



ME NÚ

BAR PISCINA



BARRA DE SUSHI

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

PHILADELPHIA ROLL

\$37.400

Salmón, aguacate, queso crema y semillas de ajonjolí.

PHILADELPHIA CRISPY

\$41.400

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

OJO DE TIGRE

\$44.200

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

ACEVICHADO ROLL

\$37.400

Langostinos crispy, aguacate y pescado fresco con salsa acevichada.

MANGO ROLL

\$34.500

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





LOS CEVICHES

CEVICHE MARISCOS AL ROCOTO

\$32.800

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

CEVICHE AL ESTILO PERUANO

\$30.000

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

CÓCTEL PLAYERO DE CAMARONES

\$31.500

Clásico cóctel de las playas del Caribe en salsa rosada, cebolla, cilantro y crocantes de plátano.

CEVICHE CARTAGENERO

\$32.000

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

CEVICHE DEL CARIBE

\$35.500

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

PARA PICAR

WONTÓN DE CERDO \$27.000

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

SPRING ROLL DE POLLO \$27.000

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

MARISCOS CROCANTES:

CAMARONES \$31.000

LANGOSTINOS \$39.500

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





PARA PICAR

CARPACCIO DE SALMÓN

\$38.500

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

CARPACCIO DE LOMO

\$38.500

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

TARTAR DE ATÚN ROJO

\$38.500

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

TIRADITO DE PULPO

\$38.500

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

EMPANADAS DE CARNE

\$16.400

Tres empanadas acompañadas de ají de la casa y limón.

CARIMAÑOLAS DE QUESO

\$29.000

Cuatro carimañolas de queso, acompañadas de suero costeño.

CHICHARRONES CROCANTES

\$35.000

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

COMIDA CASUAL

CLUB SÁNDWICH

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.

\$36.000

SÁNDWICH PHILLY CHEESESTEAK

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

\$39.600

HAMBURGUESA CLÁSICA

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

\$29.500

HAMBURGUESA CON QUESO CHEDDAR Y TOCINETA

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

\$40.000

HAMBURGUESA DE POLLO CROCANTE

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

\$31.500

PERRO CALIENTE

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

\$22.900





MENÚ INFANTIL

MINI HAMBURGUESAS

\$27.000

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

DEDITOS DE QUESO

\$19.900

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

MINI BABY BEEF

\$29.000

150g de filete de lomo de res, acompañado de papas a la francesa.

PASTA CARBONARA

\$25.700

Salteada con tocineta y queso parmesano.

PASTA BOLOGNESA

\$25.700

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

PASTA DE POLLO

\$25.700

Pasta larga salteada con pollo, crema y queso parmesano.

SALCHIPAPA

\$20.200

Papas a la francesa con salchicha.

GOFRES

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

Acompaña con el helado de tu preferencia: Chocolate, vainilla, arequipe, limonaria, yogurt frutos rojos, corozo, lulo, brownie o caramelo.

\$21.700

FRUTERÍA

PARFAIT \$21.700

Yogurt griego, frutos rojos y granola.

ENSALADA DE FRUTAS \$19.100

SALPICÓN \$10.800

Preparación con frutas de temporada.

CHOLADO \$16.100

HELADO ARTESANAL

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

UN SABOR \$8.000

DOS SABORES \$14.000



NUESTROS BATIDOS

FRUTOS ROJOS \$18.500

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

MARACUYÁ, MANGO Y HIERBABUENA \$18.000

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

BEBIDA DETOX \$14.500

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



BEBIDAS

LIMONADA NATURAL	\$6.000
LIMONADA HIERBABUENA	\$8.000
LIMONADA DE COCO	\$13.000
LIMONADA DE MANGO BICHE	\$12.000
JUGO EN LECHE	\$6.400
JUGO EN AGUA	\$5.400
LULADA	\$14.000
MALTEADA	\$20.500
BEBIDA DEL ARIARI	\$10.000
GRANIZADO DE MILO	\$10.000
GASEOSAS	\$5.900

SODAS

ARAZÁ Y GULUPA	\$10.800
UVA ISABELLA	\$10.800
LIMONADA DE PANELA	\$10.800
FRUTOS ROJOS	\$10.800
FRUTOS AMARILLOS	\$10.800
TAMARINDO	\$10.800



BEBIDAS CALIENTES

CAFÉ AMERICANO	\$4.300
CAFÉ LATTE	\$5.800
ESPRESSO	\$4.000
CAPUCCINO	\$7.200
CAPUCCINO VAINILLA	\$7.400
CAPUCCINO CON BAILEYS	\$18.000
AFOGATTO Un café espresso con helado de vainilla o chocolate.	\$14.000
MOCCA	\$6.500
AROMÁTICA DESHIDRATADA	\$5.900



CERVEZAS

CLUB COLOMBIA	\$8.000
ÁGUILA	\$7.000
ÁGUILA LIGHT	\$7.000
POKER	\$7.000
HEINEKEN	\$10.500
CORONA	\$11.500
STELLA ARTOIS	\$11.500

SANGRÍAS

VINO BLANCO	\$26.800
VINO TINTO	\$31.300
VINO ROSADO	\$28.300

APERITIVOS

	BOTELLA
CAMPARI	\$215.500
APEROL	\$204.000
CINZANO ROSÉ	\$92.900
CINZANO BLANCO	\$92.900

COCTELES
TRADICIONALES

NEW YORK SOUR	\$38.000
Whisky Jack Daniel's, limón, sirope simple, clara de huevo y vino tinto.	
PISCO SOUR	\$30.000
Pisco Demonio de los Andes Tacama, limón, sirope simple, clara de huevo y gotas amargas.	
MOSCOW MULE	\$21.000
Vodka Absolut, zumo de limón, ginger beer, espuma de jengibre y canela.	
GIN TONIC	\$23.000
Ginebra Gordon's, agua tónica, acompañante pepino, romero y pimienta.	
GIN TONIC ROSÉ	\$24.000
Ginebra Gordon's, agua tónica y concentrado de frutos rojos.	
GIN BASIL SMASH	\$22.000
Ginebra Gordon's, syrup de albahaca y zumo de limón.	
MARGARITA	\$24.000
Tequila 3 Caballos blanco, triple sec, zumo de limón y sal de limón.	
PALOMA	\$29.000
Tequila Olmeca Reposado, zumo de limón, miel de agave y soda de toronja.	
MOJITO	\$21.000
Ron Blanco Bacardí, sirope simple, limón, hierbabuena y soda.	
BLOODY MARY	\$27.500
Vodka, jugo de tomate, limón, salsa inglesa y tabasco.	
APEROL SPRITZ	\$34.000
Aperol, vino espumoso, soda y naranja.	
PIÑA COLADA	\$23.000
Ron blanco, jugo de piña y crema de coco.	
CAFÉ IRLANDÉS	\$23.000
Whisky irlandés, café y crema batida.	

DE AUTOR		MOCTAILS	
AMANE CER LLANERO	\$20.500	FRESH VIRGIN MOJITO	\$19.000
Aguardiente Llanero, naranja y granadina		Zumo de piña, sirope simple, hierbabuena, limón y soda de coco.	
EL ALCARAVÁN	\$22.900	BASIL FIZZ	\$19.000
Aguardiente Llanero, piña, limón, canela, jengibre, pimienta negra y albahaca.		Zumo de pepino, sirope simple de albahaca, zumo de limón, albahaca y soda de ginger beer.	
MY LADY	\$23.000	PIÑA COLADA SIN LICOR	\$19.000
Ron blanco Bacardi, triple sec, zumo de lulo, sirope de hierbabuena y crema de coco.		Jugo de piña y crema de coco.	
SUSPIRO CAFETAL	\$24.500		
CUERVO DE LA PASIÓN	\$22.000		
Tequila Olmeca Reposado, zumo de lulo y limón, sirope de maracuyá y sugg de vainilla.			
PASSION MARGARITA	\$22.000		
Tequila Olmeca Reposado, sirope de maracuyá picante, sal de tajín y zumo de limón.			
MOJITO FRESH	\$22.000		
Ron Blanco Bacardi, sirope simple, limón, zumo de piña, hierbabuena y soda de coco.			

VINOS TINTOS	
COPA	BOTELLA
MARQUÉS DE RISCAL RESERVA	\$327.000
Tempranillo, Graciano, Rioja España.	
ALTO LOS CARNEROS RESERVA	\$126.000
Tempranillo, España.	
TORO BRAVO	\$83.000
Tempranillo, Merlot, Valencia.	
TORO BRAVO	\$103.000
Cabernet, Sauvignon, Monastrell, España.	
UNDURRAGA RESERVA	\$189.000
Cabernet, Sauvignon, Chile.	

VINOS
TINTOS

BOTELLA

SALENTEIN RESERVA
Cabernet, Argentina.

\$320.000

CALLIA
Cabernet Sauvignon, Argentina.

\$116.000

UNDURRAGA RESERVA
Merlot, Chile.

\$189.000

ALTOS LOS CARNEROS RESERVA
Merlot, Chile.

\$125.000

PORTILLO
Merlot, Mendoza Argentina.

\$145.000

ALTO LOS CARNEROS RESERVA
Malbec, Argentina.

\$125.000

CALLIA
Malbec, Argentina.

\$116.000

SALENTEIN RESERVA
Malbec, Argentina.

\$320.000

PORTILLO
Malbec, Mendoza Argentina.

\$145.000

LA MALDITA
Garnacha, España.

\$155.200

RESERVADO CONCHA Y TORO
Carmenere, Chile.

\$85.000

BLANCOS

COPA

BOTELLA

MARQUÉS DE RISCAL
Verdejo, Rueda, Valladolid, España.

\$165.850

TORO BRAVO
Verdejo, Sauvignon Blanco.

\$20.000

\$83.000

ALTO LOS CARNEROS
Verdejo, vino de España.

\$126.000

UNDURRAGA RESERVA
Sauvignon Blanc, Chile.

\$189.000

PORTILLO
Sauvignon Blanc, Argentina.

\$145.000

RESERVADO CONCHA Y TORO
Sauvignon Blanc, Chile.

\$85.000

LA MALDITA
Garnacha Blanca, España.

\$193.000

UNDURRAGA RESERVA
Chardonnay, Chile.

\$189.000

CALLIA
Chardonnay, Argentina.

\$116.000

ALTO LOS CARNEROS RESERVA
Sauvignon Blanc, Chile.

\$125.000

SALENTEIN RESERVA
Chardonnay, Argentina.

\$315.000

VODKA

	TRAGO	BOTELLA
ABSOLUT	\$13.000	\$160.000
SMIRNOFF	\$13.000	\$156.000
FINLANDIA	\$14.000	\$169.000
GREY GOOSE	\$40.000	\$470.000

RON

	TRAGO	MEDIA	BOTELLA
BACARDÍ LIMÓN			\$106.000
ZACAPA ÁMBAR			\$270.000
CENTENARIO			\$249.000
RON VIEJO DE CALDAS	\$9.700	\$58.600	\$105.000
HAVANA ESPECIAL			\$149.000
LA HECHICERA			\$380.000

GINEBRA

	TRAGO	BOTELLA
BOMBAY	\$25.000	\$290.000
TANQUERAY	\$22.000	\$260.000
MONKEY 47	\$35.000	\$420.000
HENDRICKS	\$39.000	\$465.500
GORDON´S	\$13.000	\$125.000
SELVA GIN	\$26.000	\$312.000

AGUARDIENTE

	TRAGO	MEDIA	BOTELLA
LLANERO	\$10.000	\$71.200	\$98.400
PISCO DEMONIO	\$19.000		\$220.000

CREMA

	TRAGO	BOTELLA
BAILEY´S ORIGINAL	\$13.000	\$155.000

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