



ME NÚ

PISCINA





FRUTERÍA

BOWL DE FRUTAS

Mango, fresa, arándanos, manzana, almendras, granola, chía, miel, yogurt griego y salsa de frutos rojos.

\$23.700

PARFAIT

Yogurt griego, frutos rojos y granola.

\$19.900

ENSALADA DE FRUTAS

\$17.500

BROCHETAS DE FRUTAS

Mango, fresa, uva, piña, melón y sandía.

\$13.300

SALPICÓN

Preparación con frutas de temporada.

\$10.000

LULADA

\$11.000

CHOLADO

\$14.700

ADICIÓN BOLA DE HELADO

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

\$7.100

NUESTROS BATIDOS

FRUTOS ROJOS

\$17.000

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

MARACUYÁ, MANGO Y HIERBABUENA

\$16.600

Preparación a base de 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 y mango. Aderezado con vinagreta de la casa.

BOWL DE ARROZ INTEGRAL Y VEGETALES

\$26.700

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 holandés con vinagreta de la casa.

ADICIONALES

Acompaña tu selección con uno de los siguientes productos:

Pollo

\$11.800

Salmón

\$21.600

Camarones

\$18.400

Lomito de res

\$21.600



CEVICHERÍA

CAMARÓN CARTAGENERO \$27.900

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

CEVICHE PERUANO \$27.500

En leche de tigre, maíz, vegetales y un toque de ají.

CEVICHE DE SALMÓN \$29.900

Salmón marinado en maracuyá, miel, vegetales, aromatizado con cilantro y un toque de ají.

CEVICHE DEL CARIBE \$31.500

Camarones, calamar y pescado marinados en crema agria, cebolla salteada, cilantro y madurito frito.

CEVICHE DE MANGO Y KANIKAMA \$25.900

Mango, camarón y kanikama aromatizado con mayonesa, toques de cilantro y cítricos.

Nuestros ceviches van acompañados con chips de la casa.

COMIDA CASUAL

HAMBURGUESA ARTESANAL \$25.000

Carne, tocineta, cebollas caramelizadas, queso mozzarella, tomate, lechuga, pepinillos y champiñones, acompañada de papas en casco.

MINI HAMBURGUESAS CON PAPAS A LA FRANCESA \$25.500

Dos mini hamburguesas con carne de res, queso y vegetales.

PERRO CALIENTE \$25.800

Salchicha americana, salteado de tocineta, cebolla, pollo, champiñones y queso.

SALCHIPAPA \$18.500

Papas a la francesa con salchicha tipo americana.

PICADA CRIOLLA \$44.000

Picada de chicharrones, morcilla, chorizo, papas criollas con ají casero, guacamole y limón.

PICADA ALCARAVÁN \$65.000

Picada de calamares fritos, bites de mozzarella, alitas, anillos de cebolla con papa rústica, salsa de crema, ajo y salsa teriyaki.

CLUB SÁNDWICH \$32.100

Sándwich con pollo, queso mozzarella, jamón, tocineta, huevo frito, tomate, lechuga y mayonesa. Elaborado en pan molde, acompañado con papas a la francesa.

SÁNDWICH DE POLLO, TOCINETA Y QUESO \$26.600

SÁNDWICH DE LOMITO DE RES \$30.400

CHICHARRONES CROCANTES \$23.000

Acompañados con papas criollas.

ALITAS \$28.200

Acompañadas de papas a la francesa, salsa teriyaki, sour cream y bastones de apio y zanahoria.

8 Unidades \$28.200

16 Unidades \$52.000



NUESTRAS PIZZAS

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

ARTESANAL

Quesos, champiñones, jamón serrano y rúgula.

\$30.300

VEGETARIANA

Berenjena, champiñón, queso, tomates secos y rúgula.

\$26.000

PEPPERONI

Pepperoni y queso con aceite de oliva.

\$27.500

HAWAIANA

Queso mozzarella, piña y jamón.

\$25.000

TRES QUESOS

Quesos, orégano y rúgula.

\$27.200

MARGARITA

Queso mozzarella, tomate fresco y albahaca.

\$21.900

POLLO CON CHAMPIÑONES

Pollo desmechado, champiñón y queso.

\$25.000



PARA PICAR

EMPANADAS

\$8.500

Dos unidades acompañadas de ají casero.

BROCHETA MIXTA

\$26.700

Tres unidades de brocheta mixta de lomo de res, pechuga de pollo, morrón y cebolla, rebosadas en salsa BBQ, acompañadas de papa rústica.

BROCHETA DE RES

\$32.600

Tres brochetas de lomo de res, chorizo santarroseño, morrón, cebolla, chimichurri, acompañado con papa rústica.

BROCHETA DE POLLO

\$23.000

Tres brochetas de pollo, cebolla roja, morrón, espárragos, en salsa de mostaza Dijon, acompañada de papa rústica.

DEDOS DE QUESO APANADOS

\$18.200

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

TACOS MEXICANOS

X 5 UNDS

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

\$34.800

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

\$42.000

Champiñones salteados, queso, guacamole y pico de gallo.

\$41.700

Camarón acevichado con pico de gallo y guacamole.

\$47.500



GOFRES

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

\$19.900

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

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

\$25.000

WAFFLES DE QUESO

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

\$25.000

POSTRES

PIÑA MAYANES AL HORNO 🌱

\$14.000

Salteada en mantequilla, ron y limón, con salsa de chocolate y helado.

PEACH MELBA

\$15.100

Clásico postre de la cocina francesa con base de durazno, melocotón, helado y almendra.

QUESILLO CON AREQUIPE

\$11.700

Queso fundido con arequipe.

TORTA DE ZANAHORIA, AVENA Y NUEZ

\$12.400

CREPES DE AREQUIPE, BANANO Y FRUTOS ROJOS

\$16.900

Suave tortilla con arequipe, banana, frutos rojos y helado.

VOLCÁN DE CHOCOLATE

\$15.800

Torta húmeda de chocolate con el centro cremoso, acompañada de helado.

VASO DE HELADO ARTESANAL

\$8.400

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

Sabores:

Arequipe	Limonaria
Copoazú	Chocolate
Arazá	Vainilla

🌱 Producto local

BEBIDAS

Malteada	\$10.500
Malteada con galleta	\$11.600
Granizado de Milo	\$9.200
Bebida del Ariari	\$7.700
Agua en botella	\$4.700
Gaseosa	\$5.600

JUGOS

Fruta en agua	\$4.400
Fruta en leche	\$5.700
Naranja	\$6.100
Mandarina	\$12.500

LIMONADAS

Natural	\$5.200
Hierbabuena	\$5.500
De coco	\$9.400



BEBIDAS CALIENTES

Café americano	\$3.500
Café latte	\$5.500
Espresso	\$3.500
Capuccino tradicional	\$7.200
Té en leche	\$3.800
Té en agua	\$2.300
Aromática	\$2.700

SODAS ITALIANAS

Frutos rojos	\$9.900
Frutos amarillos	\$9.900
Manzana verde y pepino	\$9.900

CERVEZAS

Club Colombia	\$7.100
Aguila	\$6.200
Aguila Light	\$6.200
Poker	\$6.200
Heineken	\$9.300
Corona	\$10.200



CÓCTELES

DRY MARTINI Ginebra, vermouth, limón y aceituna verde.	\$18.500
PIÑA COLADA Ron blanco, jugo de piña, crema de coco.	\$21.500
MARGARITA Tequila, triple sec, limón.	\$22.500
CUBA LIBRE Ron, limón, gotas amargas y cola.	\$18.500
CAIPIROSKA Vodka y limón.	\$20.500
COSMOPOLITAN Vodka triple sec y jugo de arándano.	\$21.600
GIN TONIC Ginebra, limón, pimienta negra, pepino, romero, tónica.	\$21.500
MOJITO Ron blanco, hierbabuena, soda.	\$19.000
AMANECER LLANERO Aguardiente llanero, naranja, granadina.	\$18.800
EL ALCARAVÁN Aguardiente llanero, piña, limón, canela, jengibre, pimienta negra y albahaca.	\$21.000
BLOODY MARY Vodka, jugo de tomate, limón, salsa inglesa, tabasco.	\$25.500
PIÑA COLADA SIN LICOR	\$14.600



SANGRÍAS

Vino blanco	\$24.500
Vino tinto	\$28.700
Vino rosado	\$25.900

VINOS

TINTOS

	COPA	BOTELLA
MARQUÉS DE RISCAL RESERVA Tempranillo, Graciano, Rioja, España.		\$306.300
ARIENZO MARQUÉS CRIANZA Malbec, Mendoza, Argentina.		\$173.100
FINCAS LAS MORAS Malbec, San Juan, Argentina.	\$21.000	\$92.500
NORTON D.O.C MALBEC Norton D.O.C Malbec, Mendoza, Argentina.		\$180.800

BLANCOS

	COPA	BOTELLA
MARQUÉS DE RISCAL Verdejo, Rueda, Valladolid, España.		\$155.000
FINCA LAS MORAS Chardonnay, Argentina.	\$21.000	\$97.500

ROSADOS

		BOTELLA
MARQUÉS DE RISCAL		\$170.000

LICORES

TEQUILA

	TRAGO	BOTELLA
Don Julio Reposado	\$31.000	\$435.000
Patrón Añejo		\$554.700
Patrón Reposado		\$510.900

GINEBRA

	TRAGO	MEDIA	BOTELLA
Bombay Sapphire		\$279.000	
Tanqueray			\$246.000
Hendrick's			\$435.000
Grey Goose			\$429.200

VODKA

Absolut		\$150.000
Smirnoff		\$152.000



WHISKY

	TRAGO	MEDIA	BOTELLA
Buchanan's 18 Años	\$40.700		\$500.000
Old Parr 12 Años	\$20.800		\$244.700
Buchanan's 12 Años	\$20.800	\$158.100	\$244.700
Macallan 12 Años			\$560.000
Glenfiddich 12 Años			\$379.500

AGUARDIENTE

	TRAGO	MEDIA	BOTELLA
Llanero	\$9.200	\$65.300	\$90.200

RON

	TRAGO	MEDIA	BOTELLA
Viejo de Caldas	\$8.900	\$53.800	\$99.000
Bacardí Añejo			\$111.000

CREMA

	TRAGO	BOTELLA
Baileys Original	\$10.900	\$145.000

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

