



Menu

Desayuno incluido – *Included breakfast*

Inglés - English

Huevos fritos, tocineta, salchicha, champiñones y tomates asados, frijol blanco, Te inglés o café, leche, jugo de temporada, tostadas, mermelada y mantequilla.

Fried eggs, bacon, sausage, broiled mushrooms and tomatoes, white beans, english tea or coffee, milk, season juice, toast, jam, and butter.

Americano - American

Huevos fritos o revueltos, tocineta, pancakes, tostadas, café, leche, jugo de temporada y fruta de temporada, mermelada y mantequilla.

Fried or scrambled eggs, bacon, pancakes, toast, coffee, milk, season juice and season fruit, jam, and butter.

Colombiano - Colombian

Huevos con cebolla y tomate, arepa con queso, café, leche, jugo de temporada y fruta de temporada, y mantequilla.

Scrambled eggs with onion and tomato, arepa filled with cheese, coffee, milk, season juice and season fruit, and butter.

Saludable - Healthy

Tosatada cubierta de pure de aguacate y queso crema, tomates cherry, huevos pochados, café o té, fruta de temporada y jugo de temporada,

Toast covered with mashed avocado and cream cheese, cherry tomatoes, poached eggs, coffee or tea, season fruit, and season fruit.

Vegetariano - Veggie

Omelette con vegetales y champiñones, tostada, fruta de temporada, jugo de temporada, café o té, leche, mermelada y mantequilla.

Veggie omelette with mushrooms, toast, season fruit, season juice, coffee or tea, milk, jam and butter





Desayuno a la carta

A la carte breakfast

Todos nuestros desayunos adicionales son acompañados por jugo de temporada, fruta de temporada, café o té, leche, tostadas, mermelada y mantequilla

All our additional breakfasts come with season juice, season fruit, coffee or tea, milk, toast, jam and butter.

Pancakes con sirope.

Pancakes with syrup.

COP 35.000

Cereal o granola con leche y miel

Cereal or granola with milk & honey.

COP 30.000

Arepa de huevo con suero costeño

Fried arepa filled with egg, costeño sour cream based sauce.

COP 30.000

Huevos al gusto

Eggs to your preference

COP 35.000

Huevos fritos – fried eggs

Huevos revueltos – scrambled eggs

Huevos pericos – scrambled eggs with onion and tomato

Omelette con jamon y queso – ham & cheese omelette

Omelette vegetariano – veggie omelette

Huevos benedictinos – benedict eggs

Tostadas francesas

French toast

COP 35.000



Pregunta por nuestra selección de vinos – Nuestros platos son frescos. Nos disculpamos si tardan un poco más de lo normal.

Ask for our wine selection – Our dishes are made fresh. We apologize in advance if your food takes slightly longer than usual.



Entradas - *Appetizers*



Patacones con hogao y suero
*Fried plantain with sour cream
and creole sauce*

COP 30,000

Anillos de calamar tempura
Tempura calamari rings

COP 30,000



Coctél de camarón
Shrimp cocktail

COP 35,000



Empanadas de camarón
Shrimp empanadas

COP 35,000



Causa cartagenera / *Causa
cartagenera*

COP 35,000



Canasta de ceviche
Ceviche baskets

COP 35,000

Caribañolas de calamar
Squid yam pies

COP 40,000



Ceviche de camarón
Shrimp ceviche

COP 50,000

Sandwich, Tacos and burgers

Club Sandwich con papa
francesa
Club sandwich with fries
COP 45,000



Tacos del mar
Seafood tacos

COP 45,000

Burger del mar
Sea burger
COP 45,000

Bahia Burger
Bay burger
COP 45,000

Burger Angus
Angus burger
COP 45,000

Pregunta por nuestra selección de vinos – Nuestros platos son frescos. Nos disculpamos si tardan un poco más de lo normal.
Ask for our wine selection – Our dishes are made fresh. We apologize in advance if your food takes slightly longer than usual.



Carne, cerdo, pollo y pizza

Meat, pork, chicken and pizza

Punta de anca con puré de plátano y ensalada del chef
Rump cap with mashed plantains and chef salad

COP 80.000

Baby beef en reducción de corozo. Acompañado de puré de papa y vegetales salteados
Baby beef in corozo reduction with mashed potatoes and sauteed vegetables

COP 70.000

Costillas San Luis con papa al horno y ensalada del chef
St Louis ribs with baked potatoes and chef salad

COP 70.000

Lomo al Shen en salsa teriyaki con vegetales salteados
Shen Pork loin with teriyaki sauce and sauteed vegetables

COP 60.000

Pechuga campesina con ensalada del chef y papas en casco
Farmer's chicken breast with chef salad and potatoes with skin

COP 60.000

Pollo japonés. Pechuga apanada en panko con salsa soya y vegetales, acompañada de arroz blanco.
Japanese chicken. Tempura breast with soy sauce and vegetables, with white rice.

COP 60.000

Pizza tomate cherry, jamon Serrano y burrata
Cherry tomato, palmer ham and burrata

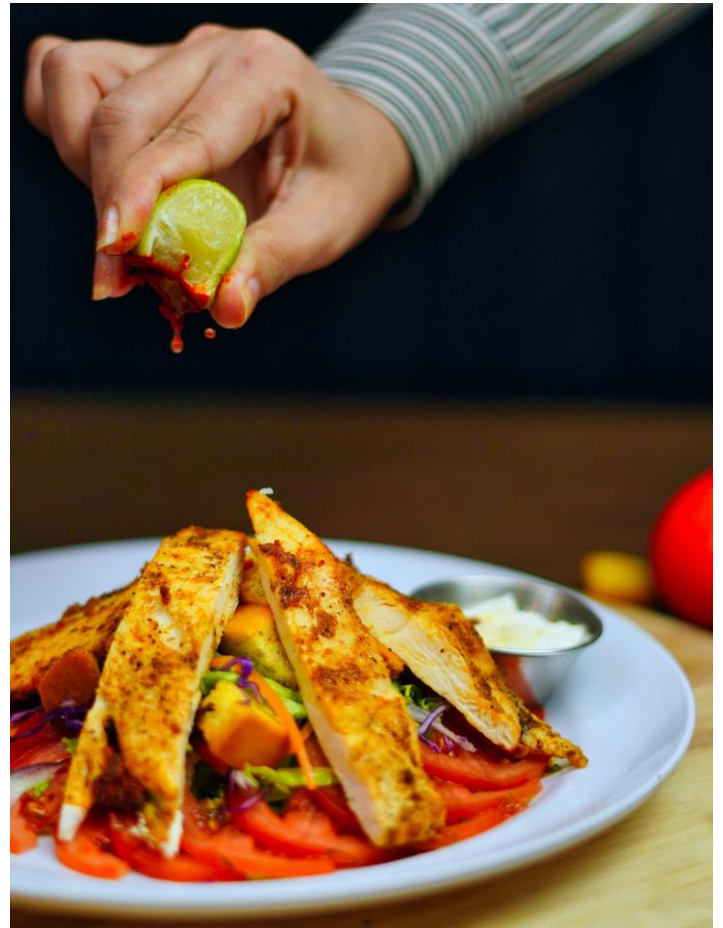
COP 45.000

Pizza mariscos
Sea food pizza

COP 50.000

Pizza Margarita
Margarita pizza

COP 45.000



Pregunta por nuestra selección de vinos – Nuestros platos son frescos. Nos disculpamos si tardan un poco más de lo normal.
Ask for our wine selection – Our dishes are made fresh. We apologize in advance if your food takes slightly longer than usual.



Pescado y mar

Fish & sea

Langosta con mantequilla y finas hierbas con puré de papa y ensalada del chef

Lobster tail with butter and fine herbs with mashed potatoes and chef salad

COP 200.000

Pargo a las finas hierbas en leche de coco con arroz de coco y chips de yuca

Red Snapper with fine herbs in coconut milk, with coconut rice and yam chips

COP 130.000

Salmón a la mandarina con puré de papa y ensalada del chef

Tangerine salmon with mashed potatoes and chef salad

COP 100.000

Cazuela de mariscos con arroz con coco y patacones

Seafood casserole with coconut rice and fried plantain

COP 90.000

Tagliatelle con camarones, langostinos, pulpo y calamar

Tagliatelle with shrimp, prawns, octopus and calamari

COP 90.000

Sierra leona guisada con zumo de coco y vegetales, acompañada de arroz blanco y ensalada del chef

Sierra fish stew in coconut water and vegetables, with white rice and chef salad

COP 80.000

Pulpo al grill braseado a las finas hierbas con papa criolla, vegetales y encurtidos del chef

Grilled octopus in fine herbs, with creole potato, vegetables and chef pickled vegetables

COP 70.000

Filete de robalo a la plancha con chimichurri, brocoli en reducción y puré de yuca

Sea bass filet with chimichurri, broccoli reduction and mashed yam

COP 70.000

Gamberi al ajillo con chimichurri, puré de papa y ensalada del chef

Prawns in garlic and chimichurri, mashed potatoes and chef salad

COP 70.000

Arroz Dibulla con mariscos y cerdo

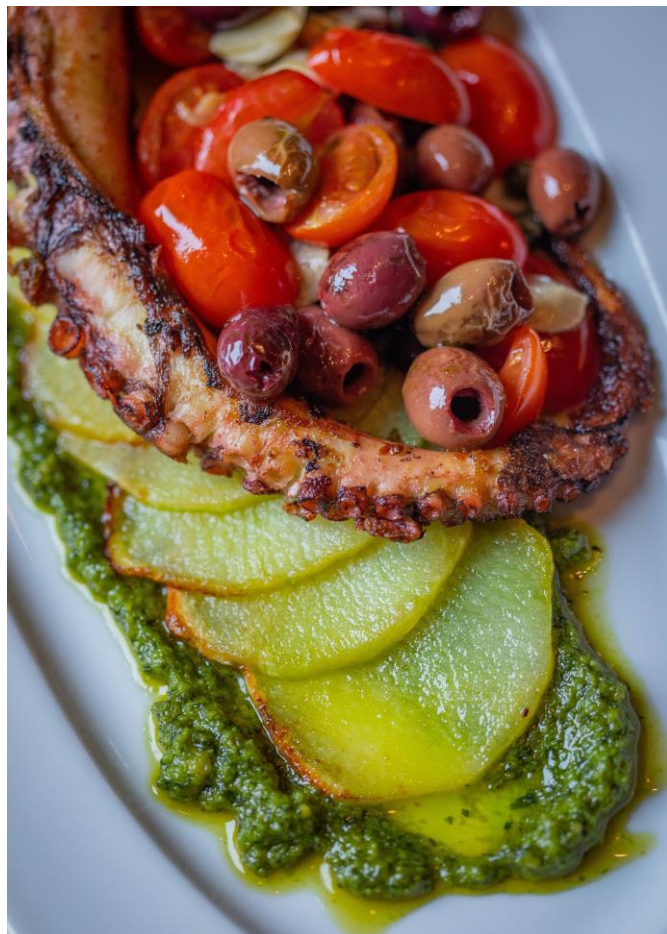
Dibulla rice with seafood and pork

COP 70.000

Pesca del día con arroz de coco, ensalada local y patacones

Catch of the day with coconut rice, local salad and fried plantains

COP 60.000



Pregunta por nuestra selección de vinos – Nuestros platos son frescos. Nos disculpamos si tardan un poco más de lo normal.

Ask for our wine selection – Our dishes are made fresh. We apologize in advance if your food takes slightly longer than usual.



Vegetariano – *vegetarian*

Pasta al horno. Tornillos en salsa 3 quesos con maíz tierno, rábano, alcaparras y aceitunas

Baked pasta. Fusilli in 3 cheese sauce with sweet corn, horseradish, alcaparras and olives
COP 60,000

Arroz picante con maíz tierno, papa criolla, rábano, pimentón, cebolla y zanahoria, acompañado de ensalada del chef

Spicy rice with sweet corn, creole potato, horseradish, bell pepper, onion and carrots, with chef salad.

COP 55,000

Wrap Jalisco con vegetales salteados y papa en cascos

Jalisco wrap with sauteed vegetables and rustic potato
COP 60,000

Club sándwich vegetariano con papas rústicas

Veggie club sándwich with rustic potatoes
COP 50,000

Postres – *desserts*

Crema brûlée – *Crema brûlée*

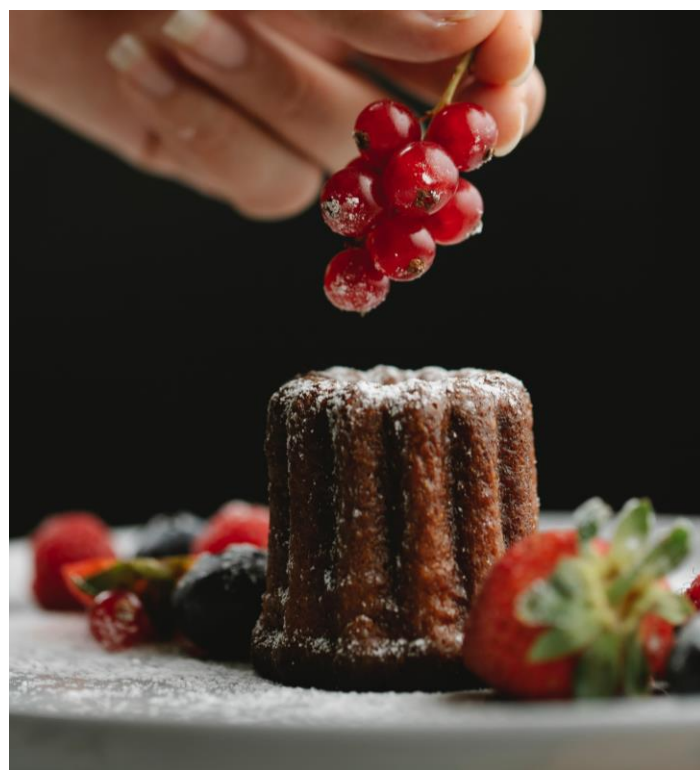
COP 25,000

Volcan de chocolate. Esponjoso ponqué de chocolate con relleno líquido y bola de helado

Chocolate volcano. Soft chocolate cake with liquid chocolate interior and a scoop of ice cream
COP 30,000

Pie de limón – *Lemon pie*

COP 25,000





Nuestros vinos – *Our wines*

Tintos – *Red*

Cabernet Sauvignon

Santa Carolina Reservado 187ml	COP 40,000
Santa Carolina Reservado	COP 120,000
Finca Las Moras	COP 170,000

Carmenere

Santa Carolina Reservado	COP 120,000
Santa Carolina Reserva	COP 200,000

Malbec

Finca Las Moras 187 ml	COP 40,000
Finca Las Moras	COP 150,000
La Celia Reserva	COP 200,000

Merlot

Santa Helena Varietal	COP 100,000
Santa Carolina Reservado	COP 120,000

Blancos – *White*

Sauvignon Blanc

Santa Carolina Reservado 187 ml	COP 40,000
Santa Carolina Reserva	COP 200,000
Finca Las Moras	COP 160,000
Cousiño Macul	COP 170,000

Chardonnay

Finca Las Moras	COP 180,000
Finca Las Moras Orgánico	COP 200,000
Cousiño Macul	COP 200,000
La Celia Reserva	COP 250,000

Rosados – *Rose*

Sutter Home 187 ml	COP 40,000
Santa Carolina Reservado	COP 120,000
Syrah Finca Las Moras	COP 140,000

Espumosos – *Sparkly*

Chandon 187 ml	COP 40,000
JP CHENET ICE - ROSE	COP 250,000
JP CHENET demisec - Brut	COP 250,000



Bebidas - Beverages

Cervezas - beers

Club Colomba	COP	13,000
Coronita	COP	13,000
Stella Artois	COP	15,000
Heineken	COP	13,000
Aguila Original	COP	10,000
Budweiser	COP	12,000

Sin Alcohol - softdrinks

Agua Gas 600ml	COP	8,000
Agua litro	COP	10,000
Ginger ale	COP	12,000
Coca cola original	COP	12,000
Coca cola zero	COP	12,000
Soda	COP	10,000
Red Bull	COP	15,000
Gatorade	COP	12,000
Agua Tonica 1976	COP	15,000
Jugo Natural en agua	COP	12,000
Jugo Natural en leche	COP	12,000
Limonada Natural	COP	12,000
Limonada de coco	COP	15,000
Limonada cerezada	COP	12,000
Soda artesanal maracuya	COP	15,000
Soda artesanal genjibre	COP	15,000
Soda artesanal corozo	COP	15,000

Bebidas calientes – Hot beverages

Te Caliente	COP	8,000
Aromatica	COP	8,000
Prensa Francesa café pequeña	COP	15,000
Prensa Francesa café grande	COP	30,000

Cocteles - Cocktails

Piña Colada

Superior	COP 35.000
Premium	COP 65.000

Mojito

Superior	COP 35.000
Premium	COP 65.000

Daiquiri

Superior	COP 35.000
Premium	COP 65.000

Margarita

Superior	COP 45.000
Premium	COP 65.000

Gin Tonic

Superior	COP 45.000
Premium	COP 65.000

Moscow Mule

Superior	COP 35.000
Premium	COP 65.000

Caipirinha

Premium	COP 40.000
---------	------------

Bloody Mary

Premium	COP 55.000
---------	------------

Aperol Spritz

Premium	COP 55.000
---------	------------

Dry Martini

Premium	COP 45.000
---------	------------

Botellas - Bottles

Ron - Rum

La Hechicera	COP 500.000
--------------	-------------

Shot

COP 50.000

Tequila

Maestro Dobel	COP 650.000
---------------	-------------

COP 60.000

Don Julio Silver	COP 550.000
------------------	-------------

COP 50.000

Vodka

Grey Goose	COP 600.000
------------	-------------

COP 55.000

Ginebra

Bulldog	COP 650.000
---------	-------------

COP 60.000

Hendricks	COP 600.000
-----------	-------------

COP 55.000

Whiskey

Glenfiddich 12	COP 400.000
----------------	-------------

COP 40.000

Buchanan's Mas	COP 450.000
----------------	-------------

COP 45.000

Baileys	COP 350.000
---------	-------------

COP 35.000

