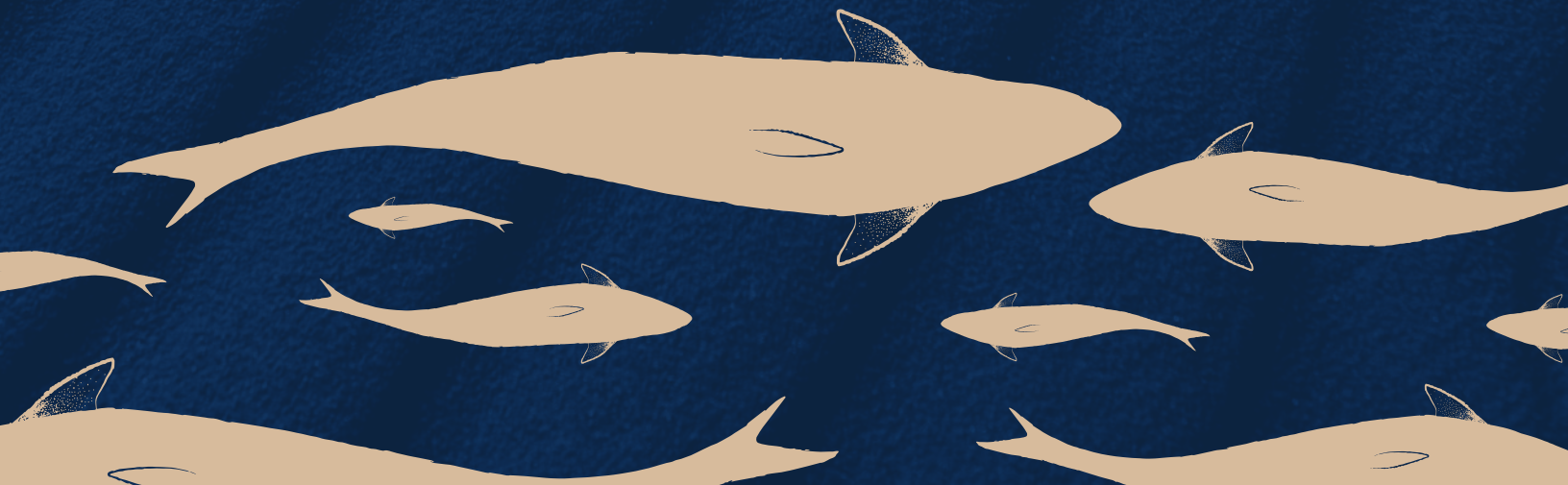


Marine Cayón

R E S T A U R A N T E
— E S T . 1 9 8 0 —

“MÁS DE 40 AÑOS DE TRADICIÓN”





ENTRADAS

CÓCTEL MAÑE CAYÓN

Camarones, pulpo y anillos de calamar en salsa Golf, acompañados de chips de Platano.

\$35.000

TOSTONES CON CAMARÓN

Cuatro (4) patacones rabosados y gratinados en salsa blanca con camarón.

\$34.500

CÓCTEL DE CAMARONES

\$29.500

CEVICHE MIXTO AL AJÍ AMARILLO

Combinacion de Camarón y Pescado en salsa de Ají Amarillo

\$29.500

CEVICHE DE CAMARONES

\$29.000

CEVICHE MIXTO

Combinacion de Camarón y Pescado en leche de tigre.

\$28.000

CEVICHE AL AJÍ AMARILLO

\$28.000

CEVICHE DE PESCADO

\$26.500

CARPACCIO DE PULPO

\$26.000

MEDIA SOPA DE PESCADO CON CAMARONES

\$22.000

PATACONES CON HOGAO

\$19.000

PATACONES CON SUERO

\$16.500

MEDIA SOPA DE PESCADO

\$15.000

MENÚ INFANTIL



FETUCCINI JUNIOR CON POLLO

\$27.000

MENÚ DE PESCADO

Palitos de pescado apanado con papas a la francesa y jugo de caja.

\$25.000

MENÚ DE POLLO

Palitos de pollo apanado con papas a la francesa y jugo de caja.

\$23.000

VEGETARIANOS

CORAL CROCANTE

Brócolis y coliflor apanados acompañados de nuestras salsas de la casa.

\$52.000

ARROZ ARRECIFE

Arroz cremoso con vegetales salteados, acompañado de ensalada y patacones.

\$43.000

FETUCCINI AL PESTO

\$32.000

ENSALADAS

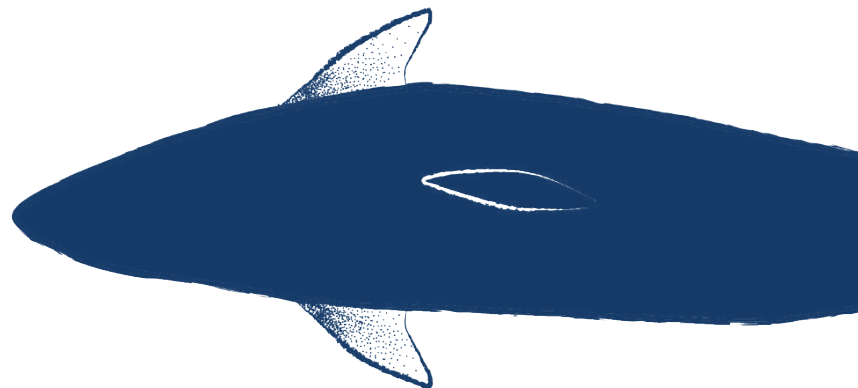
Acompañado de patacones

ENSALADA DE MARISCOS

\$53.000

ENSALADA DE CAMARÓN

\$44.500



ARROCES

Acompañados de patacones y ensalada, coronados con chips de plátano.

ARROZ DE LANGOSTINOS

\$57.500

ARROZ CALDOSO DE PULPO

\$55.500

ARROZ COCO MARISCOS

\$48.000

ARROZ CALDOSO DE MARISCOS

\$48.000

ARROZ CALDOSO DE CAMARONES

\$45.500

ARROZ COCO CAMARÓN

\$44.000

ARROZ DE MARISCOS

\$42.500

ARROZ DE CAMARONES

\$40.000

CAZUELAS Y SOPAS

Acompañadas de arroz blanco o de coco, y patacones.

CAZUELA DE LANGOSTINOS GRATINADA

\$69.500

CAZUELA DE LANGOSTINOS

\$64.000

CAZUELA DE PULPO

\$62.000

CAZUELA DE MARISCOS GRATINADA

\$60.500

CAZUELA DE MARISCOS

\$55.500

CAZUELA DE CAMARONES GRATINADA

\$55.000

CAZUELA DE CAMARONES

\$49.500

SOPA DE PESCADO CON CAMARONES

\$35.000

SOPA DE PESCADO

\$25.000

MARISCOS

Combinación de frutos del mar, camarón, calamar, caracol, mejillones, langostino y anillos de calamar, acompañados de patacones y ensalada.

MARISCOS GRATINADOS

\$53.500

MARISCOS AL AJILLO

\$52.500

MARISCOS LA PLANCHA

\$44.500

CALAMARES Y PULPOS

250gr de calamares O 350gr de pulpo acompañados patacones y ensalada.

ANILLOS MAÑE CAYÓN

Calamares, camarones y pulpo bañados en salsa de la casa.

\$68.000

ANILLOS DE CALAMARES AL AJILLO

\$54.500

ANILLOS DE CALAMARES APANADOS

\$53.000

PULPO GRATINADO

\$65.500

PULPO MAÑE CAYÓN

Pulpo salteado sobre cama de cayeye bañado en nuestra salsa de hogao.

\$65.000

PULPO AL AJILLO

\$61.500

ESPECIALES



ARROZ MAÑE CAYÓN

250gr de Salmon en salsa a elección, reposado sobre 300 gr de Arroz en la presentación de su gusto, acompado de patacones y ensalada.

\$72.000



TIMBAL DE MARISCOS

Combinación de sabores, 4 islas presentadas con mariscos en salsa, camarones y anillos de calamar al ajillo, langostinos y pulpo. Acompañado de arroz de coco y patacones.

\$66.000



PECERA REINA

Típico puré caribeño de guineo verde, y frutos del mar gratinados, coronados con langostinos apanados.

\$65.500



BANDEJA ESPECIAL MAÑE CAYÓN

Posta de pescado, Mariscos y langostinos al ajillo, arroz de mariscos, patacones y ensalada.

\$59.500



CROCANTES DEL MAR

Anillos de calamar y camarones apanados, acompañados de patacones

\$58.500



PECERA DE MARISCOS GRATINADA

\$55.000



BANDEJA MAÑE CAYÓN

\$54.500



CAYEYE MAÑE CAYÓN

Típico pure caribeño acompañado de posta pequeña de pescado frito y ensalada.

\$41.500

LANGOSTA

500gr en la elección de tu gusto, acompañada de patacones y ensalada. Preguntar por otros tamaños a disponibilidad.

LANGOSTA A LA TERMIDOR

\$102.500

LANGOSTA AL AJILLO

\$96.000

LANGOSTA A LA PLANCHA

\$87.500

LANGOSTINOS

250 gr en la elección de tu gusto, acompañados de patacones y ensalada.

LANGOSTINOS MAÑE CAYÓN

Langostinos, acompañado de pulpo y anillos de calamar al ajillo.

\$79.500

LANGOSTINOS GRATINADOS

\$75.500

LANGOSTINOS APANADOS

\$68.500

LANGOSTINOS AL AJILLO

\$66.000

CAMARONES

Pesca Local

300 gr en la preparación de tu gusto, acompañada de patacones y ensalada.

CAMARONES GRATINADOS

\$59.000

CAMARONES AL AJILLO

\$53.000

CAMARONES APANADOS

\$48.000

ENCOCADOS

Pescado o mariscos en típica salsa caribeña con leche de coco en cama de arroz blanco y patacones al mejor estilo Mañe Cayón.

ENCOCADO DE PULPO

\$61.500

ENCOCADO MAÑE CAYÓN

Porción de pescado en salsa de camarones y anillos de calamar

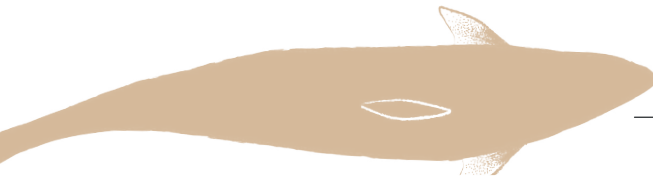
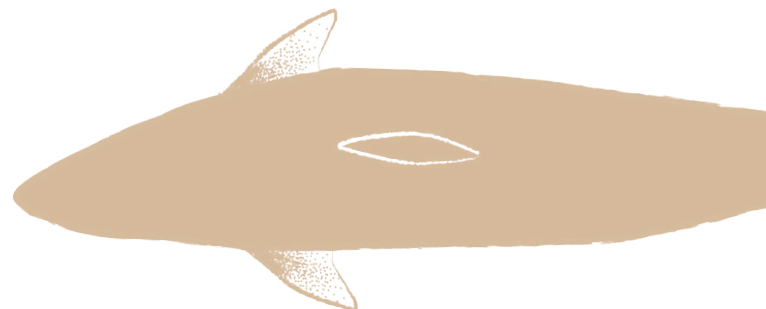
\$58.000

ENCOCADO DE PESCADO

\$50.000

ENCOCADO DE CAMARÓN

\$47.000





SIERRA

Pesca Local
Posta de 400gr en la elección de tu gusto, acompañada de patacones y ensalada.

SIERRA A LA MARINERA GRATINADA

\$74.000

SIERRA EN SALSA DE CAMARÓN GRATINADA

\$72.000

SIERRA A LA MARINERA

\$69.500

SIERRA SUDADA CON CAMARÓN

\$68.000

SIERRA EN SALSA DE CAMARÓN

\$64.000

SIERRA AL AJILLO

\$58.000

SIERRA SUDADA

\$57.500

SIERRA GRATINADA

\$57.000

SIERRA FRITA

\$52.500

SIERRA A LA PLANCHA

\$49.500

PARGO

Pesca Local
Pescado de 500gr en la elección de tu gusto, acompañado de patacones y ensalada. Preguntar por otros tamaños a disponibilidad.

PARGO A LA MARINERA GRATINADO

\$82.000

PARGO EN SALSA DE CAMARÓN GRATINADO

\$78.500

PARGO A LA MARINERA

\$75.000

PARGO SUDADO CON CAMARÓN

\$74.000

PARGO EN SALSA DE CAMARÓN

\$72.000

PARGO AL AJILLO

\$67.500

PARGO SUDADO

\$67.000

PARGO FRITO

\$61.000

PARGO A LA PLANCHA

\$ 60.000

SALMÓN

Importado
Porción de 250gr en la elección de tu gusto, acompañado de patacones y ensalada.

SALMÓN A LA MARINERA GRATINADO

\$74.000

SALMÓN EN SALSA DE CAMARÓN GRATINADA

\$70.000

SALMÓN A LA MARINERA

\$69.000

SALMÓN AL AJI AMARILLO CON CAMARÓN

\$67.000

SALMÓN EN SALSA DE CAMARÓN

\$65.500

SALMÓN FINAS HIERBAS

\$64.500

SALMÓN AL AJILLO

\$61.000

SALMÓN A LA PLANCHA

\$53.500

FILETE DE PESCADO

Pesca Local. 300gr en la preparación de tu gusto, acompañada de patacones y ensalada.

FILETE A LA MARINERA GRATINADO

\$69.500

FILETE EN SALSA DE CAMARÓN GRATINADO

\$64.000

FILETE A LA MARINERA

\$58.000

FILETE EN SALSA DE CAMARÓN

\$55.000

FILETE APANADO

\$53.500

FILETE AL AJILLO

\$51.500

FILETE A LA PLANCHA

\$42.500

FILETE DE POLLO ^{300gr}

Acompañado de papas a la francesa y ensalada.

FILETE DE POLLO EN SALSA CON CAMARÓN

\$44.500

FILETE DE POLLO GRATINADO

\$35.500

FILETE DE POLLO APANADO

\$35.500

FILETE DE POLLO A LA PLANCHAS

\$30.500

PASTAS

Elige tus pastas en salsa roja o blanca.

FETUCCINI CON LANGOSTINOS

\$61.000

LASAÑA POLLO CON CAMARÓN

\$50.000

FETUCCINI A LA MARINERA

\$44.500

LASAÑA A LA MARINERA

\$44.000

FETUCCINI CON CAMARONES

\$43.000

FETUCCINI AL PESTO CON CAMARONES

\$42.000

LASAÑA DE POLLO

\$36.500

FETUCCINI CON POLLO

\$34.000

ADICIONALES

**PORCIÓN DE ARROZ DE
CAMARÓN**

\$25.000

CAYEYE

\$15.000

PATACONES

\$10.000

PAPAS A LA FRANCESA

\$10.000

ARROZ DE COCO

\$10.000

ARROZ BLANCO

\$8.000

HOGAO

\$8.000

SUERO COSTEÑO

\$7.000

JUGOS & REFRESCOS

SODA FRUTOS AMARILLOS

\$15.000

SODA FRUTOS ROJOS

\$15.000

LIMONADA DE COCO

\$14.000

LIMONADA CEREZADA

\$13.000

LIMONADA DE HIERBABUENA

\$13.000

**TAMARINDO, MANDARINA,
MARACUYA Y LULO**

\$13.000

SODA MICHELADA

\$11.000

LIMONADA NATURAL

\$10.000

JUGO DE NARANJA

\$10.000

TE HATSU

\$9.000

GASEOSA PERSONAL 400ml

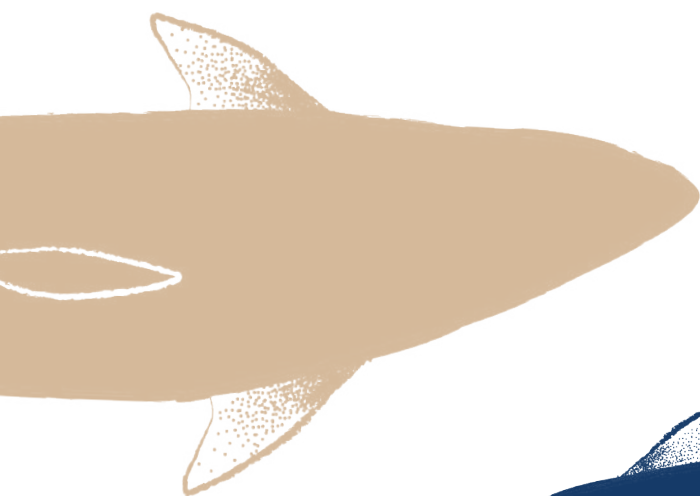
\$8.000

BOTELLA DE AGUA

\$8.000

GINGER O SODA

\$8.000



CERVEZA

JARRA DE REFAJO

\$44.000

STELLA ARTOIS

\$15.000

CORONA

\$14.000

HEINEKEN

\$14.000

CLUB COLOMBIA DORADA

\$11.000

AGUILA ORIGINAL

\$10.000

CÓCTELES

MOJITO CUBANO

\$20.000

MAI TAI

\$20.000

DAIQUIRÍ

\$20.000

CUBA LIBRE

\$18.000

CUBA LIBRE Sin alcohol

\$15.000

MOJITO Sin alcohol

\$15.000

LICORES & VINOS

WHISKEY OLD PARR 500 CC

\$160.000

WHISKEY BUCHANNANS 750 CC

\$200.000

VINO BLANCO DE LA CASA

\$120.000

VINO TINTO DE LA CASA

\$120.000

1/2 AGUARDIENTE

ANTIOQUEÑO

\$55.000

1/2 RON MEDELLIN

\$55.000

1/4 DE VINO TINTO O BLANCO

\$30.000

TRAGO DE WHISKEY

OLD PARR

\$18.000

TRAGO DE WHISKEY

BUCHANNANS

\$20.000

The logo for Mañe Cayón is written in a stylized, cursive script in a light brown color. It is positioned in the upper right quadrant of the page, above the restaurant's name and establishment year. The background features a large, faint, light gray anchor graphic that spans the left and center of the page, and several smaller, faint, light gray fish silhouettes at the bottom.

R E S T A U R A N T E
— E S T . 1 9 8 0 —

Mañe Cayón, un nombre que evoca sabor y autenticidad en la Perla del Caribe. Desde sus inicios, **Manuel Cayón Díazgranados** afectuosamente conocido como Mañe, se dedicó al mar, hasta convertirse en el Capitán de nuestro mar de sabores. Su vida ha sido un tributo a la pesca y a la gastronomía tradicional de Santa Marta, entregando su amor por la ciudad con el apoyo incondicional de su esposa, la Sra. Blanca y sus hijos, transformarán esa pasión en un legado familiar que hoy compartimos con ustedes, en cada receta y en cada espacio de nuestro restaurante.

Hoy, somos un punto de encuentro donde locales y visitantes pueden disfrutar de platos cargados de historia y sabor original. En cada bocado y cada sonrisa compartida, el legado de Mañe vive y celebra la riqueza de nuestra tierra.

