



Con un nombre que evoca el carácter señorial de Cartagena acorde con su forma histórica y colonial, **El Gobernador**, un restaurante con cocina de autor inspirada en sabores locales de la cultura Caribe, recogiendo y mezclando aromas y sabores tradicionales, siguiendo la línea de la gastronomía de vanguardia, fusionados con toques gourmet para ofrecerles a los comensales una experiencia inolvidable en su paladar.

*With a name that recalls Cartagena's stately character in line with its historic and colonial essence, **El Gobernador Restaurant** offers an excellent setting of signature cuisine inspired by the local flavors of the Caribbean culture. Traditional scents and savors are gathered and mixed in a manner consonant with avant-garde cuisine and fused with gourmet hints to offer diners' palates an unforgettable experience.*

Precios en miles de pesos | Prices in thousands COP

ENTRADAS FRÍAS COLD STARTERS

CEVICHE PESCA DEL DÍA **\$35.000**

CATCH OF THE DAY CEVICHE

(robalo, corvina, o pez león) base en leche de tigre tradicional, ensalada de algas, maíz crocante y chicharrón de pescado.

(seabass, corvine or lionfish) with the traditional leche de tigre (citrus-based marinade), seaweed salad, crunchy corn and fish craklings.

CEVICHE MAR DE CARTAGENA **\$39.000**

SEA OF CARTAGENA CEVICHE

Camarón, calamar y pescado entremezclado con ají manzano y acompañado con galleta de ñame y frijol cabecita negra.

Shrimp, squid and fish mixed with sweet apple pepper and sided with yam cracker and small black-head beans.

ENSALADA DE BERENJENAS CONFITADAS **\$29.000**

EGGPLANT CONFIT SALAD

Con queso momposino, mini buñuelo de frijol, y vinagreta de plátano.

With Momposino cheese, mini bean fritters and banana vinaigrette.

ENSALADA FRESCA DE VEGETALES **\$25.000**

FRESH VEGETABLE SALAD

Con alcachofas confitadas, tomate cherry, espárragos, quinua, lechugas mixtas.

With artichokes confit, cherry tomato, asparagus, quinoa, mixed lettuces.

FALSOS TACOS DE CANGREJO **\$45.000**

FAKE CRAB TACOS

Tacos de yuca, con ensalada agria de cangrejo y leche de coco.

Cassava tacos with crab sour salad and coconut milk.

CARPACCIO DE PULPO

\$45.000

OCTOPUS CARPACCIO

Con 4 alioli: Ají dulce, pimientos, ahumada, toronja rosa con maíz crocante y mézclum de verdes del campo.

With 4 types of aioli; sweet pepper, pepper, smoked and pink grapefruit, with crunchy corn and tossed green salad.



FALAFEL SOBRE HUMUS

\$29.000

FALAFEL WITH HUMUS

Acompañado de ensalada agria de pepino.

And a side of sour cucumber salad.

ENTRADAS CALIENTES **HOT STARTERS**

BURRATA DI BÚFALA

\$39.000

GRILLED BURRATA DI BUFALA

Asada con crema de tomates tatemados y naranjas confitadas, con tostada de pan negro de semillas de calabaza y centeno.

With roasted tomatoes cream, candied oranges, and toasts of pumpkin seed and rye bread.

PULPO A LA PARILLA

\$55.000

GRILLED OCTOPUS

Sobre puré de papa negro, tomates cherry confitados, pesto de albahaca y crema de aceituna kalamata.

On a bed of black mashed potatoes, candied cherry tomatoes, basil pesto and Kalamata olive cream.

GRATÍN DE LANGOSTA Y PALMITOS FRESCOS **\$75.000**

LOBSTER AND FRESH HEARTS OF PALM AU GRATIN

Con espinaca y sabayón de mostaza dijon.

With spinach and a Dijon mustard zabaione.

PANCETA DE CERDO

\$39.000

STEWED PORK BELLY

Estofada, glaseada con miel de panela y jus de corozo, pure de boronía y crumble de queso costeño.

Glazed with brown sugar syrup and corozo jus, boronía (mashed eggplant and ripe plantains) and crumbled costeño cheese.

CARIMAÑOLAS RELLENAS DE CAMARÓN Y CANGREJO

\$29.000

CARIMAÑOLAS STUFFED WITH SHRIMP AND CRAB

Con salsa de suero atolla-buey de la sabana de bolívar.

Acassava pastry with suero atollabuey, a thick whey from the Bolivar savanna.



PALMITOS A LA PARRILLA

\$25.000

GRILLED HEARTS OF PALM

Con pure de coliflor micro ensalada de vegetales y harissa.

With cauliflower puree, micro vegetable salad and Harissa.

SOPAS
SOUP



CREMA DE COLIFLOR Y PIMENTONES ROSTIZADOS

\$35.000

CAULIFLOWER AND ROASTED PEPPERS CREAM

Crocante de coliflor y suero Costeño.

Crispy cauliflower and costeño whey.

CAZUELA DE MARISCOS

\$65.000

SEAFOOD CASSEROLE

Gratinada al estilo cartagenero, acompañada de arroz con coco y patacones.

Au gratin Cartagena style, with a side of coconut rice and slices of fried plantains.

ARROCES Y PASTAS RICE AND PASTA

 **PASTA CORTA AL PESTO O NAPOLITANA** **\$39.000**

PESTO OR NAPOLITAN SHORT PASTA

Con hongos y vegetales al carbón.

With mushrooms and grilled vegetables.

FETUCCINI NEGRO **\$59.000**

BLACK FETUCCINI

Con camarones en salsa de vino blanco y pesto de albahaca (queso parmesano en mesa).

With shrimps, in a white wine sauce and basil pesto (parmesan cheese on the table).

ARROZ MELOSO **\$59.000**

MELOSO RICE

Con pescado y mariscos, preparado a base de achiote, leche de coco y cilantro.

With fish and seafood, made with annatto, coconut milk and coriander.

 **ARROZ AL WOK** **\$39.000**

WOK MADE RICE

Con nueces y tofu asado.

With walnuts and baked tofu.

PESCADOS Y MARISCOS FISH AND SEAFOOD

PESCADO ESTOFADO **\$49.000**

FISH CASSEROLE

En guiso de coco (a la cocotera) y acompañado de pure de plátano macho y ensalada acevichada.

With coconut stew (Cocotera style) served with mashed plantain and ceviche-like salad.

RÓBALO CON COSTRA DE QUESO GRUYERE \$65.000

SEA BASS WITH A GRUYERE CRUST

Fondue y cappuccino de puerro.

Fondue and leek cappuccino.

PESCADO AL CABRITO \$190.000

PESCADO AL CABRITO

(Robalo de 1 kg - mesa para 4 personas -

presentación en mesa) Pescado al cabrito en hoja de bijao, con puré de ñame y relisch de ají dulce.

(1 kg Sea Bass - presentation on the table for four)

Grilled whole fish stuffed with vegetables served in a bijao leaf with mashed yam and sweet pepper relish.

BROCHETA DE LANGOSTINOS \$69.000

GRILLED PRAWN BROCHETE

Al carbón, acompañada de fettuccini al burro y jus ahumado de mariscos.

Served with Fettuccine al Burro and smoked seafood jus.

CARNES Y AVES **MEAT AND POULTRY**

CUBITOS DE MORRILLO AL ESTILO POSTA \$55.000

NEGRA CARTAGENERA

CUBITOS DE MORRILLO AL ESTILO POSTA NEGRA
CARTAGENERA

(Cocidos 72 horas a 68 grados) con arroz con coco, plátano en tentación y ensalada criolla.

Beef chuck squares in the style of Cartagena black topside beef (cooked for 72 hours at 68 degrees) served with coconut rice, Plátano en Tentación (ripe banana cooked with cinnamon, sugar and butter) and creole salad.

LOMO DE RES CON ORZO \$69.000

BEEF TENDERLOIN WITH ORZO

Acompañado de vegetales a la parrilla y hongos salvajes.

Sided with grilled vegetables and wild mushrooms.

POLLO BABY AL HORNO

\$45.000

ROASTED BABY CHICKEN

Con jus de ave y champaña, pure de papa humado y vegetales al vapor de limón

With chicken jus and champagne, mashed potatoes and steamed vegetables.

COSTILLA DE CERDO BRASEADA

\$59.000

BARBECUED PORK RIB

Puré de arepa santandereana fermentada, ensalada de cebollas ocañeras y palmito asado.

Pureed arepa from Santander (fermented corn cake) and a salad made up of onions from Ocaña and roasted hearts of palm.

ESPECIALES DE TEMPORADA
SEASONAL SPECIALS

PEZ LEÓN CON RELISCH DE MANGO VICHE

\$65.000

LIONFISH WITH UNRIPE MANGO RELISH

Acompañado de Cayeye, kale y tomate cherry confitados.

(depending on seasonal catch) served with Cayeye (mashed green plantains), kale and candied cherry tomatoes.

LANGOSTA A LA PARRILLA

\$149.000

GRILLED LOBSTER

Con mantequilla de limón y ajo, acompañado de arroz con coco y patacones.

With lemon and garlic butter, served with coconut rice and slices of fried plantains.

POSTRE DESSERTS

MESA DE POSTRES DEL CHEF

\$50.000

CHEF'S DESSERT TABLE

(para 4 personas) Variedad de postres típicos de la región caribe puesto a centro de mesa (Cocadas, jalea de tamarindo, enyucado, helado de cola roman, helado de piña, galleta chepa corina, dulce alegría y panderito).

(for 4 people) An assortment of traditional sweets from the Caribbean region in the center of the table: Cocadas (grated coconut sweets), tamarind jelly, Enyucado (cassava and coconut cake), Kola Roman ice cream, pineapple ice cream, chepa corina cookie, Alegría (sweet popcorns with coconut and anise) and panderitos (cassava cookies).

MERENGÓN DE GUANÁBANA

\$19.000

SOURSOP MERENGON

Con centro de fresas y mousse de suero costeño.
With strawberries and costeño sour whey mousse.

MILHOJAS DE NUTELLA Y CROCANTE DE AVELLANA

\$19.000

NUTELLA AND CRISPY HAZELNUT MILLE-FEUILLE

Con helado de caramelo salado.
With salted caramel ice cream.

MOUSSE DE CHOCOLATE

\$19.000

CHOCOLATE MOUSSE

En texturas y helado de vainilla.
In textures with vanilla ice cream.

ENYUCADO

\$19.000

ENYUCADO (CASSAVA AND COCONUT CAKE)

Con helado de piña y panderito.
With pineapple ice cream and Alegría sweet.

COPA DE HELADO

\$15.000

ICE CREAM SUNDAE

Selecciona 2 sabores de la casa.
Choose two flavors of Homemade ice-creams.