DESDE 1964

RESTAURANTES

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

Ensalada césar
Lechuga romana y vinagreta de anchoas, tomates secos y croutones de pan.

Bomba caprese trufada (Para compartir)
Burrata di buffala rellena con pesto trufado envuelta en cúpula de tomate y crocantes.

⚓ Entradas Calientes

Arancini de Shitakes
Croquetas de risotto italianas rellenas con setas.

Crocantes de Calamar
En anillos, 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)
Salteados al ajillo.

Muelas de Cangrejo del Pacífico al ajillo
En nuestra salsa de ajo.

Picada de Muelas y Langostinos (para compartir)
Picada mixta de mariscos, bañada en salsa de ajo y papa soufflé.

⚓ 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.

⚓Cazuelas

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

⚓Crustáceos

Jaiba Gratinada
Carne de cangrejo gratinada con crema y queso parmesano.

⚓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.

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

Colas de Langosta a la plancha

⚓ Langostinos

Langostinos apanados en coco
Acompañados de arroz coco, banano gratinado y salsa de Maracuyá.

Langostinos al ajillo
Langostinos aderezados en mantequilla con ajo.

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
Exclusiva paella de carnes y mariscos al mejor estilo La Fragata.

Arroz a la marinera
Exclusivo arroz con mariscos al mejor estilo La Fragata.

⚓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
Lomo de res, asado a la plancha.

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

Pollo Teriyaki
Bañado en salsa agridulce de soya con vegetales salteados.

⚓Adiciones

Puré trufado

⚓ Postres

Flan de Coco

Flan de Caramelo

Praliné de Almendra
Helado de almendras, con cabellos de angel.

Creme Brulee
Crema con crujiente de caramelo.

Cheesecake de mora

Torta de chocolate
Acompañada con helado de vainilla y salsa de frutos rojos.

Caramelizado de piña
Piña cocinada a la baja temperatura y flambeada en Grand Marnier, acompañadacon el clásico helado de Praliné de almendra.

Fresas Flambe a la mode
Fresas cocidas con azúcar, jugo de naranja, corteza de limón y naranja, flambeadas con Cointreau y Cognac.

Crepe Suzette
Crepe cocinado en una mezcla de mantequilla, azúcar y zumode naranja, flambeado con Cointreau, Cognac y Grand Marnier.