

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 26.*

¡Somos un icono en Barranquilla!

◆ PARA COMPARTIR ◆
TO SHARE

➤ CEVICHE Y CÓCTELES

CÓCTEL DE CAMARÓN	\$31.000
CEVICHE CARIBEÑO	\$31.000
<i>Combinación de camarón y pescado, mango tomy y aguacate.</i>	
CEVICHE NATURAL DE PESCADO Y LANGOSTINO CON LAMINAS DE AGUACATE AL AMARETO	\$31.000

➤ MAR Y TIERRA

CARPACCIO DE RES	\$31.000
CARPACCIO DE SALMÓN	\$31.000
COSTILLITAS DE CERDO LAQUEADAS CON MELAO RÚSTICO DE PIÑA Y CROCANTES DE YUCA	\$31.000
AROS DE POLLO ENCOSTRADOS CON AJONJOLÍ EN SALSA TERIYAKI	\$31.000
CROCANTES DE PESCADO A LA PARMESANA	\$31.000

➤ CANOAS DE PLÁTANO

JAIBA	\$31.000
<i>Canoas de plátano rellenas de jaiba.</i>	
ROPA VIEJA	\$31.000
<i>Canoas de plátano rellenas de ropa vieja de cerdo en cocción lenta al horno.</i>	



CARNES ♦ STEAKS

LOMO DE RES A LA PIMIENTA

Medallones de lomo de res a la pimienta acompañado de puré de papa criolla y verduras especiales salteadas.

\$52.500

LOMO DE RES EN REDUCCIÓN DE COROZO Y MELAO DE PANELA

Medallones de res sobre puré de yuca y ají topito con cubitos de aguacate.

\$52.500

FILET MIGNON EN SALSA DE CHAMPIÑONES EN REDUCCIÓN DE VINO TINTO

Medallón de lomo de res acompañado de puré de papa criolla y verduras especiales asadas.

\$52.500

COSTILLA DE CERDO AHUMADO EN SALSA ARTESANAL BBQ CON TAMARINDO

400 gr de costilla de cerdo acompañado con cascotes de papa rústica y paprika.

\$52.000

LOMO DE CERDO EN REDUCCIÓN DE PIÑAS ASADAS Y QUESO HOLANDÉS

Finos cortes de cerdo al horno acompañado de cascotes de papa rústica y paprika sobre tomates asados.

\$51.000

A LA PARRILLA ♦ FROM THE GRILL

T-BONE STEAK

Con cascotes de papa rústica a la paprika.

\$76.500

NEW YORK STEAK

Con cascotes de papa rústica a la paprika.

\$70.000

CHULETÓN DE CERDO ASADO A LAS 3 PIMIENTAS

400 gr de costilla de cerdo acompañado con cascotes de papa rústica y paprika.

\$55.000



PESCADOS ◆ FISH

FILETE DE SALMÓN A LA PIMIENTA	\$55.000
FILETE DE SALMÓN A LA MARINERA	\$61.000
FILETE DE SALMÓN TERIYAKI SOBRE VEGETALES AL WOK	\$55.000
FILETE DE RÓBALO MENIER CON CAMARONES <i>Acompañado de arroz con coco y trufa de yuca.</i>	\$58.000
FILETE DE RÓBALO CON MARISCOS <i>Acompañado con arroz con coco y palitos de yuca.</i>	\$61.000
FILETE DE RÓBALO AL PESTO ROJO CON ALMENDRAS <i>Sobre rúgula con espinaca y puré de papa criolla.</i>	\$55.000
LANGOSTINOS AL AJILLO SOBRE PURE DE PAPA CRIOLLA	\$61.000
CAZUELA DE MARISCOS	\$55.000

ENSALADAS

SALADS

ENSALADA DEL CHEF

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

\$41.000

➤ ENSALADA PISO 26

Lechugas rizadas, tomate cherry, maíz, pimentones asados. pechuga de pollo, queso parmesano y queso holandés

\$40.000



POLLO ◆ CHICKEN

MEDALLONES DE POLLO EN REDUCCIÓN DE MARACUYÁ CON PERAS ASADAS	\$42.000
PECHUGA DE POLLO RELLENA CON TOCINETA EN SALSA DE ACEITUNAS Y PEPINILLO	\$42.000
CORDON BLEU EN SALSA ROQUEFORT Y MIEL	\$42.000

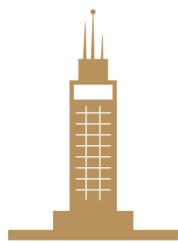
PASTAS

RAVIOLIS RELLENOS DE RICOTA Y ESPINACA	\$39.000
CARBONARA DE SALMÓN <i>Penne o tagliatelli.</i>	\$39.000
TAGLIATELLI AL TELÉFONO CON POLLO	\$38.000
RISONI DE CAMARONES	\$38.000

*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

POSTRE DEL DÍA \$16.000

◆ **BEBIDAS** ◆
TO DRINK

CERVEZAS NACIONALES \$10.000

CERVEZAS IMPORTADAS \$12.000

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

AGUA O AGUA CON GAS \$7.000

GASEOSAS \$6.000



◆ VINOS TINTOS

BOTELLA

Cabernet Sauvignon

\$90.000

Merlot

\$90.000

Carmenere

\$90.000

Malbec

\$90.000

Shiraz

\$90.000

Tempranillo

\$90.000

◆ VINOS BLANCOS

Sauvignon Blanc

\$90.000

Chardonay

\$90.000

Vino Espumoso

\$90.000

Sangria

\$100.000

Copa de vino

\$16.000

CÓCTELES ◆ COCKTAILS

➤ Gintonic

\$24.000

Dry Martini

\$24.000

Mojito Cubano

\$24.000

Cuba Libre

\$20.000

Margarita

\$24.000

Ron Punch

\$18.000

Piña Colada

\$24.000

Fruit Punch

\$10.000

Tom Collins

\$24.000

◆ **MOMENTOS DE BAR** ◆
BAR MOMENTS

➤ **WHISKY**

	BOTELLA	SHOT
BUCHANANS 18 AÑOS	\$480.000	
BUCHANANS MASTER	\$340.000	\$22.000
BUCHANANS 750 CC	\$310.000	\$18.000
BUCHANANS 375 CC	\$195.000	
OLD PARR x 750 CC	\$310.000	\$18.000
OLD PARR x 500 CC	\$195.000	
SELLO NEGRO 750 CC	\$259.000	\$18.000
SELLO NEGRO 375 CC	\$170.000	
SELLO ROJO 750 CC	\$140.000	\$12.000
SELLO ROJO 375 CC	\$90.000	

➤ **VODKA**

ABSOLUT 750 CC	\$185.000	\$15.000
ABSOLUT 375 CC	\$130.000	

➤ **GINEBRA**

HENDRICKS	\$345.000	\$15.000
TANQUERAY DRY GIN	\$220.000	\$18.000
GORDONS	\$170.000	\$30.000

➤ **TEQUILA**

DON JULIO BLANCO 750	\$350.000	\$18.000
JOSE CUERVO SPECIAL	\$190.000	\$15.000
TEQUILA OLMECA	\$190.000	\$15.000

➤ **RON**

HAVANA CLUB AÑEJO ESPECIAL	\$200.000	\$15.000
BACARDY	\$140.000	\$15.000
MEDELLIN 3 AÑOS 750 CC	\$130.000	\$12.000
MEDELLIN 3 AÑOS 375 CC	\$90.000	

➤ **AGUARDIENTE**

ANTIOQUEÑO SIN AZUCAR 750	\$100.000	\$8.000
ANTIOQUEÑO SIN AZUCAR 375	\$70.000	

*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 indique a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indíquelo el valor que quiere dar como propina.

**Estos valores incluyen impuesto al consumo.*

**Cambio sin previo aviso*