



EL SABOR DE *CARTAGENA*



INTERCONTINENTAL®
CARTAGENA DE INDIAS



EL SABOR DE *CARTAGENA*



Plato Regional / Local origins



Vegano / Vegan



Cocina Internacional / World kitchen



Certificada / Certified



Vegetariano / Vegetarian



Saludable / Healthy



Contiene Leche / Contains Dairy



Libre de Gluten / Gluten Free



Contiene Maní ó Nueces / Contains Peanuts or Nuts



Contiene Mariscos / Contains Shellfish

Kanú
Restaurante

CHEF EJECUTIVO | EXECUTIVE CHEF
JUAN JIMÉNEZ





ENTRADAS *APPETIZERS*

CEVICHE DE PESCADO \$49.000

FISH CEVICHE 🏠 ❤️ GF

Marinado con zumo de limón, maracuyá y cebolla roja, acompañado con chips.

Marinated in lemon juice, passion fruit and red onion, accompanied with chips.

TRILOGÍA DE CEVICHE \$52.000

CEVICHE TRILOGY 🏠 S GF

Pescado con leche de coco, camarones acevichados, pulpo al olivo acompañado con chips.

Fish with coconut milk, shrimp with ceviche sauce and octopus with olive mayonnaise accompanied with chips.

ROLLITOS THAI \$42.000

THAI VEGETABLE SPRING ROLLS 🌍 🌿 🍲

Lumpias rellenas de champiñones, raíces chinas, pasta oriental y ají dulce.

Spring rolls with mushroom, bean sprouts, oriental pasta and sweet chili.

MEZZE PARA COMPARTIR / MEZZE TO SHARE \$56.000

Hummus, baba ganoush, raita, tabule, tomates confitados y encurtido de champiñones, servidos con pan árabe.

Hummus, babaganush, raita, tabbouleh, tomato confit and pickled mushrooms, served with Arabic bread.

CALAMARES CROCANTES \$42.000

FRIED CALAMARI S

Con alioli de pimentón ahumado.

With smoked pepper alioli.

MONTADITO DE PULPO \$52.000

OCTOPUS MONTADITO 🌍 S

Con papa criolla, aguacate, mayonesa asiática y cilantro.

Served with creole potato, asiatic mayo and coriander.

CARPACCIO DE SALMÓN \$49.000

SALMON CARPACCIO 🌍 ❤️ GF

Con soya, ajonjolí y crocantes de wanton.

With soya, sesame seeds and crunchy wanton.

CEVICHE DE CHICHARRÓN \$49.000

PORK RIND CEVICHE 🏠

Tocino ahumado con guacamole y chips de platano.

Smoked bacon with guacamole and plantain chips.

Kanú
Restaurante



A detailed line drawing of a branch with several large, pointed leaves, some showing veins, positioned at the top left of the page.

Una década de *experiencias memorables*

Desde 2015, nuestro restaurante ha sido un testigo silencioso de celebraciones, reencuentros y momentos especiales. Inspirados en la riqueza culinaria de Cartagena y el Caribe, hemos perfeccionado cada plato para hacer de cada bocado una experiencia inolvidable.

Cartagena nos inspira. Sus aromas, su brisa, sus sabores... todo eso lo llevamos a cada plato que llega a su mesa.

For ten years, our restaurant has been a quiet witness to life's most meaningful moments—celebrations, reunions, and conversations that stretch into the night. Since 2015, we've drawn from Cartagena's rich culinary heritage, refining every dish to balance authenticity with innovation.

Cartagena is in everything we do. The rhythm of the city, the scent of the sea, the warmth of its people—all of it comes to life on the plate. Here, dining is more than an experience; it's a celebration of place, passion, and the joy of sharing something truly exceptional.

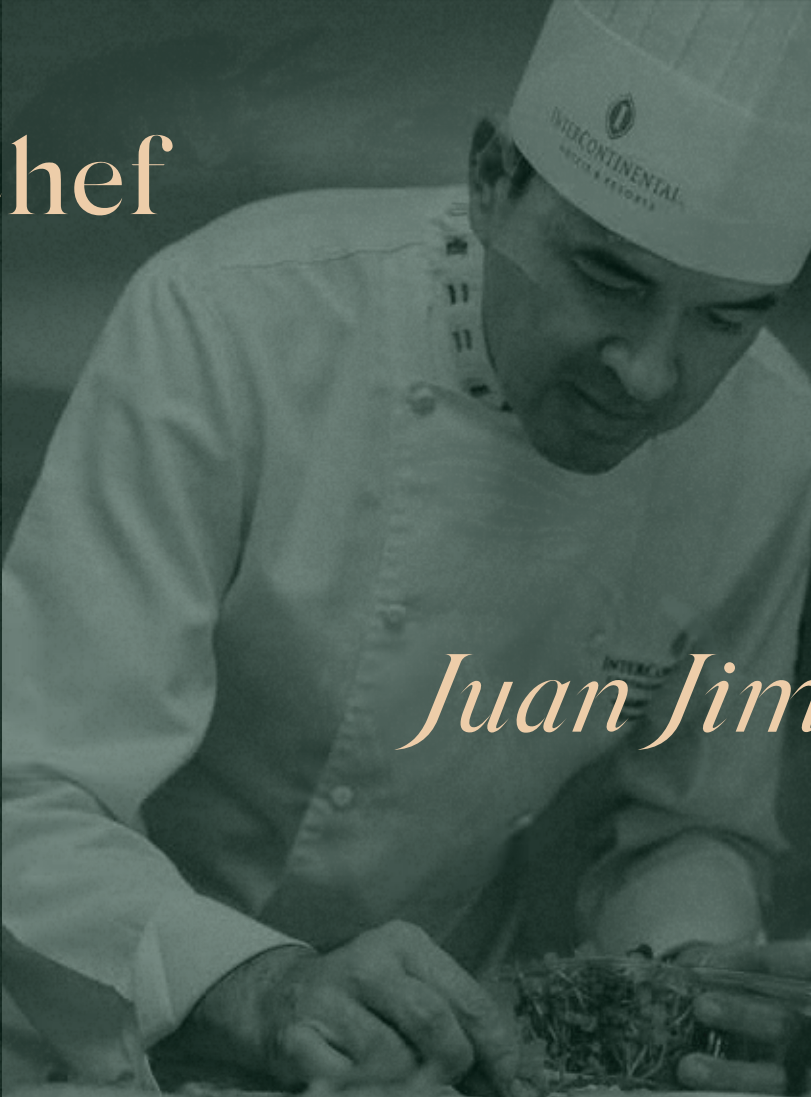


ENSALADA SALADS





Chef



Juan Jiménez

Desde el primer día, el chef Juan Jiménez ha sido parte de nuestra historia. Durante estos 10 años, su talento y creatividad han dado vida a cada plato, convirtiendo ingredientes en recuerdos y sabores en historias. Su pasión lo ha llevado a representar a Colombia más allá de nuestras fronteras, siendo invitado como embajador de nuestra gastronomía en el mundo. Hoy, celebramos su legado en cada bocado.

Chef Juan Jiménez has been part of our story since day one. For 10 years, his talent and creativity have brought every dish to life, turning ingredients into memories and flavors into stories. His passion has taken him beyond our borders, representing Colombia and being invited to the world as an ambassador of our cuisine. Today, we celebrate his legacy in every bite.

ENSALADA MEDITERRÁNEA \$52.000

MEDITERRANEAN SALAD

Variedad de lechugas, tomates cherry, cebolla morada, pepino, queso feta, aceitunas, almendras y Salmón.

Mix green, cherry tomatoes, red onion, cucumber, feta cheese, olives, almonds and grill salmon.

ENSALADA CARIBEÑA \$42.000

CARIBBEAN SALAD

Camarones al coco, variedad de lechugas, tomates cherry, cebollas baby, aguacate y aderezo de yogurt natural y hierbabuena.

Coconut shrimps, mix green, cherry tomatoes, baby onions, avocado with plain yogurt and mint dressing

ENSALADA DE ATÚN ROJO \$52.000

RED TUNA SALAD

Variedad de lechugas, aguacate, tomate cherry, aderezada con soya y limón.

Mix green, avocado, cherry tomato, dressed with soya and lemon juice.

ENSALADA DE GARBANZO \$36.000

CHICKPEA SALAD

Con brócoli, mango, aguacate, tomates cherry, mix asiática, aceite de oliva.

With broccoli, mango, avocado, cherry tomatoes, Asian mix, olive oil.

ADICIONES / ADDITIONS

Salmón ahumado / *Smoked salmon*

Atún rojo / *Red tuna*

Aves y carnes / *Poultry and meat*

ENSALADA DE QUÍNOA ANDINA \$39.000

ANDIAN QUINOA SALAD

Con espárragos, arándanos, zucchinis asados, aceitunas, tomate cherry, almendras y aceite de oliva.

With asparagus, cranberries, zucchinis, olives, cherry tomatoes, almonds and olive oil.

ENSALADA CAPRESSE \$42.000

CAPRESSE SALAD

Rebanadas de tomate con queso mozzarella de búfala, salsa pesto y notas de balsámico.

Slices of tomato, buffalo mozzarella served with pesto sauce and balsamic vinegar.

ENSALADA CESAR \$36.000

CAESAR SALAD

Mezcla de lechuga romana, crotones, queso di Parma y aderezo.

Mix of romaine lettuce, croutons, di Parma cheese and dressing.

ENSALADA CÉSAR CON POLLO \$47.000

CAESAR SALAD WITH CHICKEN

ENSALADA CÉSAR CON SALMÓN AHUMADO \$52.000

CAESAR SALAD WITH SMOKED SALMON

ENSALADA CÉSAR CON CAMARONES \$52.000

CAESAR SALAD WITH SHRIMPS.

Kanui
Restaurante





CREMAS Y SOPAS *CREAMS AND SOUPS*



SOPA DE PESCADO / FISH SOUP \$38.000 🏠

Preparada con yuca, leche de coco, ají dulce y cilantro.

With cassava, coconut milk, sweet pepper and coriander.

MOTE DE QUESO / CHEESE MOTE SOUP \$36.000 🏠 D S

Típica preparación costeña a base de ñame, queso costeño servido con camarones.

Local caribbean soup with ñame root, white cheese served with shrimps.

CREMA DE TOMATE / TOMATO CREAM SOUP \$36.000 D 🌿

Con aguacate, queso parmesano y albahaca.

With avocado, Parmigiano cheese and basil.

SOPA CARBONADA CRIOLLA \$36.000

CREOLE CARBONADA SOUP

Cebollas, posta de res, papas, zanahoria, ahuyama, choclo y cilantro.

Soup with onion, beef stew, potatoes, carrots, pumpkins, corn and coriander.





10 años celebrando los sabores de la gastronomía local e internacional

A decade of celebrating the finest local and international flavors

Kanuu, además de ser una celebración de lo que nos identifica como Caribe, tiene las técnicas y toques más significativos de la comida internacional. En esta década hemos celebrado festivales gastronómicos peruanos, hindúes, tailandeses, chilenos, venezolanos, amazónicos y mediterráneos. Cada edición nos ha permitido explorar técnicas ancestrales, ingredientes auténticos y la pasión que une a todas las cocinas del mundo.

Kanuu is a celebration of our Caribbean roots, infused with the techniques and flavors that make international cuisine so extraordinary. Over the past decade, we've brought the essence of Peruvian, Indian, Thai, Chilean, Venezuelan, Amazonian, and Mediterranean cooking to life through our culinary festivals. Each edition has been a deep dive into ancestral traditions, authentic ingredients, and the universal passion that unites kitchens around the world.





AVES Y
CARNES
*MEAT AND
POULTRY*

Un menú con memoria *A Menu with Memory*



Este menú es el resultado de 10 años de inspiración. Algunos platos han cambiado, otros han permanecido inamovibles porque son parte de nuestra esencia, como nuestra Pesca a la Vasca.

Crafted over a decade of inspiration, this menu tells a story. Some dishes have changed, while others remain untouched—iconic, timeless, and a part of us, like our Basque-Style Fish.

STEAK PIMIENTA / PEPPER STEAK \$89.000

Medallones de res asados al brandy.

Grilled steak with brandy.

LOMO SALTADO \$76.000

Saltados al wok con cebolla, tomate, soya y cilantro.

Marinated sirloin, wok sauteed with onions, tomato, soy and coriander.

RIB EYE** \$104.000

Corte grueso de res 300gr, madurado, asado y servido con salsa a su elección: pimienta o chimichurri.

Rib Eye Steak 300gr. Choose pepper sauce or chimichurri.

CHURRASCO** \$104.000

Corte abierto 300gr, asado y servido con salsa a su elección: pimienta o chimichurri.

Grill beef steak 300gr. Choose pepper sauce or chimichurri.

NY CERTIFIED ANGUS BEEF \$148.000

Entrecote a la parrilla 300gr. Servido con babaganoush y tomates confitados.

Grilled entrecote 300gr. Served with babaganoush and candied tomatoes.

PICANHA CERTIFIED ANGUS BEEF® \$148.000

300gr asada a la parrilla, servida con salsa a su elección: pimienta o chimichurri.

300gr grilled beef, choose pepper sauce or chimichurri.

CHULETÓN DE POLLO HINDÚ \$66.000

CHICKEN BREAST INDIAN STYLE

Marinado con yogurt natural y especias, servido con curry de leche de coco y champiñones.

Marinated with plain yogurt & spices, served with mushrooms and curry sauce.

COSTILLAS DE CERDO / PORK RIBS \$72.000

Asadas a la parrilla con salsa asiática de ciruela.

Grilled with plum asian sauce.

ARROZ FRITO TAILANDÉS \$62.000

THAI FRIED RICE

Al wok con pollo, camarones, vegetales, piña, huevo, marañones y salsa soya.

Wok sauteed with chicken, shrimps, vegetables, pineapple, egg, cashew nuts and soy sauce.

**De granjas sostenibles de las regiones ganaderas de Colombia.

From sustainable cattle-raising farms.

Kanú
Restaurante

PESCADOS
Y MARISCOS
*FISH AND
SEAFOOD*



PESCA A LA VASCA / VASCA FISH \$82.000 🌍 S

Filete marinado con vino blanco, horneado y servido con salsa de camarones, mejillones, espárragos y pimienta morrón.

White fish fillet marinated in white wine, baked and served with asparagus, pepper, mussels and shrimp sauce.

PESCA A LA GRIEGA / GREEK FISH \$82.000 🌍

Filete de pescado blanco marinado con especias, tomates, aceitunas, albahaca y pimientos.

White fish fillet marinated with spices, tomatoe olives, basil and peppers.

SALMÓN A LA NARANJA / SAUMON À L'ORANGE \$82.000 🌍

Filete cocido en reducción de naranja, vino blanco y jengibre.

Salmon fillet, cooked in a reduction of orange, white wine and ginger.

LANGOSTINOS CON AJO NEGRO \$110.000 🌍 S

PRAWNS WITH BLACK GARLIC

Mantequilla avellanada y hierbas.

Hazelnut butter and herbs.

ARROZ CARTAGENERO/CARTAGENA STYLE RICE \$75.000 🏠 S

Preparado con camarón, jaiba, muelas de cangrejo, leche de coco, achiote, ají dulce y cilantro, servido con chips de plátano y aguacate.

Prepared with shrimps, crab meat, coconut milk, achiote, sweet pepper & coriander, served with chips and avocado.

CAZUELA DE MARISCOS /SEAFOOD CASSEROLE \$83.000 🏠 S

Salteados en vino blanco, servidos con bisque atomatado de langosta.

Seafood served with tomato lobster bisque.

PAELLA DE MARISCOS / SEAFOOD PAELLA \$160.000

(PARA 2 PERSONAS // FOR TWO) 🌍 S

Preparada con azafrán y jerez.

Prepared with saffron and jerez.



El plato favorito
de nuestro chef:
Arroz Cartagenero



*Our chef's favorite:
Cartagena style rice*



ACOMPañANTES *SIDE DISHES*





El cóctel insignia
de la casa:

Mojito Tinto

*Our signature
cocktail:*

Este no es un mojito cualquiera. Es una obra maestra, el trago que ha definido una década de noches inolvidables.

"El cóctel que mejor representa nuestro espíritu: tradición reinventada con pasión"
— Nuestro equipo de bar

This isn't your typical mojito—it's a masterpiece, the drink that has shaped a decade of unforgettable nights.

"The cocktail that embodies our spirit: tradition reimaged with passion." — Our bar team

ESCOJA UN ACOMPAÑANTE PARA SU PLATO FUERTE
PLEASE SELECT ONE SIDE DISH FOR YOUR MAIN COURSE:

Arroz con coco y patacones / *Coconut rice and fried plantains.* 🏠 🌿 🍲

Ensalada orgánica con aguacate / *Organic salad with avocado.* ❤️ 🌿 🍲

Vegetales asados a la parrilla / *Grilled vegetables.* 🌿

Arroz blanco / *White rice.* 🌿 🍲

Puré de papas / *Mashed potatoes.** 🍷 🌿

Papas a la francesa / *French fries.** 🌿 🍲

Papas casco / *Rustic potatoes.** 🌿 🍲

*Adicione queso grana padano
y aceite de trufa. \$8.000

**Add grana padano cheese
and truffle oil.*

ACOMPAÑANTE ADICIONAL / ADDITIONAL SIDE DISH
\$18.000



IN THE
KNOW



POSTA CARTAGENERA \$78.000

CARTAGENA FLANK STEAK 🏠

Res braseada y horneada con pimienta dulce, mostaza y panela, servida con arroz con coco y patacones.

Braised and baked with sweet pepper, mustard and molasses, served with coconut rice and fried plantains.

PESCADO FRITO DEL DÍA

FRIED FISH OF THE DAY 🏠

MOJARRA / FRIED FISH, \$72.000

RÓBALO / BASS \$79.000

PARGO / FRIED RED SNAPPER \$98.000

400 gr de pescado entero marinado con especias, servido con arroz con coco y patacones.

Served with coconut rice and fried plantains.



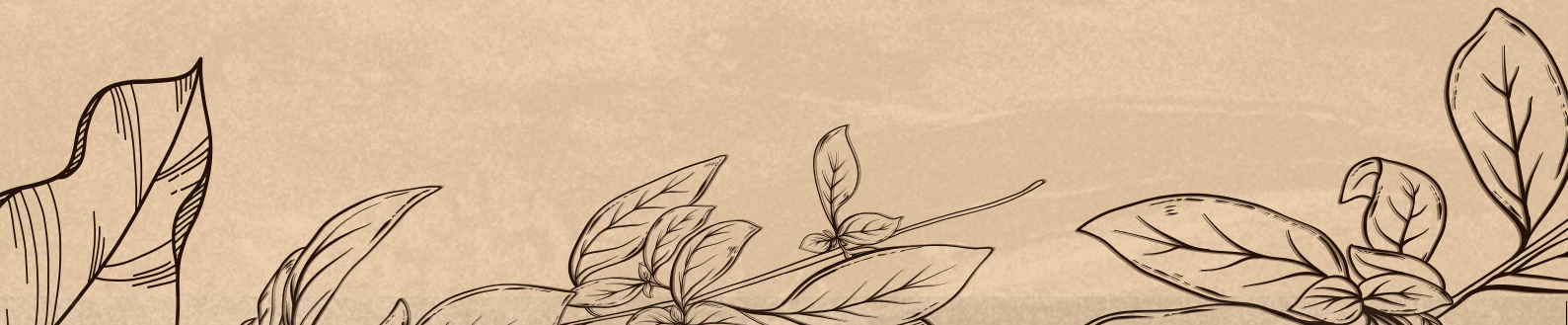


La Posta Cartagenera que conquistó Asia

Colombia's culinary heritage shines on the asian stage

Nuestra Posta Cartagenera —una receta tradicional de la ciudad— viajó más lejos que nunca en 2024. Nuestro Chef Juan Jiménez la llevó a un Festival de Cocina Latina en Uzbekistán, donde sorprendió a gourmets asiáticos con su mezcla de tradición y sabores Colombianos.

In 2024, our Posta Cartagenera—a cherished gem of our city's culinary tradition—traveled farther than ever before. Chef Juan Jiménez showcased it at a Latin Cuisine Festival in Uzbekistan, where its bold Colombian flavors and deep-rooted heritage left Asian gourmets utterly captivated.





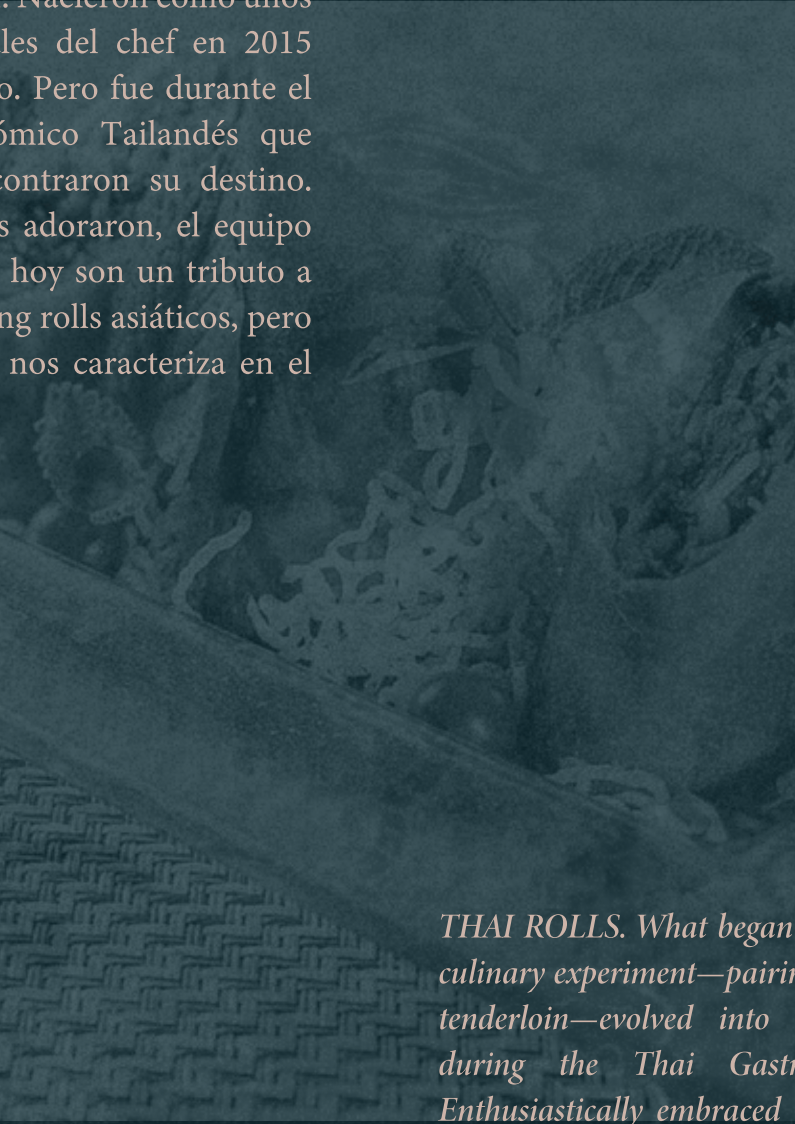
PASTA *RISOTTOS*





Sabores que innovaron *Flavors That Innovated*

ROLLITOS THAI. Nacieron como unos rolls experimentales del chef en 2015 con ricotta y lomo. Pero fue durante el Festival Gastronómico Tailandés que estos rollitos encontraron su destino. Los huéspedes los adoraron, el equipo los perfeccionó, y hoy son un tributo a los originales spring rolls asiáticos, pero con el toque que nos caracteriza en el InterContinental.



THAI ROLLS. What began in 2015 as a bold culinary experiment—pairing ricotta with beef tenderloin—evolved into a signature dish during the Thai Gastronomic Festival. Enthusiastically embraced by our guests and perfected by our chefs, these rolls now pay homage to classic Asian spring rolls infused with the distinctive flair that defines the InterContinental experience.

ELIJA NUESTRAS PASTAS ARTESANALES DE SU
PREFERENCIA \$56.000  

CHOOSE FROM OUR HOMEMADE PASTAS.

Spaghetti, Fettuccini, Penne y Fusilli.

Salsas / *sauces*

Boloñesa, carbonara, napolitana,
alfredo, pesto y albóndigas.

*Bolognese, carbonara, neapolitan,
alfredo sauce, pesto & meat balls.*

PASTA MARINERA / SEAFOOD PASTA \$74.000



Pasta larga o corta en salsa de tomates frescos o
salsa blanca de crema con vino y queso parmesano.

Pasta with tomatoe sauce or white sauce.

RAVIOLIS DE SALMÓN AHUMADO \$64.000

SMOKED SALMON RAVIOLI  

Servidos con salsa rosa de tomates con especias y
crema de leche.

Served with tomato sauce and cream.

RAVIOLIS DE ESPINACA Y QUESO \$52.000

SPINACH AND CHEESE RAVIOLI   

Servidos con salsa alfredo.

Served with white sauce.

RISOTTO AL PESTO CON LOMO \$72.000

BASIL RISOTTO WITH BEEF  

Arroz arbóreo preparado con albahaca y quesos
maduros.

Arborio rice prepared with basil and aged cheeses.

RISOTTO DE HONGOS CON PROSCIUTTO \$62.000
MUSHROOM RISOTTO WITH PROSCIUTTO  

Arroz arbóreo preparado con setas confitadas,
quesos maduros y notas de vino, finalizado con
espárragos.

*Arborio rice prepared with confited mushrooms,
mature cheeses and wine, finished with asparagus.*

RISOTTO MARINERO \$82.000

SEAFOOD RISOTTO  

Arroz arbóreo atomatado con mariscos.

Seafood and tomato arborio rice.

GNOCCHI \$56.000   

Salsa pesto, tomates secos, champiñón Orellana y
queso parmesano.

*Pesto sauce, sun-dried tomatoes, Orellana
mushrooms and Parmesan cheese.*

Kanú
Restaurante



VEGETARIANO
VEGETARIAN



ARROZ CHAUFA DE VEGETALES (VEGANO) \$45.000

CHAUFA VEGETABLES RICE (VEGAN) 🌍 🌱 🥬 GF

Preparado al wok con vegetales, tamarindo, jengibre, soya y raíces chinas.

Wok sauteed with vegetables, tamarind, ginger, soy sauce and bean sprouts.

CARPACCIO DE REMOLACHA \$46.000

BEETROOT CARPACCIO ❤️ GF D 🌱

Queso feta, rúcula y aderezo de naranja con pistacho.

Feta cheese, arugula and orange-pistachio dressing.

ROLLITOS DE BERENJENA \$40.000

EGGPLANT ROLLS D 🌱

Con crema de berenjenas y ratatouille de vegetales.

Served with baba ganoush and vegetables ratatouille.

TOSTADA DE MAIZ CON QUÍNOA \$46.000

CORN TOAST WITH QUINOA ❤️ 🌱 🥬 GF

Setas confitadas, tomate cherry, aguacate.

Topped with confit mushrooms, cherry tomatoes, and creamy avocado

HAMBURGUESA VEGANA \$49.000

VEGAN BURGER 🌱 🥬

Preparada con garbanzo, ahuyama, especias y cebolla caramelizada, servida con papas a la francesa.

Prepared with chickpeas, pumpkin, spices and caramelized onion, served with French fries.





Contamos con una huerta propia

We cultivate our garden

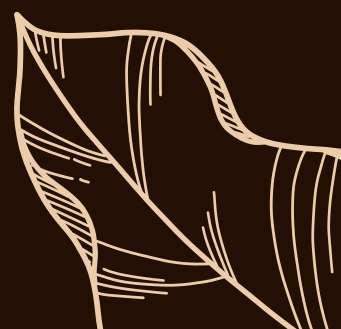
La sostenibilidad está presente en cada una de nuestras preparaciones. Contamos con una huerta propia, donde cultivamos hierbas y vegetales frescos para realzar el sabor de nuestros platos de manera natural y responsable. Además, la mayoría de nuestras mermeladas son hechas en casa, rescatando ingredientes de temporada y reduciendo el desperdicio, porque creemos que cada detalle cuenta para un futuro más sostenible.

Sustainability is at the core of everything we do. We cultivate our garden, growing fresh herbs and vegetables to naturally enhance the flavors of our dishes while staying true to responsible practices. Additionally, most of our jams are handcrafted in-house, made with seasonal ingredients to minimize waste and celebrate the richness of each harvest. Because for us, every detail counts toward a more sustainable future.





CAFÉS / COFFEES *COFFEE COCKTAILS*





Brindemos por lo que vendrá *A Toast to What's Ahead*

Diez años atrás, soñábamos con momentos como este. Diez años adelante, esperamos seguir brindando contigo.

Ten years ago, we dreamed of moments like this. Ten years from now, we hope to raise our glasses with you.



BAILEYS LATTE \$33.000

Café latte tradicional con baileys y amaretto.
Traditional coffee latte with baileys liquor.

IRISH COFFEE \$32.000

Espresso, whisky Irlandes, azúcar y crema batida.
Espresso, irish whisky, sugar and whipped cream.

AFFOGATO \$28.000

Café espresso con helado de vainilla, ron blanco.
Espresso coffee with vainilla icecream, white rum.

CARAJILLO \$37.000

Espresso con licor 43.
Espresso with 43 liquor.

ESPRESSO MANHATAN \$38.000

Espresso, vermouth rosso y whisky escoses.
Espresso, sweet vermouth and Scotch whisky.

ESPRESSO MARTINI \$38.000

Espresso, Vodka & syrup.

KICK ME UP \$42.000

Cold brew, tequila, tónica y miel de abejas.
Cold brew, tequila, tonic water and honey.

CAFÉ AMERICANO \$9.500

AMERICAN COFFEE
Espresso con agua caliente.
Espresso with hot water.

CAPUCCINO \$13.000

Café espresso y leche vaporizada.
Coffee espresso and steamed milk.

LATTE \$13.000

Café espresso con leche espumosa.
Espresso coffee with frothed milk.

MACCHIATO \$10.000

Shot de espresso con un toque de espuma de leche.
Espresso shot with a hint of milk foam.

ESPRESSO \$9.500

100% café concentrado.
100 % concentrated coffee.

Kanú
Restaurante





MENÚ INFANTIL

KIDS MENU



PULPITO DE SALCHICHA / 'OCTOPUS'-SHAPED
SAUSAGES \$28.900

SOPA DE POLLO / CHICKEN SOUP \$23.900

MINI HAMBURGESA DE RES / MINI BEEF BURGER
\$33.900

ESPAGUETIS \$33.900
Espaguetis preparados con salsa napolitana o salsa Alfredo
Prepared with neapolitan or alfredo sauce

DEDITOS CROCANTES DE POLLO O DE PESCADO
CRISPY CHICKEN OR FISH FINGERS \$33.900

PERRO CALIENTE/ HOT DOG \$28.900

PAPITAS FRITAS /FRENCH FRIES \$13.900

MINI ENSALADA DE FRUTAS / MINI FRUIT SALAD
\$19.900

COPA DE HELADOS / ICE CREAM SUNDAE \$23.900

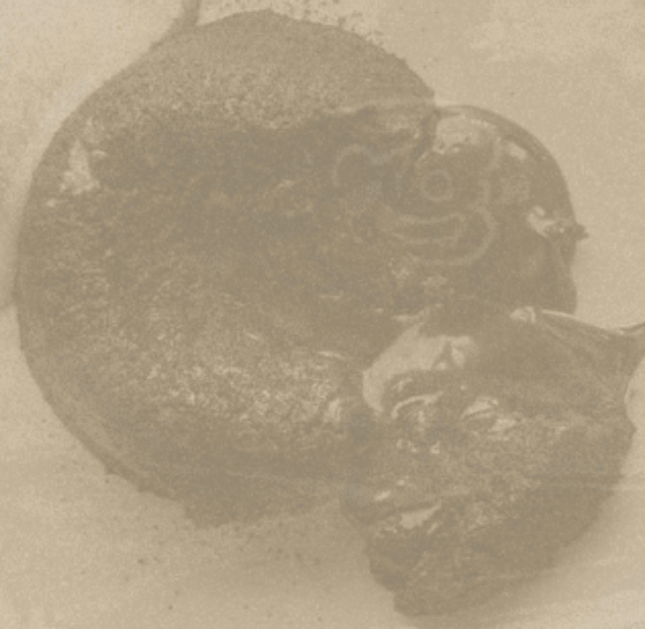
MINI WAFFLES / MINI WAFFLES \$24.900

Kanú
Restaurante



El postre favorito
de nuestro equipo:
Volcán de Chocolate
del Cocuy

*Our team's favorite
dessert: Cocuy
chocolate Lava Cake*





POSTRES *DESSERTS*



AROMA DE CRÉME BRÛLÉE \$27.000
CRÉME BRÛLÉE

TORTA DE ZANAHORIA / CARROT CAKE \$25.000

CHEESECAKE DE FRUTOS ROJOS / RED FRUIT CHEESECAKE
\$25.000

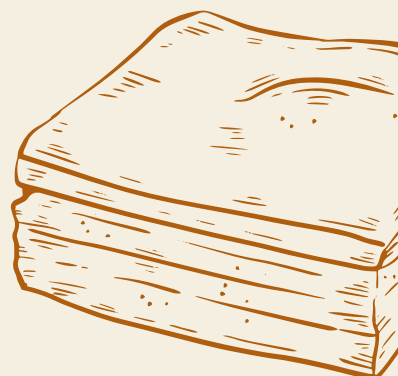
VOLCAN DE CHOCOLATE DEL COCUY \$29.000
CHOCOLATE VOLCANO

ESFERA CON MOUSSE DE MARACUYÁ \$25.000
PASSION FRUIT MOUSSE

MILHOJA / PUFF PASTRY \$27.000

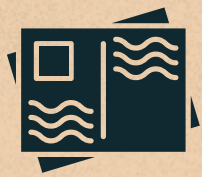
PIE DE COCO (MINI) / COCONUT PIE \$25.000

COPA DE HELADOS / ICE CREAM CUP \$23.000





Tu opinión es parte *de nuestra historia*



¿Qué plato te hizo sentir como en casa? ¿Cuál fue ese detalle que recordarás por años? En nuestro 10° aniversario, queremos que tu voz sea parte del siguiente capítulo. ¡Compártenos tu experiencia!

Which dish made you feel at home? What little detail will stay with you for years? As we celebrate 10 incredible years, we want your voice to shape our next chapter. Share your experience with us!



Comparte tu experiencia
con nosotros

SOMOS COLECCIONISTAS DE MOMENTOS Y AMANTES DE LA AUTENTICIDAD. CADA INGREDIENTE EN NUESTROS PLATOS ES CUIDADOSAMENTE SELECCIONADO PARA CAPTURAR LOS SABORES MÁS GENUINOS DE LOS MEJORES DE LA COCINA INTERNACIONAL, PERO CON NUESTRO TOQUE LOCAL. EN CADA BOCADO, ENCONTRARÁS LA ESENCIA DE UNA REGIÓN, LA MAGIA DE UNA TRADICIÓN Y LA PASIÓN DE LOS CHEFS QUE DAN VIDA A NUESTRAS CREACIONES.

NUESTRA RESTAURANTE ES UN LUGAR PERFECTO PARA APRECIAR LOS COLORES DEL ATARDECER Y LAS CÁLIDAS BRISAS QUE EL MAR, EN SU FRENTE, TRAE CONSIGO. SE CONVIERTE ENTONCES, MÁS QUE EN UN ESPACIO, EN UN MOMENTO COMPARTIDO PARA ENMARCAR, PARA COMPARTIR MOMENTOS ESPECIALES, COMER, TAPEAR O TOMARSE UNA COPA, MIENTRAS EL CIELO DIBUJA EN SU CANVA UN PAISAJE DE ENSUEÑO.

We pride ourselves on being experts in capturing unique and authentic experiences. Each ingredient gracing our plates is meticulously selected to capture the purest essence of the finest international cuisine, all with our distinctive local touch. Every mouthful reveals not just the flavors but the soul of a region, the enchantment of a tradition, and the enthusiasm of chefs breathing life into our culinary masterpieces.

Our restaurant is not just a place, but an exceptional spot to enjoy the magnificent colors of the sunset and feel the gentle sea breeze blowing towards us. It is more than just a physical location, as it transforms into a shared moment that is meant to be captured and cherished. It is a perfect haven to create special memories, enjoy delicious food or tapas, or simply relax with a drink.

PRECIOS INCLUYEN EL 8% DEL IMPUESTO AL CONSUMO. SE SUGIERE UNA PROPINA DEL 10% DEL VALOR TOTAL DE LA CUENTA, EL CUAL PUDIERA SER ACEPTADO, RECHAZADO O MODIFICADO DE ACUERDO CON LA VALORACIÓN DEL SERVICIO PRESTADO.

Prices include 8% consumption tax. A tip of 10% of the total value of the bill is suggested, which could be accepted, rejected or modified according to the assessment of the service provided.

WWW.INTERCARTAGENA.COM

© @INTERCONCARTAGENA



INTERCONTINENTAL CARTAGENA



@INTERCONCTG



@KANUU_RESTAURANTE

Inspire
Incredible



*10 años haciendo de la hospitalidad una fiesta inolvidable.
Porque cada ocasión debe ser increíble. #InspireIncredible*

*10 years of making hospitality an unforgettable celebration.
Because every occasion deserves to be incredible. #InspireIncredible*



@INTERCONCARTAGENA @KANUU_RESTAURANTE