

DESAYUNOS



Incluidos en tu estadia



Clásico..... \$20.000
Huevos al gusto con fruta de temporada, aguacate. Opción de arepa o tostadas de pan artesanal.



Caldo huevo.....\$20.000
Acompañado con arepa



Pancakes..... \$20.000
Acompañado de fruta.



Parfait..... \$20.000
Bowl de yogurt, granola y fruta

Los especiales

Agua Salá.....\$25.000
Tostadas de pan masa madre, huevos fritos, aguacate, queso costeño y hogao.

Waffles.....\$25.000
Suaves waffles con arandanos acompañados de fruta fresca.

Sabor Caribe.....\$23.000
Cayeye con ahogao queso y huevo (Opción chicharron \$34.000)

Caldo Costilla.....\$25.000
Acompañado con arepa

ENTRADAS Y SNACKS



Pan de maiz.....\$17.000
Pan de maiz de la casa con suero y queso costeño rallado.

Chorizo ahumado artesanal.....\$25.000
Acompañado de patacones, suero y chimichurri de la casa.



Bruschettas de focaccia.....\$15.000
Focaccia artesanal, tomate asado, reduccion de balsamico y albahaca.

Picada Mixta.....\$90.000
Plato para compartir, acompañado de 2 croquetas de cayeye, ceviche de chicharrón, chorizo, patacón, pan de maiz, focaccia y aderezos.



Croquetas de cayeye.....\$30.000
Acompañadas con suero de berenjena ahumada y queso costeño.



Patacones.....\$25.000
Con suero, guacamole y picante casero.

Ceviche de chicharrón.....\$34.000
Con una mezcla de limón, encurtido de cebolla roja, aji topito y semillas de mostaza, acompañados de suero y patacones.

Coctel de camarón.....\$40.000
Clasico coctel caribeño con patacones



Vegetariano

*Cualquier alergia alimentaria ó restricción dietaria por favor informar al personal.

FUERTES

Pescado frito.....\$48.000

Acompañado de arroz de coco, patacones y ensalada de la casa.

Róbalo de la casa.....\$60.000

Filete de róbalo en salsa de coco con patacones y ensalada fresca.

Pasta cremosa con camarón.....\$53.000

Pasta con salsa blanca y camarón, acompañada de pan masa madre y parmesano.

Langostinos al coco.....\$65.000

Salsa rustica de aguacate, sweet chili de maracuyá, arroz con coco y ensalda fresca.

Posta costeña.....\$58.000

Morrilo en cocción lenta por 8 horas en su salsa, pure de papas, patacon y ensalada fresca.

Bondiola Asada.....\$52.000

Cerdo asado lentamente, chimichurri de ají topito, pure de papas, patacon y ensalada fresca.

Milanesa de pollo.....\$44.000

Milanesa artesanal acompañada de puré de papa cremoso y ensalada fresca de la casa./Opción de pollo a la plancha.


Hamburguesa de la casa.....\$49.000

Hamburguesa de carne angus y cerdo con queso suizo, aliolio dijon, cebolla caramelizada y lechuga, acompañada de papas fritas y aliolio de ajo.


Choripan de la casa.....\$38.000

Chorizo ahumado lentamente por 6 horas con pan focaccia italiana, chimichurri artesanal, cebolla caramelizada y papas fritas con alioli de ajo.

Bandeja vegetariana.....\$44.000

 Arroz con coco, frijoles, berenjena crocante, huevo frito, ensalada y aguacate.

Sandwich vegetariano.....\$38.000

 Focaccia artasenal, cebolla, pimentón y berenjena asadas, mayonesa dijon, queso costeño, chimichurri y lechuga.

POSTRES

Torta de banano

Esponjosa torta con chips de chocolate semi amargo, nueces y helado de vainilla.

\$19.000

Brownie con helado

Brownie hecho con chocolate 53% de cacao se sirve caliente y helado de vainilla

\$22.000

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Agua con o sin gas.....	\$5.000
Agua de coco.....	\$15.000
Agua frescas.....	\$8.000
• Jamaica, piña o tamarindo.	
Jugo natural.....	\$12.000
• Mango, maracuyá o piña.	
Limonada cerezada.....	\$15.000
Limonada de coco.....	\$15.000
Limonada natural.....	\$12.000
Virgin Mojito.....	\$17.000
Virgin Colada.....	\$18.000
Soda.....	\$8.000
• Michelada	+ 2.000
Gaseosas Pet	\$8.000
Coca cola / zero, Ginger, Quatro Sprite	
Electrolit Bebida hidratante.....	\$18.000

CAFÉ

Americano (café amor perfecto)	\$7.500
Espresso (café amor perfecto)	\$7.500
Cafe Frio shakerado	\$8.000
Cocoa en agua	\$8.500
Milo frio	\$11.000
Adición de leche entera	+2.000

VINOS

VINO TINTO	Copa	Botella
Vino de la casa	\$20.000	\$70.000
Santa Carolina (Merlot)		\$98.000
Finca Las Moras (Malbec)		\$120.000

VINO BLANCO.	Copa	Botella
Vino de la casa	\$20.000	\$70.000
Santa Carolina (sauvignon Blanc)		\$98.000
Analivia (Verdejo)		120.000

VINO ESPUMOSO	Botella
Espumos de la casa.	\$80.000

COCTELES

Sangría vino tinto copa \$26.000

Vino tinto, frutas en trozos y jugo de frutas

Sangría vino tinto jarra \$110.000

Vino tinto, frutas en trozos y jugo de frutas

Mimosa \$19.000

Jugo de naranja y vino espumante

Mojito

Ron, hierbabuena,
limón, azúcar y soda.
\$27.000

Margarita a la roca

Tequila, zumo limón,
sirope simple.
\$29.000

Paloma

Tequila, almibar
simple, zumo limón y
soda toronja.
\$29.000

Gin tonic

Ginebra y tónica.
\$28.000

Caipiroska

Vodka, gajos de
limón, azúcar y
soda.
\$25.000

Piña colada

Piña en trozos,
crema de coco y
ron.
\$28.000

Apperol Spritz

Apperol, vino
espumoso, rodaja
naranja, y soda.
\$35.000

TRAGOS

Ron.....	\$15.000
Ginebra	\$18.000
Old parr.....	\$22.000
Tequila Jose Cuervo.....	\$20.000
Vodka.....	\$18.000