



Calle de las Damas

A esta pintoresca callecita se la conoció en épocas coloniales con el nombre de "Nuestra Señora de los Ángeles". Hoy se enseñoorea en los mitos y leyendas cartageneras, al decir que en ella apareció - en una antigua casona- la venerada imagen de la Virgen de la Candelaria, el día 2 de febrero del año 1608.

Fue bendecida por el papa Juan Pablo II cuando visitó esta ciudad de antología en 1986.

Cuenta el mito que Felipe II, rey de España, al ver lo costoso de las murallas de Cartagena, desde la vieja Sevilla, se levantó en la punta de los pies y con catalejo en mano gritó: "¡Cojones, dónde está Cartagena que no la veo!". Posteriormente, disfrazado de dama cortesana se hospedó en esta callejuela, y de allí el nombre mitológico de "Calle de las Damas".

En esta misma calleja se encuentra una imponente casona, donde vivió el acuñador de monedas Alonso Turrillo Yebra, quien fundó la Casa de la Moneda en el año de 1924; él acuñó en oro, plata y cobre, escudos, doblones y coronas, consideradas obras de artes de la numismática de la colonia.

Aquí, una regia mansión andaluza, que guarda en la centuria de los tiempos el añejo encanto del Caribe, te enamora, te seduce y atrapa en la nostalgia de la historia y el buen gusto, al convertir los frutos de la naturaleza en verdaderas y exquisitas obras culinarias, donde el sabor y el aroma están presentes en el "Restaurante Palo Santo". Allí la vida se delicia con el buen comer y beber, en la tradición cartagenera, bajo la sombra de un farol colonial, en el solariego patio de esta regia mansión.

Y si no me crees... ven y te cuento.



Mueve tus Sentidos

Menú Palo Santo Todo Incluido

Deléitate con todos los platos de nuestra carta. Selecciona el menú que más te guste y además disfruta con tus invitados dos horas de bar abierto.

\$98.000 por persona
(impuesto incluido)
Aplican restricciones:
para grupos máximo de 10 personas.



Ensaladas

Ensalada caprese

Medallones de mozzarella sobre tomates rojos, aceitunas negras, albahaca, orégano y aceite de oliva.

\$19.800*

Ensalada de la casa

Deliciosa combinación de lechugas tiernas, mozzarella, tomate, champiñones y vinagreta de mostaza dulce.

\$17.800*

Ensalada cesar con camarones

Clásica ensalada con lechugas tiernas, croutones, queso parmesano y aderezo de anchoas con camarones.

\$33.000*

Ensalada Baltasar

Carpaccio de champiñones con albahaca, queso parmesano, tomate finamente picado, variedad de aceitunas, aceite de oliva y limón.

\$19.900*

Champiñones al ajillo gratinados

\$19.800*

Cremas

Cremas naturales

\$ 9.800*

Cremas de pescado con camarones

\$19.900*



**Todos nuestros precios incluyen el impuesto de consumo.*

Cositas Ricas

Mix de mariscos PaloSanto

Camarones y anillos de calamar apanados con salsa tártara o al ajillo.

\$38.900*

Muelitas de cangrejo

Deliciosas muelitas preparadas al ajillo o con vinagreta de mostaza dulce.

\$22.900*

Ceviche de corvina

Conservada en zumo de limón, cebollas, pimentones y cilantro. Acompañado con tostones de plátano verde.

\$21.800*

Anillos de calamar a la Romana

Rebosados y acompañados con salsa tártara.

\$24.600*

Coctel de camarones

Delicias del mar en salsa de tomate con zumo de limón, cebolla roja y brandy.

\$23.900*

Camembert PaloSanto

Crujientes trozos de queso Camembert con ajonjolí y uchucas en almíbar.

\$21.900*

Carpaccio de salmón

\$23.900*

Picada tradicional PaloSanto

Disfruta nuestros ahumados en un solo plato y acompañalos con patacones y suero costeño *(Recomendado para dos personas)*

\$24.900*

Alitas de pollo ahumadas

\$19.300*

Tapitas españolas

(Recomendada para dos personas)

\$39.900*

Tapitas españolas y media botella de vino

(Recomendada para dos personas)

\$68.900*

Tabla de quesos y media botella de vino

\$64.900*

Tabla de quesos

\$28.900*

**Todos nuestros precios incluyen el impuesto de consumo*

Especiales Palo Santo

PaloSanto especial con copa de vino

\$54.900*

PaloSanto al romance con media botella de vino

(recomendado para parejas)

\$134.900*

PaloSanto al romance con una botella de vino

(recomendado para parejas)

\$154.900*

PaloSanto al romance con botella de vino espumoso

(recomendado para parejas)

\$159.800*

Mini - Carta

Entradas

Crema natural de temporada, ceviche de corvina o ensalada de la casa PaloSanto (combinación de lechugas tiernas, champiñones, mozzarella y tomate con aderezo de mostaza dulce.)

Plato Fuerte

Filete de Pescado en infusión de limón.

Filete de pollo bañado en salsa de uchucas.

Lomo de cerdo en salsa de tamarindo.

Acompañamiento

Puré de papas y vegetales salteados.

Postre del día

**Todos nuestros precios incluyen el impuesto de consumo*



Pastas

Primavera

Espagueti o penne con tomate, albahaca, mozzarella y aceite de oliva.

\$24.900*

Carbonara

Espagueti o penne con tocineta, queso parmesano y salsa blanca.

\$24.900*

Marinera

Espagueti o penne con frutos del mar en salsa vizcaina y vino blanco.

\$31.900*

Bolognesa

Espagueti o penne con carne molida, salsa napolitana, especias aromáticas y queso parmesano.

\$26.900*

Pomodoro

Espagueti o penne en pasta de tomate al natural con albahaca.

\$24.900*

Arrabiata

Espagueti o penne en salsa de tomates frescos y ajíes rojos.

\$24.900*

**Todos nuestros precios incluyen el impuesto de consumo*



Pescados y Mariscos

Filete de robalo al ajillo

Filete de robalo a la plancha en salsa de vino blanco y ajo.
Acompañado con papas al perejil o en puré y vegetales salteados.

\$46.800*

Filete de pescado a la milanesa

Delicioso filete apanado, acompañado con papas a la francesa,
vegetales salteados y salsa tártara.

\$37.900*

Filete de robalo a las finas hierbas

Filete de robalo en salsa blanca con especias aromáticas.
Acompañado con papas al perejil o puré y vegetales salteados.

\$47.800*

Filete de robalo a la Cartagenera

Típico filete de robalo a la plancha guisado con cebollas, tomates y
zumo de coco. Acompañado con arroz titoté y vegetales salteados.

\$49.900*

Filete de salmón mediterráneo

Filete de salmon con guisado de albahaca y tomate. Acompañado
con papas al perejil o en puré y vegetales salteados.

\$47.900*

Filete de robalo a la Menier

Filete de robalo salpimentado, bañado en mantequilla de limón y
espolvoreado con perejil.
Acompañado con papas al perejil o en puré y vegetales salteados.

\$46.900*

Filete de pescado a la marinera

Frutos del mar en su salsa, bañando un delicioso filete de pescado.
Acompañado con arroz titoté y vegetales salteados.

\$48.900*

Cazuela de mariscos

Típica cazuela hecha con leche de coco y con frutos del mar al
gratín. Acompañada con arroz titoté y patacones.

\$46.900*

Langostinos Saganaky

Deliciosa fusión greco-árabe con langostinos U15 en zumo de tomate,
cebolla verde, ajo, mozzarella y ouzo. Acompañados con tabouleh,
humus, baba ganush, pan persa y arroz con almendras.

\$58.900*

**Todos nuestros precios incluyen el impuesto de consumo.*

Langostinos Yane

Langostinos U15 bañados en una reducción de salsa de ostras con vino blanco y espolvoreados con ajonjolí tostado. Acompañados con arroz titoté y vegetales salteados.

\$56.900***Langostinos al limón**

Langostinos U15 bañados en mantequilla de limón y cebollines criollos. Acompañados con arroz titoté y vegetales salteados.

\$53.900***Langostinos Cartageneros**

Tradicional receta cartagenera de langostinos U15 bañadas en salsa de maracuyá. Acompañados con tostones de platano verde, arroz titoté y vegetales salteados

\$57.900***Trucha ahumada****\$39.900*****Arroz Cartagenero con mariscos**

Típica y tradicional receta de arroz a la marinera.

\$40.900***Especial fantasia del mar Cartagenero**

Disfrute toda nuestra variedad de langostinos en un solo plato y una langosta. Acompañelos con tostones de plátano y vegetales salteados.
(Recomendado para dos personas)

\$126.900*

Langostas (500 gr. Aproximadamante)

Con una copa de vino de cortesía

Langosta Termidor**\$150/Gr.*****Langosta a la Cartagenera**

(langosta bañada en frutos del mar y leche de coco)

\$178/Gr.***Langosta Grille****\$143/Gr.*****Langosta al Ajillo****\$155/Gr.***

**Todos nuestros precios incluyen el impuesto de consumo.*



Carnes

Lomo al tamarindo	\$39.900*
Medallones de lomo fino bañados en salsa de tamarindo. Acompañado con papas al perejil o en puré y vegetales salteados.	
Lomo a las tres pimientos	\$39.900*
Medallones de lomo fino en salsa de pimienta roja, verde y negra. Acompañado con papas al perejil o puré y vegetales salteados.	
Lomo en champiñones	\$41.500*
Medallones de lomo fino en salsa de champiñones con papas a la francesa y vegetales salteados.	
Lomo en salsa de brevas y queso azul	\$41.900*
Medallones de lomo fino, bañados en una deliciosa salsa de conserva de brevas y queso azul. Acompañados con papas al perejil o en puré y vegetales salteados.	
Lomo en reducción de vinagre balsámico	\$41.900*
Acompañado con papas al perejil o en puré y vegetales salteados.	
Filet Mignon	\$41.900*
Lomo fino rodeado de fina tocineta y bañado en salsa de champiñones. Acompañados con papas al perejil y vegetales salteados.	
Brochetas de lomo PaloSanto	\$41.900*
Deliciosas brochetas de lomo fino bañadas en nuestra salsa mixta de tamarindo y tres pimientos. Acompañados con papas a la francesa y vegetales salteados.	
Posta Cartagenera	\$44.900*
Tradicional receta cartagenera de posta de res en su salsa, acompañada con arroz titoté y vegetales salteados.	
Costillas de cerdo ahumadas	\$44.900*
Lomo fino ahumado en salsa de vino tinto y pimienta	\$47.900*

**Todos nuestros precios incluyen el impuesto de consumo.*

Aves

Pollo con champiñones

Filete de pollo bañado en salsa de champiñones. Acompañado con papas a la francesa y vegetales salteados.

\$35.900*

Pollo en salsa de duraznos

Filete de pollo bañado en la tradicional salsa de duraznos. Acompañado con papas a la francesa y vegetales salteados

\$34.900*

Menú Infantil

Deliciosos trozos de lomo fino a la plancha, o nuggets de pollo. Acompañado con caritas felices de papa frita y ensalada de tomate y zanahoria.

Postre: Copa de helado.

Bebida: Jugo natural, gaseosa o malteada

\$28.900*

Postres

Pie de coco

\$ 8.900*

Pie de coco con helado

\$13.900*

Esponjado de maracuyá

\$9.300*

Cheese cake de maracuya

\$12.500*

Brownie con helado

\$12.500*

Copa de helado

\$ 8.900*

**Todos nuestros precios incluyen el impuesto de consumo.*

Porciones Adicionales

Patacones	\$ 4.800*
Papas al perejil	\$ 4.900*
Vegetales salteados	\$ 4.900*
Papas a la francesa	\$ 6.900*
Arroz titoté	\$ 6.800*

Bebidas

Limonada de coco	\$ 8.900*
Limonada natural	\$ 4.300*
Limonada cerezada	\$ 5.200*
Jugos en leche	\$ 5.800*
Jugos en agua	\$ 5.200*
Agua natural	\$ 4.200*
Agua con gas	\$ 4.800*
Malteada	\$ 7.800*
Café opera	\$ 7.800*
Gaseosas	\$ 3.900*
Ginger o Tónica	\$ 4.800*

Bebidas Alternativas

Agua de aloe vera	\$ 9.900*
Agua de aloe vera con sabor a Lychee	\$ 9.900*
Té helado con frutos rojos, verde con miel y negro con limón	\$ 9.900*

**Todos nuestros precios incluyen el impuesto de consumo.*

Salads

Capresse salad

Mozzarella cheese medallions, red sliced tomatoes, black olives, basil, oregano with olive oil dressing.

\$19.800*

PaloSanto salad

Fresh mixed greens, mozzarella cheese, tomato, mushrooms and sweet mustard vinaigrette dressing.

\$17.800*

Cesar salad with shrimp

Fresh lettuce, croutons, shredded parmesan cheese, shrimps and anchovy dressing.

\$33.000*

Baltasar salad

Mushroom carpaccio with basil, parmesan cheese, tomatoes, olive oil and lemon juice dressing.

\$19.900*

Gratinéed mushrooms in garlic sauce

\$19.800*

Creams

Cream of vegetables soup

\$ 9.800*

Fish soup with shrimp

\$19.800*

**All our prices include taxes.*



Appetizers

PaloSanto seafood mix Shrimp and squid rings fried in batter or with garlic.	\$38.900*
Crab legs With garlic or sweet mustard vinaigrette.	\$22.900*
Seabass ceviche Marinated in lemon juice, onion, paprika and coriander. Served with green plantain chips.	\$21.800*
Fried squid rings or shrimp Fried in batter and served with tartar sauce.	\$24.600*
Shrimp or squid coctel In tomato sauce, marinated with lemon juice, red onions and brandy.	\$23.900*
PaloSanto camembert Crispy pieces of camembert cheese with sesame seed and uchucas syrup.	\$21.900*
Salmon carpaccio	\$23.900*
Smoked wings chicken	\$19.300*
Tapitas españolas <i>(Recommended for two)</i>	\$37.900*
Tapitas españolas with ½ bottle of wine <i>(Recommended for two)</i>	\$68.900*
Cheese platter with ½ bottle of wine	\$64.900*
Cheese platter	\$28.900*

**All our prices include taxes.*

Palo Santo Specials

Specialty with glass of wine

\$54.900*

Palosanto "romance" with 1/2 bottle of wine
(Recommended for two)

\$134.900*

Palosanto "romance" with a bottle of wine
(Recommended for two)

\$154.900*

Palosanto "romance" with a bottle of champagne

\$159.800*

Menu

Entrees

Season cream vegetables soup or PaloSanto salad (fresh mixed greens, mozzarella cheese, tomato, mushrooms and sweet mustard vinaigrette dressing).

Main course

Fish fillet marinated in lemon juice
Grilled chicken breast with uchuva sauce
Pork sirloin with tamarindo sauce

Sides

Mashed potatoes and sautéed vegetables.

Dessert

**All our prices include taxes.*



Spaghetti

Spring spaghetti

With tomato, basil mozzarella cheese and olive oil.

\$24.900*

Carbonara spaghetti

With bacon, shredded parmesan cheese and white sauce.

\$24.900*

Spaghetti mariniera

With seafood in Biscayan and white wine sauce.

\$31.900*

Spaghetti with bolognese

Ground beef, napolitana sauce, aromatic herbs and shredded parmesan cheese.

\$26.900*

Spaghetti pomodoro

With basil and mashed tomatoes.

\$24.900*

Spaghetti Arrabiata

With red pepper and mashed tomatoes

\$24.900*

**All our prices include taxes.*



Fish And Seafood

Sea-bass with garlic

Grilled fish fillet (Robalo fish) with white wine and garlic sauce. Served with parsley potatoes and sautéed vegetables.

\$46.800*

Fish fillet alla milanese

Fried in batter, served with french fries, sautéed vegetables and tartar sauce.

\$37.900*

Sea-bass with fine herbs

Grilled fish fillet with white sauce and aromatic herbs. Served with parsley or mashed potatoes and sautéed vegetables.

\$47.800*

Sea-bass Cartagena style

Grilled fish fillet with onions, tomatoes and coconut milk sauce. Served with coconut rice and sautéed vegetables.

\$49.900*

Salmon mediterranean style

Fish fillet cooked with basil and tomatoes. Served with parsley or mashed potatoes and sautéed vegetables.

\$47.900*

Sea-bass fillet menière

Marinated fillet with lemon butter and parsley. Served with parsley or mashed potatoes and sautéed vegetables.

\$46.900*

Fish fillet marinière

Seafood sauce over a grilled fish fillet. With coconut rice y sautéed Vegetables.

\$48.900*

Seafood caserole

Traditional gratin seafood soup. Served with coconut rice and fried plantains.

\$46.900*

Saganaky prawns

Greek-Arabic fusion style of prawns U15 in tomato juice, green onion, garlic, mozzarella cheese and uozo. Served with tabouleh, hummus, baba ganush, pita bread and almond rice.

\$58.900*

**All our prices include taxes.*

\$53.900

Yane prawns

Prawns U15 with a sauce made of oyster and white wine reduction, sprinkled with toasted sesame seeds. Served with coconut rice and sautéed vegetables.

\$56.900***Prawns with lemon**

Dressed in lemon butter with creole onions with coconut rice and sautéed vegetables.

\$53.900***Cartagena´s prawns**

Prawns U15 with passion fruit sauce. Served with green plantain chips, coconut rice and sautéed vegetables.

\$57.900***Palosanto Sea fantasy´s**

Prawns and lobster in the same plate. Served with green plantain chips and sautéed vegetables. *(Recommended for two)*

\$126.900***Smoked Trout****\$39.900*****Sea food rice Cartagena style**

Our delicious traditional recipe.

\$40.900*

Lobster

(500 gr. Aprox.)



Courtesy glass of wine

Termidor Lobster**\$150/Gr.*****Cartegena´s Lobster**

With sea fruit and coconut milk.

\$178/Gr.***Grille Lobster****\$143/Gr.*****Lobster with Garlic****\$155/Gr.***

**All our prices include taxes.*



Meat

Sirloin steak with tamarindo sauce

Medallions dressed with tamarindo sauce. Served with parsley or mashed potatoes and sautéed vegetables.

\$39.900*

Three pepper style sirloin steak

Medallions in red, green and black pepper sauce. Served with parsley or mashed potatoes and sautéed vegetables.

\$39.900*

Sirloin steak with mushrooms

Medallions in mushroom sauce, served with French fries and sautéed vegetables.

\$41.500*

Sirloin steak with brevas and blue cheese sauce

Medallions dressed with brevas confiture and blue cheese sauce. Served with parsley or mashed potatoes and sautéed vegetables.

\$41.900*

Sirloin steak in balsamic vinegar reduction

Served with parsley or mashed potatoes and sautéed vegetables.

\$41.900*

Filet Mignon

With bacon in mushroom sauce. Served with parsley potatoes and sautéed vegetables.

\$41.900*

PaloSanto brochette

Steak brochettes with red, green and black pepper and tamarindo sauce. Served with french fries or boiled potatoes.

\$41.900*

Cartagenera´s Posta

Our traditional posta in sauce. Served with coconut rice and sautéed vegetables.

\$44.900*

Smoked pork ribs

\$44.900*

Smoked Sirloin with red wine and pepper

\$47.900*

**All our prices include taxes.*

Chicken

Mushroom sauce

Chicken fillet with mushrooms sauce. Served with french fries and sautéed vegetables.

\$35.900*

Chicken in peach tree sauce

Chicken fillet with our traditional peach tree sauce. Served with french fries and sautéed vegetables.

\$34.900*

Children's Menu

Fillet griddle or chicken nuggets. Served with potato "happy faces" and tomatoes and carrots.

Dessert: Ice cream

Beverage: Fresh fruit juice in milk or milkshake

\$28.900*



**All our prices include taxes.*

Desserts

Coconut pie	\$ 8.900*
Coconut pie with ice cream	\$13.900*
Passion fruit dessert	\$ 9.300*
Passion fruit cheese cake	\$12.500*
Brownie and ice cream	\$12.500*
Ice cream	\$ 8.900*

Side Dishes

Fried plantains	\$ 4.800*
Parsley potatoes	\$ 4.900*
Sautéed vegetables	\$ 4.900*
French fries	\$ 6.900*
Coconut rice	\$ 6.800*



**All our prices include taxes.*


Cold Beverages

Coconut lemonade	\$ 8.900*
Cherry lemonade	\$ 5.200*
Natural Lemonade	\$ 4.300*
Fresh fruit juice in milk	\$ 5.800*
Fresh fruit juice in water	\$ 5.200*
Bottle water	\$ 4.200*
Sparkling Bottle water	\$ 4.800*
Milk shake	\$ 7.800*
Opera coffee	\$ 7.800*
Coke	\$ 3.900*
Ginger or Tonica	\$ 4.800*

Organic Cold Beverages

Aloe vera drink	\$ 9.900*
Lychee flavored aloe vera drink	\$ 9.900*
Hatsu red fruits infussion, green tea with honey and black tea with lemmon juice	\$ 9.900*

**All our prices include taxes.*



Dear customer: according to Colombian legislation, in this restaurant we suggest tipping. You may either accept or modify this according to the quality of our service.

*Prices include taxes of 8%.
Prices don't include 10% suggested service tip.
We are certified by icontec.*

