

Desayunos

Disponible entre 07:00 – 09:30

** Todas las opciones de desayuno incluyen bebida caliente (café o té), jugo natural y ensalada de frutas fresca. **

Pancakes

Esponjosos pancakes servidos con toppings locales dulces como jarabe de panela y mermeladas tropicales.

Desayuno Colombiano

Dos arepas de huevo perfectamente fritas, cubiertas con queso local fresco y cremoso aguacate. Acompañadas de salsa picante y suero, para un auténtico sabor colombiano.

Tostada de Queso Local y Aguacate

Pan artesanal con queso local cremoso, aguacate maduro y tomates frescos. Rematada con sal marina, pimienta y dos huevos pochados a la perfección.

Huevos al gusto

Pan artesanal con queso local cremoso, aguacate maduro y tomates frescos. Rematada con sal marina, pimienta y dos huevos pochados a la perfección.

Breakfast burrito

Tortillas suaves rellenas con huevos revueltos, queso y tu elección de maíz, jamón o tomates. Acompañadas de guacamole.

Granola con Yogur Griego

Granola crujiente acompañada de yogur griego cremoso y delicioso.

Para Compartir

Lunch: 12:30 – 14:00 | Dinner: 18:30 – 20:30

Empanadas

Crujientes empanadas rellenas con carne sazonada. Servidas con ají casero (15.000 COP)

Yuca Frita

Yuca frita crujiente por fuera y suave por dentro. Servida con ají picante y suero para acompañar (15.000 COP)

Patacones Con Hogao

Plátanos verdes fritos servidos con hogao tradicional. (15.000 COP)

Entradas

Ceviche

Ceviche de camarón con mango y maíz, marinado en jugos cítricos con cebolla, cilantro y un toque suave de picante. (35.000 COP)

Crema de tomate

Sopa de inicio rica y sabrosa, hecha con tomates maduros, ajo, albahaca y un toque de crema, acompañada de pan. (15.000 COP)

Crema de Auyama

Sopa de inicio cremosa y reconfortante de auyama, suavemente sazonada con hierbas de jardín. Coronada con semillas tostadas para un agradable contraste. (15.000 COP)

Bolitas de plátano con chicharrón

Sabrosas bolitas de plátano rellenas con dorados chicharrones, ideales como entrada llena de sabor. (20.000 COP)

Platos Principales

Crema de tomate

Sopa rica y llena de sabor de tomates maduros, infundada con ajo, albahaca y un toque de crema. Servida como porción generosa con pan. (25.000 COP)

Crema de auyama

Sopa cremosa y reconfortante de auyama, suavemente sazonada con hierbas de jardín, coronada con semillas tostadas y servida como porción generosa con pan. (25.000 COP)

Savory Bowl

Arroz abundante cubierto con huevo frito, verduras de temporada salteadas, garbanzos y aguacate. Rociado con ají y acompañado de las icónicas salchichas Santa Rosa. (35.000 COP)

Tostada de Pollo a la Mandarina

Tostada crujiente cubierta con pollo desmenuzado marinado en mandarina, maíz salteado, cebolla de verdeo y aguacate. Acompañada de plátanos fritos y ají. (35.000 COP)

Tostada de Verduras a la Parrilla con Pesto

Pan tostado con un delicado pesto fresco, verduras de temporada a la parrilla y aromática albahaca. (30.000 COP)

Medallones de Cerdo en Salsa de Café

Jugosos medallones de cerdo con fragante salsa de café colombiano, acompañados de ejotes a la parrilla, tomates cherry dulces y croquetas de plátano. (45.000 COP)

Salmón a la Parrilla

Delicado filete de salmón, perfectamente a la parrilla, servido sobre un puré cremoso y acompañado de verduras de temporada. (60.000 COP)

Ensalada de Pollo

Pechuga de pollo a la plancha sobre hojas frescas, tomate y pepino, con huevo, queso fresco y hierbas del día, aliñada suavemente con limón y aceite de oliva. (28.000 COP)

Plato del Día

Consulta por la creación especial de nuestro chef, preparada fresca cada día (50.000 COP)

Pizzas

Margherita

Un clásico atemporal con mozzarella fresca, tomates maduros y fragante albahaca. (30.000 COP)

Pepperoni

Clásica y audaz, con rodajas de pepperoni y mozzarella derretida. (30.000 COP)

Veggie Delight

Colorida mezcla de verduras de temporada, coronada con queso gourmet. (30.000 COP)

Postres

Chocolate lava

Pastel de chocolate caliente con centro fundente, acompañado de helado (20.000 COP)

Tartaleta de Frutas

Tartaleta dorada con suave crema pastelera, coronada con frutas de temporada brillantes y jugosas, un final dulce y elegante. (20.000 COP)

Piña a la Parrilla

Piña dorada a la parrilla, bañada en miel de panela y acompañada de una bola de helado cremoso, para un final aromático e indulgente. (15.000 COP)

Arroz con leche

Arroz cocido lentamente en leche cremosa, ligeramente endulzado y terminado con un toque de canela — simple, reconfortante y nostálgico. (18.000 COP)

Helado Clásico

Dos bolas de helado cremoso con abundante salsa de chocolate, un postre simple e irresistible. (15.000 COP)

Drinks

- **Soda de: pina, kiwi, Maracuyá, o durazno:** Burbujeante y tropical. – *8,000 COP*
 - **Coca-Cola (Classic or Zero):** Un clásico refrescante. – *8,000 COP*
- **Jugo natural:** Jugos de frutas de temporada preparados al instante. – *8,000 COP*
 - **Cafe:** Local y fuerte. – *5,000 COP*
 - **Té:** Selección de tés clásicos y de hierbas. – *5,000 COP*
 - **Cerveza local:** Lo mejor de la región. – *12,000 COP*
 - **Cerveza Colombiano:** Una experiencia clásica. – *8,000 COP*
 - **Copa de vino(tinto/blanco/rosé):** – *22,000 COP*
 - **Botella pequeña de vino 375 ml (tinto/blanco):** – *50,000 COP*
 - **Botella de vino (tinto/blanco/rosé):** – *90,000 COP*
- **Cóctel de la Casa:** Mezcla vibrante de vodka y lulo, tropical, audaz y única. - *25,000 COP*
 - **Gin Tonic:** Fresco, cítrico y atemporal. – *30,000 COP*
- **Cuba Libre:** Ron colombiano, cola y limón — simple, fuerte y lleno de fiesta. – *30,000 COP*