

DESAYUNOS INCLUIDOS

Arepas de maiz con huevos al gusto. \$ 30.000 COP

Arepa de maíz con huevos al gusto y queso costeño.

Adición de:

- Suero
- Queso Asado

Nutritivo de Avena \$ 27.000 COP

Bowl de avena endulzado con panela, fresas y almendras servidas con miel.

Pancakes \$ 30.000 COP

Acompañados de huevos al gusto y topping de frutas, y miel.

No incluido

Bowl de Acai \$ 32.000 COP

Bowl con base de acai, acompañado de banano, granola, mantequilla de mani y chocolate negro.

Todos nuestros desayunos vienen acompañados de:

- ♥ Jugo de fruta de la temporada
- ♥ Café Negro o Chocolate
- ♥ Porción de frutas. - NO vienen incluidas en el Bowl de açaí y el nutritivo de avena.

ENTRADAS

Patacones \$28.000 COP

Patacones servidos con suero y picadillo de tomate (hogao)

Ceviche de Pesca del día \$48.000 COP

Pesca del día marinada en leche de tigre de la casa, acompañada de patacon y maíz tostado.

Deditos de queso \$28.000 COP

Croquetas de harina de trigo rellenas de queso, servidas con Suero.

Canasta de Camarones \$44.000 COP

Canastillas de plátano verde fritas rellenas de camarones en salsa criolla y picante de la casa.

PLATOS DE MAR

Filete de Pescado \$73.000 COP

En salsa de vino blanco sobre cama de vegetales salteados con arroz blanco.

Cazuela de mariscos \$70.000 COP

Sopa a base de zumo de coco y bisque de pescado, mix de mariscos, servido con arroz de coco y patacones.

Arroz de mariscos \$70.000 COP

Arroz frito a base de bisque con mix de mariscos, servido con patacones.

Pesca del Dia \$54.000 COP

Mojarra o Sierra acompañado de arroz de coco, ensalada y patacones.

PLATOS DE LA GRANJA

Arroz Yakimeshi. \$ 50.000 COP

Arroz, vegetales y pollo al wok, salteados en salsa soya, topping de aguacate y semillas de ajonjolí.

Pechuga de pollo al limón \$50.000 COP

Pechuga de pollo marinada en salsa de limón, ajo y especias, acompañado de papa casco y ensalada.

PASTAS

Pasta pesto \$49.000 COP

Pasta corta o larga en salsa pesto, queso parmesano y pan tostado.

Pasta carbonara \$49.000 COP

Pasta corta o larga en salsa carbonara, tocineta, queso parmesano y pan tostado.

Pasta de Mariscos \$65.000 COP

Espaguetis en base bisque, mix de mariscos, servido con parmesano y pan tostado.

CARNES

Steak pimienta. \$73.000 COP

250 Gr de solomito de res, con un poco de salsa a la pimienta, acompañado de pure de papa y ensalada de mix de lechugas, tomate y aguacate.

HAMBURGUESAS

Clásica de carne \$44.000 COP

150 gr de carne de res, con tocineta, queso mozzarella, tomate, lechuga, cebollas caramelizadas, salsa de la casa y pan de papa. Acompañada de papa casco.

Vegetariana \$40.000 COP

Croqueta de falafel, rúgula, tomate, aguacate, salsa de yogurt griego, paprika ahumada y pan de papa. Acompañada de papa casco.

MENU INFANTIL

Pollito con Papitas \$35.000 COP

Pollo picado en dados a la plancha con papas a la francesa y zanahorias crudas en julianas.

ENSALADAS

Ensalada Cesar \$50.000 COP

Cama de lechugas variadas bañada en salsa cesar, acompañada de huevo cocido, crutones, pollo al grill y queso parmesano.

Cesar con Camarones \$55.000 COP**Bowl de Falafel** \$49.000 COP

Croquetas de falafel en cama de lechugas, tomate cherry, cebolla, aguacate, pepino y aceitunas. Acompañado de hummus y pan árabe.

NUESTRAS AREPAS ESPECIALES

La arepa es un alimento de origen precolombino proveniente de Colombia y Venezuela, hecho a base de masa de maíz seco molido o de harina de maíz precocida, de forma circular y aplanada.

ELIGE EL TIPO DE AREPA

- ✓ Arepa Tradicional
- ✓ Arepa Fit (Delgada)

AREPA DE LA ABUELA

Esta es una receta especial para nuestro lugar, es una receta tradicional que fusiona sabores venezolanos/italianos.

Se trata de una arepa sellada en huevo, rellena de jamon y queso costeno, servida con salsa napolitana y ralladura de albahaca. (Puedes pedirla SIN jamón)

\$ 30.000 COP

AREPA REINA PEPIADA

La reina pepiada es la arepa más famosa de Venezuela, sin lugar a dudas. Es un tipo de arepa asada que se rellena con una mezcla de pollo desmechado, mayonesa, aguacate majado y en rodajas, cilantro, y especias.

\$ 30.000 COP

AREPA CAPRESSE

Arepa caprese inspirándose en la típica ensalada italiana del mismo nombre y pensando en el público vegetariano, pero con el paso del tiempo se ha convertido en todo un must. Lleva queso costeño fresco, tomate recién cortado y pesto.

\$ 30.000 COP



POSTRES

Torta de Banano

Torta de banano con almendras y chips de Cacao servido con helado de vainilla.

\$25.000 COP

Postre de Coco

Horneado con ralladura de coco

\$25.000 COP

Pregunta por nuestros snacks saludables



BEBIDAS

Jugos naturales

Mango, lulo, piña, maracuyá, tomate de árbol y corozo.

Jugo en Agua

\$12.000 COP

Jugo en Leche

\$15.000 COP

Soda micheladas tradicional

\$13.000 COP

Soda micheladas saborizada

\$15.000 COP

Coca Cola original - zero

\$9.000 COP

Te Hatsu

\$15.000 COP

Agua (con y sin gas)

\$7.000 COP

LIMONADAS

Personal

Jarra

Limonada Natural

\$15.000 COP **\$42.000 COP**

Limonada de coco

\$21.000 COP **\$55.000 COP**

Limonada de mango

\$17.000 COP **\$48.000 COP**

Limonada de yerbabuena

\$17.000 COP **\$48.000 COP**

Limonada de cerezada

\$17.000 COP **\$48.000 COP**

BEBIDAS ALCOHÓLICAS

CERVEZAS - BEERS

Stella Artois

\$17.000 COP

Corona 355 ml

\$15.000 COP

Club Colombia

\$10.000 COP

Águila Normal - Light

\$8.000 COP

Coronita 269 ml

\$6.000 COP

VINOS - WINES

Crianza tinto - Español

\$200.000 COP

Enterizo blanco - Español

\$140.000 COP

Sanz Blanco - Español

\$180.000 COP

Vivance Tinto - Español

\$200.000 COP

Copa de vino a elección

\$30.000 COP

BEBIDAS ALCOHÓLICAS

COCTELES

Coco loco

Vodka, ron añejo, triplesec de coco, crema de coco y leche condensada.

\$52.000 COP

Piña colada

Ron Havana, piña fresca, crema de coco y leche condensada.

\$42.000 COP

Banana house

Macerado de banano, crema de coco, leche en polvo, crema de whiskey y ron añejo.

\$50.000 COP

Gin tonic

Ginebra, agua tónica y limón

\$42.000 COP

Margarita michelado

Tequila reposado, triplesec naranja, limón o frutas

\$36.000 COP

Mojito de frutas

Ron añejo, macerado de yerbabuena, azúcar, limón y sabor de fruta a elegir: Mango, maracuyá, fresa y corozo.

\$42.000 COP

Mojito tradicional

Ron añejo, macerado de yerbabuena, azúcar y limón

\$36.000 COP

Caipiroska

Zumo de limón macerado con azúcar y vodka

\$32.000 COP

Cuba libre

Ron añejo, zumo de limón, coca cola y gotas amargas.

\$32.000 COP

Caipirinha

Cachaça, zumo de limón, azúcar morena y hielo.

\$32.000 COP

TRAGOS COLOMBIANOS

Agua ardiente Antioqueño (750 ml)

\$120.000 COP

Agua ardiente Antioqueño (375 ml)

\$65.000 COP

Shot de Aguardiente Antioqueño

\$13.000 COP

Ron Medellín 8 años (700 ml)

\$150.000 COP

Ron Medellín 8 años (375 ml)

\$100.000 COP

Shot de Ron Medellín (8 años)

\$15.000 COP

Buchanans Master (700 ml)

\$380.000 COP

Buchanans (Deluxe)

\$350.000 COP

Tequila José Cuervo (Reposado)

\$180.000 COP

Old Par 12 años (750ml)

\$350.000 COP

Todas nuestras botellas vienen acompañados de pasantes.



ADVERTENCIA DE PROPINA

Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere a sus comensales una propina correspondiente al 10% del valor de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted de acuerdo con su valoración del servicio prestado.

Al momento de solicitar la cuenta, indíquelo a la persona que le atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indíquelo el valor que quiere dar como propina.

En este establecimiento de comercio los dineros recogidos por concepto de propina se destinan al 100% entre los trabajadores de área de servicios y el hotel. En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de las propinas, comuníquese con la línea de atención de la superintendencia de industria y comercio para que radique radique su queja a los teléfonos en Bogotá (601) 5920400 PBX 5870000 extensión 1190 o 1191, para el resto del país línea gratuita nacional 018000910165.

BEBIDAS EMBRIAGANTES

El exceso de alcohol es perjudicial para la salud; prohibido el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad.