



ME NÚ

BAR PISCINA



BARRA DE SUSHI

Makis a nuestro estilo combinando preparaciones de sabores locales y del mundo (9 piezas).

PHILADELPHIA ROLL

Salmón, aguacate, queso crema, semillas de ajonjolí.

\$34.300

PHILADELPHIA CRISPY

Salmón, aguacate, queso crema rebozado en panko y frito.

\$38.000

OJO DE TIGRE

Atún rojo, salmón, palmito tempura, aguacate y salsa dinamita.

\$40.500

ACEVICHADO ROLL

Langostinos crispy, aguacate y pescado fresco con salsa acevichada.

\$34.300

MANGO ROLL

Aguacate, crema de coco, zanahoria, pepino, plátano maduro cubierto de mango y semillas de chía.

\$31.600





LOS CEVICHE

CEVICHE DE MARISCOS AL ROCOTO

\$29.900

Pulpo, camarones y pescado blanco marinados en leche de tigre de ají rocoto, limón y cilantro.

CEVICHE AL ESTILO PERUANO

\$27.500

Pescado blanco al estilo peruano, aderezado con jugo de limón, cebollas coloradas y cilantro.

COCTEL PLAYERO DE CAMARONES

\$29.600

Clásico coctel de las playas del Caribe en salsa rosada, cebolla y cilantro.

CEVICHE CARTAGENERO

\$27.900

Camarones en salsa tomatada con naranja, brandy, cebolla y pimentón.

CEVICHE DEL CARIBE

\$31.500

Camarones, calamares, pulpo con crema agria, maduro frito, limón y cilantro.

PARA PICAR

WONTÓN DE CERDO

Cinco empanadas japonesas fritas a nuestro estilo, rellenas de cerdo y salsa agri dulce.

\$22.900

SPRING ROLL DE POLLO

Rollitos vietnamitas rellenos de pollo y vegetales acompañados de salsa agri dulce.

\$23.900

GYOZAS DE SALTADO

A nuestro estilo seis empanadas en masa wontón rellenas de carne al sillao, acompañadas de salsa de cerveza negra y miel.

\$31.000

MARISCOS CROCANTES:

CAMARONES

\$28.900

LANGOSTINOS

Rebozados en quínoa, acompañados de salsa agri dulce y mayonesa de aguacate.

\$36.900





PARA PICAR

CARPACCIO DE SALMÓN

\$35.300

Finas láminas de salmón aderezadas, naranja, limón, pimientas y oliva, acompañadas de emulsión de alcaparras.

CARPACCIO DE LOMO

\$35.300

Finas láminas de lomo de res macerado acompañado de queso parmesano, emulsión de alcaparras y aceitunas negras.

TARTAR DE ATÚN ROJO

\$35.300

Atún rojo marinado en soya, sésamo, jengibre, aguacate, quínoa toteada y crocantes de puerro.

TIRADITO DE PULPO

\$35.300

Finas láminas de pulpo con aceite de morrones y aguacate a la parrilla.

EMPANADAS DE CARNE

\$8.500

Dúo de empanadas acompañadas de ají de la casa y limón.

CARIMAÑOLAS DE QUESO

\$28.000

Cuatro carimañolas de queso acompañadas de suero costeño.

CHICHARRONES CROCANTES

\$33.000

Panceta de cerdo toteada, acompañada de papas criollas, guacamole y ají casero. Ideal para compartir.

COMIDA CASUAL

CLUB SÁNDWICH

\$32.100

Pechuga de pollo a la plancha, tocineta crocante, huevo frito, jamón, queso mozzarella, lechuga y tomate con mayonesa de ajo acompañado con papas a la francesa.

SÁNDWICH PHILLY CHEESESTEAK

\$39.000

A nuestro estilo con carne de res, cebolla, dip de pepinillos y salsa cheddar.

HAMBURGUESA CLÁSICA

\$27.000

Carne de la casa, queso mozzarella, tomates frescos y lechuga romana acompañada de papas a la francesa.

HAMBURGUESA CON QUESO CHEDDAR Y TOCINETA

\$37.000

Carne de la casa, tocineta crocante, mermelada de cebolla, queso mozzarella, queso cheddar, salsa de Jack Daniels, pan brioche y papas a la francesa.

HAMBURGUESA DE POLLO CROCANTE

\$28.900

Pan tipo brioche, coleslaw, tártara de la casa y queso mozzarella, acompañada de papas a la francesa.

PERRO CALIENTE

\$21.000

Perro caliente con queso, salsas y acompañado con papas a la francesa.





PARA LOS NIÑOS

MINI HAMBURGUESAS

\$25.500

Dos pequeñas hamburguesas de res de 65g, con queso mozzarella y servidas en pan artesanal, acompañadas con papas a la francesa.

DEDITOS DE QUESO

\$18.200

Cuatro unidades de queso apanados, acompañados con mermelada de tomate.

MINI BABY BEEF

\$28.000

100g de filete de lomo de res acompañado con papas a la francesa.

PASTA CARBONARA

\$23.000

Salteada con tocineta y queso parmesano.

PASTA BOLOGNESA

\$24.000

Tradicional guiso de carne atomatada, acompañada de pan y queso parmesano.

PASTA DE POLLO

\$23.000

Pasta larga salteada con pollo, crema y queso parmesano.

SALCHIPAPA

\$18.500

Papas a la francesa con salchicha.

GOFRES

Elige entre las siguientes salsas: arequipe, chocolate y frutos rojos.

Acompaña con el helado de tu preferencia:

Limonaria, chocolate, vainilla, arequipe, copoazú, arazá.

\$19.900

FRUTERÍA

PARFAIT \$19.900

Yogurt griego, frutos rojos y granola.

ENSALADA DE FRUTAS \$17.500

SALPICÓN \$10.000

Preparación con frutas de temporada.

LULADA \$11.000

CHOLADO \$14.700

HELADO ARTESANAL

Helados elaborados con 100% productos orgánicos, cultivados por campesinos de diferentes regiones de Colombia.

1 SABOR \$7.300 **2 SABORES** \$12.800



NUESTROS BATIDOS

FRUTOS ROJOS \$17.000

Preparación a base de yogurt, fresa, arándanos, mora y miel.

MARACUYÁ, MANGO Y HIERBABUENA \$16.600

Preparación a base de maracuyá, mango, chía, hierbabuena y miel.

BEBIDA DETOX \$12.000

Preparación a base de piña, manzana, espinaca, jengibre y pepino cohombro.



BEBIDAS

Limonada natural	\$5.200
Limonada de hierbabuena	\$5.500
Limonada de coco	\$9.400
Limonada de mango biche	\$11.000
Malteada	\$10.500
Jugo en leche	\$5.700
Jugo en agua	\$4.400
Bebida del ariari	\$7.700
Granizado de milo	\$9.200
Agua en botella	\$4.700
Gaseosas	\$5.600

SODAS

Arazá y gulupa	\$9.900
Uva Isabela	\$9.900
Limonada de panela	\$9.900
Frutos rojos	\$9.900
Frutos amarillos	\$9.900
Tamarindo	\$9.900



BEBIDAS CALIENTES

Café americano	\$3.500
Café latte	\$5.500
Espresso	\$3.500
Capuccino tradicional	\$7.200
Té en leche	\$3.800
Té en agua	\$2.300
Aromática	\$2.700

CERVEZAS

Club Colombia	\$7.100
Aguila	\$6.200
Aguila Light	\$6.200
Poker	\$6.200
Heineken	\$9.300
Corona	\$10.200
Stella Artois	\$10.200



COCTELES

DRY MARTINI Ginebra, vermouth, limón y aceituna verde.	\$18.500
PIÑA COLADA Ron blanco, jugo de piña, crema de coco.	\$21.500
MARGARITA Tequila, triple sec, limón.	\$22.500
CUBA LIBRE Ron, limón, gotas amargas y cola.	\$18.500
CAIPIROSKA Vodka y limón.	\$20.500
COSMOPOLITAN Vodka triple sec y jugo de arándano.	\$21.600
GIN TONIC Ginebra, limón, pimienta negra, pepino, romero, tónica.	\$21.500
MOJITO Ron blanco, hierbabuena, soda.	\$19.000
AMANECER LLANERO Aguardiente Llanero, naranja y granadina.	\$18.800
EL ALCARAVÁN Aguardiente Llanero, piña, limón, canela, jengibre, pimienta negra y albahaca.	\$21.000
BLOODY MARY Vodka, jugo de tomate, limón, salsa inglesa, tabasco.	\$25.500
PIÑA COLADA SIN LICOR	\$14.600



SANGRÍAS

Vino blanco		\$24.500
Vino tinto		\$28.700
Vino rosado		\$25.900

VINOS

TINTOS

	COPA	BOTELLA
MARQUÉS DE RISCAL RESERVA Tempranillo, Graciano, Rioja, España.		\$306.300
ARIENZO MARQUÉS CRIANZA Malbec, Mendoza, Argentina.		\$173.100
FINCA LAS MORAS Malbec, San Juan, Argentina.	\$21.000	\$92.500
NORTON D.O.C MALBEC Norton D.O.C Malbec. Mendoza, Argentina.		\$180.800

BLANCOS

	COPA	BOTELLA
MARQUÉS DE RISCAL Verdejo, Rueda, Valladolid, España.		\$155.000
FINCA LAS MORAS Chardonnay, Argentina.	\$21.000	\$97.500

ROSADOS

MARQUÉS DE RISCAL		\$170.000
--------------------------	--	-----------

LICORES

TEQUILA

	TRAGO	BOTELLA
Don Julio Reposado	\$31.000	\$435.000
Patrón Añejo		\$554.700
Patrón Reposado		\$510.900

GINEBRA

	TRAGO	MEDIA	BOTELLA
Bombay Sapphire		\$279.000	
Tanqueray			\$246.000
Hendrick's			\$435.000
Grey Goose			\$429.200

VODKA

Absolut			\$150.000
Smirnoff			\$152.000

WHISKY

	TRAGO	MEDIA	BOTELLA
Buchanan's 18 Años	\$40.700		\$500.000
Old Parr 12 Años	\$20.800		\$244.700
Buchanan's 12 Años	\$20.800	\$158.100	\$244.700
Macallan 12 Años			\$560.000
Glenfiddich 12 Años			\$379.500

AGUARDIENTE

	TRAGO	MEDIA	BOTELLA
Llanero	\$9.200	\$65.300	\$90.200

RON

	TRAGO	MEDIA	BOTELLA
Viejo de Caldas	\$8.900	\$53.800	\$99.000
Bacardí Añejo			\$111.000

CREMA

	TRAGO	BOTELLA
Baileys Original	\$10.900	\$145.000

Estos precios incluyen el 8% del impuesto al consumo nacional.

