



AFILIADO
(PARTNER)

I PARTICULAR
(INDIVIDUAL)

CEREAL CON LECHE

Rebanadas de banana, acompañado de crujiente cereal de temporada y leche.

\$14.000

\$18.000

CEREAL WITH MILK

Banana slices, accompanied by crunchy seasonal cereal and milk.

CREPE

Jugosa pechuga de 200 gr bañada en salsa bechamel, envuelta delicadamente en una suave tortilla. Acompañado de una tostada dorada y una bebida caliente.

\$18.000

\$23.000

CREPE

Juicy 200 gr chicken breast bathed in bechamel sauce, delicately wrapped in a soft tortilla. Accompanied by a golden toast and a hot drink of your choice.

OMELETTE

Esponjoso y sabroso omelette de jamón y queso, complementado con fruta de temporada. Acompañada de una bebida caliente.

\$20.000

\$26.000

OMELETTE

Fluffy and tasty ham and cheese omelette, complemented with seasonal fruit. Accompanied by a hot drink of your choice.

WAFFLES

Esponjosa receta a base de mezcla especial y mix de frutas naturales y miel de maple.

\$18.000

\$23.000

WAFFLES

Fluffy recipe based on a special mix of natural fruits and maple syrup.

CALDO DE POLLO

Sabroso consomé con colombina de pollo, servida con la frescura del pan, el toque cremoso de mantequilla y mermelada de frutas. Acompañado de bebida caliente.

\$15.000

\$20.000

CHICKEN BROTH

Tasty consommé with chicken columbine, served with the freshness of bread, the creamy touch of butter and fruit jam. Accompanied by a hot drink.



WAFFLES



OMELETTE



AFILIADO (PARTNER)	PARTICULAR (INDIVIDUAL)
-----------------------	----------------------------

CALDO DE CARNE

Sabor reconfortante de consomé con carne de cadera, con un toque delicado de especias. Acompañado de una bebida caliente, pan junto a una cremosa mantequilla y mermelada.

\$18.000

\$23.000

MEAT BROTH

A comforting flavour of beef consommé with a delicate touch of spices. Served with a hot drink, bread and creamy butter and jam.

CALDO DE COSTILLA

Sabrosa preparación con sustancia de res-tuberculos y el toque natural del cilantro.

\$20.000

\$26.000

RIB BROTH

Juicy meat bathed in Creole sauce, accompanied by fried eggs and French fries or arepa.

DESAYUNO SANTA FERREÑO

Reconfortante preparación con pan tostado, huevos en leche y acompañado con queso doble crema.

\$18.000

\$23.000

CHANGUA

Juicy meat bathed in Creole sauce, accompanied by fried eggs and French fries or arepa.

AMERICANO

Deleitables huevos al gusto, acompañados de una sola porción de pan fresco, mantequilla cremosa y mermelada junto a una bebida caliente.

\$8.500

\$11.000

AMERICAN BREAKFAST

Delicious eggs any style, accompanied by a single portion of fresh bread, creamy butter and jam along with a hot drink.

AMERICANO JAMÓN Y QUESO

Esponjosos huevos frescos con el inseparable duo del jamón especial y delicado queso doble crema.

\$12.000

\$16.000

AMERICAN HAM AND CHEESE

Fluffy fresh eggs with the inseparable duo of espial ham and delicate double cream cheese.

RIB BROTH

AMERICAN BREAKFAST





	AFILIADO (PARTNER)	PARTICULAR (INDIVIDUAL)
--	-----------------------	----------------------------

HUEVOS BENEDICTINOS

Sugestiva receta de huevos poché, napados en suave salsa cheddar y decorados con jamón, cebollinos tostados y bebida caliente.

\$12.000

\$16.000

EGGS BENEDICT

A suggestive recipe for poached eggs, topped with a soft cheddar sauce and decorated with ham, toasted chives and a hot drink.

DESAYUNO TOLIMENSE

Tradicional receta a base de arroz y pollo especial, envuelto en hojas de vijao. Acompañado de queso doble crema, pan y bebida caliente.

\$20.000

\$26.000

TOLIMENSE BREAKFAST

Traditional recipe based on rice and special chicken, wrapped in vijao leaves. Accompanied by double cream cheese, bread and hot drink.

CHORIZO CON AREPA

Auténticos chorizos antioqueño asados (2), fusionados con la suavidad de nuestra arepa, acompañado de bebida caliente.

\$16.000

\$21.000

SAUSAGE WITH AREPA

Authentic grilled Antioquian chorizos (2), fused with the softness of our arepa, accompanied by a hot drink.

RANCHERO CON AREPA

Suculenta porción de salchicha ranchera, acompañada de huevos fritos dorados a la perfección. Todo esto servido con una arepa y una bebida caliente.

\$14.000

\$18.000

RANCHER WITH AREPA

A succulent portion of ranch sausage, accompanied by perfectly fried eggs. All this, served with an arepa and a hot drink.

CARNE ASADA

125 gr de tierna cadera acompañado de crocantes papas francesas.

\$18.000

\$23.000

ROAST MEAT

125 gr of tender hip accompanied by crispy French fries.

BISTEC A CABALLO CON PAPA O AREPA

Jugosa carne bañada en salsa criolla, acompañada de huevos fritos a su termino y papas francesas o arepa.

\$20.000
(AREPA)

\$21.000
(PAPAS)

\$26.000
(AREPA)

\$27.000
(PAPA)

STEAK ON HORSE WITH POTATOES OR AREPA

Juicy meat bathed in Creole sauce, accompanied by fried eggs and French fries or arepa.

STEAK ON HORSE
WITH POTATOES OR AREPA

SAUSAGE WITH AREPA



BEBIDAS CALIENTES

(HOT DRINKS)

AFILIADO
(PARTNER)

PARTICULAR
(INDIVIDUAL)

CAFE CON LECHE

Intensa combinación de café recién hecho con la suavidad cremosa de la leche.

\$4.000

\$5.000

COFFEE WITH MILK

Intense combination of freshly brewed coffee with the creamy smoothness of milk.

CHOCOLATE CON LECHE

Mezcla cremosa y reconfortante de chocolate con leche.

\$4.000

\$5.000

MILK CHOCOLATE

Creamy and comforting blend of milk chocolate.

VASO LECHE

Perfecta pureza y frescura de un vaso de leche cremosa y nutritiva.

\$3.100

\$4.000

MILK

Perfect purity and freshness of a glass of creamy and nutritious milk.

TINTO

Esencia del café en una sola taza perfectamente balanceado.

\$2.000

\$3.000

AMERICAN

Essence of coffee in a single cup, perfectly balanced.

AGUA AROMÁTICA

Explosión de bienestar en la frescura de hierbas naturales.

\$1.500

\$2.000

TEA

Explosion of well-being in the freshness of natural herbs.

AMERICAN

MILK CHOCOLATE



ENTRADAS FRÍAS

(COLD STARTERS)

AFILIADO
(PARTNER)

PARTICULAR
(INDIVIDUAL)

ENSALADA TROPICAL

Plato fresco y colorido de ensalada única con jamón, tocineta crujiente, palmitos de cangrejo, perlas de melón, lechugas mixtas, tomate cherry y maíz en salsa tártara.

\$12.500

\$16.000

TROPICAL SALAD

A fresh and colorful plate of unique salad with ham, crispy bacon, crab palm hearts, melon pearls, mixed greens, cherry tomatoes and sweet corn bathed in irresistible tartar sauce.

CEVICHE DE CAMARONES

Jugosos camarones tigre bañados en una explosión de sabores cítricos, cilantro, pimentón y cebolla.

\$23.000

\$30.000

SHRIMP

Juicy tiger shrimp bathed in an explosion of citrus flavors, cilantro, paprika and onion.

COCTEL DE CAMARÓN

Fresco plato tropical con camarones, palmitos de cangrejo y aguacate, realzados con jugosos cascotes de naranja, acompañados de crujientes chips de plátano.

\$25.000

\$33.000

SHRIMP COCKTAIL

A fresh tropical dish with shrimp, crab palm hearts and avocado, enhanced with juicy orange slices, accompanied by crunchy plantain chips.



TROPICAL SALAD



SHRIMP



ENTRADAS CALIENTES

(HOT ENTRIES)

AFILIADO (PARTNER) | PARTICULAR (INDIVIDUAL)

ANILLOS DE CALAMAR

Dorados y crocantes anillos de calamar apanados en panko, realizados por nuestra salsa tártara de la casa.

\$19.000

\$25.000

SQUID RINGS

Dorados y crocantes anillos de calamar apanados en panko, realizados por nuestra salsa tártara de la casa.

PATACON CON HOGAO Y QUESO

Delicioso patacón crujiente, acompañado de una fresca salsa criolla; napado con queso doble crema y gratinado.

\$11.000

\$14.000

PATACONA WITH CREOLE SAUCE AND CHEESE

Delicious crispy patacón, accompanied by a fresh Creole sauce; topped with double cream cheese and gratinated.

EMPANADITAS

Crocante y deliciosa porción de 4 und. mixtas de carne y/o papa para degustar con guacamole casub.

\$14.000

\$18.000

EMPANADITAS

Exquisite poultry velutél, flavoured with white wine.

CREMA DE POLLO

Exquisito velutél de ave, aromatizado con vino blanco.

\$12.000

\$16.000

CHICKEN SOUP

Exquisite poultry velutél, flavoured with white wine.

CREMA DE CHAMPIÑONES

Exquisito velutél con duxelles de frutos silvestres.

\$12.000

\$16.000

MUSHROOMS SOUP

Exquisite velutél with wild berry duxelles.

CREMA DE TOMATE

Suave crema y refrescante con crotones y un toque de queso parmesano rallado.

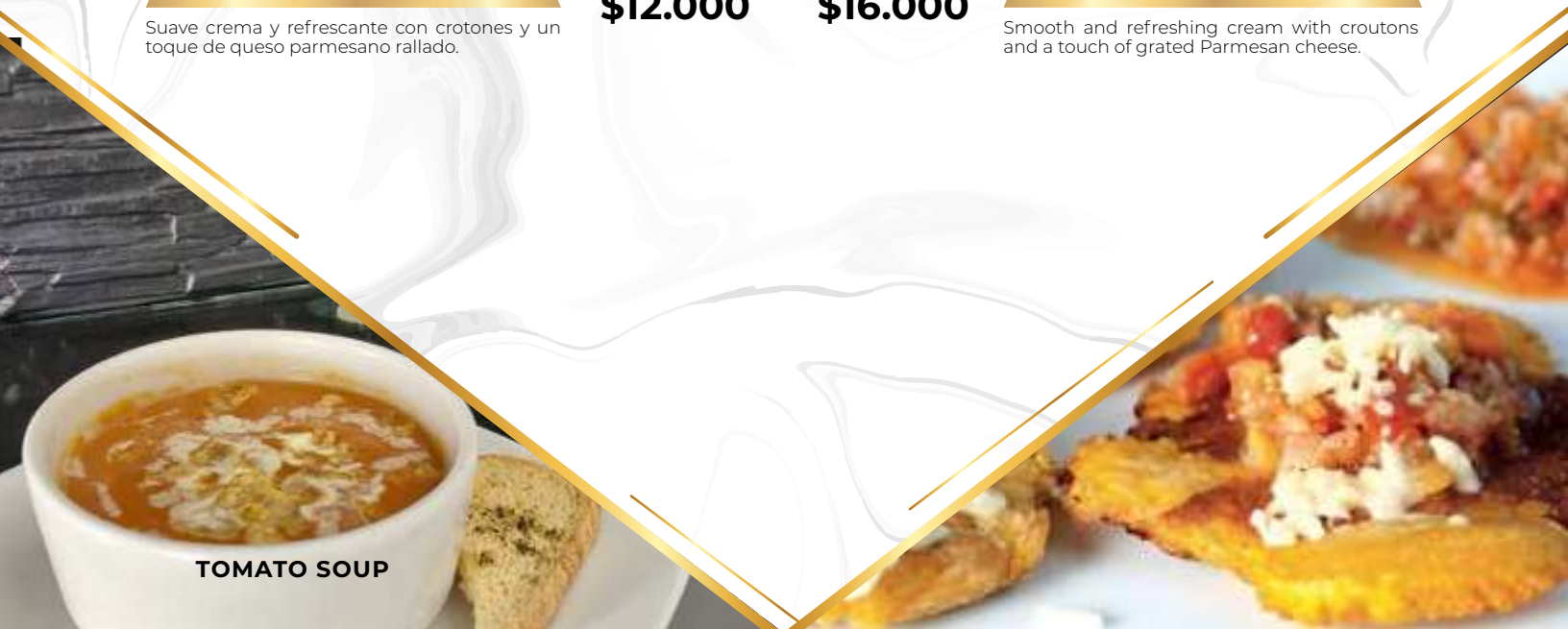
\$12.000

\$16.000

TOMATO SOUP

Smooth and refreshing cream with croutons and a touch of grated Parmesan cheese.

TOMATO SOUP





CARNES

(MEATS)

RES (BEEF)

AFILIADO | PARTICULAR
(PARTNER) (INDIVIDUAL)

BABY CHORIZO

Jugoso corte de res bañado en una delicada salsa baby. Acompañado de sour cream y ensalada fresca.

\$53.000

\$69.000

BABY CHORIZO

Juicy cut of beef bathed in a delicate baby sauce. Accompanied by sour cream and fresh salad.

PUNTA DE CUADRIL

Jugosa punta de anca a la parrilla, acompañada de aguacate, cascotes de papas fritas y chimichurri.

\$43.000

\$56.000

TIP OF THE RUMP

Juicy grilled rump steak, accompanied by avocado, fried potato wedges and chimichurri.

CHURRASCO PARRILLA

350 gr de jugoso carne a la parrilla a termino sugerido, acompañada de crocantes papas francesas, ensalada del día y chimichurri.

\$44.000

\$57.000

BARBECUE GRILL

350 g of juicy grilled meat to suggested doneness, accompanied by crispy French fries, salad of the day and chimichurri.

BEEF STROGANOFF

Delicioso lomo salteado con champiñón, pimentón en salsa demiglace y acompañado de spaghetti guisado y ensalada del día.

\$51.000

\$66.000

BEEF STROGANOFF

Delicious sirloin sautéed with mushrooms, paprika in demiglace sauce and accompanied by stewed spaghetti and salad of the day.

NEW YORKSTEK

Suculenta chata de res de 270 gr a la plancha, acompañada de crujientes anillos de cebolla, papas sour, salsa demiglace y ensalada oriental.

\$43.000

\$56.000

NEW YORKSTEK

Succulent 270 gr grilled beef patty, accompanied by crispy onion rings, sour potatoes, demiglace sauce and oriental salad.

FILET MIGÑÓN

Receta internacional a base de lomo fino albardado en ahumada tocineta y napado en exquisita salsa de frutos silvestres con toques vino tinto.

\$56.000

\$73.000

BARBECUE GRILL

350 g of juicy grilled meat to suggested doneness, accompanied by crispy French fries, salad of the day and chimichurri.

BARBECUE GRILL

BEEF STROGANOFF



CERDO (PORK)

AFILIADO | **PARTICULAR**
(PARTNER) (INDIVIDUAL)

CREPE DE CERDO

Exquisito lomo de cerdo en margarina, champiñones frescos; bañado en salsa bechamel y envuelto en tortilla gratinada.

\$43.000

\$56.000

PORK CREPE

Exquisite pork loin in margarine, fresh mushrooms, bathed in bechamel sauce and wrapped in a gratin tortilla.

CHULETA DE CERDO VALLUNA

300 gr de lomo de cerdo crocante, apanado en miga de pan y acompañado de deliciosos aborrajados junto a ensalada del día.

\$32.000

\$42.000

PORK CHOPS

300 gr of crispy pork loin, breaded in breadcrumbs and accompanied by delicious aborrajados and salad of the day.

SOLOMILLO BRONX DE CERDO

Exquisito lomo de cerdo albardado en tocineta, relleno de jamón y queso, bañado en una cremosa salsa de champiñón. Acompañado de una fresca ensalada y crujientes papas francesas.

\$43.000

\$56.000

BRONX TENDERLOIN

Exquisite pork loin wrapped in bacon, stuffed with ham and cheese, bathed in a creamy mushroom sauce. Accompanied by a fresh salad and crispy French fries.

COSTILLAS BBQ

Suaves trozos de cerdo marinados y bañados en suave salsa BBQ; con brunoise de cebolla, pimentón y tocineta. Acompañado de papas francesas y ensalada del día.

\$41.000

\$53.000

BBQ RIBS

Tender pieces of pork marinated and bathed in a soft BBQ sauce; with onion brunoise, paprika and bacon. Accompanied by French fries and salad of the day.

BBQ RIBS

PORK CHOPS



POLLO (CHICKEN)

AFILIADO | **PARTICULAR**
(PARTNER) (INDIVIDUAL)

CREPE DE POLLO THAI

Julianas de pechuga salteadas con vegetales, raíces chinas, bañada en salsa teriyaki y envuelta en una suave tortilla.

\$40.000

\$52.000

THAI CHICKEN CREPE

Julienne strips of chicken breast sautéed with vegetables, Chinese roots, bathed in teriyaki sauce and wrapped in a soft tortilla.

PECHUGA GRATINADA

Exquisita suprema de ave napada con queso doble crema y gratinada. Acompañado con papas francesas y ensalada.

\$37.000

\$48.000

GRATIN BREAST

Exquisite supreme chicken with double cream cheese and gratin. Accompanied with French fries and salad.

PECHUGA RANCHERA

Jugosa pechuga a la plancha, bañada en salsa napolitana, maíz y salchicha ranchera. Acompañada de papas criollas y aguacate.

\$50.000

\$65.000

RANCH BREAST

Juicy grilled chicken breast, bathed in Neapolitan sauce, corn and ranch sausage. Accompanied by Creole potatoes and avocado.

POLLO CRISPY

Jugosa pechuga apanada con panko, bañada en queso cheddar y miel. Acompañada de crujientes papas francesas y porción de aguacate

\$31.000

\$40.000

CRISPY CHICKEN

Juicy chicken breast breaded with panko, bathed in cheddar cheese and honey. Accompanied by crispy French fries and a fresh salad.



CRISPY CHICKEN



GRATIN BREAST



PESCADOS Y MARISCOS

(FISH AND SEAFOOD)

AFILIADO
(PARTNER)

I PARTICULAR
(INDIVIDUAL)

ROBALO FRITO

Autentico sabor de Robalo Marplatense frito de 500 gr, acompañado de crujientes croquetas de yuca, patacón dorado y aguacate fresco.

\$52.000

\$68.000

ESCALOPES DE PESCADO CON FRUTOS DE MAR

Exquisito filete de pescado cubierto de un crocante panko, acompañado de suave salsa marinera con frutos de mar y crocante patacón.

\$49.000

\$64.000

MOJARRA FRITA

Crujiente y jugosa Mojarra frita y profunda, acompañado de una porción de aguacate, croqueta de yuca y patacón dorado.

\$45.000

\$59.000

SALMON CÍTRICO

Suave filete de salmón de 250 gr asado a la plancha y bañado en salsa de maracuyá, acompañado de puré de papa y una ensalada.

\$47.000

\$61.000

TRUCHA AL AJILLO

Trucha a la plancha, bañado en cremosa salsa de ajó y acompañado de ensalada del día y una crujiente porción patacón.

\$35.000

\$46.000

CAZUELA DE MARISCOS

Mixtura de Frutos del Mar: langostino, camarón, calamar, pulpo y almejas perfectamente sazonadas. Acompañado de arroz blanco y una crujiente porción de patacón.

\$49.000

\$64.000

FRIED BASS

Authentic flavor of 500 gr fried Marplate sea bass, accompanied by crispy yuca croquettes, golden patacón and fresh avocado.

ESCALOPES WITH SEAFOOD

Exquisite fish fillet covered in crispy panko, accompanied by a smooth seafood sauce with seafood and crispy patacón.

FRIED MOJARRA

Crispy and juicy deep fried mojarra, accompanied by a portion of avocado, yuca croquette and golden patacón.

CITRUS SALMON

Tender 250 gr salmon fillet grilled and bathed in passion fruit sauce, accompanied by mashed potatoes and a salad.

GRILLED TROUT

Grilled trout, bathed in creamy garlic sauce and accompanied by a salad of the day and a crunchy portion of patacón.

SEAFOOD CASSEROLE

Seafood mix: perfectly seasoned shrimp, prawn, squid, octopus and clams. Served with white rice and a crunchy portion of patacón.

ESCALOPES WITH SEAFOOD

FRIED MOJARRA



ARROCES Y PASTA

(RICE AND PASTA)

AFILIADO | PARTICULAR
(PARTNER) (INDIVIDUAL)

ARROZ CHOW-FAN

\$40.000 **\$52.000**

Suave preparación al estilo oriental con carnes, vegetales y arroz, bañado en un toque de salsa de soya. Acompañado de unas crujientes papas francesas.

LASAGNA MIXTA

\$30.000 **\$39.000**

Jugosa combinación de carne a la boloñesa, exquisito pollo desmechado, el toque del jamón y el irresistible manto dorado de queso gratinado. Acompañado de pan tostado.

FETUCCINI

\$30.000 **\$39.000**

Cremosa pasta fetuccini, bañada en suave salsa Alfredo, complementado con crujientes trozos de tocino, jamón y lluvia de queso parmesano. Acompañada de tostada.

CHOW-FAN

A soft oriental-style preparation with meat, vegetables and rice, bathed in a touch of soy sauce. Accompanied by crispy French fries.

LASAGNA

A juicy combination of Bolognese meat, exquisite shredded chicken, a touch of ham and the irresistible golden layer of gratin cheese, accompanied by toasted bread.

FETUCCINI

Creamy fettuccine pasta, bathed in a smooth Alfredo sauce, complemented with crispy pieces of bacon, ham and a drizzle of Parmesan cheese. Accompanied by toast.

ENSALADA

(SALAD)

AFILIADO | PARTICULAR
(AFFILIATE) (INDIVIDUAL)

ENSALADA CESAR

\$35.000 **\$46.000**

Mix de lechugas frescas mezcladas con tiras de pechuga a la plancha, tomates cherry y bañado en salsa tártara artesanal. Acompañado de crotones de pan.

CAESAR SALAD

A mix of fresh lettuce mixed with grilled chicken breast strips, with cherry tomatoes and bathed in homemade tartar sauce. Accompanied by bread croutons.

LASAGNA

CAESAR SALAD



PLATO VEGETARIANO

(VEGETARIAN DISH)

AFILIADO
(PARTNER)

I PARTICULAR
(INDIVIDUAL)

RAVIOLIS

Vegetales frescos salteados, acompañados de raviolis rellenos de queso ricota y espinaca, bañados en una delicada salsa de mantequilla e hierbas frescas.

\$30.000

\$39.000

RAVIOLI

Sautéed fresh vegetables, accompanied by ravioli filled with ricotta cheese and spinach, bathed in a delicate butter sauce and fresh herbs.

INFANTIL

(Children Food)

AFILIADO
(AFFILIATE)

I PARTICULAR
(INDIVIDUAL)

CAJITA FELIZ

Jugosa hamburguesa acompañado con crujientes y doradas papas francesas, acompañado de una dulce gelatina y un jugo en cajita. Incluye un juguete sorpresa.

\$30.000

\$39.000

HAPPY MEAL

Juicy burger accompanied by crispy, golden French fries. Complete the experience with a sweet jelly and a juice box full of flavor. Includes a surprise toy.

NUGGETS

Crujientes nuggets, acompañados de doradas papas francesas, acompañado de una dulce gelatina y un refrescante jugo en cajita. Incluye un juguete sorpresa.

\$29.000

\$38.000

NUGGETS

Crispy nuggets, accompanied by golden French fries. A sweet touch with our colorful gelatin and a refreshing juice box. Includes a surprise toy.



NUGGETS



RAVIOLI



POSTRES

(DESSERTS)

AFILIADO (PARTNER) | PARTICULAR (INDIVIDUAL)

COPA DE HELADO

Irresistible helado de vainilla, acompañado de suaves duraznos en almíbar, crujientes barquillos y tu elección de salsa: frutos rojos o chocolate.

\$10.000

\$13.000

ICE CREAM CUP

Irresistible vanilla ice cream, accompanied by soft peaches in syrup, crunchy wafers and your choice of sauce: red berries or chocolate.

ROLLO DE HELADO

Refrescante porción de vainilla con coulis de frutos rojos y salsa de chocolate.

\$10.000

\$13.000

ICE CREAM ROLL

Refreshing vanilla slice with red berry coulis and chocolate sauce.

JUGOS

(DESSERTS)

AFILIADO (PARTNER) | PARTICULAR (INDIVIDUAL)

JUGO NATURAL

Jugos frescos de mora, maracuyá, mango, guanábana, fresa o lulo, hechos con pulpas 100% auténticas.

\$3.500

\$5.000

NATURAL JUICE

Fresh juices of blackberry, passion fruit, mango, soursop, strawberry or lulo, made with 100% authentic pulps.

JUGO DE NARANJA

Refrescante jugo de naranja 100% natural, recién exprimido.

\$6.500

\$8.000

ORANGE JUICE

Refreshing 100% natural, freshly squeezed orange juice.

BATIDOS

Sabrosa fruta de mora, guanábana o fresa mezcladas con leche entera o deslactosada y crema de leche.

\$7.000

\$9.000

SMOOTHIES

Tasty blackberry, soursop or strawberry fruit mixed with whole or lactose-free milk and cream.

NATURAL JUICE

ICE CREAM CUP





SODAS ITALIANAS

(ITALIAN SODAS)

FRUTOS ROJOS

Deliciosa mezcla de mora, fresa y cerezas en agua gasificada Purezza, con un toque de limón, hielo refrescante, y decorada con una irresistible fresa y cereza.

RED FRUITS

A delicious blend of blackberry, strawberry and cherry in Purezza sparkling water, with a touch of lemon, refreshing ice, and decorated with an irresistible strawberry and cherry.

AFILIADO
(PARTNER)

\$10.000

FRUTOS AMARILLOS

Burbujeante mezcla de piña, maracuyá o uchuva, combinadas con agua Purezza, hielo y un toque cítrico de limón.

YELLOW FRUITS

A sparkling blend of pineapple, passion fruit or cape gooseberry, combined with Purezza water, ice and a citrus touch of lemon.

PARTICULAR
(INDIVIDUAL)

\$13.000

FRUTOS VERDES

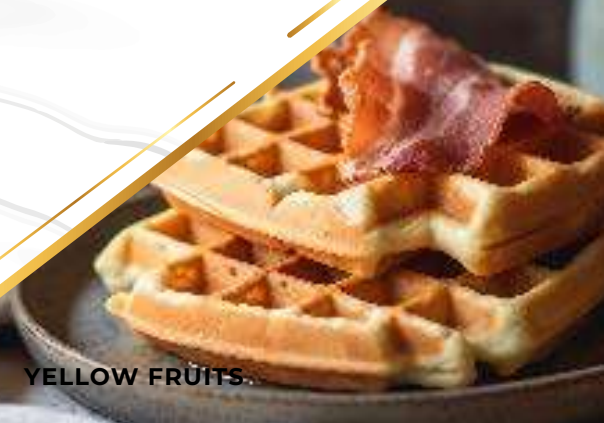
Mix de kiwi, hierbabuena y un toque de pulpa de limón; endulzada suavemente con 2 gr de azúcar y servida con una rodaja fresca de kiwi o limón.

GREEN FRUITS

A mix of kiwi, mint and a touch of lemon pulp; sweetened gently with 2 g of sugar and served with a fresh slice of kiwi or lemon.



RED FRUITS



YELLOW FRUITS



LIMONADAS

(LEMONADES)

AFILIADO | PARTICULAR
(PARTNER) (INDIVIDUAL)

NATURAL

Licuada de pulpa de limón con agua italiana Purezza, con o sin azúcar.

\$4.500

\$6.000

NATURAL

Lemon pulp smoothie with Purezza Italian water, with or without sugar.

CEREZADA

Fresco licuado de limón con agua italiana Purezza y una dulce explosión extracto de cereza coronada con dos cerezas.

\$7.000

\$9.000

CHERRY BLOSSOM

Fresh lemon smoothie with Purezza Italian water and a sweet burst of cherry extract topped with two cherries.

COCO

Refrescante licuado de limón con la suavidad de la pulpa de coco, coronado con coco rallado horneado.

\$7.000

\$9.000

COCONUT

Refreshing lemon smoothie with the softness of coconut pulp, topped with baked grated coconut.

HIERBABUENA

Fresco licuado de limón y hierbabuena, con o sin azúcar.

\$7.000

\$9.000

PEPPERMINT

Fresh lemon and mint smoothie, with or without sugar.

MANGO VICHE

Refrescante licuado tipo granizado que mezcla pulpa de limón junto con mango Tommy, escarchado con tajín y sal.

\$7.000

\$9.000

GREEN MANGO

Refreshing slush-style smoothie that mixes lemon pulp with Tommy mango, frosted with tajine and salt.

NATURAL CÍTRICA

Mezcla burbujeante de limón fresco con el toque chispeante de Bretaña.

\$7.000

\$9.000

NATURAL CITRUS

A sparkling blend of fresh lemon and the sparkling touch of Brittany.



CHERRY BLOSSOM



NATURAL LEMONADE



ENTRADAS FRÍAS

ENSALADA TROPICAL

Plato fresco y colorido que combina jamón, tocineta crujiente y palmitos de cangrejo con el dulzor de perlas de melón, maíz dulce desgranado y tomates Cherry. La lechuga crespa y morada aportan un toque crocante, mientras la salsa tártara realza cada sabor.

\$20.000

BACON WAFFLE

Jugosos camarones tigre marinados en el delicado perfume de la naranja, realzados con el frescor del cilantro y un toque crujiente de pimentón y cebolla cabezona finamente picados, coronado con nuestra cremosa salsa rosada, perfecta para dar el equilibrio ideal entre lo dulce y lo salado.

\$20.000

COCTEL DE CAMARÓN

Fresco plato tropical con camarones, palmitos de cangrejo y aguacate, acompañados del toque dulce de la naranja y la chispa del cilantro. El crujiente pimentón y los irresistibles chips de plátano completan una experiencia única.

\$20.000

