

# MA ANASÚ



Restaurante · Hotel Tamacá · Santa Marta, Colombia

*"La Tierra Buena · Lo Mejor de la Tierra"*

MA ANASÚ

Restaurante Hotel Tamacá

*"Cocina del territorio frente al mar"*

Santa Marta, Colombia



## Entradas

Para comenzar

### Ceviche Don Marco

Especialidad

\$40.500

Róbalo fresco, calamar, camarón y pulpo marinados en cítricos con cebolla roja, cilantro y pimentones.

---

### Coctel de Camarón con Aguacate

\$34.900

Camarones tigre en salsa golf clásica, acompañados de cubos de aguacate fresco y patacones crujientes.

---

### Chicharrones con Bollo

\$41.000

Trozos de cerdo crocantes acompañados de bollo limpio tradicional y suero costeño.

---

### Ensalada Caprese con Almendras

\$29.900

Tomates cherry, mozzarella y albahaca fresca con salsa pesto y almendras tostadas.

---

### Trío de Fritos Típicos

\$25.500

Empanadas criollas y carimañolas de carne y queso, servidas con ají casero.

---

### Paracones con Hogao y Suero Costeño

\$17.000

Patacones crujientes acompañados de hogao tradicional y suero costeño (6 unidades).



## Sopas y Cremas

### Sabores tradicionales

**Sopa de Pescado** Chef Recomienda **\$26.500**

Tradicional receta de la costa: Concentrado de pescado blanco con vituallas de la región y un toque de cilantro.

**Sopa Campesina** **\$26.500**

Reconfortante sopa de vegetales frescos con pollo desmechado, acompañada de arroz y aguacate.

**Crema de Tomates Asados** **\$16.500**

Suave crema de tomates ahumados con crotones de pan francés y un toque de orégano.

## Pastas

(Fettuccine o Penne)

**Pasta a la Boloñesa** **\$36.000**

Salsa de carne de res seleccionada, cocida a fuego lento con tomates maduros y especias italianas.

**Pasta Alfredo con Pollo** **\$36.000**

Salsa cremosa a base de mantequilla, crema de leche y queso parmesano con tiernos trozos de pechuga.

**Pasta Marinera** Recomendada **\$42.000**

Salsa roja de la casa con una generosa mixtura de mariscos y camarones salteados.

## Platos Fuertes

### Selección Principal

#### Filete de Salmón Primavera

Chef Recomienda

\$69.900

Salmón premium a la plancha sobre puré de la casa y selección de verduras calientes.

#### Cazuela de Mariscos

Especialidad

\$61.500

Mix de mariscos y langostinos en base cremosa de coco, servida con arroz de coco y patacón.

#### Punta de Anca (300g)

\$79.900

Corte de res a la parrilla con chimichurri de tomate, servido con papas francesas y ensalada.

#### Baby Beef (Lomo Fino)

\$75.000

Tierno filete de lomo fino a la plancha, acompañado de papas fritas y ensalada fresca.

#### Pechuga de Pollo al Grill

\$44.500

Selección de pechuga de pollo asada en su punto, acompañada de papas fritas o arroz, y ensalada fresca.

#### Arroz con Camarón

\$39.500

Arroz meloso salteado con camarón tigre, langostino y vegetales al vino blanco.

#### Mojarra Frita

\$62.900

Mojarra roja entera (450g - 500g), acompañada de arroz de coco, patacones y ensalada de la casa.



# Comida Rápida y Snacks

Favoritos para cualquier hora

**Club Sándwich Tamacá** **\$55.000**

Lomo fino, pollo, tocineta, jamón, queso y huevo en pan de molde tostado. Servido con papas.

**Sándwich Especial de Jamón y Queso** **\$33.000**

Finas tajadas de jamón seleccionadas y una mezcla fundida de quesos Sabana y Costeño en pan de molde artesanal a la mantequilla. Servido con papas a la francesa crocantes y salsa golf.

**Hamburguesa de la Casa**  **Favorito** **\$45.000**

180g de carne seleccionada, queso fundido y vegetales frescos en pan artesanal.

**Sándwich de Pollo y Champiñones** **\$37.000**

Pechuga de pollo salteada con champiñones y queso mozzarella fundido.

## Menú Infantil

Para los más pequeños

**Deditos de Pollo Apanados** **\$24.900**

Tiras de pollo crocantes con papas francesas y salsa de tomate.

**Mini Baby Beef** **\$46.000**

110g de lomo fino a la plancha con papas fritas.

**Mini Hamburguesa** **\$25.500**

Carne de res (100g), queso y papas fritas.



## Postres

### Dulce Final

#### Ensalada de Frutas Frescas

\$13.500

---

Selección de frutas de temporada (melón, piña, papaya, patilla) con un toque de miel natural.

#### Banana Split

\$22.900

---

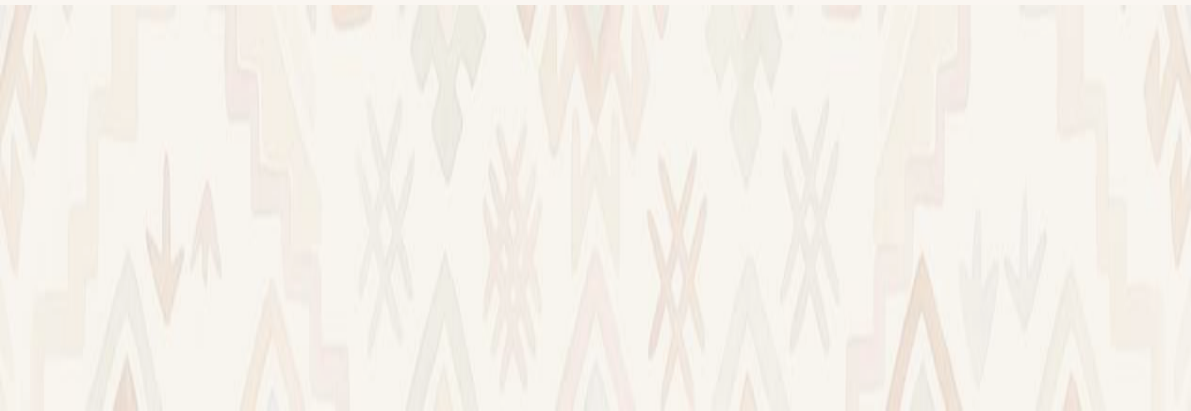
Tres sabores de helado, banano, fresas, duraznos y crema chantilly con chocolate.

#### Arroz con Leche Casero

\$14.500

---

Postre tradicional cremoso con un toque de canela y leche condensada.



## Información sobre Alérgenos

Nuestros platos pueden contener los siguientes alérgenos. Consulte con nuestro equipo si tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria.



Gluten (cereales)



Frutos de cáscara



Crustáceos



Apio



Huevos



Mostaza



Pescado



Granos de sésamo



Cacahuetes



Sulfitos (SO<sub>2</sub>)



Soja



Moluscos



Lácteos



Altramuces

\* Este listado es orientativo. Informe siempre al personal si padece alguna alergia grave.



# ¿Qué significa Ma Anasú?

---



*Herencia Gaira En la lengua de los antiguos Gairas, hijos de la Gran Madre y guardianes de esta bahía, el respeto por el territorio era el centro de la vida. Para ellos, la tierra y el mar no eran solo recursos, sino el origen de todo lo bueno y lo sagrado.*

**Ma** significa "Madre Tierra",  
origen y fertilidad de la vida.

**Anasü** se usa para lo  
"bueno, bello, hermoso".

**Juntos, Ma Anasú significa:**

**"La Tierra Buena"**  
• "Lo Mejor de la Tierra" •

*"En Ma Anasú, cada plato es una ofrenda a la tierra que nos da lo mejor. Aquí, frente al mar Caribe, honramos los sabores del territorio con el mismo amor y respeto con que los antiguos pobladores custodiaron este paraíso. Bienvenidos a lo mejor de nuestra tierra."*



## Los Gairas: Guardianes de la Bahía.

Los Gairas fueron una laboriosa comunidad perteneciente a la cultura Tayrona que habitó las costas de lo que hoy es Santa Marta. Se distinguieron por ser el puente entre la Sierra Nevada y el Mar Caribe.

**Maestros del Intercambio:** Su economía se basaba en la sal marina y el pescado, que trocaban con las tribus de la montaña por mantas de algodón y frutas.

**Guerreros de Mar:** Son históricamente reconocidos por su valentía y feroz resistencia en la defensa de su territorio costero.

**Espiritualidad:** Para ellos, la tierra y el mar eran una extensión de la "Gran Madre", el origen de toda la vida y la fertilidad.

**Legado:** Hoy su nombre designa una de las zonas más emblemáticas de la región, recordándonos que este territorio siempre ha sido un lugar de abundancia y encuentro.

