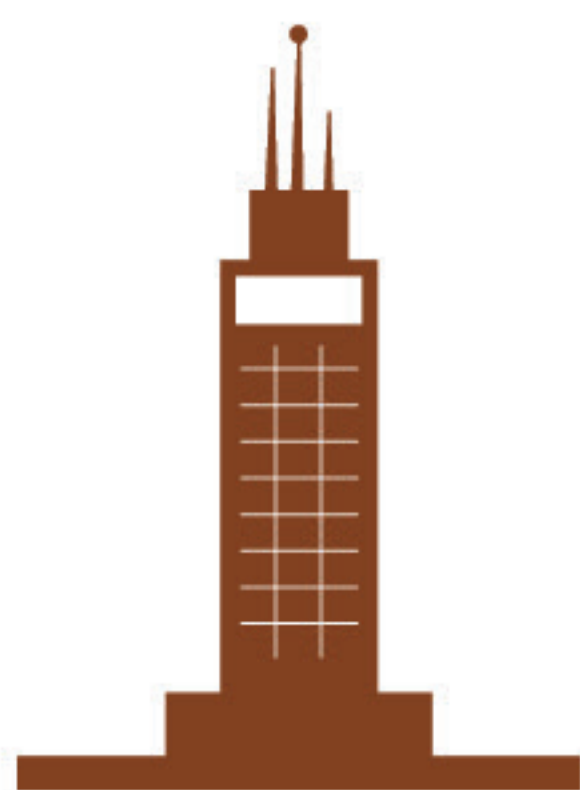




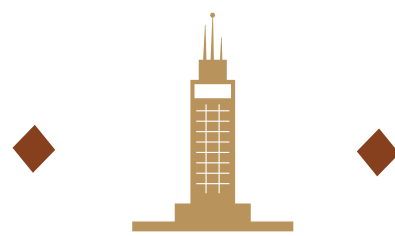
PISO 26

RESTAURANTE - BAR

DESDE
BARRANQUILLA
PARA EL MUNDO



Síguenos  [restaurantepiso26](#)  [piso_26](#)  [piso26baq](#)



*Desde lo más alto del Hotel Barranquilla Plaza,
disfruta de una experiencia inolvidable con la
mejor vista de Barranquilla. Deléitate admirando
nuestra bella ciudad y su crecimiento, encuentra
los sitios representativos y tomáte la mejor foto
a cualquier hora del día.*

*Queremos enamorarte con nuestros platos,
nuestra carta está inspirada en los sabores
representativos de la cultura caribe mezclados
con ingredientes contemporáneos.*

*Baila sin parar al ritmo de nuestra orquesta,
brinda con tus amigos, celebra con tu familia
y no olvides probar el cóctel piso Piso 26.*



◆ PARA COMPARTIR ◆
TO SHARE

» CEVICHES Y CÓCTELES

CÓCTEL DE CAMARÓN	\$35.000
CEVICHE CARIBEÑO	\$35.000
<i>Combinación de camarón y pescado, mango tomy y aguacate.</i>	
CEVICHE NATURAL DE PESCADO Y LANGOSTINO CON LAMINAS DE AGUACATE AL AMARETO	\$35.000

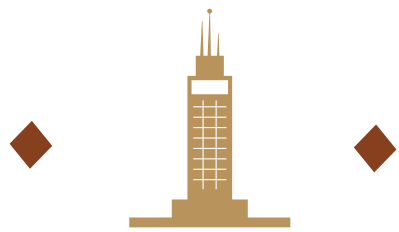
» MAR Y TIERRA

CARPACCIO DE RES	\$35.000
CARPACCIO DE SALMÓN	\$35.000
COSTILLITAS DE CERDO LAQUEADAS CON MELAO RÚSTICO DE PIÑA Y CROCANTES DE YUCA	\$35.000
AROS DE POLLO ENCOSTRADOS CON AJONJOLÍ EN SALSA TERIYAKI	\$35.000
TRUFA DE SALMÓN CON MADUROS AL CARBÓN	\$35.000

» CANOAS DE PLÁTANO

JAIBA	\$35.000
<i>Canoas de plátano rellenas de jaiba.</i>	
ROPA VIEJA	\$35.000
<i>Canoas de plátano rellenas de ropa vieja de cerdo en cocción lenta al horno.</i>	

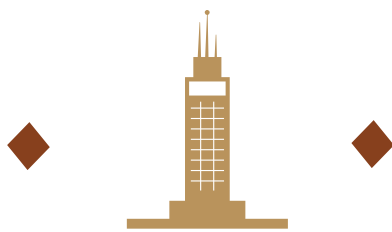
*Cambio sin previo aviso



CARNES ♦ STEAKS	
LOMO DE RES A LA PIMIENTA <i>Medallones de lomo de res a la pimienta acompañado de puré de papa criolla y verduras especiales salteadas.</i>	\$65.000
LOMO DE RES CON CHORIZO ESPAÑOL EN REDUCCIÓN DE COCO AL CURRY	\$65.000
FILET MIGNON EN SALSA DE CHAMPIÑONES EN REDUCCIÓN DE VINO TINTO <i>Medallón de lomo de res acompañado de puré de papa criolla y verduras especiales asadas.</i>	\$68.000
COSTILLA DE CERDO AHUMADO EN SALSA ARTESANAL BBQ CON TAMARINDO <i>Acompañado con cascос de papa rústica y paprika.</i>	\$65.000
LOMO DE CERDO EN REDUCCIÓN DE PIÑAS ASADAS Y QUESO HOLANDÉS <i>Finos cortes de cerdo al horno acompañado de cascос de papa rústica y paprika sobre tomates asados.</i>	\$51.000

A LA PARRILLA ♦ FROM THE GRILL	
CHULETÓN DE RES <i>(400gr de chuletón a la parrilla acompañado con cayeye).</i>	\$110.000
CHULETÓN DE CERDO ASADO A LAS 3 PIMIENTAS <i>400gr de chuletón a la parrilla acompañado con palitos de yuca.</i>	\$60.000
T-BONE STEAK <i>500gr de carne a la parrilla acompañada con cascос de papa rustica a la paprika.</i>	\$110.000
NEW YORK STEAK <i>400gr de carne a la parrilla acompañada con cascос de papa rustica a la paprika.</i>	\$90.000

*Cambio sin previo aviso



PESCADOS ♦ FISH	
FILETE DE SALMÓN A LA PIMIENTA	\$65.000
FILETE DE SALMÓN A LA MARINERA	\$75.000
FILETE DE SALMÓN TERIYAKI SOBRE VEGETALES AL WOK	\$65.000
FILETE DE PESCADO MENIER CON CAMARONES <i>Acompañado de arroz con coco y trufa de yuca.</i>	\$65.000
FILETE DE PESCADO CON MARISCOS <i>Acompañado con arroz con coco y palitos de yuca.</i>	\$65.000
FILETE DE PESCADO FUNDIDO EN QUESOS MADUROS SOBRE CAYEYE Y MORRONES ASADOS	\$60.000
LANGOSTINOS AL AJILLO SOBRE PURE DE PAPA CRIOLLA	\$70.000
CAZUELA DE MARISCOS	\$60.000

ENSALADAS ♦ SALADS

.....

ENSALADA DEL CHEF

Lechuga risada y romana, tomate asado a las finas hierbas, aceitunas verdes, salmón pechuga de pollo, jamón artesanal, queso emmental y parmesano.

\$50.000

.....

.....

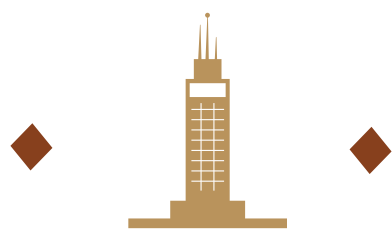
➤ ENSALADA PISO 26

Lechugas rizadas, tomate cherry, maíz, pimentones asados. lomo fino, queso parmesano y queso holandés

\$50.000

.....

*Cambio sin previo aviso



POLLO ♦ CHICKEN	
MEDALLONES DE POLLO EN REDUCCIÓN DE MARACUYÁ CON PERAS ASADAS	\$50.000
PECHUGA DE POLLO RELLENA CON TOCINETA EN SALSA DE ACEITUNAS Y PEPINILLO	\$50.000
CORDON BLEU EN SALSA ROQUEFORT Y MIEL	\$50.000

PASTAS	
FUSILLI ALFREDO A LA FRANCESA CON POLLO Y QUESO HOLANDÉS	\$50.000
CARBONARA DE SALMÓN <i>Penne o tagliatelli.</i>	\$55.000
TAGLIATELLI AL TELÉFONO CON POLLO	\$50.000
RISONI DE CAMARONES	\$55.000

*Cambio sin previo aviso

“ NUESTROS PLATOS RESALTAN LOS SABORES TRADICIONALES
DEL CARIBE COLOMBIANO. CON UNA PROPUESTA QUE MEZCLA
ORIGEN E INNOVACIÓN ”





“BIENVENIDO A LA PUERTA DE ORO,
A LA VENTANA AL MUNDO. **ABRE TUS OJOS Y DÉJATE
FASCINAR CON NUESTRA AMADA CIUDAD BARRANQUILLA**”



◆ POSTRES ◆
DESSERTS

LECHE ASÁ	\$16.000
TORTA DE TRUFA DE CHOCOLATE CON HELADO	\$16.000
ENYUCADO CON HELADO Y SALSA DE PANELA O CHOCOLATE	\$16.000

◆ BEBIDAS ◆
TO DRINK

CERVEZAS NACIONALES	\$10.000
CERVEZAS IMPORTADAS	\$14.000
LIMONADA DE HIERBABUENA	\$9.000
LIMONADA CEREZADA	\$9.000
LIMONADA DE COCO	\$9.000
LIMONADA NATURAL	\$9.000
JUGOS NATURALES	\$9.000
SODA MICHELADA	\$7.000
SODA	\$6.000
SODA HATSU	\$8.000
AGUA O AGUA CON GAS	\$7.000
GASEOSAS	\$6.000

*Cambio sin previo aviso



◆ VINOS TINTOS

BOTELLA

Cabernet Sauvignon

\$90.000

Merlot

\$90.000

Carmenere

\$90.000

Malbec

\$90.000

Tempranillo

\$90.000

◆ VINOS BLANCOS

Torrontes

\$90.000

Chardonay

\$90.000

Sauvignon Blanc

\$90.000

Vino Espumoso

\$99.000

Sangria

\$120.000

Copa de vino

\$24.000

» CÓCTELES ◆ COCKTAILS

Moscow Mule

\$30.000

Gin Tonic

\$26.000

Blue Lagoon

\$30.000

Ton Collins

\$26.000

Gin Tonic Rose

\$28.000

Dry Martini

\$26.000

Mojito Cubano

\$28.000

Cuba Libre

\$24.000

Margarita

\$26.000

Ron Punch

\$18.000

Piña Colada

\$26.000

Fruit Punch

\$10.000

Fresa Colada

\$26.000

*Cambio sin previo aviso

◆ MOMENTOS DE BAR ◆
BAR MOMENTS

» WHISKY	BOTELLA	SHOT
BUCHANANS 18 AÑOS	\$600.000	
BUCHANANS MASTER	\$430.000	\$35.000
BUCHANANS 750 CC	\$360.000	\$28.000
BUCHANANS 375 CC	\$240.000	
SINGLETON OF DUFFTOWN 750 CC	\$400.000	\$28.000
OLD PARR x 750 CC	\$360.000	\$28.000
OLD PARR x 500 CC	\$270.000	
SELLO NEGRO 700 CC	\$340.000	\$25.000
SELLO NEGRO 375 CC	\$210.000	
SELLO ROJO 700 CC	\$190.000	\$20.000
SELLO ROJO 375 CC	\$130.000	
» VODKA		
GREY GOOSE 750 ML	\$430,000	\$32.000
ABSOLUT 700 CC	\$250.000	\$20.000
ABSOLUT 350 CC	\$180.000	
» GINEBRA		
HENDRICKS	\$430.000	\$38.000
TANQUERAY DRY GIN	\$350.000	\$30.000
GORDONS	\$190.000	\$20.000
» TEQUILA		
PATRON REPOSADO	\$550.000	\$45.000
DON JULIO 1800 BLANCO 750CC	\$430.000	\$35.000
JOSE CUERVO SPECIAL	\$210.000	\$20.000
TEQUILA OLMECA	\$210.000	\$20.000
» RON		
HAVANA CLUB AÑEJO ESPECIAL	\$250.000	\$22.000
BACARDY	\$160.000	\$15.000
MEDELLIN 3 AÑOS 750 CC	\$160.000	\$15.000
MEDELLIN 3 AÑOS 375 CC	\$90.000	
» AGUARDIENTE		
ANTIOQUEÑO SIN AZUCAR 750	\$150.000	\$12.000
ANTIOQUEÑO SIN AZUCAR 375	\$100.000	

Prohíbese el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad.
El exceso de alcohol es perjudicial para la salud. Si tomas, no manejes.

ADVERTENCIA PROPINA
Se les informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina correspondiente al 10% del valor de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted, de acuerdo con su valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta indíquele a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indíquele el valor que quiere dar como propina.

*Estos valores incluyen impuesto al consumo.

*Cambio sin previo aviso