

HORAIRES DE SERVICE ALIMENTAIRE

RESTAURANT PRINCIPAL

PETIT-DÉJEUNER : 7 H 00 - 10 H 30

AMUSE-BOUCHES ET SANDWICHES : 11 H 00 - 14 H 00

MENU COMPLET : 14 H 00 - 21 H 30

BAR DE LA PISCINE

AMUSE-BOUCHES ET SANDWICHES : 11 H 00 - 18 H 00

SERVICE EN CHAMBRE : 11 H 00 - 19 H 00 (AVEC UN SUPPLÉMENT DE 70.000 COP)

APÉRITIF

| | |
|--|------------|
| 10 PÉTACONES TAYRONA ACCOMPAGNÉ DE WHEY ET ÉPICÉ MAISON | COP 14.000 |
| 11 EMPANADES MIXTES VIANDE, FROMAGE COSTENO | COP 16.000 |
| 12 POISSON CEVICHE AU LAIT DE TIGRE ET CHIPS DE BANANE | COP 40.000 |
| 13 CEVICHE VÉGÉTARIEN MANGUE ET ANANAS AU LAIT DE TIGRE ET CHIPS DE BANANE | COP 28.000 |
| 14 COCKTAIL DE CREVETTES EN SAUCE ROCOTO ET CHIPS DE BANANE | COP 42.000 |
| 15 CARPACCIO DE POULPE ACCOMPAGNÉ D'HUILE D'OLIVE ET DE FEUILLES DE BASILIC | COP 33.000 |
| 16 BRUSCHETTA CAPRESE TOMATES SÉCHÉES, FROMAGE MOZZARELLA, SAUCE TERIYAKI | COP 25.000 |
| 17 HOUMUS POIS CHICHES ACCOMPAGNÉ DE PAIN FRAIS ET DE GRAINES DE SÉSAME | COP 25.000 |
| 18 BRUSCHETTA JAMON SERRANO ACCOMPAGNÉ DE TOMATES SÉCHÉES, JAMBON SERRANO ET BASILIC | COP 28.000 |
| 19 CREVETTES À LA SAUCE ROCOTO CREVETTES CASSÉES À LA SAUCE AIGRE-DOUCE ÉPICÉE | COP 30.000 |

SALADES ET SOUPES

| | |
|---|------------|
| 20 SALADE D'AUTOMNE AU POULET ACCOMPAGNÉ D'UN MÉLANGE DE LAITUE, POULET, PARMESAN, NOIX ET VINAIGRETTE AUX FRUITS DE LA PASSION | COP 37.000 |
| 21 SALADE DE QUINOA MÉLANGE DE LETTRES, TOMATES, QUINOA, RADIS, PARMESAN, VINAIGRETE PAPPY WHITE | COP 33.000 |
| 22 SALADE GRECQUE MÉLANGE DE LAITUE, TOMATES FRAÎCHES, CROUTONS, FROMAGE FETA, OIGNON, VINAIGRETTE AUX FRUITS DE LA PASSION | COP 31.000 |
| 23 SOUPE AUX LENTILLES ACCOMPAGNÉ DE RIZ BLANC | COP 17.000 |

PÂTES

| | |
|---|------------|
| 30 PÂTES AUX FRUITS DE MER FRUITS DE MER, PEREIL | COP 48.000 |
| 31 PÂTES AU PESTO TOMATES FRAÎCHES, PESTO, PARMESAN | COP 37.000 |
| 32 PÂTES ALFREDO BROCOLIS SAUTÉS, CHAMPIGNONS, SAUCE BLANCHE | COP 37.000 |
| 33 PÂTE DE CARBONARA SAUCE BLANCHE, TORCINETA, PARMESAN | COP 42.000 |
| 34 PÂTES À LA BOLOGNAISE ACCOMPAGNÉ DE SAUCE BOLOGNAISE, PARMESAN | COP 40.000 |
| 35 WOK DE FRUITS DE MER AVEC CHIPS DE BANANE MÉLANGE DE LÉGUMES À LA SAUCE SOJA, FRUITS DE MER, CHIPS DE BANANE | COP 48.000 |
| 36 WOK DE LÉGUMES AVEC CHIP DE BANANE MÉLANGE DE LÉGUMES SAUTÉS À LA SAUCE SOJA ET CHIPS DE BANANE | COP 38.000 |

DANSÉGÉTIENS

| | |
|--|------------|
| 40 PÂTES AUX LÉGUMES EN SAUCE NAPOLITAINE, PAIN MAISON ET PARMESAN | COP 42.000 |
| 41 LÉGUMES DE L'EST MÉLANGE DE LÉGUMES SAUTÉS À LA SAUCE SOJA, PARMESAN, POMMES DE TERRE | COP 39.000 |
| 42 POIVRONS FARCI AUX LÉGUMES, RIZ BLANC, SALADE MAISON | COP 38.000 |
| 43 BROCHETTE VÉGÉTARIENNE ZUQUINI VERT ET JAUNE, POIVRONS, CHAMPIGNONS, ANANAS | COP 30.000 |
| 44 HUMUS AUX AUBERGINES ACCOMPAGNÉ DE PAIN FRAIS, AUBERGINES SAUTÉES | COP 42.000 |

VIANDE ET POULET

| | |
|--|-------------------|
| 50 MONSIEURLONGE AU VIN | COP 85.000 |
| ACCOMPAGNÉ DE PUR AU VIN ROUGE ET SAUCE LÉGUMES | |
| 51 POLLO AU CURRY | COP 55.000 |
| AUX LÉGUMES AU CURRY, ACCOMPAGNÉ DE RIZ BLANC | |
| 52 POULET MILANAIS | COP 47.000 |
| EN SAUCE NAPOLITAINE ET PARMESAN, POMMES DE TERRE AILÉES | |
| 53 POITRINE DE POULET GRILLÉE | COP 42.000 |
| ACCOMPAGNÉ DE SALADE MAISON ET POMMES DE TERRE ET CHIMICHURRI | |
| 54 SEL LOMO | COP 50.000 |
| ACCOMPAGNE DE RIZ BLANC, POMME DE TERRE A LA FRANCAISE | |
| 55 CÔTES CÔTES BARBECUE | COP 48.000 |
| ACCOMPAGNÉ DE POMMES DE TERRE, SALADE MAISON | |
| 56 CHULETA DE TERNERA DEL CHEF (300 g.) | COP 95.000 |
| CÔTE DE VEAU GRILLÉE DU CHEF, ÉPICES ET POMMES DE TERRE JAUNES | |

FRUITS DE MER ET POISSON

| | |
|--|--------------------|
| 60 HOMARD À LA NAPOLITAINE | COP 155.000 |
| ACCOMPAGNÉ DE LÉGUMES À LA SAUCE NAPOLITAINE ET DE PATACONES OU DE RIZ | |
| 61 CASSEROLE DE FRUITS DE MER | COP 60.000 |
| ACCOMPAGNÉ DE RIZ À LA NOIX DE COCO ET DE PATACONES | |
| 62 POISSON DU JOUR | COP 65.000 |
| ACCOMPAGNÉ DE RIZ À LA NOIX DE COCO ET DE PATACONES | |
| 63 VOLER LE MARIN | COP 80.000 |
| ACCOMPAGNÉ DE MÉLANGE DE FRUITS DE MER, RIZ À LA NOIX DE COCO | |
| 64 VOLER LA NOIX DE COCO | COP 65.000 |
| EN SAUCE COCO ET CITRON, TOMATES ET RIZ COCO | |
| 65 RIZ DE LA MER NOIRE | COP 78.000 |
| RIZ À L'ENCRE DE CALMAR, CREVETTES, CREVETTES ET CLOCHES | |

DESSERTS

| | |
|--|-------------------|
| 70 CHEESECAKE | COP 20.000 |
| EN SAUCE AUX FRUITS DE LA PASSION OU AUX FRUITS ROUGES | |
| 71 GÂTEAU À LA BANANE | COP 20.000 |
| GÂTEAU À LA BANANE AVEC UNE BASE CROQUANTE ET UNE GARNITURE MOLLEUSE | |
| 72 GATEAU AU CHOCOLAT | COP 20.000 |
| DES COUCHES DOUCES ET UNE SAVEUR INTENSE DE CHOCOLAT | |
| 73 SUNDAE | COP 15.000 |
| ACCOMPAGNÉ DE GAUFRETTES AU CHOCOLAT ET DE FRAISES | |
| 74 VOLCAN DE CHOCOLAT | COP 25.000 |
| ACCOMPAGNÉ DE GLACE ET SAUCE AU CHOCOLAT | |
| 75 GÂTEAU À LA CAROTTE | COP 20.000 |
| GÂTEAU AUX CAROTTES MAISON | |
| 76 LIMON PIE | COP 20.000 |
| EN ZIP CITRON DOUX | |

SANDWICHES

| | |
|---|-------------------|
| 80 SANDWICH AU POULET | COP 28.000 |
| EN SAUCE PESTO, LAITUE ET TOMATES FRAÎCHES ET FROMAGE MOZZARELLA | |
| 81 SANDWICH VÉGÉTARIEN | COP 26.000 |
| LÉGUMES GRILLÉS AVEC SAUCES SOJA ET FROMAGE MOZZARELLA ET POMMES DE TERRE | |
| 82 SANDWICH JAMBON-FROMAGE | COP 28.000 |
| ACCOMPAGNE DE POMMES DE TERRE ET SAUCE MAISON | |
| 83 BURGER TAYRONA | COP 38.000 |
| ACCOMPAGNE DE POMMES DE TERRE, FROMAGE MOZZARELLA, BACON ET JALAPENOS | |

Villa Maria Tayrona, a Kali Hôtels

BOISSONS

| | |
|---------------------|------------|
| EAU GAZEUSE | COP 5.000 |
| EAU NATUREL 1L | COP 7.000 |
| EAU NATUREL 600ML | COP 3.000 |
| TONIC EAU | COP 5.000 |
| CAFÉ GLACÉ | COP 17.000 |
| COCA COLA | COP 5.000 |
| COCA COLA ZERO | COP 5.000 |
| GATORADE | COP 7.000 |
| GINGER ALE | COP 5.000 |
| HATSU | COP 9.000 |
| KOLA ROMAN | COP 5.000 |
| MICHELADA WITH SODA | COP 7.000 |
| SODA | COP 5.000 |
| SPRITE | COP 5.000 |
| JUS NATUREL | COP 9.000 |
| QUATRO | COP 5.000 |

BIERES

| | |
|------------------|------------|
| AGUILA LIGHT | COP 7.000 |
| AGUILA NORMAL | COP 7.000 |
| ANDINA | COP 7.000 |
| CLUB COLOMBIA | COP 7.000 |
| COPA VINO BLANCO | COP 19.000 |
| COPA VINO TINTO | COP 19.000 |
| CORONA | COP 14.000 |
| HEINEKEN | COP 7.000 |
| POKER | COP 7.000 |
| OPCION MICHELADA | COP 2.000 |

VIN

BLANC

| | |
|---|-------------|
| VIN BLANC ROSALEDA SAUVIGNON BLANC (CHILE) | COP 55.000 |
| NOTES CITRONNÉES DE PAMPLEMOUSSE, D'ANANAS, DE MANGUE ET SOUS-JACENTES | |
| VIN BLANC DON SIMÓN SELECCIÓN AIRÉN (ESPANA) | COP 68.000 |
| JOYEUX ET INTENSE AVEC UN PROFIL DE POIRE, D'ABRICOT ET DES NOTES FLORALES | |
| VIN BLANC SANTA CAROLINA CHARDONNAY (CHILE) | COP 100.000 |
| ARÔMES INTENSES DE FRUITS TROPICAUX COMME LE MELON ET LA MANGUE ET DES SAVEURS CITRONNÉES | |
| VIN BLANC LAS MORAS SAUVIGNON BLANC (ARGENTINA) | COP 120.000 |
| INTENSE À L'ANANAS ET À L'ASPERGE | |
| VIN BLANC LAS MORAS CHARDONNAY (ARGENTINA) | COP 130.000 |
| FLORAL AU NEZ, AVEC DES ARÔMES DE MIEL ET DE BEURRE | |
| VIN BLANC LAS MORAS BARREL SELECT CHARDONNAY (ARGENTINA) | COP 150.000 |
| ARÔMES FRUITS D'ANANAS ET DE POMME | |

ROUGE

| | |
|--|-------------|
| VIN ROUGE ROSALEDA MERLOT (CHILE) | COP 55.000 |
| GRANDE INTENSITÉ AROMATIQUE, NOTES DE MÛRES ET DE PRUNES | |
| VIN ROUGE YELLOW TAIL SHIRAZ (AUSTRALIA) | COP 105.000 |
| TOUCHES DE MÛRES ET DE VANILLE DOUCE | |
| VIN ROUGE LAS MORAS MALBEC (ARGENTINA) | COP 130.000 |
| ARÔMES FRAIS DE FRUITS ROUGES COMME LES CERISES | |
| VIN ROUGE DADA 2 MERLOT (ARGENTINA) | COP 140.000 |
| SON PASSAGE EN CHÊNE FRANÇAIS ET AMÉRICAIN FORTEMENT TOASTÉ | |
| VIN ROUGE 9 LIVES RESERVA CARMENERE (CHILE) | COP 155.000 |
| PRÉDOMINANT LES FRUITS NOIRS, COMME LES BAIES ET LES NOTES ÉPICÉES | |
| VIN ROUGE NAVARRO CORREAS PRIVADA (ARGENTINA) | COP 180.000 |
| MÉLANGE MALBEC CABERNET SAUVIGNON MERLOT. ARÔMES ÉPICÉS, PRUNEAUX MÛRS | |

ROSÉ

| | |
|--|------------|
| VIN ROSÉ MISIONES DE RENGO CABERNET SAUVIGNON (CHILE) | COP 95.000 |
| FRAIS ET EXPRESSIF, AVEC DES ARÔMES DE FRUITS ROUGES TELS QUE FRAMBOISE, CERISE, FRAISE ET CARAMEL | |

Villa Maria Tayrona, a Kali Hôtels

PETILLANT

| | |
|---|-------------|
| VIN PETILLANT CHANDON EXTRA BRUT (ARGENTINA) SAVEURS DE PÊCHE, DE CITRON VERT, DE JASMIN, DE FRUITS ROUGES, D'ANANAS, DE BRIOCHE | COP 135.000 |
| VIN PETILLANT CHANDON EXTRA BRUT ROSE (ARGENTINA) FRAISE, CERISE, PRUNE ROUGE, PÊCHE JAUNE ET FLEURS BLANCHES | COP 145.000 |
| VIN PETILLANT PROSECCO PICCINI (ITALIA) DÉLICATS ARÔMES SE DÉPLOIENT EN NOTES DE FRUITS BLANCS ET DE FLEURS | COP 170.000 |
| CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT BRUT YELLOW LABEL (FRANCIA) FRUITÉ (PÊCHE, MIRABELLE, POIRE), VANILLE ET TOASTÉ (BRIOCHE) | COP 780.000 |

DOUX

| | |
|---|------------|
| VIN BLANC GATO NEGRO SEMI SWEET VARIETAL (CHILE) PÊCHE ET MIEL DANS LE PLUS DOUX DES CHATS NOIRS | COP 90.000 |
|---|------------|

ESPRITS ET COCKTAILS

TRADITIONNEL

| | |
|---|------------|
| VILLA MARIA PASSION VODKA, MARACUJA, TRIPLE SEC, CITRON | COP 40.000 |
| LILA BLUE VODKA, PINA COLADA, TRIPLE BLEU, LIMON | COP 35.000 |
| SELVA FRESH VODKA, LIQUEUR DE MENTHE, CITRON, ORANGE | COP 35.000 |
| CUBA LIBRE RHUM, COCA COLA, CITRON | COP 35.000 |
| GIN AND TONIC GIN, LIMON, TONIQUE | COP 35.000 |
| TOM COLLINS GIN, LIMON, SODA | COP 38.000 |
| CAIPIROSKA VODKA, LIME, SUCRE | COP 35.000 |
| MOJITO RHUM, MENTHE POIVRÉE, SODA, CITRON | COP 35.000 |
| ROMPE OLAS VODKA, RHUM BLANC, CITRON, SUCRE | COP 35.000 |
| VODKA TONIC VODKA, CITRON, TONIQUE | COP 35.000 |
| DAIQUIRI RHUM BLANC, CITRON, FRAISES, SUCRE | COP 35.000 |
| MARGARITA TEQUILA, TRIPLE SEC, LIMON | COP 35.000 |
| TIBURON AZUL RHUM ANEJO, PINA, CURAÇAO BLEU, SUCRE | COP 50.000 |
| PINA COLADA PINA, COCO, RON, YERBABUENA | COP 40.000 |

SPÉCIALITÉS DE COCO

| | |
|--|------------|
| COCO LOCO | COP 50.000 |
| RHUM, VODKA, BRANDY, TEQUILA, GIN, EAU DE COCO | |
| MOJITO DE COCO | COP 35.000 |
| RHUM, BONNE HERBE, LAIT DE COCO, CITRON | |
| COCO COLADA | COP 35.000 |
| SMOOTHIES À LA NOIX DE COCO ET AU RHUM | |
| COCO GIN TONIC | COP 35.000 |
| GIN, LAIT DE COCO, TONIQUE, ORANGE | |
| MARGARITA AL COCO | COP 40.000 |
| TEQUILA, LAIT DE COCO, CITRON | |
| SAOCO CUBANO | COP 35.000 |
| RHUM, EAU DE COCO, SIROP DE COCO, CITRON | |

LIQUEURS

| | |
|--|--------------------------------------|
| ABSOLUT VODKA | SHOT COP 20.000 - BOTTLE COP 160.600 |
| BRANDY BONAPARTE | SHOT COP 20.000 - BOTTLE COP 111.100 |
| GLENFIDDICH SINGLE MALT SCOTCH WHISKY | SHOT COP 45.000 - BOTTLE COP 506.000 |
| GORDON GIN | SHOT COP 20.000 - BOTTLE COP 167.900 |
| GREY GOOSE VODKA | SHOT COP 30.000 - BOTTLE COP 345.000 |
| MILAGRO REPOSADO TEQUILA | SHOT COP 30.000 - BOTTLE COP 322.000 |
| MILAGRO SELECT RESERVE REP. TEQUILA | SHOT COP 35.000 - BOTTLE COP 391.000 |
| MONKEY 47 DRY GIN | SHOT COP 45.000 - BOTTLE COP 460.000 |
| REMY MARTIN COGNAC | SHOT COP 45.000 - BOTTLE COP 575.000 |
| RON BLANCO VIEJO CALDAS | SHOT COP 15.000 - BOTTLE COP 84.600 |
| RON MEDELLIN 3 ANOS | SHOT COP 15.000 - BOTTLE COP 100.100 |
| RON MEDELLIN 5 ANOS | SHOT COP 20.000 - BOTTLE COP 121.700 |
| RON VIEJO DE CALDAS 8 ANOS | SHOT COP 25.000 - BOTTLE COP 211.400 |
| RON ZACAPA | SHOT COP 35.000 - BOTTLE COP 483.000 |
| TANQUERAY NO. TEN GIN | SHOT COP 30.000 - BOTTLE COP 414.000 |
| JOSE CUERVO TEQUILA | SHOT COP 20.000 - BOTTLE COP 179.200 |
| THE BALVENIE SINGLE MALT SCOTCH WHISKY | SHOT COP 45.000 - BOTTLE COP 644.000 |
| THE BOTANIST ISLAY DRY GIN | SHOT COP 30.000 - BOTTLE COP 414.000 |
| AGUARDIANTE ANTIOQUENO | SHOT COP 15.000 - BOTTLE COP 124.200 |
| BUCHANANS TWO SOULS 12 ANOS WHISKY | SHOT COP 35.000 - BOTTLE COP 437.000 |

OPTIONS DE PETIT-DÉJEUNER

101 SOUPE AU POULET

BOUILLON DE POULET, AREPA MAISON

102 AMÉRICAIN

OEUFS (AU CHOIX) AREPA MAISON PAIN ET BACON

103 WAFFLES VILLA MARIA

GAUFRES CAPRÈSE AVEC ŒUFS FRITS, TOMATES ET BASILIC

104 CAYEYE VILLA MARIA

BANANE VERTE PURE AVEC TOMATE, OIGNON, FROMAGE COSTEÑO

105 OMELETTE TAYRONA

AU CHOIX ACCOMPAGNÉ DE LÉGUMES GRILLÉS ET AREPA OU PAIN MAISON

106 GRANOLA NATUREL

ACCOMPAGNÉ DE LAIT DE BANANE ET DE FRAISE

107 OEUF AREPA

AREPA ENVELOPPANT UN OEUF ENTIER CUIT AVEC UNE SAUCE MAISON ET SERUM

108 PANCAKE

AVEC DU MIEL, DE LA CONFITURE OU DE LA NUTELLA

SUPPLÉMENTAIRES

| | |
|--|------------|
| 90 JUS NATUREL | 9.000 COP |
| 91 OEUF AREPA | 7.000 COP |
| 92 PETIT DÉJEUNER COMPLET SUPPLÉMENTAIRE | 22 000 COP |
| 93 CAYEYE SUPPLÉMENTAIRE | 15 000 COP |
| 94 CHOCOLAT À L'EAU OU AU LAIT | 6 000 COP |
| 95 AREPA COLOMBIENNE | 7.000 COP |
| 96 ŒUF SUPPLÉMENTAIRE | 5.000 COP |
| 97 CRÊPE SUPPLÉMENTAIRE | 15 000 COP |
| 98 BOUILLON DE POULET ET AREPA | 18 000 COP |
| 99 PANIER SUPPLÉMENTAIRE | 5.000 COP |
| 910 FROMAGE COSTENO SUPPLÉMENTAIRE | 7.000 COP |
| 911 PORTION SUPPLÉMENTAIRE DE FRUITS | 8.000 COP |
| 912 PORTION GRANOLA | 8.000 COP |