

## **SPEISEZEITEN**

### **HAUPTRESTAURANT**

FRÜHSTÜCK: 7:00 UHR - 10:30 UHR

VORSPEISEN UND SANDWICHES: 11:00 UHR - 14:00 UHR

VOLLSTÄNDIGE SPEISEKARTE: 14:00 UHR - 21:30 UHR

### **POOLBAR**

VORSPEISEN UND SANDWICHES: 11:00 UHR - 18:00 UHR

**ZIMMERSERVICE: 11:00 UHR - 19:00 UHR (MIT EINEM ZUSÄTZLICHEN AUFPREIS VON 70.000 COP)**

## **VORSPEISEN**

<b>10 PATACONES TAYRONA</b>	COP 14.000
BEGLEITET VON MOLKE UND HAUSGEWÜRZ	
<b>11 GEMISCHTE EMPANADES</b>	COP 16.000
FLEISCH, COSTENO-KÄSE	
<b>12 FISCH CEVICHE</b>	COP 40.000
IN TIGERMILCH UND BANANENCHIPS	
<b>13 VEGETARISCHES CEVICHE MIT MANGO UND ANANAS</b>	COP 28.000
IN TIGERMILCH UND BANANENCHIPS	
<b>14 KRABBENCOCKTAIL</b>	COP 42.000
IN ROCOTO-SAUCE UND BANANENCHIPS	
<b>15 KRAKEN-CARPACCIO</b>	COP 33.000
BEGLEITET VON OLIVENÖL UND BASILIKUMBLÄTTERN	
<b>16 BRUSCHETTA CAPRESE</b>	COP 25.000
GETROCKNETE TOMATEN, MOZZARELLA-KÄSE, TERIYAKI-SAUCE	
<b>17 HUMMUS-KICHERERBSEN</b>	COP 25.000
BEGLEITET VON FRISCHEM BROT UND SESAMSAMEN	
<b>18 BRUSCHETTA JAMON SERRANO</b>	COP 28.000
BEGLEITET VON GETROCKNETEN TOMATEN, SERRANO-SCHINKEN UND BASILIKUM	
<b>19 GARNELEN IN ROCOTO-SAUCE</b>	COP 30.000
GEBROCHENE GARNELEN IN WÜRZIGER SÜSS-SAUER-SAUCE	

## **SALATE UND SUPPEN**

<b>20 HERBSTSALAT MIT HÜHNCHEN</b>	COP 37.000
BEGLEITET VON EINER MISCHUNG AUS SALAT, HUHN, PARMESAN, WALNÜSSEN UND PASSIONSFRUCHT-VINAIGRETTE	
<b>21 QUINOA-SALAT</b>	COP 33.000
MISCHUNG AUS BUCHSTABEN, TOMATEN, QUINOA, RADIESCHEN, PARMESAN, PAPPY WHITE VINAGRETE	
<b>22 GRIECHISCHER SALAT</b>	COP 31.000
MISCHUNG AUS SALAT, FRISCHEN TOMATEN, CROUTONS, FETA-KÄSE, ZWIEBELN, PASSIONSFRUCHT-VINAIGRETTE	
<b>23 LINSENSUPPE</b>	COP 17.000
BEGLEITET VON WEISSEM REIS	

## **PASTA**

<b>30 MEERESFRÜCHTE PASTA</b>	COP 48.000
MEERESFRÜCHTE, PEREIL	
<b>31 PASTA MIT PESTO</b>	COP 37.000
FRISCHE TOMATEN, PESTO, PARMESANKÄSE	
<b>32 PASTA ALFREDO</b>	COP 37.000
SAUTIERTER BROKKOLI, PILZE, WEISSE SAUCE	
<b>33 PASTA CARBONARA</b>	COP 42.000
WEISSE SAUCE, TORCINETTA, PARMESAN	
<b>34 PASTA BOLOGNESE</b>	COP 40.000
BEGLEITET VON BOLOGNESE-SOSSE, PARMESAN UND	
<b>35 MEERESFRÜCHTE-WOK MIT BANANENCHIPS</b>	COP 48.000
MISCHUNG AUS GEMÜSE IN SOJASAUCE, MEERESFRÜCHTEN, BANANENCHIPS	
<b>36 GEMÜSE-WOK MIT BANANENCHIP</b>	COP 38.000
MISCHUNG AUS GEMÜSE IN SOJASAUCE UND BANANENCHIPS	

## **VEGETARIAN**

<b>40 PASTA MIT GEMÜSE</b>	COP 42.000
IN NEAPOLITANISCHER SAUCE, HAUSGEMACHTEM BROT UND PARMESAN	
<b>41 ÖSTLICHES GEMÜSE</b>	COP 39.000
MISCHUNG AUS GEMÜSE IN SOJASAUCE, PARMESAN, FRANZÖSISCHEN KARTOFFELN	
<b>42 PAPRIKA</b>	COP 38.000
GEFÜLLT MIT GEMÜSE, WEISSEM REIS, HAUSSALAT	
<b>43 VEGETARISCHER SPIESS</b>	COP 30.000
GRÜNE UND GELBE ZUQUINI, PAPRIKA, PILZE, ANANAS	
<b>44 HUMUS MIT AUBERGINE</b>	COP 42.000
BEGLEITET VON FRISCHEM BROT UND SAUTIERTEN AUBERGINEN	

## **FLEISCH UND HUHN**

<b>50 HERRLENDE MIT WEIN</b>	<b>COP 85.000</b>
BEGLEITET VON REINEM ROTWEIN UND GEMÜSESOSSE	
<b>51 POLLO AL CURRY</b>	<b>COP 55.000</b>
MIT CURRY-GEMÜSE, BEGLEITET VON WEISSEM REIS	
<b>52 HÜHNCHEN MAILANDISCH</b>	<b>COP 47.000</b>
IN NEAPOLITANISCHER UND PARMESAN-SAUCE, FRANZÖSISCHE FLÜGELKARTOFFELN	
<b>53 GEGRILLTE HÜHNERBRUST</b>	<b>COP 42.000</b>
BEGLEITET VON HAUSSALAT UND FRENCH WING POTATOES UND CHIMICHURRI	
<b>54 SALZ LOMO</b>	<b>COP 50.000</b>
BEGLEITET VON WEISSEM REIS UND FRENCH WING POTATO	
<b>55 GRILLRIPPEN</b>	<b>COP 48.000</b>
BEGLEITET VON FRANZÖSISCHEN KARTOFFELN UND HAUSSALAT	
<b>56 CHULETA DE TERNERA DEL CHEF (300 g.)</b>	<b>COP 95.000</b>
GEBRATENES KALBSKOTELETT DES KÜCHENCHEFS, GEWÜRZE UND GELBE KARTOFFELN	

## **MEERESFRÜCHTE UND FISCH**

<b>60 HUMMER NAPOLITANISCHER ART</b>	<b>COP 155.000</b>
BEGLEITET VON GEMÜSE IN NEAPOLITANISCHER SOSSE UND PATACONES ODER REIS	
<b>61 MEERESFRÜCHTE-AUFLAUF</b>	<b>COP 60.000</b>
BEGLEITET VON KOKOSNUSSREIS UND PATACONES	
<b>62 FISCH DES TAGES</b>	<b>COP 65.000</b>
BEGLEITET VON KOKOSNUSSREIS UND PATACONES	
<b>63 STEHLEN SIE ES DEM SEEMANN</b>	<b>COP 80.000</b>
BEGLEITET VON MEERESFRÜCHTEMISCHUNG UND KOKOSNUSSREIS	
<b>64 VON DER KOKOSNUSS STEHLEN</b>	<b>COP 65.000</b>
IN KOKOSNUSS-ZITRONENSAUCE, TOMATEN UND KOKOSNUSSREIS	
<b>65 SCHWARZMEEREIS</b>	<b>COP 78.000</b>
REIS MIT TINTE, GARNELEN, GARNELEN UND GLOCKEN	

## **NACHSPEISEN**

<b>70 KÄSEKUCHEN</b>	COP 20.000
IN PASSIONSFRUCHT- ODER ROTFRUCHTSAUCE	
<b>71 BANANENKUCHEN</b>	COP 20.000
BANANENKUCHEN MIT KNUSCHEM BODEN UND WEICHER FÜLLUNG	
<b>72 SCHOKOLADENKUCHEN</b>	COP 20.000
WEICHE SCHICHTEN UND EIN INTENSIVER SCHOKOLADENGESCHMACK	
<b>73 EISBECHER</b>	COP 15.000
BEGLEITET VON SCHOKOLADENWAFFELN UND ERDBEEREN	
<b>74 SCHOKOLADENVULKAN</b>	COP 25.000
BEGLEITET VON EISCREME UND SCHOKOLADENSOSSE	
<b>75 KAROTTENKUCHEN</b>	COP 20.000
HAUSGEMACHTER KAROTTENKUCHEN	
<b>76 ZITRONENKUCHEN</b>	COP 20.000
IN SÜSSEM ZITRONEN-ZIP	

## **SANDWICHES**

<b>80 HÜHNCHENSANDWICH</b>	COP 28.000
IN PESTO-SAUCE, SALAT UND FRISCHEN TOMATEN UND MOZZARELLA-KÄSE	
<b>81 VEGETARISCHES SANDWICH</b>	COP 26.000
GEGRILLTES GEMÜSE MIT SOJASAUCE UND MOZZARELLA-KÄSE UND FRANZÖSISCHEN KARTOFFELN	
<b>82 SCHINKEN-KÄSE-SANDWICH</b>	COP 28.000
BEGLEITET VON FRANZÖSISCHEN KARTOFFELN UND HAUSSOSSE	
<b>83 TAYRONA BURGER</b>	COP 38.000
BEGLEITET VON FRANZÖSISCHEN KARTOFFELN, MOZZARELLA-KÄSE, SPECK UND JALAPENOS	

*Villa Maria Tayrona, ein Kali Hotels*

**GETRÄNK**

GAS WASSER	COP 5.000
MINERALWASSER 1L	COP 7.000
MINERALWASSER 600ML	COP 3.000
TONIC WASSER	COP 5.000
EISKAFFEE	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
FRISCHER SAFT	COP 9.000
QUATRO	COP 5.000

**BEERS**

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

## **WEIN**

### **WEISSWEIN**

<b>WEISSWEIN ROSALEDA SAUVIGNON BLANC (CHILE)</b> ZITRUSNOTEN VON GRAPEFRUIT, ANANAS, MANGO UND SANFTE KRÄUTERNUANCEN	COP 55.000
<b>WEISSWEIN DON SIMÓN SELECCIÓN AIRÉN (ESPANA)</b> FRÖHLICH UND INTENSIV MIT EINEM PROFIL AUS BIRNE, APRIKOSE UND BLUMIGEN NOTEN	COP 68.000
<b>WEISSWEIN SANTA CAROLINA CHARDONNAY (CHILE)</b> INTENSIVE AROMEN TROPISCHER FRÜCHTE WIE MELONE UND MANGO UND ZITRUSGESCHMACK	COP 100.000
<b>WEISSWEIN LAS MORAS SAUVIGNON BLANC (ARGENTINA)</b> INTENSIV NACH ANANAS UND SPARGEL	COP 120.000
<b>WEISSWEIN LAS MORAS CHARDONNAY (ARGENTINA)</b> BLUMIG IN DER NASE, MIT AROMEN VON HONIG UND BUTTER	COP 130.000
<b>WEISSWEIN LAS MORAS BARREL SELECT CHARDONNAY (ARGENTINA)</b> FRUCHTIGE AROMEN VON ANANAS UND APFEL	COP 150.000

### **ROTWEIN**

<b>ROTWEIN ROSALEDA MERLOT (CHILE)</b> GROSSE AROMATISCHE INTENSITÄT, HINWEISE AUF BROMBEEREN UND PFLAUMEN	COP 55.000
<b>ROTWEIN YELLOW TAIL SHIRAZ (AUSTRALIA)</b> HINWEISE AUF BROMBEEREN UND SANFTE VANILLE	COP 105.000
<b>ROTWEIN LAS MORAS MALBEC (ARGENTINA)</b> FRISCHE AROMEN VON ROTEN FRÜCHTEN WIE KIRSCHEN	COP 130.000
<b>ROTWEIN DADA 2 MERLOT (ARGENTINA)</b> SEIN DURCHGANG DURCH FRANZÖSISCHE UND AMERIKANISCHE EICHE VON STARK GERÖSTET	COP 140.000
<b>ROTWEIN 9 LIVES RESERVA CARMENERE (CHILE)</b> SCHWARZE FRÜCHTE ÜBERWIEGEN, WIE BEEREN UND GEWÜRZNOTEN	COP 155.000
<b>ROTWEIN NAVARRO CORREAS PRIVADA (ARGENTINA)</b> MISCHUNG MALBEC CABERNET SAUVIGNON MERLOT. WÜRZIGE AROMEN, REIFE PFLAUMEN	COP 180.000

### **ROSÉWEIN**

<b>ROSÉWEIN MISIONES DE RENGO CABERNET SAUVIGNON (CHILE)</b> FRISCH UND AUSDRUCKSVOLL, MIT AROMEN VON FRÜCHTEN WIE HIMBEERE, KIRSCHEN, ERDBEERE UND KARAMELL.	COP 95.000
--	------------

**SEKT**

SEKT CHANDON EXTRA BRUT (ARGENTINA) GESCHMÄCKER VON PFIRSICH, LIMETTE, JASMIN, ROTEN FRÜCHTEN, ANANAS, BRIOCHE-BROT	COP 135.000
SEKT CHANDON EXTRA BRUT ROSE (ARGENTINA) ERDBEERE, KIRSCHEN, ROTER PFLAUME, GELBER PFIRSICH UND WEIßE BLUMEN	COP 145.000
SEKT PROSECCO PICCINI (ITALIA) ZARTE AROMEN ENTFALTEN SICH IN NOTEN VON WEIßEN FRÜCHTEN UND BLUMEN	COP 170.000
CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT BRUT YELLOW LABEL (FRANCIA) FRUCHTIG (PFIRSICH, MIRABELLE, BIRNE), VANILLE UND GERÖSTET (BRIOCHE)	COP 780.000

**süß**

WEISSWEIN GATO NEGRO SEMI SWEET VARIETAL (CHILE) PFIRSICH UND HONIG IM SÜSSESTEN GATO NEGRO ALLER ZEITEN	COP 90.000
---	------------



## **SPIRITUOSEN UND COCKTAILS**

### **TRADITIONELL**

<b>VILLA MARIA PASION</b> WODKA, MARACUJA, TRIPLE SEC, ZITRONE	COP 40.000
<b>LILA BLUE</b> WODKA, PINA COLADA, TRIPLE BLUE, LIMON	COP 35.000
<b>SELVA FRESH</b> WODKA, MINZE, ZITRONE, ORANGE	COP 35.000
<b>CUBA LIBRE</b> RUM, COCA COLA, ZITRONE	COP 35.000
<b>GIN AND TONIC</b> GIN, LIMON, TONIC	COP 35.000
<b>TOM COLLINS</b> GIN, LIMON, SODA	COP 38.000
<b>CAIPIROSKA</b> WODKA, LIMETTE, ZUCKER	COP 35.000
<b>MOJITO</b> RUM, PFEFFERMINZE, SODA, ZITRONE	COP 35.000
<b>ROMPE OLAS</b> WODKA, WEISSER RUM, ZITRONE, ZUCKER	COP 35.000
<b>VODKA TONIC</b> WODKA, ZITRONE, TONIC	COP 35.000
<b>DAIQUIRI</b> WEISSER RUM, ZITRONE, ERDBEEREN, ZUCKER	COP 35.000
<b>MARGARITA</b> TEQUILA, TRIPLE SEC, LIMON	COP 35.000
<b>TIBURON AZUL</b> ANEJO RUM, PINA, BLAUER CURACAO, ZUCKER	COP 50.000
<b>PINA COLADA</b> KOKO, RUM, PINA	COP 40.000

## **KOKOSNUSSSPEZIALITÄTEN**

<b>COCO LOCO</b>	COP 50.000
RUM, WODKA, BRANDY, TEQUILA, GIN, KOKOSNUSSWASSER	
<b>MOJITO DE COCO</b>	COP 35.000
RUM, GUTES GRAS, KOKOSMILCH, ZITRONE	
<b>COCO COLADA</b>	COP 35.000
KOKOSNUSS-SMOOTHIES MIT RUM	
<b>COCO GIN TONIC</b>	COP 35.000
GIN, KOKOSMILCH, TONIC, ORANGE	
<b>MAGARITA DE COCO</b>	COP 40.000
TEQUILA, KOKOSMILCH, ZITRONE	
<b>SAOCO CUBANO</b>	COP 35.000
RUM, KOKOSNUSSWASSER, KOKOSNUSSSIRUP, ZITRONE	

## **LIKÖRE**

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

## **FRÜHSTÜCKSOPTIONEN**

### **101 HÜHNERSUPPE**

HÜHNERBRÜHE, HAUSGEMACHTES AREPA

### **102 AMERIKANISCH**

EIER (NACH WAHL), HAUSGEMACHTES AREPA, HAUSGEMACHTES BROT UND BACON

### **103 WAFFLES VILLA MARIA**

WAFFELN CAPRESE MIT SPIEGELEI, TOMATEN UND BASILIKUM

### **104 CAYEYE VILLA MARIA**

GRÜNE BANANE PUR MIT TOMATEN, ZWIEBELN, COSTEÑO-KÄSE

### **105 TAYRONA-OMELETTE**

NACH WAHL BEGLEITET VON GEGRILLTEM GEMÜSE UND HAUSGEMACHTEM AREPA ODER BROT

### **106 GRANOLA NATÜRLICH**

BEGLEITET VON BANANEN- UND ERDBEERMILCH

### **107 EI AREPA**

AREPA, DIE EIN GANZES GEKOCHTES EI MIT HAUSGEMACHTER SOÙE UND MOLKENERZEUGNIS EINHÜLLT

### **108 PANCAKE**

PFANNKUCHEN, MARMELADE, HONIG ODER NUTELLA

## **ZUSÄTZLICHES**

90 NATÜRLICHER SAFT	COP 9.000
91 EI-AREPA	COP 7.000
92 ZUSÄTZLICHES KOMPLETTES FRÜHSTÜCK	COP 22.000
93 ZUSÄTZLICHES CAYEYE	COP 15.000
94 SCHOKOLADE IN WASSER ODER MILCH	COP 6.000
95 KOLUMBISCHES AREPA	COP 7.000
96 ZUSÄTZLICHES EI	COP 5.000
97 ZUSÄTZLICHER PFANNKUCHEN	COP 15.000
98 HÜHNERBRÜHE UND AREPA	COP 18.000
99 ZUSÄTZLICHE PFANNE	COP 5.000
910 ZUSÄTZLICHE KOSTEN KÄSE	COP 7.000
911 ZUSÄTZLICHE PORTION FRÜCHTE	COP 8.000
912 GRANOLA PORTION	COP 8.000