

Bienvenidos al restaurante Koguiwa.

Deseamos brindarte la mejor
experiencia gastronómica.
Por favor contactar e informar si
tiene intolerancia a algún alimento
para hacer algo que se ajuste a sus
necesidades



ENFOCA EL
CÓDIGO QR Y
HAS TU PEDIDO

Welcome to Koguiwa restaurant.

We want to give you the best
gastronomic experience
Please contact and inform if you
have intolerance to any food to
make something that suits your
needs



FOCUS ON THE
QR CODE AND
PLACE YOUR
ORDER

ENSALADAS

ENSALADA SENDA \$32.000

- Mix de lechuga orgánica, tomates deshidratados, rábanos encurtidos, crutones de pan artesanal, aguacate, uchuvas, zanahoria, semillas de ajonjolí, vinagreta al gusto.

ENSALADA MEDITERRANEA \$32.000

- Mix de lechuga orgánica, aceitunas verdes, garbanzo, pepino, tomate cherry, queso curado, cebolla roja, pimentón morrón, vinagreta al gusto.

ENSALADA CRUJIENTE. \$32.000

- Mix de lechuga organiza, lentejas crocantes, queso costeño curado, crutones de pan artesanal, rábano, tomate Cherry, uchuva, berenjenas ala plancha, vinagreta al gusto

ENSALADA FRUTOS SECOS \$32.000

- Mix de lechuga orgánica, zanahoria, maní, uvas pasas, almendras, semillas girasol, tomate Cherry, aguacate, rábano encurtido, vinagreta al gusto.

ENSALADA DE ATÚN \$42.000

- Mix de lechuga orgánica, atún curado, queso curado, tomate cherry, zanahoria, carambolo encurtidos, uvas pasas, vinagreta al gusto.

VINAGRETAS DE LA CASA

VINAGRETA DE MARACUYA
VINAGRETA MIEL MOSTAZA
VINAGRETA ALBAHACA



SALADS

SENDA SALAD \$32.000

Mix of organic lettuce, dehydrated tomatoes, pickled radish, bread croutons, avocado, cape gooseberries, carrot, sesame seeds, vinaigrette.

MEDITERRANEAN SALAD \$32.000

Mix of organic lettuce, green olives, chickpeas, cucumber, cherry tomatoes, cured cheese, red onion, bell pepper, vinaigrette.

CRUNCHY SALAD \$32.000

Mix of organic lettuce, crispy lentils, cured costeño cheese, bread croutons, radish, cherry tomatoes, cape gooseberries, grilled eggplant, vinaigrette.

DRIED FRUITS SALAD \$32.000

Mix of organic lettuce, carrot, peanuts, raisins, almonds, sunflower seeds, cherry tomatoes, avocado, pickled radish, vinaigrette.

TUNA SALAD \$42.000

Mix of organic lettuce, cured tuna, cured cheese, cherry tomato, carrot, pickled star fruit, raisins, vinaigrette to taste.

HOUSE VINAIGRETTES

Passion fruit vinaigrette
Honey mustard vinaigrette
Basil vinaigrette



ENTRADAS

PATACONES SENDA. \$16.000

Porción de patacones con suero y sofrito de la casa.

CANASTILLA SALPICÓN. \$28.000

Cinco canastilla de plátano verde, con salpicón de pescado típico de la región.

LANGOSTINOS AL HORNO \$31.000

Langostinos cocidos en mantequilla de hierbas acompañados de salsa verde

EMPANADAS DE JAIBA \$28.000

TOSTADA DE ATÚN \$41.000

Tostada de pan de la casa, atún, crema de aguacate, lechuga, berengena, repollo y rábanos encurtidos

HAMACAS. \$30.000

Pescado apanado crocantes con patacones acompañado de suero y picante de la casa

CEVICHE

CEVICHE DE PESCADO \$55.000

Filete de pescado cocido en zumo de limon con pimiento rojo, cebolla roja en pluma, maíz tierno y aguacate, acompañado de patacones

CREMOSO DE CAMARONES. \$55.000

250 gr de camarones coctel acidulados en salsa inglesa rosa, acompañados de patacones.



STARTERS

SENDA PATACONES \$16.000

Fried plantain with sour cream and vegetables.

CANASTILLA SALPICÓN \$28.000

Fried plantain with fish salad.

BAKED SHRIMP \$31.000

Baked king prawns in herb butter accompanied by green sauce.

CRAB EMPANADAS \$28.000

TUNA TOAST \$41.000

Homemade bread toast, tuna, avocado cream, lettuce, eggplant, cabbage and pickled radishes

HAMACAS. \$30.000

Crispy breaded fish with patacones (fried plantain) accompanied by sour cream and house salsa

CEVICHE

FISH CEVICHE \$55.000

Fish fillet cooked in lime juice with red pepper, finely sliced red onion, sweetcorn and avocado, accompanied by patacones (fried plantain).

SHRIMP COCKTAIL \$55.000

250g shrimp cocktail acidulated in Marie Rose sauce, accompanied by patacones (fried plantain).



PESCADOS Y MARISCOS

FILETE AFRODITA. \$64.000

Filete de robalo de 220 gr, acompañado con arroz arbóreo cremoso cocidos en bizque de langostinos con arvejas y garbanzos, pure de aguacate y chips.

FILETE PRIMAVERA \$62.000

Filete de robalo de 220 gr, en salsa de lulo, con vegetales al wok y papa amarillas salteadas.

FILETE ENCOSTRADO \$65.000

Filete de robalo de 220 gr encostrado en harina de maíz choclo y hierbas regionales, en salsa de maracuyá, acompañado de vegetales y pure mixto de papa criolla, ahuyama y plátano amarillo.

SIERRA KOGUIWA \$60.000

Filete de sierra de 220 gr sellado y cocido con mantequilla de romero, servido con polenta de maiz y salteado de champiñones, tomates cherrys y perejil.

SIERRA APANADA \$60.000

Filete de sierra de 220 gr apanado, frito servido en salsa de pimentón amarillo, arroz de coco y ensalada de la casa.

PESCADOS Y MARISCOS

PUNTA AGUJA \$62.000

• Pesca del día de 220 gr, sellado en mantequilla de tomillo, queso mozzarella, servido en patacones, con puré de aguacate, anillos de cebolla, tomates horneados, lechuga fresca, papas amarillas fritas.

PARGO COSTEÑO \$65.000

• Pargo platero frito, acompañado de arroz de coco, patacones y ensalada de la casa.

LANGOSTINOS SALSA CRIOLLA \$65.000

Langostinos cocidos en sofrito típico de la región, acompañado de pure de cayeye con queso costeño y chips.

LANGOSTINOS AL AJILLO \$65.000

Langostinos cocidos al estilo ajillo, acompañados de arroz de coco patacones y ensalada.

GUAJIRO \$65.000

Langostinos cocidos en salsa de maracuyá curry y leche de coco, acompañados de patacones y arroz cremoso a base de pescado.

CAZMELA DE MARISCOS \$76.000

Mariscos cocidos en fumet de pescado, bisque de langostino y leche de coco, gratinada con queso mozzarella y parmesano. Acompañado de arroz de coco y patacones.

ARROZ DE MARISCOS \$65.000

Mariscos cocidos en fumet de pescado y bisque de mariscos, aromatizado con cilantro, acompañado de patacones.

FISH AND SEAFOOD

FILETE AFRODITA \$64.000

220g fish of the day accompanied by creamy Arborio rice cooked in a king prawn bisque with peas and chickpeas, mashed avocado and plantain chips.

FILETE PRIMAVERA \$62.000

220g fish of the day in a lulo sauce with stir-fried vegetables and sautéed potatoes.

FILETE ENCOSTRADO \$65.000

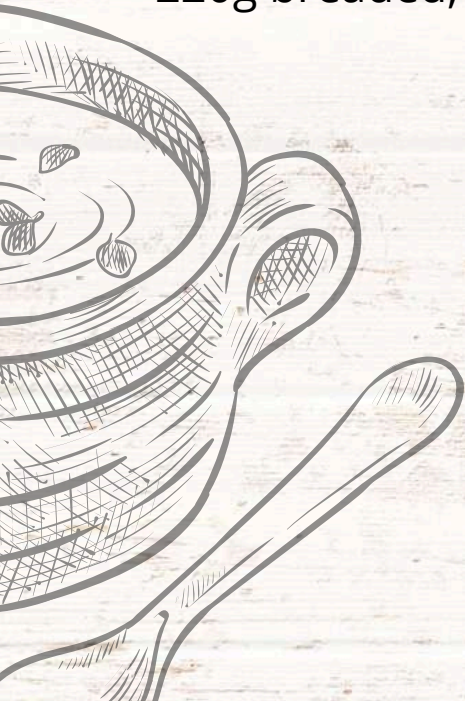
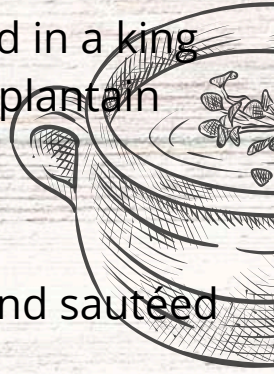
220g fish of the day encrusted in choclo sweetcorn flour with regional herbs served in a passion fruit sauce accompanied by vegetables and mix mash.

SIERRA KOGUIWA \$60.000

220g seared filet cooked with rosemary butter, served with corn polenta and sautéed mushrooms, cherry tomatoes, and parsley.

BREADED SIERRA \$60.000

220g breaded, fried sierra steak served in yellow paprika sauce, coconut rice and house salad.



FISH AND SEAFOOD

PUNTA AGUJA \$62.000

220g fish of the day sealed in thyme butter with mozzarella, patacones, mashed avocado, onion rings, baked tomatoes, fresh lettuce and fries.

COSTEÑO SEA BREAM \$65.000

Fried snapper bream accompanied by coconut rice, patacones (fried plantain) and house salad.

CREOLE WING PRAWNS \$65.000

Prawns cooked in a typical regional sauce, accompanied by cayeye puree with costeño cheese and chips.

GARLIC PRAWNS \$65.000

King prawns cooked garlic style, served with coconut rice, patacones and salad.

GUAJIRO \$65.000

King prawns cooked in a passion fruit sauce curry and coconut milk, accompanied by patacones (fried plantain) and creamy rice in fish stock.

SEAFOOD CASSEROLE \$76.000

Seafood cooked in a fish fumet, king prawn bisque and coconut milk, au gratin with mozzarella and parmesan. Accompanied by coconut rice and patacones (fried plantain)

SEAFOOD RICE \$65.000

Seafood cooked in a fish fumet and seafood bisque, aromatized with cilantro and accompanied by patacones (fried plantain).



CARNES Y AVES

LOMO PASIÓN \$66.000

• Lomo fino de res de 250gr con salsa de vino tinto y café orgánico, acompañado de puré mixto (papa criolla, ahuyama, platano) y vegetales de temporada salteados.

BABY BEEF. \$58.000

• Lomo fino de res de 250gr cocido a la parrilla, con salsa verde a base de vinagre, acompañada de ensalada y papas de fritas.

HAMBURGUESA KOGUIWA. \$49.000

• Carne Angus, tocineta, queso mozzarella, vegetales clásicos, pan artesanal, acompañada de mayonesa de cilantro y papas fritas.

ALBÓNDIGAS. \$51.000

• Carnes Angus marinada en especias típicas de la región, cocidas en salsa pomodoro y gratinadas con queso, acompañadas con ensalada y papas fritas.

POLLO CANTOR \$52.000

• Suprema de pollo 250gr sellada, servida en salsa de champiñones y finas hierbas, acompañada de puré amarillo y vegetales de temporada cosidos al wok.

EL PLACER \$66,000

• Lomo fino en medallones, servido en salsa de queso con vino acompañado con papas amarillas y verduras la grill de la huerta.

POLLO AL HORNO \$58.000

• Suprema de pollo 200gr cocida al horno con tocino, en salsa de pesto rojo, acompañada de pure mixto (ahuyama, papa, platano maduro y vegetales de temporada salteados al wok.

MEAT AND POULTRY

LOMO PASION \$66.000

250g fine beef loin with a red wine and organic coffee sauce, accompanied by creamy mash and sautéed seasonal vegetables.

BABY BEEF. \$58.000

250g fine beef loin cooked on the grill with a green vinegar sauce accompanied by salad and fries.

KOGUIWA HAMBURGER. \$49.000

Angus meat, bacon, mozzarella cheese, classic vegetables, artisanal bread, accompanied by cilantro mayonnaise and fries.

MEATBALLS. \$51.000

Angus meat marinated in typical regional spices, cooked in pomodoro sauce au gratin with cheese, accompanied by salad and fries.

POLLO CANTOR \$52,000

250g chicken supreme served with a mushroom and herb sauce, mash and seasonal stir-fried vegetables.

EL PLACER \$66,000

Fine tenderloin in medallions served in a blue cheese sauce, accompanied by yellow potato and grilled vegetables from the garden.

ROAST CHICKEN \$58.000

250g chicken supreme roasted in the oven with bacon in red pesto sauce, accompanied by mix mash and seasonal stir-fried vegetables.

EMPAREDADOS

SANDWICH DE JAMÓN Y QUESO \$24.000

Pan de la casa, jamón, queso mozzarella y vegetales clásico acompañado de papas fritas.

SANDWICH DE POLLO \$42.000

Pan artesanal blanco con mayonesa alioli de cebolla ahumada, suprema de pollo 200gr, con queso mozzarella, lechuga, tomate, cebolla caramelizada, tocineta ahumada, acompañados de papas fritas.

PASTAS

CARBONARA \$50.000

Pasta fresca, tocineta ahumada, queso parmesano terminada con huevo criollo

BOLOÑESA. \$52.000

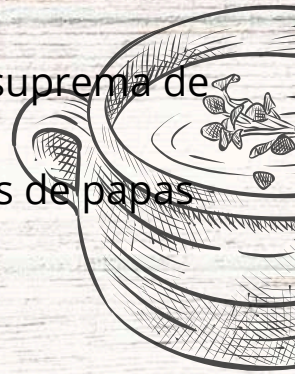
Pasta fresca, carne molida tipo Angus, cocida en salsa pomodoro y queso parmesano

MARINERA. \$54.000

Pasta fresca, mariscos cocidos en salsa pomodoro, hierbas frescas y queso parmesano.

PASTA DE CAMARONES \$52.000

Pasta artesanal de camarones al ajillo, en salsa de vino blanco.



SANDWICHES

HAM AND CHEESE SANDWICH \$24.000

Homemade bread, ham, mozzarella cheese and classic vegetables accompanied by fries.

CHICKEN SANDWICH \$42.000

Artisanal white bread with mayonnaise, smoked onion aioli, 200g chicken supreme, with mozzarella cheese, lettuce, tomato, caramelized onion, smoked bacon, accompanied by French fries.

PASTAS

CARBONARA \$50.000

Fresh pasta, smoked bacon, parmesan cheese and finished with a free-range egg.

BOLOGNESE \$52.000

Fresh pasta, minced Angus beef, cooked in a pomodoro (tomato) sauce and parmesan cheese

SEAFOOD \$54.000

Fresh pasta, seafood cooked in a pomodoro (tomato) sauce, fresh herbs and parmesan cheese.

SHRIMP PASTA \$52.000

Artisan pasta with garlic shrimp, in white wine sauce.

VEGETARIANO

AGUACATE VEGANO \$24.000

Láminas de aguacate con tabule de quinua, acompañada de patacones.

CEVICHE DE GARBANZO VEGANO \$31.000

Garbanzo escalfado, pepinos, aguacate, cebolla morada y vegetales de temporada, acidulados en limón thaiti, acompañados de patacones.

ARROZ EL WOK VEGETARIANO. \$38.000

Vegetales de temporada cocidos al wok y mezclados con arroz blanco con salsa de soja y leche de coco, berenjena apanada.

AREPA A LA PARRILLA. \$31.000

Arepa blanca a la parrilla, con aguacate acompañada de vegetales de temporada cocidos al wok.

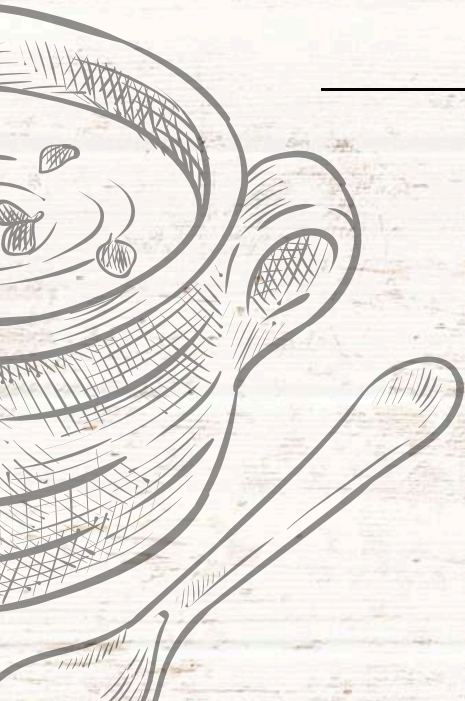
POSTRES \$22.000

PREMIO SENDA

CHEESECAKE DEL DIA

PANNA COTTA DEL DIA

POSTRE DEL DIA



VEGETARIAN

AVOCADO VEGAN \$24.000

Finely sliced avocado with quinoa tabouleh, accompanied by patacones (fried plantain)

CHICKPEA CEVICHE. \$31.000

Poached chickpeas, cucumbers, avocado, red onion and seasonal vegetables, acidulated in tahiti lime, accompanied by patacones.

VEGETARIAN WOK RICE. \$38.000

Seasonal stir-fried vegetables mixed with white rice in soy sauce and coconut milk, accompanied by breaded eggplant.

GRILLED AREPA. \$31.000

White grilled arepa with avocado accompanied by seasonal stir-fried vegetables.

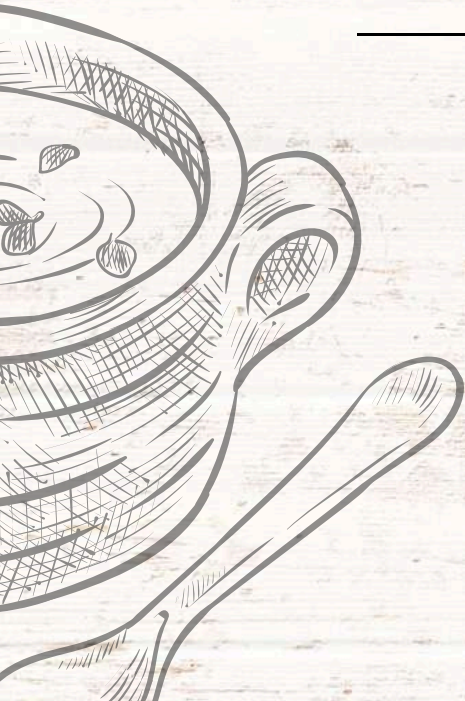
DESSERTS \$22.000

SENDA PRIZE

PASSION FRUIT OF THE DAY

PANNA COTTA OF THE DAY

DESSERT OF THE DAY



PIZZA ARTESANAL

PARMIGIANA \$34.000

SALSA POMODORO, MOZZARELLA,
BERENJENAS, QUESO PARMESANO,
OREGANO.

CARBONARA \$40.000

SALSA ALFREDO, TOCIENTA, MOZZARELLA,
OREGANO.

CAMARONES \$44.000

SALSA POMODORO, MOZZARELLA,
CAMARONES, ESPINACA.

HAWAIANA \$41.000

SALSA POMODORO, MOZZARELLA, PIÑA,
JAMON, OREGANO.

MARGARITA \$32.000

SALSA POMODORO, MOZZARELLA,
ALBAHACA, ACEITE DE OLIVA.

PEPPERONI \$38.000

SALSA POMODORO, MOZZARELLA,
PEPPERONI, ALBAHACA.

CUATRO CARNES \$44.000

SALSA POMODORO, MOZZARELLA, SALAMI,
PEPPERONI, TOCINETA, JAMON, OREGANO.

ATUN \$42.000

SALSA POMODORO, MOZZARELLA, ATUN,
ACEITUNAS, TOMATE, CEBOLLA, OREGANO.

BEBIDAS SIN ALCOHOL

AGUA NORMAL	\$7.000
AGUA CON GAS	\$7.000
AGUA TÓNICA	\$8.000
COCA COLA ORIGINAL	\$8.000
COCA COLA ZERO	\$8.000
SPRITE	\$8.000
SODA	\$8.000
JUGO NATURAL	\$10.000
JUGO NATURAL EN LECHE	\$16.000
BATIDOS	\$16.000
LIMONADA NATURAL	\$16.000
LIMONADA CEREZADA	\$16.000
LIMONADA DE COCO	\$16.000
LIMONADA DE HIERBABUENA	\$16.000

NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

NORMAL WATER	\$7.000
GAS WATER	\$7.000
TONIC WATER	\$8.000
COCA COLA ORIGINAL	\$8.000
COCA COLA ZERO	\$8.000
SPRITE	\$8.000
SODA	\$8.000
NATURAL JUICE	\$10.000
NATURAL JUICE IN MILK	\$16.000
MILKSHAKES	\$16.000
NATURAL LEMONADE	\$16.000
CHERRY LEMONADE	\$16.000
COCONUT LEMONADE	\$16.000
MINT LEMONADE	\$16.000

CÓCTELES COCKTAILS

CUBA LIBRE	\$26.000
CUBA LIBRE RON CALDAS	\$28.000
CUBA LIBRE HAVANA CLUB	\$32.000
MARGARITA	\$30.000
MARGARITA DE MARACUYA	\$30.000
MARGARITA DON JULIO	\$48.000
MOJITO	\$26.000
DAIKIRI	\$26.000
GIN AND TONIC GORDONS	\$30.000
GIN AND TONIC TANQUERAY	\$30.000
GIN AND TONIC HENDRICK'S	\$38.000
PIÑA COLADA	\$30.000
PIÑA COLADA HAVANA CLUB	\$32.000
MARY'S AFRODITA	\$30.000
SOUTHSIDE GORDON'S GIN	\$32.000
LEMON DROP VODKA	\$30.000
COCO LOCO	\$30.000
BLOODY MARY	\$30.000
SOUTH SIDE BEEFEATER GIN	\$30.000

CERVEZAS

AGUILA ORIGINAL	\$9.000
AGUILA LIGHT	\$9.000
CLUB COLOMBIA	\$9.000
CORONA	\$13.000
ARTESANAL KUMBIA	\$13.000
ARTESANAL KUMBIA MIEL	\$13.000
ARTESANAL BURITACA	\$13.000
ARTESANAL CALIPSO	\$14.000

COPA DE VINO WINE GLASS

COPA DE VINO BLANCO GLASS OF WHITE WINE	\$17.000
COPA DE VINO TINTO GLASS OF RED WINE	\$17.000
COPA DE VINO ROSE GLASS OF ROSE WINE	\$17.000



VINOS BLANCOS WHITE WINES

SANTA CAROLINA RESERVADO	\$95.000
SANTA HELENA VARIETAL	\$95.000
SANTA CAROLINA RESERVA	\$110.000

RAMON BILBAO VERDEJO	\$127.000
MAR DE TRADES ALBARIÑO	\$190.000
SANTA HELENA RESERVA	\$126.000
LAS MORAS ORGANICO	\$111.000
LAS MORAS	\$89.000
ENATE CHARDONNAY	\$158.000

ESPUMOSOS SPARKLING

BARON DE ROTBERG	\$95.000
ESPUMOSO JP CHENET	\$116.000
CAVA JUANME SERRA	\$95.000
KIEFFER BRUT	\$63.000
FREIXENET BRUT	\$168.000

COPA DE VINO / WINE GLASS

VINO TINTO	\$17.000
VINO BLANCO	\$17.000
VINO ROSE	\$17.000

VINOS TINTOS RED WINES

SANTA CAROLINA RESERVADO	\$95.000
1865 CABERNET SAUVIGNON	\$184.000
SANTA HELENA VARIETAL	\$95.000
RAMON BILBAO ORGANICO	\$150.000

RAMÓN BILBAO CRIANZA TEMPRANILLO	\$126.000
EMILIO MORO	\$242.000
MAYOR DE CASTILLA TINTO ROBLE	\$111.000
ENATE CABERNET	\$158.000

LA CELIA RESERVA	\$111.000
LAS MORAS RESERVA MALBEC	\$153.000
LAS MORAS CABERNET	\$89.000
LAS MORAS ORGANICO MALBEC	\$111.000
SANTA CAROLINA RESERVA	\$110.000

ROSADOS ROSE

SANTA HELENA VARIETAL	\$95.000
SANTA CAROLINA RESERVADO	\$95.000
SANTA CAROLINA RESERVA	\$110.000
LAS MORAS SYRAH	\$89.000