



MATRONA

Gastronomía Colombiana

Matrona es el restaurante que le rinde homenaje a las mujeres colombianas. Su fuerza, su poder, su resistencia, su creatividad, amor y alegría, están plasmados en exquisitas recetas que vibran y palpitan cada vez que se convierte en platos que servimos en nuestras mesas.





ENTRADAS



CEVICHES

CARIMAÑOLAS CARIBEÑAS

\$17.000

Fritos de masa de yuca, rellenos de carne molida guisada, acompañadas de suero costeño. 3 unidades

JUAN VALERIOS

\$17.000

Bolitas crocantes de plátano verde, rellenas de chicharrón horneado, acompañadas de ají de lulo. 3 unidades

TRILOGÍA DE CEVICHES

\$42.000

Tres ceviches: papá de los ceviches, coctel de camarón y ceviche Matrona, servidos en canasticas de plátano. 3 unidades.

CANASTA DE FRITOS COLOMBIANOS

\$29.000

2 carimañolas, 2 Juan Valerios y 2 empanadas de posta Cartagenera, acompañadas de suero costeño, ají de lulo y ají santaferéno.

CHICHARRONADA

\$37.000

Chicharrones de panceta curados en sal y horneados, acompañados de papa criolla y guacamole.

QUESO FRITO CON MELAO DE LULO

\$19.500

Cubos de queso costeño crocante con dulce melao de lulo.

PAPÁ DE LOS CEVICHES

\$42.000

Trozos de pulpo, camarón, pescado fresco y calamar en salsa playera, con galletas de soda.

CÓCTEL DE CAMARÓN

\$31.000

Camarones bañados en salsa roja con mango, cebolla morada y limón.

CEVICHE MATRONA

\$35.000

Trozos de pescado en leche de tigre de maracuyá con maíz y limón. Chips de plátano.