



ME NÚ

PISCINA





FRUTERÍA

BOWL DE FRUTAS

Bowl de fresa, mango, kiwi, manzana, arándanos, miel, almendras, semillas de chía, granola y salsa de frutos rojos.

\$19.900

PARFAIT

Yogurt griego, frutos rojos y granola.

\$14.000

SALPICÓN

Preparación con frutas de temporada.

\$9.900

ADICIÓN DE HELADO

Limonaria, chocolate, vainilla, arequipe, copoazú y arazá.

\$7.300

NUESTROS BATIDOS

FRUTOS ROJOS

\$17.000

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

MARACUYÁ, MANGO Y HIERBABUENA

\$16.600

Preparación maracuyá, mango, chía, hierbabuena y miel.

BANANO Y FEIJOA

\$16.000

Preparación a base de yogurt griego, banano, feijoa, almendras y miel.

BEBIDA DETOX

\$12.000

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





BOWLS

BOWL DE QUÍNOA

\$25.000

Quínoa toteada, aguacate, garbanzos, pepino, espárragos, mango y aderezado con vinagreta de la casa.

BOWL ARROZ INTEGRAL Y VEGETALES

\$26.000

Sobrecama de arroz integral, espárragos, zanahoria baby, mango, brócoli, berenjena y zucchini.

BOWL DE VEGETALES Y SEMILLAS

\$27.500

Quínoa toteada, aguacate, apio, maíz, arveja, champiñón, tomates secos, semillas de girasol y queso paípa aderezado con vinagreta de la casa.

ADICIONALES

Acompaña tu selección con uno de los siguientes productos:

Pollo

\$9.900

Salmón

\$14.900

Camarones

\$16.600

Lomo de Res

\$19.800



CEVICHE

CEVICHE DE SALMÓN \$29.900

Salmón marinado con notas cítricas, miel, morrones, cebolla y cilantro.

CEVICHE CARTAGENERO \$27.900

Camarones en salsa tomatada con naranja, brandy, cebolla, pimentón, acompañado de chifles de plátano.

CEVICHE PESCADO BLANCO AL ESTILO PERUANO \$27.500

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

CEVICHE DE MANGO Y KANIKAMA \$25.900

Mango, camarón y kanikama aromatizado con mayonesa, toques de cilantro y críticos, acompañado de chifles de plátano.



PANZEROTTI

CLÁSICO \$20.900
Jamón, queso y champiñones.

HAWAIANO \$20.900
Piña, jamón y queso mozzarella.

VEGETARIANO \$20.900
Champiñones, berenjena, rúgula, tomates secos y queso mozzarella.



NUESTRAS PIZZAS

“Pizzas personales preparadas con una masa madurada durante 72 horas, pomodoro y queso fundido”

ARTESANAL

Queso, caciocavallo, champiñones, jamón serrano y rúgula.

\$33.300

DEL HUERTO

Espárragos, aceitunas, morrones, berenjenas, queso mozzarella y rúgula.

\$36.700

PEPPERONI

Pepperoni y queso con aceite de oliva.

\$29.800

HAWAIANA

Queso mozzarella, piña y jamón.

\$29.600

TRES QESOS

Queso siete cueros, queso paipa, queso ahumado, orégano y rúgula.

\$29.600

MARGARITA

Queso mozzarella, tomate fresco y albahaca.

\$29.400

POLLO CON CHAMPIÑONES

Pollo desmechado, champiñón y queso.

\$33.300



PARA PICAR

EMPANADAS

Dos unidades acompañadas de ají casero.

\$8.500

DEDOS DE QUESO APANADOS

Cuatro unidades de dedos de queso apanados acompañados con mermelada de tomate.

\$18.200

TABLA DE FRITOS

Carimañola, mini arepa de huevo y empanada de carne con suero y ají.

\$33.100

PAPAS CHEDDAR Y TOCINETA

Cascos de papa con tocineta crocante y salsa de queso cheddar.

\$19.800

TACOS MEXICANOS

X 4 UNDS

Cochinita pibil con pico de gallo, guacamole y cebollita encurtida.

\$39.000

Carnitas de res con queso, guacamole y pico de gallo.

\$39.000

Champiñones salteados, queso, guacamole y pico de gallo.

\$39.000

Camarón acevichado con pico de gallo y guacamole.

\$45.500



GOFRES

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

\$16.900

Acompaña con el helado de tu preferencia:

Limonaria, chocolate, vainilla, arequipe, copoazú, arazá.

WAFFLES

Nuestros waffles están preparados a base de harina de pan de yuca, 0% azúcar y libre de gluten.

WAFFLES DE QUESO AHUMADO

\$17.500

Con tocineta, queso ahumado, rúgula, salsa mostaza a la antigua aromatizada con albahaca.

WAFFLES DE QUESO PAIPA

\$17.500

Con queso paipa, tomate cherry, champiñón, albahaca, rúgula y salsa de mostaza a la antigua.



POSTRES

HELADO ARTESANAL

\$8.400

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

Sabores:

Limonaria	Arequipe
Chocolate	Copoazú
Vainilla	Arazá

TORTA DE ALMOJÁBANA

\$15.900

MERENGÓN DE CONSTRUCCIÓN

\$15.800

BROWNIE CON HELADO

\$16.400

BEBIDAS

AGUA EN BOTELLA	\$4.100
GASEOSAS	\$5.600
GINGER	\$5.500
TÓNICA	\$14.200
GATORADE	\$7.100
MALTEADA	\$20.500

SANGRÍAS

DE VINO BLANCO	\$24.500
DE VINO TINTO	\$28.700
DE VINO ROSADO	\$25.900

SODAS ITALIANAS

FRUTOS ROJOS	\$9.900
FRUTOS AMARILLOS	\$9.900
FRUTOS PEPINO Y MANZANA	\$9.900



CERVEZAS

BRUDER ESPECIAL	\$15.200
TRES CORDILLERAS	\$11.500
CORONA	\$10.200
HEINEKEN	\$9.300
CLUB COLOMBIA	\$7.100
AGUILA	\$6.200
AGUILA LIGHT	\$6.200
POKER	\$6.200

CÓCTELES

PIÑA COLADA	\$21.500
MARGARITA	\$22.500
GIN TONIC	\$21.500
BLOODY MARY	\$25.500



*FOTO REFERENCIA