



La Fragata®

Entradas Frías

Ceviche de camarones

En salsa mexicana, con maíz tierno y un toque picante.

Ceviche de pesca del día

Marinado en leche de tigre al estilo peruano.

Ceviche al maracuyá (Para compartir)

Pesca fresca marinada en espuma de leche de tigre de maracuyá y crocantes de palmitos de calamar.

Bomba caprese trufada (Para compartir)

Burrata di buffala rellena con pesto trufado envuelta en cúpula de tomate y crocantes.

Entradas Calientes

Arancini de Shitakes

Crocantes de Calamar

Con dip de crema de olivo y alioli de limón.

Anillos de Calamar Apanados

Fritos con salsa tártara.

Pulpo y Camarones al Ajillo (para compartir).

Muelas de Cangrejo del Pacífico al ajillo

Picada de Muelas y Langostinos (para compartir)

Picada mixta de mariscos, bañada en salsa de ajo y papa soufflé.

Jaiba Gratinada

Calderetas

Sopa Caprichosa

A base de bisque de langosta, con pulpo, camarón y langostinos.

Sopa Louisiana

A base de bisque de langostinos, con carne de cangrejo, camarón y langostino.

Caldereta de Cangrejo

Crema con carne de cangrejo.

Bisque de Langosta

Al mejor estilo La Fragata.

Pescados

Lomo de Atún

Hecho a la plancha.

Pargo en Mojo verde

Pargo rojo al grill bañado en cremoso de finas hierbas aromáticas.

Salmón a las finas hierbas

Filete de salmón hecho a la plancha, bañado en nuestra salsa de finas hierbas.

Chicharrón de pargo

Filete de pargo apanado y frito, servido con arroz de coco y patacón.

Filete de pargo marinera

Filete de pargo, bañado en nuestra salsa de mariscos.

Pirarucú Acevichado

Filete de Pirarucú, asado a la plancha y bañado en salsa acevichada, con palmitos del Putumayo y tomates cherry, servido sobre puré de plátano.

Cazuelas

Cazuela de Mariscos

Exclusiva mezcla de mariscos, con camarones, almeja precocida, calamar, langostinos y mejillones.

Sopa Louisiana

A base de bisque de langostinos, carne de cangrejo, camarones y langostinos.

Fuertes

Pulpo a las Rocas Negras

Pulpo al Grill con yuca carbonizada crocante, crema de aguacate y pico de gallo.

Pulpo a la Gallega

Pulpo cocinado al estilo de Galicia, aderezado con cebolla, paprika y aceite de oliva, servido sobre tajadas de papa.

Langosta Fragata

En nuestra tradicional salsa Fragata, acompañada de arroz coco y banano gratinado.

Langosta Thermidor

Langosta al estilo francés, gratinada con queso y champiñones.

Colas de Langosta Flambeadas

Con mantequilla, sal, pimienta y cognac.

Langosta tres Fragatas

Tres preparaciones de langosta, a La Fragata, thermidor y apanada en coco.

Colas de Langosta a la plancha

Ensalada de cogollos con aguacate y parmesano

Hojas crocantes, aguacate, nueces caramelizadas y quesos texturizados servida con vinagreta de caramelo balsámico.

Langostinos

Langostinos al ajillo

Langostinos apanados en coco

Acompañados de arroz coco, banano gratinado y salsa de Maracuyá.

Langostinos Hawaianos

En salsa caramelizada de piña y gratinados con queso.

Langostinos Fragata

Langostinos plancha, acompañados de arroz coco, banano gratinado y salsa Fragata.

Mixto de Langostino y Lomo Fragata

En nuestra tradicional salsa Fragata, acompañado de arroz coco y banano gratinado.

Langostinos rellenos de cangrejo

Albardados en tocineta y salsa de bisque.

Arroces

Paella de carnes y mariscos

Paella de carnes y mariscos al estilo La Fragata.

Arroz a la marinera

Arroz con mariscos estilo La Fragata.

Risotto de setas, Grana Padano y trufa

Carnes y Aves

Lomo al Oporto

Aromatizado con hierbas provenzales en crema de Vino oporto.

Lomo en salsa de setas

Perfumado con trufa negra.

Lomo en cremoso de queso azul

Con cebolla caramelizada.

Baby Beef a las rocas negras

Lomo al grill con carbonizado crocante, crema de aguacate y pico de gallo.

Filet Mignon

Lomo de res, albardado en tocineta y bañado en demi glace de champiñones.

Adiciones

Puré trufado



Este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina del 10% del valor de la cuenta antes de impuestos; usted podrá aceptarlo, modificarlo o rechazarlo según su valoración sobre el servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta, el mesero deberá preguntarle si usted quiere que dicho valor sea incluido o no en la factura, o si quiere asignar un valor distinto que dará como propina. Las propinas recogidas por este establecimiento de comercio, se destinan únicamente a reconocer el trabajo de las personas que trabajan en esta empresa. Ante cualquier inconveniente con el cobro de la propina, puede comunicarse con la Superintendencia de Industria y Comercio a través de sus canales de atención telefónica 601 592 0400 o 018000910165 o por el correo institucional contactenos@sic.gov.co. En cumplimiento de la normatividad vigente sobre factura electrónica, el deber de expedirla se materializa con la entrega de la misma; de manera física o electrónica. La factura contendrá únicamente los bienes o servicios prestados por nosotros.