refrescante copa de tinto de verano (vino tinto de la casa naranja y ginger)
- \$38.000 MOJITO**  
Delicioso mojito con ron dorado de la casa, hierbabuena y soda.
- \$44.000 DAIKIRI**  
Clásico Daiquiri con un Sour y Ron blanco de la casa (Ron blanco limón y sirope)  
Opción: Fresa y Maracuyá
- \$41.000 MARGARITA**  
Una clásica margarita perfil citrico (Tequila de licor de naranja y zumo de limón).



- \$44.000 CAIPIROSCA**  
Clásica caipirosca con una base alcohólica de vodka de la casa zumo de limón y sirope.
- \$47.000 APEROL SPRITE**  
Refrescante clásico aperol con un perfil entre amargo y dulce (espumoso, aperol, y soda).
- \$47.000 TOMMY MARGARITA**  
Deliciosa variación de la clásica margarita (tequila, miel de agave y zumo de limón).
- \$47.000 PALOMA**  
Delicioso y refrescante cóctel clásico a base de tequila y un sirope de toronja.
- \$51.000 GIN & TONIC**  
Clásico Gin and Tonic perfil floral (Gin y agua tónica).
- \$53.000 OLD FASHION**  
Un buen clásico con perfil alcohólico fuerte (whisky bourbon y bitter angostura).



Informamos a nuestros clientes que la propina es un reconocimiento voluntario por el servicio recibido por parte de nuestros aprendices y egresados de la ETCAR. Este ambiente de aprendizaje y práctica sugiere una propina del 10% del valor de la cuenta, la cual puede ser aceptada, rechazada o modificada por usted según su valoración del servicio. Al momento de solicitar la cuenta, indíquelo a la persona que lo atiende si desea incluir la propina en la factura o el valor que desea otorgar.