



ME NÚ





Construido en la década 1950, el Club Náutico de Colsubsidio es uno de los lugares turísticos más emblemáticos de Paipa, Boyacá. Nuestro restaurante es un lugar mágico, lleno de historia y con una vista privilegiada del Lago Sochagota, el icono del turismo y del deporte náutico de la región. El entorno y diseño del espacio crean un ambiente ideal para escapar de la rutina y disfrutar de la belleza de la flora, fauna y las montañas que lo rodean.

Disfruta de nuestra amplia selección de cortes a la parrilla y nuestras especialidades de frutos del mar. Nuestros Chefs diseñaron este menú con una gran variedad de platos contemporáneos y de autor, adaptando técnicas y sabores intensos que buscan sorprender a los amantes del buen comer. Seleccionamos ingredientes únicos y de la región para crear una nueva experiencia que hace parte de la ruta gastronómica del complejo turístico de Colsubsidio en Paipa, Boyacá.

¡ Bienvenidos!

PARA EMPEZAR

CREMA DE JAIBA

\$21.000

Salteado de carne de jaiba con crema, fondo de pescado y crocante de parmesano.

SOPA DE TOMATE Y STRACCIATELLA

\$19.500

Tomates asados a las brasas, pesto de almendras y queso, hilado de búfala de libre pastoreo.

CREMA DE CALABAZA, COCO Y JAMÓN SERRANO

\$19.500

Ahuyama al horno con curry, jengibre terminado con leche de coco y jamón serrano.

CREMA DE ESPÁRRAGOS

\$19.000

Con tocineta crocante, queso azul y espárragos.





PARA COMPARTIR

GYOZAS DE SALTADO

\$31.000

A nuestro estilo seis empanadas en masa wontón rellenas de carne al sillao, acompañadas de salsa de cerveza negra y miel.

BRIE AL HORNO

\$41.000

Queso semi maduro al horno con salsa de uchuvas y arándanos acompañado de tostones de pan.

CARPACCIO DE SALMÓN

\$35.300

Finas láminas de salmón aderezadas, naranja, limón, pimientas y oliva, acompañadas de emulsión de alcaparras.

NUESTRO CHICHARRÓN

\$19.700

Puré de maduro, suero costeño y chicharrones.

EMPANADAS DE JAIBA Y CAMARONES

\$28.000

Empanadas de jaiba y camarones, acompañadas de ají de la casa y limón.

EMPANADAS DE CARNE

\$15.000

Trío de empanadas acompañadas de ají de la casa y limón.

CARIMAÑOLAS DE QUESO

\$28.000

Cuatro carimañolas de queso, acompañadas de suero costeño.

TARTAR DE ATÚN ROJO

\$35.300

Atún rojo marinado en soya, sésamo, jengibre, aguacate, quinoa toteada y crocantes de puerro.

TIRADITO DE PULPO

\$35.300

Finas láminas de pulpo con aceite de morrones y aguacate a la parrilla.

LOS CEVICHE

CEVICHE DEL CARIBE

\$32.500

Camarones, calamares y pulpo con crema agria, maduro frito, limón y cilantro.

CEVICHE DE RÓBALO

\$31.500

Pescado blanco al estilo peruano, aderezado con jugo de limón, cebollas coloradas y cilantro.

CEVICHE DE MARISCOS AL ROCOTO

\$32.800

Pulpo, camarones y pescado blanco marinados en leche de tigre de ají rocoto, limón y cilantro.

COCTEL PLAYERO DE CAMARONES

\$29.600

Clásico coctel de las playas del Caribe en salsa rosada, cebolla y cilantro.





NUESTRA PESCADERÍA

CAZUELA DEL CARIBE

\$55.000

Inspirada en el Caribe colombiano, mariscos en fondo de langosta y langostinos, con leche de coco, acompañada de arroz titoté, patacón y aguacate.

SALMÓN QUINOA

\$59.000

200g encostrado en quinoa y salsa de gulupa.

ATÚN ENCOSTRADO

\$61.000

200g de atún encostrado en chí y quinoa, marinado ensillao.

RÓBALO CON MADURITO

\$54.000

200g de róbalo con salsa de leche de coco, maduro frito y aceite de cilantro.

PARGO ROJO FRITO

\$95.000

550g aprox. de pargo entero marinado con hierbas de azotea, achiote y ajillo.

CHICHARRÓN DE RÓBALO

\$54.000

200g de róbalo crocante, marinado y frito, acompañado de salsa de ajillo cremoso.

ENCOCADO DE TRUCHA

\$47.500

Trucha asada terminada en salsa de camarones con leche de coco.

TRUCHA A LA PLANCHA

\$46.000

Trucha asada terminada en salsa a elección, acompañado de ajillo o mantequilla de hierbas.

Elige un acompañamiento:

Arroz con coco, zanahorias baby glaseadas, puré de papa y coliflor rostizado, vegetales salteados, ensalada de la casa, papas a la francesa con cáscara, cayeye de maduro y patacón.

LAS PAELLAS

NUESTRA PAELLA DE MARISCOS

\$61.000

A nuestro estilo con camarones, mejillones, pescado blanco, calamar, almejas y vegetales.

PAELLA DE CARNES

\$59.500

A nuestro estilo con lomo de res, cerdo, pollo, chorizo español y vegetales.

PAELLA DE VEGETALES

\$49.000

Preparación de vegetales seleccionados con un toque de nuestra región en fondo de verduras.





NUESTRAS CARNES

DENVER STEAK

300g de corte de res magro, con chimichurri de morrones asados.

\$49.000

TOMAHAWK PARA DOS

Bife con hueso de 800g madurado por 21 días, servido con mantequilla de romero y cuatro acompañamientos a escoger.

\$146.000

BIFE DE COLITA DE CUADRIL

300g de corte de res madurado, acompañado de chimichurri de morrones asados.

\$51.500

COSTILLAS DE CERDO CRUJIENTES

Toteadas al horno y acompañadas con salsa bourbon.

\$52.000

T-BONE STEAK

500g de corte madurado de res, terminado en mantequilla de romero.

\$89.000

LOMO AL CILANTRO

200g de lomo encostrado en pimienta negra, coriandro y terminado en mantequilla de vino, cilantro y ajo.

\$56.400

POLLO ROSTIZADO

Medio pollo deshuesado a la parrilla terminado con mojo de hierbas.

\$42.000

HAMBURGUESA

150g de carne de la casa, tocineta crocante, mermelada de cebolla, queso mozzarella, queso cheddar, salsa de Jack Daniels, pan brioche y papas a la francesa.

\$37.000

SÁNDIWH PHILLY CHEESESTEAK

A nuestro estilo con carne de res, cebolla, dip de pepinillos y salsa cheddar.

\$39.000

Elige un acompañamiento:

Arroz con coco, zanahorias baby glaseadas, puré de papa y coliflor rostizado, vegetales salteados, ensalada de la casa, papas a la francesa con cáscara, cayeye de maduro y patacón.

PASTAS

MARINERA

Preparada en salsa pomodoro con variedad de mariscos.

\$45.000

CARBONARA

Salsa cremosa a base de huevo con tocineta y queso parmesano.

\$29.000

NAPOLITANA

A base de tomate y albahaca.

\$25.500

BOWLS Y ENSALADAS

BOWL DE QUINOA

Quinoa toteada, aguacate, garbanzos, pepino, espárragos, mango y aderezado con vinagreta de la casa.

\$25.000

BOWL DE VEGETALES Y SEMILLAS

Quinoa toteada, aguacate, apio, maíz, arvejas, champiñones, tomates secos, semillas de girasol y queso paipa aderezado con vinagreta de la casa.

\$27.500

BOWL ARROZ INTEGRAL Y VEGETALES

Sobrecama de arroz integral, espárragos, zanahoria baby, mango, brócoli, berenjena y zucchini.

\$26.000

LA HUERTA

Mix de lechugas, quinoa, tomates cherry, semillas de chía, aguacate, supremas de naranja y zanahorias baby.

\$20.000

TRUCHA AHUMADA

Mix de lechugas, tomate cherry, aguacate, trucha ahumada, vinagreta de menta y semillas de chía.

\$35.000

ADICIONALES

Acompaña tu selección con uno de los siguientes productos

Pollo a la parrilla

\$9.900

Camarones salteados

\$16.600

Lomo de res

\$18.600

Salmón

\$14.900





PARA LOS NIÑOS

MINI HAMBURGUESAS

\$21.000

Dos pequeñas hamburguesas de res de 65g, hechas a la plancha con queso mozzarella y servidas en pan artesanal, acompañadas con papas a la francesa.

DEDITOS DE PESCADO APANADOS

\$23.500

Cuatro deditos de pescado apanados en panko, acompañados con papas a la francesa.

MINI BABY BEEF

\$25.500

100g de filete de lomo hecho a la plancha acompañado con papas a la francesa.

PASTA CARBONARA

\$23.000

Salteada con tocineta y queso parmesano.

PASTA BOLOGNESA

\$24.000

Acompañada de carne de res en salsa a base de tomate chonto.

PASTA DE POLLO

\$23.000

Pasta larga salteada con pollo, crema y queso parmesano.

LO DULCE

MILHOJA DE AREQUIPE \$16.000

BUDINCITO DE ALMOJABANA \$15.800

MOUSSE DE GUANABANA \$12.000

TORTA DE CHOCOLATE \$16.000

GALLETA CALIENTE CON HELADO \$18.000

HELADO ARTESANAL

Helados elaborados con 100% productos orgánicos, cultivados por campesinos de diferentes regiones de Colombia.

1 SABOR \$7.300 2 SABORES \$12.800

BEBIDAS

LIMONADA NATURAL \$5.200

JUGO DE NARANJA \$6.100

JUGO EN LECHE \$5.700

JUGO EN AGUA \$4.400

GASEOSAS \$5.600

AGUA EN BOTELLA \$4.100

LULADA \$11.000





SODAS

ARAZÁ Y GULUPA	\$9.900
UVA ISABELLA	\$9.900
LIMONADA DE PANELA	\$9.900
FRUTOS ROJOS	\$9.900
FRUTOS AMARILLOS	\$9.900

CERVEZAS

CLUB COLOMBIA	\$7.100
AGUILA	\$6.200
AGUILA LIGHT	\$6.200
POKER	\$6.200
HEINEKEN	\$9.300
HEINEKEN CERO	\$6.200
CORONA	\$10.200
STELLA ARTOIS	\$10.200
BRUDER ESPECIAL	\$15.200
TRES CORDILLERAS	\$11.500

Estos precios incluyen el 8% del impuesto al consumo nacional.