No. 111

4.8 on Google, More than 2K reviews



ALTA COCINA CALLEJERA

GETSEMANÍ · CARTAGENA · 2022

WE'RE NOT ENTIRELY SURE IF THIS CONCEPT EXISTS, BUT IT'S OURS NONETHELESS.

Alta Cocina Callejera

¡Realmente no sabemos si ese concepto existe,
igual es nuestro concepto!

Tabla de contenido

5

MANIFIESTO DE EL BESO

Sí, nuestro manifiesto

7

REGLAS DE LA CASA

Vale la pena leerlo

9

BEBIDAS

la diversión

11

BRUNCH

Servimos desayunos todo el día; ten en cuenta que el café o jugo incluidos solo están disponibles de 9:00 a 11:00 a. m.

13

TACOS/HAMBURGUESAS

Es nuestra interpretación

15

CEVICHES

Lo mejor de lo mejor

11

SÁNDWICH

Una opción vegetal contundente

13

CASEROLAS Y NACHOS

Ideal para compartir

15

NUESTRO POSTRE

Fuera de este mundo

MANIFIESTO EL BESO



El Beso es, sin lugar a dudas, el restaurante más relajado que jamás encontrarás. Estamos dedicados a crear una experiencia auténtica para nuestros amigos. Nos gusta llamar a nuestro estilo "alta cocina callejera" porque tomamos platos relajados de todo el mundo y les damos nuestro propio toque, ya sea en versión de mar o vegetariana.

Y no olvidemos nuestros cócteles, ¡son de primera! Tenemos los clásicos favoritos de todos los tiempos que a todos les encantan, además de algunas creaciones con nuestro toque especial. Cuando se trata de lo que servimos, déjame decirte que es el resultado de innumerables experimentos y ensayos. Entonces, ¿qué termina en tu plato? Algo absolutamente único, garantizado. Pero no nos malinterpreten que no lo decimos por parecer pedantes, es solo que tenemos la confianza que proviene de años de arduo trabajo y experiencia.

Con cariño,

Los Besadores

NOS GUSTA LLAMAR A NUESTRO ESTILO "ALTA COCINA CALLEJERA" PORQUE TOMAMOS PLATOS RELAJADOS DE TODO EL MUNDO Y LES DAMOS NUESTRO PROPIO TOQUE



REGLAS DE LA CASA

1. Sé amable siempre.
2. Tu teléfono está mejor guardado, comparte con la mesa.
3. Por favor pregunta todo lo que quieras.
4. Recuerda que el ceviche se come con cuchara NUNCA con tenedor.
5. Tacos y hamburguesas odian los cubiertos, créeme, saben mejor con la mano.
6. Sí te gustó la experiencia. Recuerda dejarnos un comentario en Google
7. De la misma forma, si te gustó la experiencia no olvides la propina ;)

IMPORTANTE

NUESTRO CONCEPTO ES PARA COMPARTIR, REALMENTE ES LA MEJOR EXPERIENCIA. DE TODAS FORMAS, SI DECIDES NO HACERLO TE VAMOS A SEGUIR QUERIENDO. EN CUALQUIER CASO SUGERIMOS PEDIR 1.5 PLATOS POR PERSONA. RECUERDA QUE NUESTROS PLATOS NO SALEN TODOS AL MISMO TIEMPO, VAN SALIENDO ALEATORIAMENTE SIN ORDEN.

NUESTRO/ BRUNCH



TOSTADAS TURCAS $30K

TRÍO DE TORTILLAS DE MAÍZ ARTESANALES CRUJIENTES, CON YOGUR GRIEGO Y ENELDO, HUEVO FRITO, SALSA BRAVA PICANTE Y PLUMAS DE CEBOLLA ROJA ENCURTIDA

CHILAQUILES ROJOS $31K

TORTILLAS DE MAÍZ FRITAS, SALSA DE TOMATE PICANTE, QUESO SIETE CUEROS, ALIOLI, CEBOLLA BLANCA Y HUEVO FRITO ENCIMA.

SHAKSHUKA $31K

NUESTRA SOPA DE TOMATE CASERA, DOS HUEVOS, QUESO SIETE CUEROS, ALIOLI, SERVIDA CON PAN DE MASA MADRE

EL BESO CONTINENTAL $20K

HUEVOS A TU ELECCIÓN (FRITOS - REVUELTOS - EN HOGAO) 3 AREPAS CASERAS Y MANTEQUILLA.

LAS FRANCESAS $32K

DOS TOSTADAS FRANCESAS DE PAN BRIOCHE, MERMELADA, MIEL. (MEJÓRALO CON DOS HUEVOS FRITOS)

EL MAÑANERO $32K

SÁNDWICH EN PAN CIABATTA, CON HUEVO FRITO, AGUACATE, TOCINETA CARAMELIZADA Y ALIOLI, SERVIDO CON CHIPS DE PLÁTANO.

Precios incluyen

PARA BEBER!

SIN ALCOHOL



AGUA ALCALINA

Nos encanta el exceso, pero odiamos el dolor de cabeza. PH PLUS es un agua alcalina que ayuda a tu cuerpo con procesos inflamatorios, hidratándolo cuatro veces más que el agua regular, además de otros beneficios. $14K 447ML

Agua con gas (no alcalina) $12K 300ML

JUGOS

Jugo de corozo $14K
Jugo de maracuyá $12K

LIMONADAS

Aguapanela (limonada colombiana con panela) 14K
Limonada clásica $14K
Limonada de maracuyá $14K
Limonada de jengibre $14K
Limonada de corozo $14K

SODAS

Soda $10K
Soda de maracuyá $15K
Soda de corozo $15K
Soda de menta $15K

CAFÉ / BEBIDAS CALIENTES

1/2 French Press Coffee $10K (1 taza)

French Press Coffee $16K (2 tazas)

Café frío (con leche) $14K

Infusión de flores $9K (relajante/digestiva)

Té negro orgánico, puro $9K cacao, clavos y semillas de hinojo (antioxidante)

Chai tropical $9K

EL BESO

Precios incluyen impuestos





MOSCOW MULE $34K

-LIMÓN, SIROPE DE "PANELA" Y JENGIBRE, VODKA. COMPLETADO CON GINGER ALE, AMARGO DE ANGOSTURA, RODAJA DE LIMÓN CON TAJÍN

-MEXICAN MULE $43K
-MEZCAL MULE $59K
-LONDON MULE $34K
-BESO MULE $38K

CAIPIRIÑA (CON BICHE) $50K

PREPARACIÓN CLÁSICA. CAMBIAMOS LA CACHAZA POR BICHE (AGUARDIENTE COLOMBIANO HECHO DE CAÑA DE AZÚCAR JOVEN)

ROYAL REFRESHER $37K

PEPINO, VODKA, PROSECCO, yerbabuena, LIMÓN Y SIROPE SIMPLE.

Precios incluyen impuestos



Im



MARTINI

SPICY MARGARITA $44K
JALAPEÑO MACERADO, TEQUILA OLMECA, TRIPLE SEC, LIMÓN (SIN AZÚCAR)

-SPICY MARGARITA MEZCAL OJO DE TIGRE: $57K
-MARGARITA CLÁSICA OLMECA $44K
-MARGARITA COROZO OLMECA $47K
-MARGARITA MARACUYÁ OLMECA $47K

PINEAPPLE KISS $59K
Mezcal OJO DE TIGRE, sirope de jalapeño, zumo de piña, zumo de limón

Mezcalita de Jamaica $59K
Mezcal OJO DE TIGRE, jalapeño macerado, syrope de flor de jamaica y canela

NEGRONI CLÁSICO $48K
GIN, VERMOUTH, CAMPARI

-NEGRONI MEZCAL OJO DE TIGRE $51K
(LO RECOMENDAMOS PICANTE)
-NEGRONI BICHE $44K
-ESPRESSO NEGRONI $45K
-SPICY NEGRONI $50K
-BOULEVARDIER $50K

RUM DICTADOR FASHION $69K
RON DICTADOR, SOLUCIÓN CÍTRICA, JARABE DE CANELA, TWIST DE NARANJA, CON RAMA DE CANELA AHUMADA

APEROL SPRITZ $40K
APEROL, PROSECCO, SODA

MOJITO $36K
RON HAVANA, LIMÓN, SYROPE DE YERBABUENA, SODA, HOJAS DE YERBABUENA, AMARGO DE ANGOSTURA

-MOJITO HECHICERA $64K
-MOJITO HAVANA MARACUYÁ $38K
-MOJITO HAVANA COROZO $38K

OLD FASHION CHIVAS $49K
SYROPE DE AGAVE, AMARGOS Y WHISKY GLENLIVET

DRY MARTINI VODKA WYBOROWA $39K
VODKA, VERMOUTH SECO, ACEITUNA O CÁSCARA DE LIMÓN

-DRY MARTINI GIN $44K
-DIRTY MARTINI (MISMO PRECIO)
-CARTAGENA ESPRESSO MARTINI $39K

Vodka Wyborowa, café y licor de café colombiano

CARAJILLO $45K
licor 43, cacfe, se srive con una astilla de canela ahiumada

COROZO PUNCH $49K
SELVA GIN (GIN CARTAGENERA) BRUT, LIMÓN, SYROPE DE COROZO Y ROMERO

Precios incluyen impuestos



CERVEZA

ARTESANAL DE BARRIL COLOMBIANA

13 Pesos 300ML $15k

VINO

- Blanco de la casa (Sauvignon Blanc) por copa $14k
- Rosado de la casa por copa $14k
- Tinto de la casa (Cab Sav o Merlot) por copa $14k
- Blanco de la casa por botella $80k
- Rosado de la casa por botella $80k
- Tinto de la casa por botella $80k
  - vino santa carolina $150

DESTI-LADOS

por trago (1.5 onz.)	por botella
-Mezcal Ojo de Tigre $32k	- Ojo de Tigre $520k
- Olmeca $16k	- Olmeca $245k
-Altos $42k	- Hechicera $595k
- Hechicera $39k	- Havana $200k
- Havana 3 años $15k	- 400 conejos $620k
-Glenlivet $40k	- Don Julio blanco $630k
- Chivas 12 años $31k	- Don Julio 70 $950k
-Absolut $20k	- Dictador 12 años $810k
-Wyborowa $17k	- Chivas 12 años $485k
- 400 conejos $40k	-Glenlivet 12 años $615k
- Don Julio $45k	- Aguardiente $185k
-Don Julio 70 $70k	- Biche $400k
- Dictador $44k	- Vodka TITO'S $580k
- Aguardiente azul $20k	
- Biche $30k	
- Vodka TITO'S $43k	

DIGESTIVOS

- Tahitícello (Limoncello de tres semanas hecho en casa, con limón tahití) $13k
-Licor 43 $22k

Precios incluyen impuestos



CEVICHES

CEVICHE DE MANGO $37K

MANGO EN LECHE DE TIGRE (ESTILO BESO), CEBOLLA ROJA, AGUACATE, PEPINO Y MIX DE AJÍ FRESCO, SERVIDO CON CHIPS DE PLÁTANO.

CEVICHE DE CAMARÓN $43K

CAMARÓN FRESCO EN LECHE DE TIGRE DE MARACUYÁ (ESTILO BESO), CEBOLLA ROJA, AGUACATE, PEPINO Y MIX DE AJÍ FRESCO, SERVIDO CON CHIPS DE PLÁTANO.

CEVICHE DE PESCADO $43K

CORVINA FRESCO (PESCADO BLANCO) EN LECHE DE TIGRE (ESTILO BESO), CEBOLLA ROJA, AGUACATE, PEPINO Y MIX DE AJÍ FRESCO, SERVIDO CON CHIPS DE PLÁTANO.

Precios incluyen impuestos



ESTO ES UNA CASEROLA

COLA DE LANGOSTA CON AJO Y ROMERO
1 COLA 70K
2 COLAS 120K

APROX. 100G DE COLA DE LANGOSTA, COCINADA CON MANTEQUILLA, ACEITE DE OLIVA, PEREJIL, AJO Y ROMERO. SERVIDA CON PAN DE MASA MADRE.

CAMARONES AL AJILLO $46K

CAMARONES, MANTEQUILLA, ACEITE DE OLIVA, PEREJIL, AJO, MIX DE AJÍ, SERVIDO CON PAN DE MASA MADRE

LANGOSTINOS EN PAPRIKA $69K

CUATRO LANGOSTINOS, MANTEQUILLA, ACEITE DE OLIVA, PAPRIKAM AHUMADA, AJO, SERVIDO CON PAN DE MASA MADRE

FILETE DE PESCADO TIKKA MASALA $85K

FILETE DE CORVINA DE 200G APANADO EN PANKO, SERVIDO CON SALSA TIKKA MASALA, CUBIERTO CON REPOLLO MORADO ENCURTIDO, MIX DE AJIES, CEBOLLA ROJA Y UN POCO DE CHUTNEY DE CILANTRO ACOMPAÑADO DE PAN PLANO CASERO.

CHAMPIÑONES AL AJILLO $38K

CHAMPIÑONES, MANTEQUILLA, ACEITE DE OLIVA, PEREJIL, AJO, MIX DE AJÍ, SERVIDO CON PAN DE MASA MADRE.

FLAUTAS AHOGADAS EN SALSA DE TOMATES TATEMADOS $62K

CUATRO TORTILLAS FRITAS ENROLLADAS, RELLENAS DE CARNE DE CANGREJO CON ENELDO, AHOGADAS EN SALSA ARTESANAL DE TOMATES TATEMADOS, CORONADAS CON PICO DE GALLO, GUACAMOLE Y CREMA DE QUESO CON ENELDO

Precios incluyen impuestos

Y





AHORA...

TACOS!!!

TACOS DE ORELLANAS $37K

TRÍO DE TORTILLAS DE MAÍZ ARTESANALES, ORELLANAS (FAMILIA DE LAS SETAS) EN TEMPURA, CHUTNEY DE MANGO, ALIOLI DE AGUACATE, CEBOLLA ROJA FRESCA Y MIX DE AJÍES.

TACOS DE COLIFLOR $36K

TRÍO DE TORTILLAS DE MAÍZ ARTESANALES, COLIFLOR APANADA EN PANKO, CAMA DE REPOLLO ENCURTIDO, ALIOLI DE AGUACATE, CEBOLLA ROJA ENCURTIDA Y MIX DE AJÍ.

TACOS DE CAMARÓN $45K

TRÍO DE TORTILLAS DE MAÍZ ARTESANALES, CAMARÓN AL AJILLO SOBRE CAMA DE REPOLLO ENCURTIDO, ALIOLI DE AGUACATE, CEBOLLA ROJA ENCURTIDA Y MIX DE AJÍ.

Precios incluyen impuestos

TACOS DE PESCADO FRITO $45K

TRÍO DE TORTILLAS DE MAÍZ ARTESANALES, PESCADO EMPANIZADO EN PANKO SOBRE CAMA DE REPOLLO ENCURTIDO, ALIOLI DE AGUACATE, CEBOLLA ROJA ENCURTIDA Y MIX DE AJÍ.

TACOS DE CAMARÓN ESTILO BIRRIA $45K

TRÍO DE TORTILLAS DE MAÍZ ARTESANALES, REMOJADAS EN BISQUE DE CAMARÓN Y ASADAS, QUESO SIENTE CUEROS DERRETIDO, CAMARÓN, CEBOLLA Y CILANTRO. ACOMPAÑADAS DE MÁS BISQUE PARA MOJAR.

TACOS BANG BANG DE CAMARÓN $45K

Tortilla de trigo casera con carbón activado, camarón tempura bañado en salsa Bang-Bang, ensalada sunomono (estilo japonés, con vinagre de arroz y mango) terminado con puerro crocante. (OPCIÓN VEGETARIANA DISPONIBLE CON ORELLANAS (familia de las setas, como los champiñones, pero más deliciosas) 45K





HAMBURGUESA

HAMBURGUESA DE CAMARÓN $43K

CARNE DE CAMARÓN 90GR, PAN BRIOCHE, CEBOLLA CARAMELIZADA, TOMATE, ALIOLI DE ROCOTO CASERO, SERVIDA CON PAPA CRIOLLA.

HAMBURGUESA DE PESCADO $43K

CARNE DE CORVINA 90GR, PAN BRIOCHE, CEBOLLA CARAMELIZADA, TOMATE Y ALIOLI CASERO, SERVIDA CON PAPA CRIOLLA.

MINI GYROS

MINI GYROS $45K

PAN PITA CASERO, CORVINA EN TEMPURA, TABULÉ, MIX DE AJIES, TZATZIKI, ALIOLI DE PEREJIL Y HIERBABUENA

PIDE OPCIÓN VEGGE, CON CROQUETAS DE LENTEJAS $45K

CROQUETAS DE LENTEJAS

CROQUETAS DE LENTEJAS $28K

6 CROQUETAS DE LENTEJAS, TRES SERVIDAS CON SALSA HUANCAÍNA Y CEBOLLA CARAMELIZADA; LAS OTRAS TRES CON ALIOLI DE PEREJIL-HIERBABUENA Y CEBOLLA ENCURTIDA.

Precios incluyen impuestos



El Beso vol. 1

SANDWICH

SÁNDWICH DE PESCADO FRITO $43K

3 PIEZAS, 33G CADA UNA, PAN CIABATTA. REPOLLO ENCURTIDO, TZATZIKI. PEPINILLOS ENCURTIDOS. SERVIDO CON PAPAS CRIOLLAS FRITAS RÚSTICAS

SÁNDWICH DE ORELLANAS EN TEMPURA $43K

ORELLANAS EN TEMPURA, CHUTNEY DE MANGO PICANTE, ALIOLI DE AGUACATE, MIX ASIÁTICO, CEBOLLA ENCURTIDA Y TZATZIKI. SERVIDO CON PAPA CRIOLLA.

SÁNDWICH DE TRES QUESOS A LA PARRILLA CON SOPA DE TOMATE $43K

NUESTRA SOPA DE TOMATE CASERA CON SÁNDWICH DE PAN DE MASA MADRE A LA PARRILLA CON 3 QUESOS ADENTRO (HOLANDÉS, QUESO CREMA Y SIETE CUEROS)

ADICIONALES / GUARNICIONES

Par de huevos fritos $8K
Leche $3K
Porción de pan de masa madre o pan blanco $13K
Papas fritas (papa criolla) $13K
Patatas bravas $18K
Tocineta (2 tajadas) $9K
Aguacate $9K
Tortillas de maíz (3 Und.) $8K
Sopa de tomate $22K
Shot de limón $3k

Precios incluyen impuestos





CHORIPÁN

CHORIPÁN DE CAMARÓN $47K

CHORIZO DE CAMARÓN CASERO, PAN CIABATTA ARTESANAL, QUESO SIETE CUEROS, MIX ASIÁTICO Y CHIMICHURRI DE LA CASA. SERVIDO CON PAPAS CRIOLLAS.

HOT DOG DE CAMARÓN 43K

HOT DOG DE CAMARÓN $50K
Pan brioche, salchicha hecha en casa 100% de camarón, alioli, cebolla encurtida, mermelada de jalapeño y tocineta, puerro frito

NACHOS

NACHOS DE CANGREJO $68K

BOWL CON TORTILLAS FRITAS, CARNE DE CANGREJO CON ALIOLI DE ENELDO, GUACAMOLE Y PICO DE GALLO.

NACHOS VEGETARIANOS $38K

TORTILLAS FRITAS 100% DE MAIZ, QUESO CREMA CON ENELDO, GUACAMOLE Y PICO DE GALLO.

NACHOS DE CAMARÓN $50K

BOWL CON TORTILLAS FRITAS, QUESO CREMA DE ENELDO Y PICO DE GALLO.

POSTRES

TORRIJA DE FRUTOS ROJOS CON SEMIFREDDO DE VAINILLA

Creo que no necesitamos explicarlo
$23K

MILHOJAS DE WANTÓN, AREQUIPE, MERMELADA DE ARÁNDANOS, ALMENDRAS Y SEMIFREDDO DE VAINILLA

$23K

Precios incluyen impuestos

NUESTRO CONSEJO HONESTO PARA DISFRUTAR AL MÁXIMO DE CARTAGENA

BLUE APPLE BEACH:
Club de playa elegante con la mejor comida, sin duda, fuera de Cartagena. Tienen uno de los mejores chefs de la ciudad, un ambiente muy agradable, piscina y buenos DJs. No olvides que son el primer hotel colombiano con el certificado "B". Un lugar muy especial, definitivamente imperdible en Cartagena.

Pink Mango
Club de playa relajado, buena vibra, muy buena comida, piscina, DJ

TOWNHOUSE ROOFTOP AND BAR
La mejor terraza de la ciudad, cócteles increíbles

MEMBERS ONLY
Bar speakeasy de jazz, música en vivo, comida japonesa, muy buenos tragos

EL BARÓN
Listado como uno de los mejores bares del mundo, lugar pequeño con mesas afuera en la plaza, la comida también es increíble

CAFE LUNATICO
Si quieres aprender a cocinar comida colombiana de verdad, ofrecen clases. También es un restaurante muy agradable

LA COCINA DE PEPINA
Para mí, la mejor comida local de la ciudad, altamente recomendado

PASCAL
Comida tipo española-latina, muy buena, tienen un chef increíble y reconocido

CARMEN
Simplemente uno de los mejores restaurantes de Colombia, sin duda

