

BIENVENIDOS

RESTAURANTE CASA TAYRONA

**DESEAMOS BRINDARTE LA MEJOR
EXPERIENCIA GASTRONÓMICA.**

**POR FAVOR CONTACTAR E
INFORMAR SI TIENE
INTOLERANCIA A ALGÚN
ALIMENTO PARA HACER ALGO QUE
SE AJUSTE A SUS NECESIDADES**

*Casa Tayrona
Los Naranjos.*

WELCOME TO

CASA TAYRONA RESTAURANT.

**WE WANT TO GIVE YOU THE BEST
DINING EXPERIENCE.**

**PLEASE CONTACT AND INFORM IF
YOU HAVE INTOLERANCE TO ANY
FOOD TO MAKE SOMETHING THAT
SUITS YOUR NEEDS**

*Casa Tayrona
Los Naranjos.*

ENSALADAS

ENSALADA TIPO CESAR \$32.000

MIX DE LECHUGA ORGANICA, ENSALADA TIPO CESAR, MAYONESA DE CEBOLLA, CRUTONES EN OREGANO Y QUESO PARMESANO.

ENSALADA CHOOPE \$32.000

MIX DE LECHUGA ORGANICA, HUEVO POCHADO, TOMATES CHERRYS, FRIJOL BLANCO, MAIZ TIERNO, ZANAHORIA BABY Y AGUACATE.

TIRADITO DE AGUACATE \$32.000

LÁMINAS DE AGUACATE, VARIEDAD DE TOMATES, CEBOLLA MORADA, AJI TOPITO, RABANO ENCURTIDO Y MIX DE SEMILLAS, ACOMPAÑADO CON PAN DE AJO

ENSALADA TAYRONA \$32.000

MIX DE LECHUGA ADEREZADA, TOMATE CHERRY, TOMATES SECOS, UCHUVAS, RABANOS, CEBOLLA, MAIZ TIERNO, Y QUINUA FRITA

ENSALADA SENDA \$47.000

ENSALADA DE LA CASA QUE BUSCA REPRESENTAR LOS Matices de la Sierra con un mix de lechugas orgánicas cultivadas en la capital ecológica de Colombia; Minca, tomates deshidratados, tomates cherry, dátiles, higos, frutos secos de la mejor calidad, rábanos, repollo encurtido, perejil, reducción balsámica y acompañada de crutones en un espejo de vinagreta de maracuyá

ENSALADA ARCOIRIS \$32.000

LECHUGA CRESPA, REMOLACHA, REPOLLO MORADO, ZANAHORIA, ESPINACA, GUACAME, AGUACATE, TOMATE, MIX DE SEMILLA, FALAFEL, SEMILLAS DE MARAÑÓN, VINAGRETA DE LA CASA Y PAN FRANCÉS

ENSALADA IKARO \$32.000

LECHUGA ORGÁNICA, REPOLLO MORADO, GUACAME, TOMATE, AHUYAMA, ZUQUINI A CAMELIZADO, DÁTILES ALMENDRAS, QUINUA, VINAGRETA DE LA CASA, PAN FRANCÉS

ENSALADA FRESCA CON FRUTAS ENCURTIDAS \$32.000

LECHUGA ORGÁNICA, TOMATE, CHERRY, PERA ENCURTIDA, PIÑA ENCURTIDA, REPOLLO MORADO SEMILLAS DE MARAÑÓN, MIX DE SEMILLA, QUESO DE CABRA, VINAGRETA DE LA CASA PAN FRANCÉS.

SALADS

CAESAR SALAD \$32.000

MIX OF ORGANIC LETTUCE, CAESAR DRESSING, ONION MAYONNAISE, OREGANO
CROUTONS AND PARMESAN CHEESE.

CHOOPE SALAD \$32.000

MIX OF ORGANIC LETTUCE, POACHED EGG, CHERRY TOMATOES, WHITE BEANS, SWEETCORN, BABY
CARROTS AND AVOCADO.

AVOCADO TIRADITO \$32.000

FINELY SLICED AVOCADO, A VARIETY OF TOMATOES, RED ONION, TOPITO PEPPER,
PICKLED RADISH AND A MIX OF SEEDS, ACCOMPANIED BY GARLIC BREAD.

TAYRONA SALAD \$32.000

MIX OF DRESSED LETTUCE, CHERRY TOMATOES, DEHYDRATED TOMATOES, CAPE
GOOSEBERRIES, RADISH, ONION, SWEETCORN AND FRIED QUINOA.

SENDA SALAD \$47.000

HOUSE SALAD THAT SEEKS TO REPRESENT THE NUANCES OF THE SIERRA WITH A MIX OF ORGANIC
LETTUCE CULTIVATED IN THE ECOLOGICAL CAPITAL OF COLOMBIA, MINCA; DEHYDRATED TOMATOES,
CHERRY TOMATOES, DATES, FIGS, NUTS OF THE BEST QUALITY, RADISHES, PICKLED CABBAGE,
PARSLEY, BALSAMIC REDUCTION AND ACCOMPANIED BY CROUTONS IN A PASSION FRUIT VINAIGRETTE
GLAZE.

RAINBOW SALAD \$32.000

LOOSE LEAF LETTUCE, BEETROOT, RED CABBAGE, CARROT, SPINACH, WAKAME, AVOCADO, TOMATO,
SEED MIX, FALAFEL, CASHEWS, HOUSE VINAIGRETTE AND FRENCH BREAD.

IKARO SALAD \$32.000

ORGANIC LETTUCE, RED CABBAGE, GUACAMOLE, TOMATO, PUMPKIN, CARAMELIZED
ZUCCHINI, DATES, ALMONDS, QUINOA, HOUSE VINAIGRETTE, FRENCH BREAD

FRESH SALAD WITH PICKLED FRUITS \$32.000

ORGANIC LETTUCE, CHERRY TOMATOES, PICKLED PEAR, PICKLED PINEAPPLE, RED
CABBAGE, CASHEWS, SEED MIX, GOAT CHEESE, HOUSE VINAIGRETTE, FRENCH BREAD.

ENTRADAS

CAMPESINA \$35.000

AREPA DE MAÍZ CON QUESO CAMPESINO, PURÉ DE AGUACATE, HOGAO FRIO Y CAMARONES ACIDULADO.

MERCAT \$27.000

AREPA DE MAIZ CHOCOLO, RELLENA DE QUESO CON JAMÓN SERRANO Y TOMATES CONFITADOS

EMPANADITA DE MAR \$32.000

EMPANADAS RELLENAS DE PESCADO, CAMARÓN Y HOGAO CRIOLLO ACOMPAÑADAS DE SUERO COSTEÑO.

CEVICHE \$58.000

CEVICHE DE PESCADO ACOMPAÑADO DE CEBOLLA, AGUACATE, MAÍZ Y CHIPS DE PLÁTANO.

CEVICHE TAYRONA \$65.000

CEVICHE DE PESCADO Y CAMARÓN COCIDO EN ZUMO DE MARACUYÁ Y LIMÓN, ACOMPAÑADO CON SANDIA, MANGO, CEBOLLA, CILANTRO Y CHIPS DE PLÁTANO.

TIMBAL DE QUINUA, AGUACATE Y MANGO \$32.000

TIMBAL DE QUINUA, AGUACATE Y MANGO , ACOMPAÑADO DE AGUACATE, MANGO, QUINUA, TOMATE, CEBOLLA Y LECHUGA

CREMAS

CREMA SIECHA \$32.000

CREMA DE PAPA Y CEBOLLA PUERRO, ACOMPAÑADA DE CROCANTE DE PUERRO.

CREMA DEL ALTIPLANO \$32.000

CREMA DE TOMATE CHONTO Y CEBOLLA LARGA, ACOMPAÑADA DE CROTONES Y QUESO COSTEÑO.

PESCADOS Y MARISCOS

PESCA DEL DIA \$74.000

PESCADO COCIDO EN MIEL MOSTAZA DE UCHUVA ACOMPAÑADO DE PAPA CRIOLLA Y CEBOLLA ASADA.

CACHA \$74.000

FILETE DE PESCADO REBOZADO EN HARINA DE CHOCLO ACOMPAÑADO DE ARROZ DE COCO Y CROCANTE DE LANGOSTINO Y MENIERE DE LIMÓN.

PARGO AL MACHUCHO \$74.000

PESCADO COCIDO AL HORNO O FRITO AL MACHUCHO(SALSA CRIOLLA) CON ARROZ DE COCO Y PATACONES.

PESCA SANTA MARIA \$74.000

FILETE DE PESCADO, LANGOSTINO Y MEJILLONES UNIDOS EN UN CREMOSO DE PAPA, ACOMPAÑADO DE SALSA DE COCO Y MARACUYÁ.

PESCA MAR CARIBE \$74.000

FILETE DE PESCADO COCIDO EN AHOGADO CON LANGOSTINOS, ACOMPAÑADOS DE PURÉ CLÁSICO DE CAYEYE.

CAZUELA DE MARISCOS GRATINADA DOBLE QUESOS \$76.000

MARISCOS COCIDOS EN FUMET DE PESCADO, BISQUE DE LANGOSTINOS Y LECHE DE COCO AROMATIZADA CON COCO DESHIDRATADO, GRATINADA CON QUESO MOZZARELLA Y PARMESANO.

LANGOSTINO LULO Y COCO \$74.000

LANGOSTINOS FRESCOS COCIDOS EN SALSA DE LULO Y COCO, SERVIDOS EN CAMA PURÉ DE PAPA Y PATACÓN.

CHINCHORRO \$66.000

LANGOSTINOS SALTEADOS AL WOK CON VEGETALES DE TEMPORADA EN PESTO, ACOMPAÑADO CON PAN DE AJO.

RES, POLLO & CERDO

POLLO \$52.000

PECHUGA DE POLLO, MARINADA EN ACHIOTE Y HIERBAS, ACOMPAÑADO DE AGUACATE, TOMATES CHERRY, CEBOLLA Y RÁBANOS ENCURTIDOS Y CASCOS DE PAPA AMARILLA.

COSTILLAS LOS NARAJOS \$58.000

COSTILLA DE CERDO, ACOMPAÑADA DE PAPA AMARILLA AL HORNO, ENSALADA FRESCA DE MANDARINA Y SALSA BBQ DE NARANJA.

RIB EYE \$64.000

RIB EYE ANGUS ACOMPAÑADO DE PAPAS A LA FRANCESA Y ENSALADA FRESCA DE LA CASA.

PORRUDA \$54.000

HAMBURGUESA DE CARNE ANGUS SOBRE PLATANO MADURO ASADO, QUESO COSTEÑO, TOCINETA, LECHUGA, TOMATE ACOMPAÑADA DE PAPAS A LA FRANCESA.

MINI HAMBURGUESA \$39.000

120 GR DE CARNE ANGUS, QUESO MOZARELLA, TOCINETA, SALSA BBQ, ACOMPAÑADA DE PAPAS DE LA CASA.

PASTAS & ARROCES

CARBONARA \$58.000

SPAGUETTI, TOCINETA AHUMADA, QUESO PARMESANO, COCIDOS Y EMULSIONADOS CON HUEVO DE GALLINA.

ATARRAYA \$58.000

PESCADO, PALMITO LANGOSTINO, MEJILLONES, CAMARÓN SOBRE SPAGUETTI COCIDO EN TINTA DE CALAMAR Y HIERBAS FRESCAS.

PASTA PESTO \$58.000

SPAGUETTI AL PESTO, CON MEJILLONES, LANGOSTINOS Y CAMARONES AL VAPOR CON TOMATES CHERRYS Y QUESO PARMESANO.

RISOTTO DE LANGOSTINOS \$58.000

ARROZ ARBOREO HIDRATADO EN BIZQUE DE LANGOSTINOS EMULSIONADO EN MANTEQUILLA Y QUESO PARMESANO, CON LANGOSTINOS, ANILLOS DE CALAMAR Y MEJILLONES.

PASTA PRIMAVERA \$58.000

PASTA EN SALSA NAPOLITANA, CON BERENJENAS ASADAS, ESPÁRRAGOS, ACEITUNAS Y VEGETALES FRESCOS, ACOMPAÑADO DE QUESO PARMESANO.

VEGETARIANO

MUAY THAI \$38.000

BERENJENA ASADA SOBRE ARROZ DE CILANTRO Y MIX DE SEMILLAS ACOMPAÑADO CON SALSA CURRY DE MARACUYÁ.

CAZUELA FUJI \$43.000

CAZUELA DE HONGOS COCIDA EN LECHE DE COCO, AJÍ, JENGIBRE Y CILANTRO ACOMPAÑADO DE ARROZ DE COCO.

TRILOGIA \$35.000

TABULE DE QUINUA ACOMPAÑADO DE REDUCCIÓN DE TAMARINDO, TOMATES ASADOS Y VEGETALES GLASEADOS.

HUERTA \$50.000

VEGETALES DE TEMPORADA SALTEADOS AL WOK COCIDOS EN ACEITE DE ACHIOTE, PIMIENTA DE OLOR, ACOMPAÑADO DE ARROZ DE SEMILLAS Y SALSA AHUMADA DE MAÍZ. GRATINADO OPCIONAL.

SANDWICH ITALIANO \$38.000

PAN FRANCES CON BERENJENAS FRITAS, TOMATE, QUESO MOZZARELLA Y PESTO VERDE ACOMPAÑADO DE CHIP DE PLÁTANO Y MAYONESA DE LA CASA.

SANDWICH MEXICAN WAY \$38.000

PAN FRANCES, LECHUGA, TOMATE, GUACAMOLE Y QUESO CHEDDAR, ACOMPAÑADO DE CHIP DE PLÁTANO Y MAYONESA DE LA CASA.

SANDWICH BEIRUT CITY \$38.000

PAN DE ZANAHORIA, LECHUGA FRESCA, BERENJENA FRITA, LAMINAS DE AGUACATE, HUMUS, PESTO ROJO Y MIX DE SEMILLAS, ACOMPAÑADO DE CHIP DE PLÁTANO.

RED THAI CURRY \$50.000

BRÓCOLI, CHAMPIÑÓN, CEBOLLA COLIFLOR
PASTA CURRY, LECHE DE COCO, SALSA SOYA, SAL, PIMIENTA, AJO, GENGIBRE

MENÚ INFANTIL

NUGGETS DE PESCADO \$35.000

5 UNIDADES DE DEDOS DE PESCADO APANADOS ACOMPAÑADO CON SALSA DE LA CASA, PAPAS FRITAS Y ENSALADA DE LA CASA.

NUGGETS DE POLLO \$31.000

5 UNIDADES DE TENDERS APANADOS ACOMPAÑADO CON SALSA DE LA CASA, PAPAS FRITAS Y ENSALADA DE LA CASA

PASTA AL BURRO CON PROTEÍNA

FETUCCINI ARTESANALES, SALSA CLÁSICA DE MANTEQUILLA Y AJO, ACOMPAÑADOS DE PAN DE LA CASA Y QUESO PARMESANO

CON 150 GRAMOS DE PECHUGA DE POLLO \$ 32.000

CON 150 GRAMOS DE CAMARÓN \$37.000

CON 150 GRAMOS DE CARNE MOLIDA ANGUS \$35.000

MINI HAMBURGUESA \$35.000

CARNE ARTESANAL DE 120 GRAMOS. PAN ARTESANAL MINI, VEGETALES FRESCOS, SALSA DE LA CASA Y QUESO MOZZARELLA

POLLO AL HORNO \$34.000

PECHUGA DE POLLO DE 150 GR ACOMPAÑADA DE VEGETALES DE TEMPORADA BLANQUEADOS Y PURÉ DE PAPA.

POSTRES

PREMIO SENDA	\$21.000
NAPOLEÓN	\$21.000
BROWNIE CON HELADO	\$21.000
VOLCAN DE CHOCOLATE	\$21.000

CAFES

AMERICANO	\$7.000
LATTE	\$6.000
EXPRESÓ	\$7.000
CAPPUCCINO	\$7.000

STARTERS

CAMPESINA \$35.000

CORN AREPA WITH CAMPESINO CHEESE, MASHED AVOCADO, COLD HOUSE SALSA AND ACIDULATED SHRIMP.

MERCAT \$27.000

CHOCOLO CORN CHEESE STUFFED AREPA WITH SERRANO HAM AND CONFIT TOMATOES.

EMPANADITA DE MAR \$32.000

EMPANADAS STUFFED WITH FISH, SHRIMP AND HOUSE SALSA ACCOMPANIED BY COSTEÑO SOUR CREAM.

CEVICHE \$58.000

FISH CEVICHE ACCOMPANIED BY ONION, AVOCADO, CORN AND PLANTAIN CHIPS.

TAYRONA CEVICHE \$58.000

FISH AND SHRIMP CEVICHE COOKED IN PASSION FRUIT AND LIME JUICE ACCOMPANIED BY WATERMELON, MANGO, ONION, CILANTRO AND PLANTAIN CHIPS.

QUINOA, AVOCADO AND MANGO TIMBALE \$32.000

QUINOA, AVOCADO AND MANGO TIMBALE ACCOMPANIED BY AVOCADO, MANGO, QUINOA, TOMATO, ONION AND LETTUCE.

CREAMS

ALTIPLANO \$32.000

CREAM OF CHONTO TOMATO AND SPRING ONION, ACCOMPANIED BY CROUTONS AND COSTEÑO CHEESE.

SIECHA \$32.000

CREAM OF POTATO AND LEEK, ACCOMPANIED BY CRISPY LEEK.

FISH AND SEAFOOD

FISH OF THE DAY \$74.000

FISH COOKED IN CAPE GOOSEBERRY HONEY MUSTARD ACCOMPANIED BY NATIVE POTATO AND ROAST ONION.

CACHA \$74.000

FISH FILLET BATTERED IN CHOCLO FLOUR ACCOMPANIED BY COCONUT RICE AND CRISPY KING PRAWN WITH LEMON MEUNIERE.

MACHUCO SEA BREAM \$74.000

FISH OVEN-BAKED OR FRIED AL MACHUCO (LOCAL SAUCE) WITH COCONUT RICE AND PATACONES (FRIED PLANTAIN).

SANTA MARIA FISH \$74.000

FISH FILLET, KING PRAWN AND MUSSELS UNITED IN CREAM OF POTATO, ACCOMPANIED BY COCONUT AND PASSION FRUIT SAUCE.

CARIBBEAN SEA FISH \$74.000

FISH FILLET COOKED IN HOUSE SAUCE WITH KING PRAWNS ACCOMPANIED BY CAYEYE (MASHED GREEN BANANA WITH CHEESE).

SEAFOOD CASSEROLE AU GRATIN \$76.000

SEAFOOD COOKED IN A FISH FUMET, KING PRAWN BISQUE AND COCONUT MILK, AROMATIZED WITH DEHYDRATED COCONUT, AU GRATIN WITH MOZZARELLA AND PARMESAN.

KING PRAWN LULO AND COCONUT \$74.000

FRESH KING PRAWNS COOKED IN LULO AND COCONUT SAUCE SERVED ON A BED OF MASHED POTATO AND PATACON (FRIED PLANTAIN).

CHINCHORRO \$66.000

KING PRAWNS SAUTÉED WITH SEASONAL VEGETABLES IN PESTO, ACCOMPANIED BY GARLIC BREAD.

BEEF, CHICKEN & PORK

CHICKEN \$52.000

CHICKEN BREAST MARINATED IN ACHIOTE AND HERBS, ACCOMPANIED BY AVOCADO, CHERRY TOMATOES, ONION, PICKLED RADISHES AND POTATO WEDGES.

LOS NARANJOS RIBS \$58.000

PORK RIBS ACCOMPANIED BY BAKED POTATO, FRESH MANDARIN SALAD AND ORANGE BBQ SAUCE.

RIB EYE \$64.000

ANGUS RIB EYE ACCOMPANIED BY FRIES AND FRESH HOUSE SALAD.

PORRUDA \$54.000

ANGUS BURGER ON ROASTED MATURE PLANTAIN, COSTEÑO CHEESE, BACON, LETTUCE, TOMATO ACCOMPANIED BY FRIES.

MINI BURGER \$39.000

120G ANGUS BURGER, MOZZARELLA CHEESE, BACON, BBQ SAUCE ACCOMPANIED BY FRIES.

PASTA & RICE

CARBONARA \$58.000

SPAGHETTI, SMOKED BACON, PARMESAN CHEESE, FINISHED WITH AN EGG.

ATARRAYA \$58.000

FISH, HEART OF PALM KING PRAWN, MUSSELS, SHRIMPS ON SPAGHETTI COOKED IN SQUID INK AND FRESH HERBS.

PESTO PASTA \$58.000

PESTO PASTA WITH MUSSELS, KING PRAWNS AND STEAMED SHRIMPS WITH CHERRY TOMATOES AND PARMESAN CHEESE.

KING PRAWN RISOTTO \$58.000

ARBORIO RICE HYDRATED IN KING PRAWN BISQUE EMULSIFIED IN BUTTER AND PARMESAN CHEESE, WITH KING PRAWNS, SQUID RINGS AND MUSSELS.

PRIMAVERA PASTA \$58.000

PASTA IN NAPOLITANA SAUCE WITH ROAST EGGPLANT, ASPARAGUS, OLIVES AND FRESH VEGETABLES, ACCOMPANIED BY PARMESAN CHEESE.

VEGETARIAN

MUAY THAI \$38.000

ROAST EGGPLANT ON CILANTRO RICE AND MIXED SEEDS ACCOMPANIED BY PASSION FRUIT CURRY SAUCE

FUJI CASSEROLE \$43.000

MUSHROOM CASSEROLE COOKED IN COCONUT MILK, PEPPERS, GINGER AND CILANTRO ACCOMPANIED BY COCONUT RICE.

TRILOGY \$35.000

QUINOA TABOULEH ACCOMPANIED BY TAMARIND REDUCTION, ROAST TOMATOES AND GLAZED VEGETABLES.

ORCHARD \$50.000

SAUTÉED SEASONAL VEGETABLES COOKED IN ACHIOTE OIL, ALLSPICE, ACCOMPANIED BY SEEDY RICE AND SMOKED CORN SAUCE. AU GRATIN OPTIONAL

ITALIAN SANDWICH \$38.000

FRENCH BREAD WITH FRIED EGGPLANT, TOMATO, MOZZARELLA CHEESE AND GREEN PESTO, ACCOMPANIED BY PLANTAIN CHIPS AND HOUSE MAYONNAISE.

MEXICAN WAY SANDWICH \$38.000

FRENCH BREAD, LETTUCE, TOMATO, GUACAMOLE AND CHEDDAR CHEESE, ACCOMPANIED BY PLANTAIN CHIPS AND HOUSE MAYONNAISE.

BEIRUT CITY SANDWICH \$38.000

CARROT BREAD, FRESH LETTUCE, FRIED EGGPLANT, FINELY SLICED AVOCADO, HUMUS, RED PESTO AND SEED MIX, ACCOMPANIED BY PLANTAIN CHIPS.

RED THAI CURRY \$50.000

BROCCOLI, MUSHROOMS, ONION, CAULIFLOWER, CURRY PASTE, COCONUT MILK, SOY SAUCE, SALT, PEPPER, GARLIC, GINGER.

CHILDREN'S MENU

FISH NUGGETS \$35.000

5 UNITS OF BREADED FISH FINGERS ACCOMPANIED WITH HOUSE SAUCE, FRENCH FRIES AND HOUSE SALAD.

CHICKEN NUGGETS \$31.000

5 UNITS OF BREADED TENDERS ACCOMPANIED WITH HOUSE SAUCE, FRENCH FRIES AND HOUSE SALAD

BUTTER PASTA WITH PROTEIN

HANDMADE FETTUCCINI, CLASSIC BUTTER AND GARLIC SAUCE, SERVED WITH HOMEMADE BREAD AND PARMESAN CHEESE
150 GRAMOS DE PECHUGA DE POLLO \$ 29.000

WITH 150 GRAMS OF CHICKEN BREAST \$ 31.000

WITH 150 GRAMS OF SHRIMP \$35.000

WITH 150 GRAMS OF ANGUS GROUND BEEF \$32.000

MINI HAMBURGER \$35.000

ARTISANAL MEAT OF 120 GRAMS. MINI ARTISAN BREAD, FRESH VEGETABLES, HOUSE SAUCE AND MOZZARELLA CHEESE

BAKED CHICKEN \$34.000

150G CHICKEN BREAST ACCOMPANIED BY BLANCHED SEASONAL VEGETABLES AND MASHED POTATOES.

DESSERTS

SENDA PRIZE	\$21.000
NAPOLEÓN	\$21.000
CHOCOLATE VOLCANO	\$21.000
BROWNIE WITH ICE CREAM	\$21.000

COFFEE

AMERICANO	\$7.000
LATTE	\$7.000
EXPRESÓ	\$6.000
CAPPUCCINO	\$7.000

CASA TAYRONA

BEBIDAS CALIENTES

- CAFÉ ORGÁNICO
- CHOCOLATE
- CAPUCHINO
- CAFÉ EXPRESÓ

CEREALES

- CORN FLAKES
- CHOCO CRISPIS
- GRANOLA
- GANOLA, FRUTA Y YOGURT

PLATOS CALIENTES

- HUEVOS FRITOS
- HUEVOS HERVIDOS
- HUEVOS OMELETTE
JAMON / QUESO
TOMATE / CEBOLLA
- HUEVOS REVUELTOS
JAMON / QUESO
TOMATE / CEBOLLA

- AREPA DE QUESO
- PANCAKES
- TOSTADA LEYENDA
- OMELETT VERDE
- TOSTADA DE AGUACATE

PLATOS TIPICOS

- CAYEYE
- AREPA DE HUEVO

BEBIDAS FRÍAS

- JUGOS DE TEMPORADA

FRUTAS

- PIÑA
- PAPAYA
- SANDIA

PANADERÍA ARTESANAL

- TORTA DE LA CASA
- PAN DE LA CASA
- PAN BLANCO ARTESANAL
- PAN INTEGRAL ARTESANAL
- PAN ARTESANAL DE SEMILLAS
- PAN ARTESANAL DE ZANAHORIAS
- CROISSANT DE CHOCOLATE
- CROISSANT DE QUESO

CREPES Y WAFFLES

- CREPES DE CHOCOLATE Y BANANO
- CREPES DE JAMON Y QUESO
- CREPES DE AGUACATE Y TOMATE
- WAFFLES CON CHOCOLATE
- WAFFLES CON BANANO Y CHOCOLATE

CASA TAYRONA

HOT DRINKS

- ORGANIC COFFEE
- CHOCOLATE
- CAPUCHINO
- COFFEE EXPRESS

CEREALS

- CORN FLAKES
- CHOCO CRISPIS
- BIG WAVE,
- FRUIT AND YOGURT BIG WAVE

HOT DISHES

- FRIED EGGS
- BOILED EGGS
- EGGS OMELETTE
 - HAM CHEESE
 - TOMATO / ONION
- SCRAMBLED EGGS
 - HAM CHEESE
 - TOMATO / ONION
- CHEESE AREPAS
- PANCAKES
- LEGEND TOAST
- GREEN OMELETTE
- AVOCADO TOAST

TYPICAL DISHES

- CAYEYE
- EGG
- AREPA

NATURAL JUICES

- SEASONAL JUICES

FRUITS

- PINEAPPLE
- PAPAYA
- WATERMELON

ARTISAN BAKERY

- HOUSE CAKE
- HOUSE BREAD
- ARTISAN WHITE BREAD
- ARTISAN WHOLE BREAD
- ARTISAN SEED BREAD
- ARTISAN CARROT BREAD
- CHOCOLATE CROISSANT
- CHEESE CROISSANT

CREPES AND WAFFLES

- CHOCOLATE AND BANANA CREPE
- HAM AND CHEESE CREPE
- AVOCADO AND TOMATO CREPE
- WAFFLES WITH CHOCOLATE
- WAFFLES WITH BANANA AND CHOCOLATE

CASA TAYRONA

BEBIDAS SIN ALCOHOL



AGUA NORMAL	\$7.000
AGUA CON GAS	\$7.000
AGUA TÓNICA	\$7.000
COCA COLA ORIGINAL	\$8.000
COCA COLA ZERO	\$8.000
SPRITE	\$8.000
SODA	\$8.000
JUGO NATURAL	\$10.000
JUGO NATURAL EN LECHE	\$16.000
BATIDOS	\$16.000
LIMONADA NATURAL	\$10.000
LIMONADA CEREZADA	\$16.000
LIMONADA DE COCO	\$16.000
LIMONADA DE HIERBABUENA	\$16.000

NON-ALCOHOLIC BEVERAGES



NORMAL WATER	\$7.000
GAS WATER	\$7.000
TONIC WATER	\$7.000
SODA	\$8.000
COCA COLA ORIGINAL	\$8.000
COCA COLA ZERO	\$8.000
SPRITE	\$8.000
NATURAL JUICE	\$10.000
NATURAL JUICE IN MILK	\$16.000
MILKSHAKES	\$16.000
NATURAL LEMONADE	\$10.000
CHERRY LEMONADE	\$16.000
COCONUT LEMONADE	\$16.000
MINT LEMONADE	\$16.000

CÓCTELES COCKTAILS



CUBA LIBRE	\$26.000
CUBA LIBRE RON CALDAS	\$30.000
CUBA LIBRE HAVANA CLUB	\$32.000
MARGARITA	\$30.000
MARGARITA DE MARACUYA	\$30.000
MARGARITA DON JULIO	\$48.000
MOJITO	\$26.000
DAIKIRI	\$26.000
GIN AND TONIC GORDONS	\$30.000
GIN AND TONIC TANQUERAY	\$30.000
GIN AND TONIC HENDRICK'S	\$38.000
PIÑA COLADA	\$30.000
PIÑA COLADA HAVANA CLUB	\$32.000
MARY'S AFRODITA	\$30.000
SOUTHSIDE GORDON'S GIN	\$26.000
LEMON DROP VODKA	\$30.000
COCO LOCO	\$30.000
BLOODY MARY	\$30.000
SOUTH SIDE BEEFEATER GIN	\$30.000

CERVEZAS



AGUILA ORIGINAL	\$9.000
AGUILA LIGHT	\$9.000
CLUB COLOMBIA	\$9.000
CORONA	\$13.000
ARTESANAL KUMBIA	\$13.000
ARTESANAL KUMBIA MIEL	\$13.000
ARTESANAL BURITACA	\$13.000
ARTESANAL CALIPSO	\$14.000



VINOS BLANCOS WHITE WINES



CHILENOS

SANTA CAROLINA RESERVADO	\$95.000
SANTA HELENA VARIETAL	\$111.000
SANTA CAROLINA RESERVA	\$95.000

ESPAÑÓLES

RAMON BILBAO VERDEJO	\$126.000
MAR DE FRADES ALBARIÑO	\$190.000

ESPUMOSOS SPARKLING



BARON DE ROTHBERG	\$95.000
ESPUMOSO JP CHENET	\$116.000
CAVA JAUME SERRA	\$95.000
JP CHENET	\$137.000

ROSADOS ROSE



SANTA HELENA RESERVADO	\$95.000
SANTA CAROLINA	\$95.000
LAS MORAS SYRAH	\$88.000

COPA DE VINO WINE GLASS



COPA DE VINO BLANCO GLASS OF WHITE WINE	\$16.000
COPA DE VINO TINTO GLASS OF RED WINE	\$16.000

VINOS TINTOS RED WINES



CHILENOS

SANTA CAROLINA CABERNET	\$95.000
1865 CABERNET SAUVIGNON	\$184.000
SANTA HELENA VARIETAL	\$111.000
SANTA HELENA GRAN RESERVA	\$126.000

ESPAÑÓLES

RAMÓN BILBAO CRIANZA TEMPRANILLO	\$126.000
RAMON BILBAO RESERVAS TEMPRANILLO	\$195.000
EMILIO MORO	\$242.000
MAYOR DE CASTILLA TINTO ROBLE	\$111.000
ENATE	\$158.000

ARGENTINOS

LA CELIA RESERVA	\$110.000
LAS MORAS RESERVA	\$153.000