

## 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**