



RESTAURANTE
FUERTE SAN SEBASTIAN
DEL PASTELILLO



CLUB DE PESCA
CARTAGENA DE INDIAS

MENÚ



Fuerte San Sebastián Del Pastelillo

Fue construido por el ingeniero Juan Bautista Mc-Evan en el año de 1743 sobre las ruinas de la primera fortaleza de Cartagena, como parte del programa de reconstrucción ordenado por el Rey Felipe V de España, después del ataque de la flota inglesa comandada por el Almirante Edward Vernon en 1741 quien fue derrotado por Don Blas de Lezo, jefe de la defensa española en Cartagena.

Con su trazado irregular, el Fuerte del Pastelillo es un buen ejemplo de la arquitectura militar hispanoamericana porque se amolda al medio geofísico de la tierra (la punta de la isla de Manga) y no a fórmulas clásicas importadas de Europa. Tenía 31 cañones distribuidos a lo largo de sus tres murallas.

El nombre “Sebastián”, probablemente procede de la ciudad española en cuyas fortificaciones trabajaron Mac-Evan y el ingeniero Antonio de Arévalo; San Sebastián, también era el santo patrón de los conquistadores. La palabra “Pastelillo”, viene del término militar Pastel, que era un fuerte externo dominado por los castillos o baluartes del recinto.

San Sebastián del Pastelillo, junto con Santa Cruz de Castillogrande (hoy Club Naval), San Juan de Manzanillo (Casa de Huéspedes Ilustres), la Fortaleza de Barahona (Centro de Convenciones) y el Fuerte San Felipe de Barajas, defendían la bahía Interior. El Fuerte de San Fernando, la Batería de San José, y el Fuerte de Santa Ángel, (estos en Bocachica) defendían la entrada a la bahía de Cartagena. Existían otras fortificaciones que fueron destruidas por los ataques de piratas y corsarios.

ENTRADAS FRÍAS

CEVICHE DE PESCADO FRESCO

Cubos de pescado blanco marinados en jugo de limón seutil, ensalada de mango biche, ajíes dulces, cilantro y mariquitas de plátano verde.

\$ 34.000

CEVICHE DE CAMARON

Camarones marinados con limón y cebolla roja, salsa de tomates frescos de la casa, reducción de ron oscuro, carpaccio de aguacates, mariquitas de plátano verde y germinados de cilantro.

\$ 36.000

CRUDO DE ATÚN EN COLORES

Tataki de atún fresco rebozado en pimienta paraíso, fresco de cítricos, soya y jengibre, osmosis de patilla al Cointreau, sal en escamas y cabellito de papaya verde.

\$ 37.000

CARPACCIO DE PULPO A LA PIMIENTA ROSADA

Ensalada criolla de cebolla, pimentón, cilantro y jugo de limón, crema de aceitunas moradas, aceite de olivas y sal gruesa.

\$ 40.000

ENSALADA DE TOMATES

Todos los tomates del jardín, mézclum de lechugas, rúgula y espinaca, escabeche mozzarella fresca y albahaca, confitura de tomate y perlas negras de balsámico.

\$ 34.000

COLD APPETIZERS

CATCH OF THE DAY FRESH CEVICHE,

Criollo lime , Green mango salad, sweet chili slices, cilantro, plantain chips

\$ 34.000

SHRIMP CEVICHE

Home made fresh tomato ketchup, dark rum reduction, avocado carpaccio, plantain chips, cilantro sprouts

\$ 36.000

FRESH TUNA TATAKI

Paraíso pepper dust, fresh citric supreme, soy, ginger and lime nikkei sauce, Seasoned watermelon, Green papaya sweet "cabellito"

\$ 37.000

ROSE PEPPER OCTOPUS CARPACCIO,

Onion, bell pepper and lime "criolla" salad, black olive paste, bell pepper cream, Green oil.

\$ 40.000

ASSORTED TOMATO SALAD

Green leaves and citric vinaigrette, mozzarella and basil escabeche, sweet red tomato preserve and balsamic black pearls

\$ 34.000

ENTRADAS CALIENTES

LANGOSTINOS EN CARIMAÑOLA

Langostinos marinados con crema de ajos rostizados, envueltos en masa de yuca y fritos. Mojo criollo, Ruille de pimentón y suero costeño.

\$ 46.000

MUELAS DE CANGREJO

Salteadas en mantequilla clarificada con laminas de ajos, tallos de cebollín criollo y vino blanco. Servidas con bastones de pan frito y hojas frescas con vinagreta de limón criollo.

\$ 37,000

CALDITO DE CAMARONES

Sopa de camarones salteados con Arroz vegetales, maíz dulce y cilantro

\$ 33.000

MEDALLONES DE COLA DE LANGOSTA EN SALSA FRESCA DE CÍTRICOS

Reducción de soya y ajonjolí, ensalada de cebollas, pimentón y cilantro.

\$ 44.000

HOT APPETIZERS

PRAWN FILLED "CARIMAÑOLA"

Yucca root covered and deep fried prawns, sour cream, ruille, tomato and onion salsa.

\$ 46.000

"AL AJILLO" BUTTER SAUTÉED CRAB CLAWS,

Spring onion stalks, Green leaves mesclum with lime vinaigrette, grilled ciabatta.

\$ 37,000

SHRIMP "CALDITO"

Spiced broth with shrimp sautéed with rice, vegetables, corn and cilantro

\$ 33.000

GRILLED LOBSTER TAIL MEDALLION WITH FRESH CITRUS SAUCE

Soy, sesame and lime fresh sauce, bell pepper, cilantro and onion salad.

\$ 44.000

FUERTES PESCADOS Y MARISCOS

ENCOCADO DE JAIBA BLANCA, LANGOSTINOS Y MEJILLONES

Tomates y cebollas salteadas, reducción de leche de coco, jugo de limón y crocantes de yuca frita.

\$ 82.000

LANGOSTA A LA PARRILLA

Con mantequilla de ajo o pimentón (a su gusto). Servida con puré de papas criollas y ensalada fresca de vegetales

\$ 190 x gramo

PENNE RIGATE A LA LANGOSTA

Medallón de cola de langosta, Salsa de tomates y cebollas salteadas, bocconcini de mozzarella y germinados de albahaca.

\$ 53.000

ENSALADA DE ATÚN FRESCO

Lomo de atún marinado con limón, aceite de olivas y perejil, sellado a su gusto y servido con escabeche de aceitunas negras y verdes, mézclum de tomates y hojas frescas, huevo cocido a 68°C. y vinagreta de mostaza de Dijon.

\$ 48.000

FILETE DE PESCADO A LA CREOLE

Marcado a la parrilla y bañado con salsa cremosa de vegetales salteados, tomates y aromas del caribe servido con arroz con titoté y patacones de plátano verde.

\$ 75.000

MAIN DISHES FISH AND SEAFOOD

WHITE CRAB MEAT "ENCOCADO" WITH PRAWNS AND MUSSELS

Prawn and mussel flambé coconut milk reduction, lime juice, crispy yuca chips and lemon drops

\$ 82.000

GRILLED LOBSTER

*Garlic or bell pepper and paprika butter, yellow potato pure, green leaves salad
Or the preparation of your choice*

\$ 190 x gramo

SPECIAL PENNE RIGATE

Lobster tail sliced medallion, cherry tomato and onion sautéed, fresh mozzarella and basil micro greens

\$ 53.000

MARINATED SEARED TUNA SALAD

Black and green olive escabeche, tomato and green leaves mesclum, creamy boiled egg, green beans, parmentier potatoes and Dijon mustard vinaigrette

\$ 48.000

CREOLE STYLE FISH FILLET

Grilled and wrapped in plantain leaves, creamy vegetable sauce, tomato and Caribbean spices. Coconut dark rice, plantain deep fried "patacones"

\$ 75.000

FILETE DE PESCADO EN CALDILLO DE PESCADOR

Marinado con aceite de coco y sellado a la plancha, mejillones y camarones flambeados con ron oscuro, puré cremoso de ñame al titoté y caldo aromatizado con ron y pimienta de olor.

\$ 83.000

FILETE DE PESCADO EN SALSA VERDE

Marcado a la parrilla y bañado con salsa verde de puerros, albahaca, cilantro y jugo de limón. Arroz crocante con maíz dulce y ensalada de tomates y germinados.

\$ 75.000

FILETE DE PESCADO ALBARDADO CON TOCINETA CROCANTE

Arroz cremoso de cebollas, cebollas caramelizadas, puntas de espárragos y tomates cherry.

\$ 75.000

FESTIVAL DE MARISCOS

Clásico del restaurante, parrilla de Langosta, Filete de pescado, langostinos y pulpo marinados con crema de ajos tostados y limón criollo, cake de jaiba y parmesano. Ensalada fresca con vinagreta de cítricos, patacones de plátano verde y arroz con titoté

\$ 98.000

ATÚN EN COSTRA DE AJONJOLÍ BLANCO Y NEGRO

Levemente sellado a la pimienta rosada, puré de plátano maduro cilantro y jengibre, mézclum de lechugas, rúgula y aderezo de limón criollo

\$ 75.000

SEARED FISH FILLET IN FISHERMAN'S STYLE BROTH

shrimp and mussels dark rum flambé, Ñame and roasted coconut pure, fish and seafood broth with rum reduction, sweet chili and cilantro.

\$ 83.000

GRILLED FISH FILLET WITH GREEN SAUCE

White wine reduction, green onion, leeks and basil sauce, lemon drops, crispy rice and sweet corn sauté, cherry tomatoes and micro greens salad.

\$ 75.000

CRISPY BACON WRAPPED WHITEFISH FILLET

Creamy onion rice green asparagus, cherry tomatoes and caramelized onions

\$ 75.000

ASSORTED SEAFOOD AND FISH GRILLED FESTIVAL

Lobster, prawns, octopus and white fish fillet, grilled crab cake, deep fried plantain "patacones", coconut rice and fresh salad

\$ 98.000

WHITE AND BLACK SESAME SEED AND ROSE PEPPER COVERED TUNA

Mashed sweet plantain with ginger and cilantro, fresh leaves mesclum with citrus vinaigrette.

\$ 75.000

LANGOSTINOS CRUJIENTES

Marinados con crema de ajos tostados y limón, rebozado crocante con ralladura de limón y Salsa de corozo y ajés dulces

\$ 88.000

LANGOSTINOS FLAMBEADOS AL RON OSCURO

Con pétalos de cebolla, tomates cherry y yerbabuena, flambeados con ron añejo, servidos con enyucado y reducción de tamarindo y coco.

\$ 88.000

LANGOSTINOS AL COCO

A la plancha y bañados con salsa de curry cremoso, manzana verde y pimienta negra.

\$ 88.000

CAZUELA DE MARISCOS

Langosta, langostinos, camarones, pulpo, conchas y cubos de pescado, leche de coco, reducción de vino blanco y cilantro fresco.

\$ 85.000

RISOTTO NEGRO DE LANGOSTINOS Y CALAMARES

Cremoso, con calamares en su tinta y langostinos flambeados, champiñones y espárragos salteados, reducción de balsámico y crocante de parmesano.

\$ 85.000

ARROZ CON MARISCOS

Arroz meloso de grano corto, Langostinos, mejillones, conchas, pescado y calamares salteados, reducción de vino blanco y azafran.

\$ 85.000

CRUNCHY PRAWNS WITH COROZO REDUCTION

Roasted garlic marinated, tart and sweet corozo reduction and green leaves salad

\$ 88.000

DARK RUM FLAMBÉED PRAWNS

Tomatoes and onion petals, yucca root cake, tamarind and coconut milk reduction, fresh basil and peppermint leaves

\$ 88.000

COCONUT STYLE PRAWNS

Seared and served with curry style creamy sauce with green apple and black pepper.

\$ 88.000

COLOMBIAN SEAFOOD SOUP

Seafood and coconut milk soup, grilled lobster, prawns, octopus, mussels and shrimp cooked to perfection with cubes of fish, white wine reduction and cilantro

\$ 85.000

BLACK SQUID AND PRAWN RISOTTO

Sautéed Prawns with tomatoes and asparagus over a creamy squid ink and calamari risotto with mushrooms, balsamic reduction, parmesan cookie and green basil oil

\$ 85.000

SEAFOOD AND FISH SHORT GRAIN RICE

Juicy paella style rice presentation, prawns, mussels, clams fish and calamari sautéed with paprika, white wine and saffron reduction

\$ 85.000

CARNES

PAVÉ DE RABO DE TORO A LOS AROMAS DE LA POSTA NEGRA CARTAGENERA

* SERVIDO A SU SANTIDAD
EL PAPA FRANCISCO I
EN SU VISITA A CARTAGENA

Rabo de toro braseado con las especias de las indias, puré de yuca, tomates y cebollas salteadas y reducción de vino tinto y panela.

\$ 70.000

MEDALLÓN TRUFADO DE LOMO DE RES

Al aroma de la trufa, pimienta negra y perejil, cocido a punto y servido sobre risotto de hongos y albahaca.

\$ 67.000

MEDALLONES DE LOMO EN SALSA DE POSTA NEGRA CARTAGENERA

Cocido a término, bañado con salsa de posta, cake de plátano maduro y queso criollo.

\$ 67.000

ANGUS CERTIFIED RIBEYE

A la parrilla con mantequilla o sal gruesa, Papas criollas rostizadas y salteadas con cebollín y paprika y vegetales grillados.

\$ 105.000

BEEF

Cartagenero style ox tail pave **Served to his Holiness* *The Pope Francis the First* *during His visit to Cartagena*

Braised ox tail served with yuca root puré, sautéed onions and tomatoes, red wine sweet reduction with spices.

\$ 70.000

TRUFFLE BEEF SIRLOIN *MEDALLION*

Truffle aromatized sirloin steak, black pepper and parsley, cooked to medium and served with mushrooms and Portobello risotto and basil leaves

\$ 67.000

GRILLED SIRLOIN STEAK *“POSTA NEGRA* *CARTAGENERA STYLE”*

Served with sweet plantain cake with criollo cheese and fresh salad

\$ 67.000

ERTIFIED ANGUS RIBEYE

Grilled with butter or coarse salt, roasted yellow potatoes with paprika and parsley, served with grilled vegetables.

\$ 105.000

AVES

SUPREMA DE POLLO CON CHIMICHURRI DE ACEITUNAS Y TOMATES SECOS

En parrilla hasta los 72°C, chimichurri de aceitunas moradas, pimienta rosada y tomates secos, servido con puré de papa criolla y mézclum de tomates y hojas frescas.

\$ 53.000

VEGETARIANO

PORTOBELLO

Braseado a blanco, relleno de espinacas, puerros y espárragos salteados al olivo, puré de papas criollas, aceite de albahaca y mézclum de hojas frescas.

\$ 41.000

POULTRY

GRILLED CHICKEN BREAST SUPREME BLACK OLIVE AND SUN DRIED TOMATOES CHIMICHURRI

Rose pepper, yellow potato pure and fresh leaves salad with citrus vinaigrette

\$ 53.000

VEGETARIAN

PORTOBELLO

Braised with herbs and filled with spinach, leeks and asparagus with olive oil, yellow potato pure, green basil oil and fresh leaves salad

\$ 41.000

POSTRES

PIE DE COCO A LA MODA

El mejor de Cartagena, tarta crocante horneada al punto, dulce de coco y leche artesanal con aroma a la sutil mezcla de especias del caribe, helado de vainilla y láminas de coco fresco.

\$18.000

VOLCÁN DE CHOCOLATE A LA CARTAGENERA

Cremoso coulant de chocolate con centro liquido, nibs de cacao y almendra, salsa de dulce de leche, helado de suero costeño y sal en escamas.

\$ 20.000

SOPA DE MANGO

Sopa fría de mangos maduros, infusión de jengibre y pimienta de olor, crema fresca, pan de España y sorbete de corozo y limón.

\$ 19.000

MILHOJAS DE GUAYABA

Capas de masa philo horneadas al aceite de olivas, dulce de guayaba agria, helado de limonada de coco, cascós de guayaba y limón.

\$ 19.000

ALEGRÍA

Explosión de granos de millo tostado y anís, recubiertos de caramelo de panela, helado con vetas de arequipe y tejas de coco.

\$ 19.000

Los precios INCLUYEN
el 8% de Ipoconsumo

DESSERTS

COCONUT PIE AND VANILLA ICE CREAM

Crunchy tart shell filled with coconut and milk sweet preserve, Caribbean spice mixture fresh coconut slice. Served with Vanilla Ice cream

\$ 18.000

CHOCOLATE DECADENT MOLTEN VOLCANO

Chocolate cake, creamy chocolate filling, cacao nibs, roasted almonds, caramel sauce, sour cream Ice cream, coarse salt

\$ 20.000

MANGO SOUP

Cold mango soup in ginger and all spice infusion, cream fraiche, rum infused sponge cake, corozo and lemon sorbet

\$ 19.000

GUAVA, PHILO AND OLIVE OIL LAMINATED PASTRY

Sour guava preserve, preserved guava and lemon wedges, coconut and lemonsorbet

\$ 19.000

ALEGRÍA

Millo cereal roasted grains, dark raw sugar with coconut and anise, Colombian caramel ice cream and coconut tuiles.

\$ 19.000

Prices INCLUDE
DAT 8% of Ipoconsumo



San Sebastian Del Pastelillo's Fort

Constructed by the engineer Juan Bautista Mc Evan in 1743, upon the ruins of the first fort built in Cartagena, as part of the reconstruction program ordered by the Spanish King Felipe V, after the attack of the english fleet Comanded by Admiral Edward Vernon in 1741, defeated by don Blas de Lezo, comander in chief of the spanish defense in Cartagena.

its irregular traced, the Pastelillo's fort is a good example of the military hispanic american arquitecture because it adapts to the enviroment of the land (the corner of manga's island), and not to the classic formulas imported by europe. The fort had 31 cannons distributed around the three walls.

the name of San Sebastian, also was the conquero's saint patron. the word "Pastelillo" comes from the military term pastel, which means external fort, controlled by castles and inclosures bastions.

San Sebastian del Pastelillo, together with the forts, Santa Cruz de Castillo Grande, (today the naval club), San Juan de Manzanillo (vip guests house), the Barahona fort, (convention center), and san Felipe de Barajas fort, defended the interior bay of Cartagena.

The forts of San Fernando, the battery of San José, and the Santa Angel fort as well located in Bocachica, defended the bay's entrance. There were other forts destroyed by the pirates and corsairs.



RESTAURANTE FUERTE SAN SEBASTIAN DEL PASTELILLO



CLUB D PESCA

Fue fundado en 1956, destacandose todo el tiempo como el más importante y antiguo de Cartagena y entre los más famosos en el área del Caribe. Ha atendido a SS Juan Pablo II, los Reyes de España, Holanda, Belgica y 36 jefes de Estado, entre otras personalidades.

FACILIDADES DE LLEGADA

Contamos con un parqueadero privado para 80 vehiculos. Muelle para recibir embarcaciones hasta de 100 pies de eslora.

CAPACIDAD DE LAS AREAS

Sala de Juntas con aire acondicionado para 15 personas, Muelle con capacidad para 150 personas, Comedor con Aire acondicionado para 25 personas, Tres garitas para cenas de parejas., Arbol con capacidad para 50 personas, Carpa Bar con capacidad para 60 personas

HORARIO - AMENIZACION MUSICAL

Abierto todos los dias de 12:00 M hasta las 11:00 pm

Música en vivo:

Jueves a Sabado de 8:00 pm a 11:30 pm

Established since 1956, standing out through time as the most important and traditional restaurant in Cartagena, and among the most famous in the Caribbean. It has served late Pope John Paul II, the king and queen of Spain, Holland, Belgium and 36 Head of State, among other celebrities.

ARRIVAL FACILITIES

We count with a private parking lot for 80 vehicles, and a private dock to receive any kind of marine craft up to 100 feet long.

AREA CAPACITY

Board Meeting Room with air conditioning for 15 people, Private dock with a capacity for 150 people, Dining Room with air conditioning for 25 people, Three private fort valleys facing the bay for couples, Area surrounding the big rubber tree for 50 people, Bar area with a capacity for 60 people

SERVICE HOURS AND LIVE MUSIC

Open everyday from 12 noon to 11pm.

Live music:

Thursdays, Fridays and Saturdays from 8pm to 11:30pm

RNT N° 37793
CM-OD-001



CATEGORÍA
CALIDAD
TURISTICA



Manga, Fuerte de San Sebastián del Pastelillo
Teléfono: (57) (5) 651-7400 - Celular: 321 727 9856
Visítenos en: www.clubdepesca.com
Cartagena de Indias, Colombia

Síganos en:

