




DESAYUNOS/ BREAKFAST

Desayuno Criollo / Local Breakfast \$27.900

1 porcion de frutas, 2 arepas con queso costeno, huevos al gusto y jugo de la temporada.

1 portion of fruit, 2 arepas with costeno cheese, eggs to taste and juice of the season.

Pancakes de avena  \$26.900

1 porcion de frutas, 3 Pancakes, con banano y miel, jugo de la temporada.

1 portion of fruits, 3 Pancakes, with banana and honey, juice of the season

Waffle de yuca (Manolines) \$26.900

1 porcion de frutas, 2 Manolines, con tocineta, 1 huevo frito , queso cheddar y jugo de la temporada

1 portion of fruit, 2 Manolines, with bacon, 1 fried egg , cheddar cheese and Natural Juice.

Bowl de avena  \$18.900

1 porcion de frutas, 1 bowl de avena con banano y miel.

1 portion of fruit, 1 bowl of oatmeal with banana and honey.

Porcion de frutas  \$10.900

1 porcion de frutas

Bowl de Acai (No incluido en el desayuno)  \$18.900

Bowl de acai con banano y granola.

Acai bowl with banana and granola.

ENTRADAS / SNACKS

Ceviche de Tilapia servido con chips de platano \$28.000

Tilapia ceviche served with plantain chips.

Empanadas de queso feta (5 unidades)  \$19.900

Corn Croquettes

Deditos de queso  \$19.900

Cheese Fingers

Arepa de maíz sellada con huevo, rellena de queso, sobre una salsa napolitana con queso parmesano y albahaca \$26.900

Corn arepa sealed with egg, stuffed with ham and cheese, on a Neapolitan sauce with parmesan cheese and basil

Choripan servido con chimichurri \$18.900

choripan served with chimichurri sauce



PLATOS FUERTES/ MAIN

Pescado fresco del dia, arroz con coco, ensalada y chips de platano. \$39.900

Fresh fish of the day, rice with coconut, salad and plantain chips.

Pollo con cilantro y limon a la plancha servido con Arroz con coco, ensalada y platano maduro. \$37.900

Grilled Chicken with Cilantro and Lemon served with Coconut Rice, Salad and Ripe Plantains

Pasta al pesto: (Con albahaca fresca, queso parmesano, salteada en aceite de oliva con toques de ajo y pimienta). \$26.000

Pasta al pesto: (With fresh basil, Parmesan cheese, sautéed in olive oil with hints of garlic and pepper).

PIZZAS & HAMBURGUESAS

Pizza Margarita \$24.000

Pizza Peperonni \$26.000

Hamburguesa Clasica con tocineta y queso, servida con papas en casco. \$32.000

Classic burger with bacon and cheese, served with shelled potatoes

Hamburguesa vegetariana hecha con carne de avena y lentejas, hummus, tomate y lechuga morada, servida con papas en casco. \$29.000

Vegetarian burger made with oatmeal and lentils, hummus, tomato and purple lettuce, served with shelled potatoes.

POSTRES

Dark Banano \$15.900

Torta de banano con nuez pecan, harinas integrales y chips de Cacao servido con helado de vainilla.

Banana cake with pecan nut

Marqueza de Limon \$14.900

Local Lemon Pie



BEBIDAS/ DRINKS

ENERGY POWER DRINKS

Proteína de Vainilla: Bone Broth Power® \$16,900
Vanilla Protein

Camaleón Te ® (Cacao Boost) 100% a base de plantas,
naturalmente libre de gluten, sin sabores artificiales y sin
azúcares añadidos! \$16,900
Plant-based, naturally gluten-free, no artificial flavors, and no
added sugars!

JUGOS NATURALES/ NATURAL JUICES

Limonada Natural/ Natural lemonade \$7,900
Limonada de coco/ Coconut Lemonade \$8,900
Jugo natural de la temporada / Natural Juice \$7.900

OTROS

Te caliente o Aromática \$4,900
Soda michelada \$6,900
Te Hatsu \$10,900
Coca Cola Sin Azúcar \$6,900
Agua en botella (Sin gas) \$5,900
Agua en botella (con gas) \$5,900

CERVEZAS/ BEERS

Stella Artois \$10,000
Corona 355 ml \$7,000
Club Colombia \$6,000
Budweiser \$5,000
Artesanal Happy \$15,000
Coronita 210 ml \$6,000
Costeñita \$5,000

COCTELES

Pina Colada \$28,000
Moscow Mule \$28,000
Gintonic \$28,000
Cuba Libre \$25,000