



MENÚ



UN UNIVERSO DE CAMARONES PARA TI
A UNIVERSE OF SHRIMP FOR YOU



BIENVENIDOS

Aquí encontrarás deliciosas opciones de platos, donde **el camarón es el principal protagonista.**

Nuestros fogones se encienden cuando ordenas tu pedido, así que te pedimos seas paciente para que disfrutar de un delicioso plato.

WELCOME

Here you will find delicious options of plates, where **shrimp is the main protagonist.**

Our stoves are turned on when you place your order, so we ask you to be patient so that you can enjoy a delicious plate.



Camarón & Fresa



Ceviche Camarón y Fresa

PARA EMPEZAR ENTRADAS

Ceviches

Deliciosos ceviches de camarón acompañados con patacones. Elige entre los siguientes sabores:

- Camarón, Mango biche, fresa y aguacate
- Camarón en salsa Tradicional de tomate
- Camarón Mexicano con pico e gallo y jalapeños
- Camarón y calamar en salsa de maracuyá
- Camarón en salsa rosada.

ENTREES

Delicious shrimp ceviches accompanied with green plantains. Choose from the following flavors:

- Shrimp, Mango biche, strawberry and avocado
- Shrimp in traditional tomato sauce
- Mexican shrimp with pico e gallo and jalapeños
- Shrimp and squid in passion fruit sauce
- Shrimp in pink sauce

Elige tamaño

CHOOSE THE SIZE

200 Gr • \$ 49.900

300 Gr • \$ 59.900



CALAMARES APANADOS

Anillos de calamar, apanados al pando con
mayonesa de la casa y salsa de chile
picante

*Squid rings, breaded with breadcrumbs
with house mayonnaise and hot chili
sauce*

\$ 44.200



CALAMARES APANADOS

ENTRADAS

ENTREES

PALITO EN BOCA

Rollitos crocantes rellenos de camarón en salsa de coco, servidos con ají de tomate de árbol y guacamole

Crispy rolls stuffed with shrimp in coconut sauce, served with homemade special chili and guacamole

\$ 42.800

MONTADITO DE CAMARÓN

Montadito de Patacones con camarones en salsa agridulce, guacamole Y pico e gallo.

Green plantain with shrimp in sweet and sour sauce, guacamole and pico e gallo.

\$ 44.500

TRIPLE MAR

Canastas de plátano rellenas de camarones, tollo y calamar; acompañadas con picadillo de aguacate, tomate y cebolla.

Plantain baskets stuffed with shrimp, smoked fish and squid, accompanied with minced avocado, tomato and onion.

\$ 40.900

PICADERA

Pollo, lomo viche, camarones, longaniza, patacones, queso costeño y papas fritas. Acompañado de mayonesa de la casa, ají de tomate de árbol y chile dulce.

Una combinación perfecta de sabores, ideal para compartir y disfrutar al centro de la mesa.

Chicken, beef, shrimp, sausage, fried plantain, costeño cheese, and french fries. Served with house mayonnaise, tree tomato chili sauce, and sweet chili. A perfect combination of flavors, ideal for sharing and enjoying at the center of the table.

\$ 78.000



ENTRADAS

ENTREES

SOPA DE PESCADO

Creмосa sopa de pescado con sofrito y leche de coco. **Se acompaña con patacones.**

*Creamy fish soup with sofrito and coconut milk. **Served with green plantains.***

\$ 39.900

CHICHARRÓN DE PESCADO

Chicharrón de pescado con guacamole, maduro y cebollas encurtidas. **Se acompaña con yuquitas fritas**

*Breaded fish with guacamole, ripe plantain and pickled onions. **Served with fried cassava.***

\$ 43.500

ENSALADA DE POLLO

Medallones de pollo, mix de lechugas, corutones, aguacate, cebolla maicitos, parmesano y salsa César.

Chicken medallions, mixed lettuce, croutons, avocado, onion, sweet corn, parmesan cheese and Cesar dressing.

\$ 45.900



CAMARONES A TU MESA



Ensalada Camarón y Fresa

Ensalada de camarón y Pollo salteado en miel, Mix de lechugas, fresas, croutones, parmesano con aderezo César.

Shrimp and Chicken salad sautéed in honey, Mixed lettuce, strawberries, croutons, Parmesan cheese with Caesar dressing.

\$ 45.200

VEGGIE VEGETARIANO

CEVICHE VEGGIE PACÍFICO

Ceviche de champiñones en salsa tradicional del pacífico, acompañado de patacones.

Squid rings, breaded with breadcrumbs with house mayonnaise and hot chili sauce

\$ 37.900

CEVICHE MANGO FRESA VEGGIE

Champiñones, cebolla morada, mango biche, fresa y aguacate, en reducción de limón y pipilongo.

Mushrooms, red onion, green mango, strawberry and avocado in a lime and pipilongo reduction.

\$ 39.200

CAZUELA DE CHAMPIÑONES

Champiñones salteados en salsa cremosa de ajo. También puedes pedirlos, en salsa de coco. Se acompañan con patacones.

Sauteed mushrooms in creamy garlic sauce. You can also order them in coconut sauce. Served with green plantains.

\$ 37.900

ARROZ VEGGIE

Arroz Timbal de champiñones con carne de lentejas o garbanzos, preparado en una base de arroz con coco con vegetales salteados.

Mushroom Timbale rice with lentil or chickpea meat, prepared in a coconut rice base with sautéed vegetables.

\$ 39.000

ENCOCADO DE TOFU

Encocado de Tofu, acompañado de arroz coco, ensalada y patacones.

Coconut tofu stew, served with coconut rice, salad, and green plantains.

\$ 42.000

PARA COMPARTIR

Picada Mar

Camarones, Pescado, Calamar, Mejillones, Yuca y bastones plátano. Con salsa y ají especial de la casa

Shrimp, Fish, Squid, Mussels, Yuca and plantain sticks. With sauce and homemade special chili



Elige tamaño

CHOOSE THE SIZE

Para 2 personas \$ 78.000

Para 4 personas \$ 128.000

SEA FAST FOOD



Hamburguesa de Camarones

Hamburguesa de camarones apanada, cebolla morada, lechuga, cebolla, queso mozzarella, tocineta y aderezos. Se acompaña de papas fritas.

Breaded shrimp burger with red onion, lettuce, onion, mozzarella cheese, bacon, and sauces. Served with French fries.

\$ 44.900

Hamburguesa King

Hamburguesa de carne, lechuga, camarones en su salsa, cebolla, queso azul mermelada de tocineta. Se acompaña de papas fritas.

Beef burger with lettuce, shrimp in sauce, onion, blue cheese, and bacon jam. Served with French fries.

\$ 46.900

COMIDA RAPIDA DE MAR

SEA FAST FOOD

Desgranado Mar y Tierra

Maicitos, queso, lechuga, pollo, lomo de res y camarones, ripio y salsa.

Corn kernels with cheese, lettuce, chicken, beef loin, and shrimp, topped with potato sticks and sauce.

\$ 45.500

Burrito !

Tortilla, queso, lechuga, tomate, pico de gallo. Se acompaña de papas fritas. Puedes elegir las siguientes opciones:

Fresh cheese tortilla with lettuce, tomato, and pico de gallo. Served with French fries.

You can choose from the following options:

Vegetariano/ Veggie: \$ 29.900

Pollo y Camarones / Chicken and Shrimp : \$34.500

Carne y Camarones/ Beef and Shrimp: \$39.900



PLATOS FUERTES

Ceviches Tropicales

★ TROPICAL PIÑA

Ceviche de camarones tropical, preparado con piña, fresa, aguacate, cebolla en una refrescante salsa agridulce. Se acompaña con patacones.

Tropical shrimp ceviche, prepared with pineapple, strawberry, avocado, onion in a refreshing sweet and sour sauce. accompanied with green plantain.

\$ 63.900



Ceviches Tropicales



PLATOS FUERTES

TROPICAL COCO

Ceviche de camarones tropical con cebolla morada, cilantro; preparado en crema de coco y maicitos. Se acompaña con patacones.

Tropical shrimp ceviche with red onion, cilantro, prepared in coconut cream and shredded corn, accompanied with green plantain.

\$ 63.900



PLATOS FUERTES

Brochetas de Camarón

Pinchos de camarones salteados con cebolla y pimentón. Se acompaña con mazorca asada y guacamoles

Shrimp skewers sautéed with onion and paprika, accompanied with roasted cob and guacamoles

\$ 59.000

PLATOS FUERTES

CAMARONES A TU MESA



Chuleta Camarón

Filete de pescado apanado con panko, bañado en salsa cremosa de camarones. Se acompaña de arroz coco, ensalada y patacones.

Panko-breaded fish fillet bathed in creamy shrimp sauce, accompanied by coconut rice, salad and green plantain.

\$ 69.500

LAS ESTRELLAS DE LA CASA



LANGOSTA ENCOCADA

2 Langosta 300 g preparada en salsa encocada, servida con arroz y patacones

Two 300 g lobsters prepared in coconut sauce, served with rice and fried plantains

\$ 180.000

LANGOSTA THERMIDOR

2 Langosta 300 g en salsa cremosa con vino blanco gratinada con queso parmesano, servida con arroz y patacones

Two 300 g lobsters in a creamy white wine sauce, gratinated with Parmesan cheese, served with rice and fried plantains

\$ 180.000

LANGOSTINOS

250 g de langostinos / 250 g of prawns prepared:

Al ajillo con arroz coco y ensalada / Garlic shrimp with coconut rice and salad

Con panko, salsa de chile dulce, mayonesa de la casa, arroz blanco y Ensalada/ Panko with sweet chili sauce, house mayonnaise, white rice, and salad

Encocados con arroz coco, patacones y ensalada / • In coconut sauce with coconut rice, plantains, and salad

\$ 92.900

TRÍO DEMASIADO FRESA ★

3 Colas de langostas 120 g cada una sobre puré de papa cremoso con salsa encocada

Three lobster tails, 120 g each, served over creamy mashed potatoes with coconut sauce.

\$ 194.000

PLATOS FUERTES



Camarones Dinamita

Camarones apanados acompañados con pico e gallo, y patacones.

Tenemos 3 salsa deliciosas a elegir para pedirlos:

- 🍓 Salsa de fresa con chile dulce
- 🧀 Salsa cremosa de queso y coco
- 🥥 Salsa de coco con sofrito pacífico.

Breaded shrimp accompanied with pico e gallo, and plantain. We

have 3 delicious sauces to choose from to order:

- 🍓 Strawberry sauce with sweet chili
- 🧀 Creamy cheese and coconut sauce
- 🥥 Coconut sauce with sofrito.

\$ 59.900

PLATOS FUERTES

Cazuela Camarones o Camarones y Langostinos

**Cremosa cazuela de camarones
en crema de maní con coco,
acompañada de arroz coco,
ensalada y patacones**

**Creamy casserole of shrimp in
peanut butter with coconut,
accompanied by coconut rice,
salad and green plantain**

\$ 69.500

*También puedes pedir cazuela de
camarones y langostinos
You can also order shrimp and
prawn casserole*

\$ 89.500



PLATOS FUERTES
CAMARONES A TU MESA



Pasta Camarón

Medio \$ 55.900

Personal \$ 67.900

PLATOS FUERTES

Salmón al ajillo

Salmón en salsa al ajillo sobre puré de papa, acompañado de ensalada.

Salmon in garlic sauce over mashed potatoes, accompanied by salad.

\$ 69.500



PLATOS FUERTES

Salmón Maracuyá

Salmón en salsa agridulce de Maracuyá. Puedes pedirlo con puré de papa o arroz cremoso de coco acompañado de ensalada.

Salmon in sweet and sour passion fruit sauce. You can order it with mashed potatoes or creamy coconut rice accompanied by salad.

\$ 69.500





Salmón Camarón ★

Filete de salmón en Salsa de coco con sofrito Pacífico, coronado con camarones, Puedes pedirlo con puré de Maduro o puré de papa y ensalada.

Salmon fillet in coconut sauce with Pacifico sauce, crowned with shrimp. You can order it with sweet plantain puree or mashed potatoes and salad.

\$ 79.900

Puedes pedirlo con Langostinos \$ 97.900

You can order it with Prawn

SALMÓN AL SARTÉN

Salmón asado en mantequilla de hierbas, acompañado de pasta larga en salsa de quesos o puré de papas.

Grilled Salmon in herb butter, served with long pasta in cheese sauce or mashed potatoes

\$ 69.500

CAZUELA DE MARISCOS ★

Mix de mariscos: Camarones, pescado, carne de mejillón, pulpo, anillos de calamar; preparados en crema de maní y chontaduro. Se acompaña con arroz coco, ensalada y patacones.

Seafood Casserole: Shrimp, fish, mussel meat, octopus, and squid rings, prepared in a creamy peanut and chontaduro sauce. Served with coconut rice, salad, and green plantain.

\$ 84.900

TRILOGÍA DE CAMARONES ★

Camarones en salsa de coco, camarones apanados y coctel de camarones, acompañados con arroz blanco o coco, patacones y aguacate

Shrimp in coconut sauce, breaded shrimp and shrimp cocktail, served with white or coconut rice, green plantains and avocado.

\$ 75.500

PLATOS FUERTES

CAMARONES A TU MESA

Arroz Chocoano



PLATOS FUERTES

ARROZ CHOCOANO

Arroz con camarones y longaniza Chocoana, salteados con zanahoria y pimentones, queso costeño y Maduro. Elige Tamaño:

Rice with shrimp and Chocoana sausage, sautéed with carrots and peppers, coastal cheese and sweet plantain. Choose Size:

Medio \$ 53.000

Personal \$ 69.500

ARROZ CAMARÓN

Arroz con camarones salteados con sofrito Pacífico, zanahoria y pimentones. Elige tamaño:

Rice with sautéed shrimp with Pacifico sauce, carrots and bell peppers.

Choose size:

Medio \$ 52.000

Personal \$ 62.900

ARROZ MELOSO DE CAMARONES★

Arroz atollado de camarones preparado en crema de coco, sofrito Pacífico y hierbas de azotea. Se acompaña con patacones y ensalada.

Shrimp stuffed rice prepared in coconut cream, Pacifico sauce and herbs. accompanied with green plantain and salad.

\$ 69.500

ARROZ BIG CANDELA ★

Arroz con calamar, camarón, pescado ahumado y longaniza; salteados con arroz, pimentón y zanahorias con un toque picante. Se acompaña con patacones.

Rice with squid, shrimp, smoked fish and chocoana sausage; sautéed with bell peppers and carrots with spicy touch. It is served with green plantains.

\$ 69.500

PLATOS FUERTES

CAMARONES A TU MESA



Arroz Meloso de Camarones

CARNES Y POLLOS



Mar y Tierra

Medallones de Lomo en reducción de salsa inglesa y pipilongo, coronados con camarones en su salsa. Se acompaña de arroz con coco y aguacate relleno con ensalada fría de lechugas, calamar, tomate Cherry y parmesano

Loin medallions in a reduction of English sauce and pipilongo, crowned with shrimp in their sauce. accompanied by rice with coconut and avocado stuffed with cold salad of lettuce, squid, cherry tomato and Parmesan cheese.

\$ 79.500

Mar y Tierra DELUXE

Medallones de Lomo en salsa inglesa y pipilongo, coronado con cola de langosta en mantequilla de ajo o langostinos. Se acompaña de arroz coco o blanco y aguacate relleno con ensalada fría de lechugas, calamar, tomate Cherry y parmesano

Loin medallions in a reduction of English sauce and pipilongo, crowned with loabster tail in garlic butter or prawns. Accompanied by coconut rice and avocado stuffed with cold salad of lettuce, squid, cherry tomato and Parmesan cheese.

Langostinos / Prawns \$ 95.500

Cola de Langosta / Loabster tail \$ 145.000

PLATOS FUERTES

LOMO TOCINETA

Medallones de lomo biche salteados, bañados en salsa 3 quesos y tocineta.

Se acompaña de puré de papa y ensalada cremosa aguacate

Sautéed biche loin medallions, topped with 3 cheese sauce and bacon. It is served with mashed potatoes and avocado creamy salad

\$ 65.900

LOMO SALTEADO MARINERO

Trozos de lomo biche salteados con cebollas y tomates al estilo peruano con camarones. Se sirve con arroz blanco y papas fritas

Sauteed loin chunks with peruvian-style onions, tomatoes and shrimp. It is served with white rice and potatoes fries.

\$ 65.500

POLLO AL CHAMPIÑÓN

Supremas de pollo con tocineta, sobre cremoso de guayabo maduro en salsa de quesos y champiñones. Se acompaña de ensalada cremoso de aguacate

Chicken breast stuffed with bacon on a creamy mashed of ripe plantain with cheese and mushrooms. Accompanied by avocado stuffed with creamy and cherry tomato salad.

\$49.500

Pollo Marinero



POLLO MARINERO

Suprema de pollo rellena de Tocineta, con camarones en salsa de coco. Se acompaña de arroz con coco y aguacate relleno de ensalada cremosa de calamar y tomate

Chicken breast stuffed with bacon, with shrimp in coconut sauce. It is accompanied by rice with coconut and avocado stuffed with creamy squid and cherry tomato salad.

\$53.500

Puedes pedirlo con Langostinos \$ 69.000

PESCADO FRITO

Pargo Platero, Pelada o Gualajo

Pescado frito según su peso, se acompaña de arroz coco, ensalada y patacones.

Sujeto a disponibilidad

Fried fish according to its weight, accompanied by coconut rice, salad and green plantain. Subject to availability

450 gr - 500 gr \$ 79.000

600 gr - 700 gr \$ 89.000

800 gr - 1000 gr \$ 99.000



SUBMARINO

Pargo frito según su peso, relleno de coctel de camarones de la casa preparado con fresas, mango biche en jugo de limón. Se acompaña de arroz coco o arroz blanco, patacones y aguacate.

Fried red snapper (priced by weight), stuffed with our house shrimp cocktail prepared with strawberries and green mango in lime juice. Served with coconut rice or white rice, fried plantains (patacones), and avocado.

450 gr - 500 gr \$ 102.500

600 gr - 700 gr \$ 122.500

800 gr - 1000 gr \$ 132.500

PLATOS FUERTES

CAMARONES A TU MESA



+SALSA DE CAMARONES

Añade cremosa salsa encocada de camarones con sofrito y crema de coco

Add creamy shrimp encocada sauce with sofrito and coconut cream

100 gr \$ 25.000

250gr \$ 35.000

BEBIDAS

JUGOS, COCTELES Y CERVEZAS

Sangría

Copa \$31.900

Jarra \$114.900

Sangría Frutos Rojos Sangría

Red Fruits

Sangría Maracuyá

passion fruit sangria

Sangría Lulo

Cócteles

Encanto Fresa \$38.900

Fresa y Mandarina, licor artesanal

Piña colada \$36.900

Trozos de Piña, licor artesanal, crema de coco. Servida en Piña

Pineapple chunks, artisan liquor, coconut cream. Served in Pineapple

Mango Loco \$32.900

Mango biche, licor artesanal, Limón

Mango biche, artisan liquor, Lemon

Relajos

Fresa y Cerveza Frutos Rojos

Lulo y Cerveza Mona

Mango biche y Cerveza Andina

\$18.000



BEBIDAS
JUGOS, COCTELES Y CERVEZAS

Viche Tentación Fresa

Cóctel de viche con fresa *Viche and strawberry cocktail.*

\$ 38.900

Maracuwiche

Cóctel de viche con Maracuyá y Tajín

Viche Cocktail with Passion Fruit and Tajín

\$ 39.500

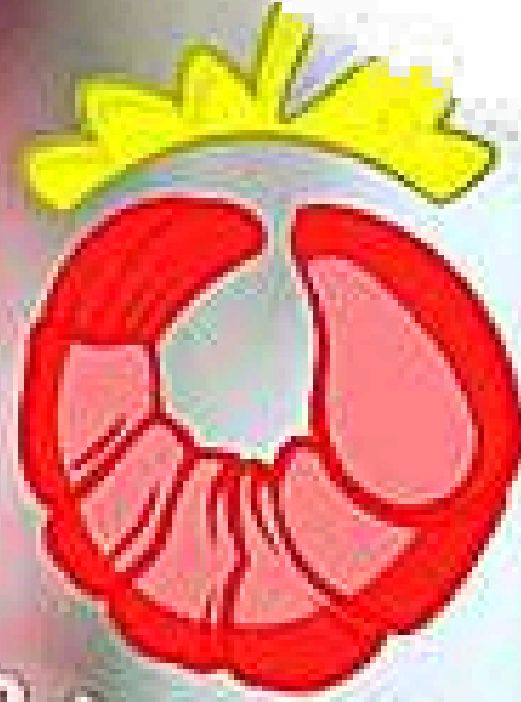


Viche en Colores

Frappé de fruta y viche, coronado de paleta de frutas. Pídelo de Fresa, Limón, Mora, Naranja o Piña

Fruit frappe and viche, crowned with a fruit palette. Ask for it with Strawberry, Lemon, Blackberry, Orange or Pineapple

\$ 40.900



Camaron
& Fresa



BEBIDAS COCTELES

Sangría Rosé con lambrusco rosé y fresas

Copa \$ 31.900 Jarra \$ 114.900

Mojito viche, licor artesanal, sirope y hierbabuena, puedes pedirlos también afrutados con: fresa, lulo o piña *Craft liquor, syrup, and spearmint. You can also order it with fruit flavors: strawberry, lulo, or pineapple.*

\$ 38.900

Mojito, ron, hierbabuena y sirope. Ron, mint, and syrup.

Ron havana club 3 años o Ron Caldas blanco

\$ 38.900.

Ron Caldas 8 años \$ 45.900

Mojito Afrutado. Tradicional mojito con ron, hierbabuena, sirope. Puedes pedirlo con lulo, fresa, piña, maracuyá y coco. Fruity Mojito.

Traditional mojito

with rum, mint, and syrup. You can order it with lulo, strawberry, pineapple, passion fruit, and coconu

\$ 41.700

Margarita, triple sec, limón.

Tequila Olmeca \$ 45.500

Tequila Patrón \$65.500

Margarita Premium, triple sec, tequila Patrón

\$ 65.000

Coquito, coctél con crema de coco, trozos de coco

Viche \$ 39.500

Ron Havana o Tequila Olmeca \$ 45.900

Tequila Patrón \$ 65.500

BEBIDAS

COCTELES

MARGARITA BLUE:
Curazao azul, ron, limón
\$ 45.000

MARGARITA BLACK MAGIC:
Jugo de limón, tequila,
carbón activado, sal negra.
\$ 45.000

MARGARITAS DE FRUTA:
Mango, fresa, maracuyá,
piña, mango biche.
\$ 49.500 Tequila Olmeca
\$ 69.500 Tequila Patrón

MARTINI CLASICO:
Ginebra, vermut seco,
aceituna.
\$ 40.500

DAIQUIRI FRESA: Ron
blanco, fresa, limón.
\$ 43.500

NEGRONI: Ginebra
Gordon's, campari,
amargo de angostura,
Ginger.
\$ 48.500

MARTINI FRESA: Ron
blanco, limón, hielo,
fresa.
\$ 40.500

BEBIDAS

COCTELES

TINTO DE VERANO: Vino tinto, ginger, hielo
\$ 30.500

MIMOSA MANDARINA: Jugo de Mandarina, vino
blanco
\$ 29.500

APPEROL SPRITZ: Aperol, triple c, soda, aceitunas,
Naranja.
\$ 39.500

PANTERA ROSA: Fresa, leche. limón, azúcar, ron.
\$ 39.500

CUBA LIBRE: Ron añejo, amargo de angostura,
limón, hielo, coca cola.
\$ 38.500

VINOS Y LICORES

ESPUMOSOS

Castillo de Perelada
Cava Brut Rosé — Cataluña, España
750 ml · \$146.900

JP Chenet
Espumoso Rosé — Francia
750 ml · \$129.900

Lambrusco
Rosé — Italia
750 ml · \$98.900

VINOS ROSADOS

Marqués de Riscal
Rosé — Rioja, España
750 ml · \$189.900

VINOS BLANCOS

Finca Las Moras
Chardonnay — San Juan, Argentina
750 ml · \$149.900

Finca Las Moras
Sauvignon Blanc — San Juan, Argentina
750 ml · \$149.900

Marqués de Riscal
Verdejo — Rueda, España
750 ml · \$179.800

VINOS TINTOS

Finca Las Moras
Malbec — San Juan, Argentina
750 ml · \$149.900

Finca Las Moras
Cabernet Sauvignon — San Juan,
Argentina
750 ml · \$149.900

Portillo
Malbec — Valle de Uco, Mendoza,
Argentina
750 ml · \$219.900



VINOS Y LICORES

Whisky

Buchanan's 12 años

Trago \$ 34.000

Botella \$ 340.000

Johnnie Walker Black Label

Trago \$ 32.000

Botella \$ 320.000

Johnnie Walker double black Label

Trago \$ 38.000

Botella \$ 380.000

Johnnie Walker Red Label

Trago \$ 15.000

Botella \$ 155.000

Jack Daniel Old No. 7 Tennessee

Sour Mash

Trago \$ 35.000

Botella \$ 350.000

Jameson Triple Distilled Irish

Trago \$ 29.000

Botella \$ 290.000

Old Parr 12 años

Trago \$ 31.000

Botella \$ 310.000

Tequila

1800 Reposado 100%

Agave

Trago \$ 46.000

Botella \$ 460.000

Don Julio Reposado

Trago \$ 58.000

Botella \$ 580.000

Olmecca Reposado

Trago \$ 20.000

Botella \$ 200.000

Patrón Reposado

Trago \$ 60.000

Botella \$ 600.000

Patrón Añejo

Trago \$ 74.000

Botella \$ 740.000

VINOS Y LICORES

Ron

Ron Viejo de Caldas Juan de la Cruz

Trago \$ 13.000
Botella \$ 130.000

Ron Viejo de Caldas Carta de oro
8 años

Trago \$ 18.000
Botella \$ 180.000

Ron Viejo de Caldas Gran reserva
especial

Trago \$ 26.000
Botella \$ 260.000

Aguardiente

Aguardiente Blanco sin Azúcar

Trago \$ 8.000
Botella \$ 79.000

Viche

Trago \$ 12.000
Caneca \$ 60.000
Botella \$ 120.000

Ginebra

Tanqueray

Trago \$ 28.000
Botella \$ 280.000

Gordons Dry

Trago \$ 15.000
Botella \$ 180.000

BEBIDAS

Jugos

Limonada/Lemonade \$14.000

Zumo Mandarina/Tangarine juice \$16.000

Limonada fresa / lemonade strawberry \$16.900

Limonada de Lulo/Lemonade lulo \$16.900

Limonada Mango Maracuyá / Lemonade Mango Passion Fruit \$16.900

Limonada Piña Hierbabuena /Lemonade Pineapple \$16.900

Limonada Maracuyá /Lemonade Passion Fruit \$16.900

Limonada Fresa Mora / lemonade strawberry blackberry \$ 16.900

Limonada Coco Fresa/lemonade Strawberry Coconut \$18.000

Limonada coco/Coconut lemonade 18.000

Limonada mango biche /lemonade mango biche \$18.000

Peppermint Limonada Coco piña /Lemonade Pineapple Coconut \$18.000

Lulada \$ 18.000

Sodas

Fresa / Strawberry

Frutos amarillos / Yellow Fruits

Arándanos / Blueberries

Mango Biche / Green Mango

Maracuyá / Passion Fruit

Coco / Coconut

Sandía / Watermelon

\$ 19.000

BEBIDAS

Otros / Other Beverages

Agua Hatsu
Agua Hatsu Gas
Coca Cola
Coca Cola Zero
Manzana
Ginger Canada Dry
Bretaña
\$ 8.000

Cerveza Nacional National beer

Club Dorada
Club Roja
Club Negra
Andina
Aguila Ligth
\$ 10.000

Bebidas calientes / Hot Beverages

Americano \$ 6.500
Capuchino \$ 10.500
Expreso \$ 8.000
Expreso Doble \$ 10.500
Latte \$ 10.500
Aromáticas/ Fruit & Herbal Tea \$
7.500

Cerveza Artesanal Tres Cordilleras

Rosada
Mestiza
Mona
Mulata
\$ 14.000

Cerveza Importada

Corona
Stella Artois
\$14.000

POSTRES

Churros

Churros con Helado de Macadamia, salsa de chocolate y salsa de fresas

Churros with Macadamia Ice Cream, Chocolate Sauce, and Strawberry Sauce

\$ 20.500

Postre de Temporada

\$ 22.500

Torta de banana artesana con crema de viche de naidí
Artisanal banana cake with naidí viche cream.

Torta de Mora con semillas de amapola, acompañada de helado de Macadamia

Blackberry and poppy seed cake, served with macadamia ice cream.

POSTRES
Brownie Helado

Brownie, salsa de chocolate y helado de vainilla
\$ 15.500

