

HORARIO DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

RESTAURANTE PRINCIPAL

DESAYUNO: 7:00 AM - 10:00 AM

ENTRADAS Y SANDWICHES: 11:00 AM - 2:00 PM

MENÚ COMPLETO: 2:00 PM - 9:30 PM

BAR DE LA PISCINA

ENTRADAS Y SANDWICHES: 11:00 AM - 6:00 PM

SERVICIO EN HABITACIÓN: 11:00 AM - 7:00 PM (CON UN CARGO ADICIONAL DE 70.000 COP)

FOR YOUR LANGUAGE PLEASE VISIT:
FÜR IHRE SPRACHE BESUCHEN SIE BITTE:
POUR VOTRE LANGUE, VEUILLEZ VISITER:



ENTRADAS

10 PATACONES TAYRONA ACOMPANADO DE SUERO Y PICANTE DE LA CASA	COP 14.000
11 EMPANADAS MIXTAS CARNE, QUESO COSTENO	COP 16.000
12 CEVICHE DE PESCADO EN LECHE DE TIGRE Y CHIPS DE PLATANO	COP 40.000
13 CEVICHE VEGETARIANO DE MANGO Y PINA EN LECHE DE TIGRE Y CHIPS DE PLATANO	COP 28.000
14 COCKTAIL DE CAMARONES EN SALSA ROCOTO Y CHIPS DE PLATANO	COP 42.000
15 CARPACCIO DE PULPO ACOMPANADO DE ACEITE DE OLIVA Y HOJAS DE BASIL	COP 33.000
16 BRUSCHETTA CAPRESE TOMATE SECOS, QUESO MOZZARELLA, SALSA TERIYAKI	COP 25.000
17 HUMMUS DE GARBANZOS ACOMPANADO DE PAN FRESCO Y SEMILLAS DE AJONJOLI	COP 25.000
18 BRUSCHETTA JAMON SERRANO ACOMPANADO DE TOMATES SECOS, JAMON SERRANO Y ALBAHACA	COP 28.000
19 LANGOSTINOS EN SALSA ROCOTO LANGOSTINOS APANADOS EN SALSA AGRIDULCE PICANTE	COP 30.000

ENSALADAS Y SOPAS

20 ENSALADA DE OTONO CON POLLO ACOMPANADA DE MIX DE LECHUGAS, POLLO, PARMESANO, NUECES Y VINAGRETA DE MARACUYA	COP 37.000
21 ENSALADA DE QUINOA MIX DE LECHUGAS, TOMATES, QUINUA, RABANOS, PARMESANO, VINAGRETA DE MARACUYA	COP 33.000
22 ENSALADA GRIECA MIX DE LECHUGAS, TOMATES FRESCOS, CRUTONES, QUESO FETA, CEBOLLA, VINAGRETA DE MARACUYA	COP 31.000
23 SOPA DE LENTEJAS ACOMPANADO DE ARROZ BLANCO	COP 17.000

FOR YOUR LANGUAGE PLEASE VISIT:
FÜR IHRE SPRACHE BESUCHEN SIE BITTE:
POUR VOTRE LANGUE, VEUILLEZ VISITER:



PASTAS

30 PASTA DE MARISCOS MARISCOS, AJO, PEREIL	COP 48.000
31 PASTA AL PESTO TOMATES FRESCO, PESTO, QUESO PARMESANO	COP 37.000
32 PASTA ALFREDO BROCOLIS SALTEADOS, CHAMPINONES, SALSA BLANCA	COP 37.000
33 PASTA CARBONARA SALSA BLANCA, TORCINETA, PARMESANO	COP 42.000
34 PASTA BOLONESA ACOMPANADO DE SALSA BOLOGNESA, PARMESANO	COP 40.000
35 WOK DE MARISCOS CON CHIPS DE PLATANO MIX DE VEGETALES EN SALSA SOJA, MARISCOS, CHIPS DE PLÁTANO	COP 48.000
36 WOK DE VEGETALES CON CHIP DE PLATANO MIX DE VEGETALES SALTEADOS EN SALSA DE SOJA Y CHIPS DE PLATANO	COP 38.000

VEGETARIANOS

40 PASTA CON VERDURAS EN SALSA NAPOLITANA, PAN DE LA CASA Y PARMESANO	COP 42.000
41 VEGETALES ORIENTALES MIX DE VEGETALES SALTEADOS EN SALSA DE SOJA, PARMESANO, PAPAS FRANCESAS	COP 39.000
42 PIMIENTOS MORRONES RELLENOS DE VEGETALES, ARROZ BLANCO, ENSALADA DE LA CASA	COP 38.000
43 BROCHETA VEGETARIANA ZUQUINI VERDE Y AMARILLO, PIMIENTOS, CHAMPINONES, PINA	COP 30.000
44 HUMUS CON BERENJENAS ACOMPANADO DE PAN FRESCO, BERENJENAS SALTEADAS	COP 42.000

FOR YOUR LANGUAGE PLEASE VISIT:
FÜR IHRE SPRACHE BESUCHEN SIE BITTE:
POUR VOTRE LANGUE, VEUILLEZ VISITER:



CARNES Y POLLO

50 LOMO AL VINO ACOMPANADO DE PURE EN SALSA DE VINO TINTO Y VEGETALES	COP 85.000
51 POLLO AL CURRY CON VEGETALES AL CURRY, ACOMPANADO DE ARROZ BLANCO	COP 55.000
52 MILANESA DE POLLO EN SALSA NAPOLITANA Y PARMESANO, PAPAS ALA FRANCESA	COP 47.000
53 PECHUGA A LA PLANCHA ACOMPANADO DE ENSALADA DE LA CASA Y PAPAS ALA FRANCESA Y CHIMICHURRI	COP 42.000
54 LOMO SALTADO ACOMPANADO DE ARROZ BLANCO, PAPA ALA FRANCESA	COP 50.000
55 COSTILLAS AL BARBEQUE ACOMPANADO DE PAPAS ALA FRANCESA, ENSALADA DE LA CASA	COP 48.000
56 CHULETA DE TERNERA DEL CHEF (300 g.) CHULETA DE TERNERA A LA PARRILLA DEL CHEF, ESPECIAS Y PAPAS AMARILLAS	COP 95.000

PESCADOS Y MARISCOS

60 LANGOSTA A LA NAPOLITANA ACOMPANADO DE VEGETALES EN SALSA NAPOLITANA Y PATACONES O ARROZ	COP 155.000
61 CAZUELA DE MARISCOS ACOMPANADO DE ARROZ DE COCO Y PATACONES	COP 60.000
62 PESCADO DEL DIA ACOMPANADO DE ARROZ DE COCO Y PATACONES	COP 65.000
63 ROBALO A LA MARINERA ACOMPANADO DE MIX DE MARISCO, ARROZ DE COCO	COP 80.000
64 ROBALO AL COCO EN SALSA DE COCO Y LIMON, TOMATES Y ARROZ DE COCO	COP 65.000
65 ARROZ DE MAR NEGRO ARROZ CON TINTA DE CALAMAR, LANGOSTINOS, CAMARONES Y MORRONES	COP 78.000

FOR YOUR LANGUAGE PLEASE VISIT:
FÜR IHRE SPRACHE BESUCHEN SIE BITTE:
POUR VOTRE LANGUE, VEUILLEZ VISITER:



POSTRES

70 CHEESECAKE EN SALSA DE MARACUYA O FRUTOS ROJOS	COP 20.000
71 TARTA DE BANANO TARTA DE PLATANO CON UNA BASE CRUJIENTE Y UN RELLENO SUAVE	COP 20.000
72 TARTA DE CHOCOLATE CAPAS SUAVES Y UN INTENSO SABOR A CHOCOLATE	COP 20.000
73 COPA DE HELADO ACOMPANADO DE BARQUILLOS DE CHOCOLATE Y FRESAS	COP 15.000
74 VOLCAN DE CHOCOLATE ACOMPANADO DE HELADO Y SALSA DE CHOCOLATE	COP 25.000
75 TARTA DE ZANAHORIA TARTA DE ZANAHORIA CASERA	COP 20.000
76 PIE DE LIMON EN RAYADURA DE LIMON DULCE	COP 20.000

SANDWICHES

80 SANDWICH POLLO EN SALSA DE PESTO LECHUGA Y TOMATES FRESCOS Y QUESO MOZZARELLA	COP 28.000
81 SANDWICH VEGETARIANO VEGETALES A LA PARRILLA CON SALSAS SOJA Y QUESO MOZZARELLA Y PAPAS FRANCESAS	COP 26.000
82 SANDWICH JAMON Y QUESO ACOMPANADO DE PAPAS ALA FRANCESA Y SALSA DE LA CASA	COP 28.000
83 HAMBURGUESA TAYRONA ACOMPANADO DE PAPAS ALA FRANCESA QUESO MOZZARELLA TOCINETA Y JALAPENOS	COP 38.000



Villa Maria Tayrona, a Kali Hotel

BEBIDAS

AGUA CON GAS	COP 5.000
AGUA NATURAL 1L	COP 7.000
AGUA NATURAL 600ML	COP 3.000
AGUA TONICA	COP 5.000
CAFE HELADO	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 CON SODA	COP 7.000
SODA	COP 5.000
SPRITE	COP 5.000
JUGO NATURAL	COP 9.000
QUATRO	COP 5.000

CERVEZAS

AGUILA LIGHT	COP 7.000
AGUILA NORMAL	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

FOR YOUR LANGUAGE PLEASE VISIT:
FÜR IHRE SPRACHE BESUCHEN SIE BITTE:
POUR VOTRE LANGUE, VEUILLEZ VISITER:



VINO

BLANCO

VINO BLANCO ROSALEDA SAUVIGNON BLANC (CHILE) NOTAS CÍTRICAS DE POMELO, PIÑA, MANGO Y SUAVES DEJOS HERBALES	COP 55.000
VINO BLANCO DON SIMÓN SELECCIÓN AIRÉN (ESPANA) JOVIAL E INTENSA CON UN PERFIL DE PERA, ALBARICOQUE Y NOTAS FLORALES	COP 68.000
VINO BLANCO SANTA CAROLINA CHARDONNAY (CHILE) AROMAS INTENSOS DE FRUTOS TROPICALES COMO MELÓN Y MANGO Y SABORES CÍTRICOS	COP 100.000
VINO BLANCO LAS MORAS SAUVIGNON BLANC (ARGENTINA) INTENSO A PIÑA Y ESPÁRRAGO	COP 120.000
VINO BLANCO LAS MORAS CHARDONNAY (ARGENTINA) FLORAL EN LA NARIZ, CON AROMAS A MIEL Y MANTECA	COP 130.000
VINO BLANCO LAS MORAS BARREL SELECT CHARDONNAY (ARGENTINA) AROMAS FRUTADOS A ANANÁ Y MANZANA	COP 150.000

ROJO

VINO TINTO ROSALEDA MERLOT (CHILE) GRAN INTENSIDAD AROMÁTICA, DESTACAN NOTAS DE MORAS Y CIRUELAS	COP 55.000
VINO TINTO YELLOW TAIL SHIRAZ (AUSTRALIA) TOQUES A MORAS Y VAINILLA SUAVE	COP 105.000
VINO TINTO LAS MORAS MALBEC (ARGENTINA) FRESCOS AROMAS A FRUTAS ROJAS COMO CEREZAS	COP 130.000
VINO TINTO DADA 2 MERLOT (ARGENTINA) SU PASO POR ROBLE FRANCÉS Y AMERICANO DE TOSTADO FUERTE	COP 140.000
VINO TINTO 9 LIVES RESERVA CARMENERE (CHILE) PREDOMINA LA FRUTA NEGRA, COMO BERRIES Y NOTAS ESPECIADAS	COP 155.000
VINO TINTO NAVARRO CORREAS PRIVADA (ARGENTINA) BLEND MALBEC CABERNET SAUVIGNON MERLOT. AROMAS ESPECIADOS, CIRUELAS MADURAS	COP 180.000

ROSE

VINO ROSE MISIONES DE RENGO CABERNET SAUVIGNON (CHILE) FRESCO Y EXPRESIVO, CON AROMAS DE FRUTOS ROJOS COMO FRAMBUESA, CEREZA, FRESA Y CAMELO	COP 95.000
---	------------

FOR YOUR LANGUAGE PLEASE VISIT:
FÜR IHRE SPRACHE BESUCHEN SIE BITTE:
POUR VOTRE LANGUE, VEUILLEZ VISITER:



Villa Maria Tayrona, a Kali Hotel

ESPUMOSO

VINO ESPUMOSO CHANDON EXTRA BRUT (ARGENTINA) TIENE SABORES DE DURAZNO, LIMA, JAZMÍN, FRUTOS ROJOS, PIÑA, PAN BRIOCHE	COP 135.000
VINO ESPUMOSO CHANDON EXTRA BRUT ROSE (ARGENTINA) FRUTILLA, CEREZA, CIRUELA ROJA, DURAZNO AMARILLO Y FLORES BLANCAS	COP 145.000
VINO ESPUMOSO PROSECCO PICCINI (ITALIA) AROMAS DELICADOS, QUE SE DESPLIEGAN EN NOTAS DE FRUTAS BLANCAS Y FLORES	COP 170.000
CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT BRUT YELLOW LABEL (FRANCIA) AFRUTADO (MELOCOTÓN, MIRABEL, PERA), VAINILLA Y TOSTADO (BRIOCHE)	COP 780.000

SEMIDULCE

VINO BLANCO GATO NEGRO SEMI SWEET VARIETAL (CHILE) DURAZNO Y MIEL EN EL GATO NEGRO MÁS DULCE DE TODOS	COP 90.000
--	------------

FOR YOUR LANGUAGE PLEASE VISIT:
FÜR IHRE SPRACHE BESUCHEN SIE BITTE:
POUR VOTRE LANGUE, VEUILLEZ VISITER:



LICORES Y COCTELES

COCTELES TRADICIONALES

VILLA MARIA PASION VODKA, MARACUJA, TRIPLE SEC, LIMON	COP 40.000
LILA BLUE VODKA, PINA COLADA, TRIPLE BLUE, LIMON	COP 35.000
SELVA FRESH VODKA, LICOR DE MENTA, LIMON, NARANJA	COP 35.000
CUBA LIBRE RON, COCA COLA, LIMON	COP 35.000
GIN AND TONIC GIN, LIMON, TONIC	COP 35.000
TOM COLLINS GIN, LIMON, SODA	COP 38.000
CAIPIROSKA VODKA, LIMA, AZUCAR	COP 35.000
MOJITO RON, HIERBABUENA, SODA, LIMON	COP 35.000
ROMPEOLAS VODKA, RON BLANCO, LIMON, AZUCAR	COP 35.000
VODKA TONIC VODKA, LIMON, TONICA	COP 35.000
DAIQUIRI RON BLANCO, LIMON, FRESAS, AZUCAR	COP 35.000
MARGARITA TEQUILA, TRIPLE SEC, LIMON	COP 35.000
TIBURON AZUL RON ANEJO, PINA, CURACAO AZUL, AZUCAR	COP 50.000
PINA COLADA PINA, COCO, RON, YERBABUENA	COP 40.000

FOR YOUR LANGUAGE PLEASE VISIT:
FÜR IHRE SPRACHE BESUCHEN SIE BITTE:
POUR VOTRE LANGUE, VEUILLEZ VISITER:



ESPECIALIDADES DE COCO

COCO LOCO RON, VODKA, BRANDY, TEQUILA, GINEBRA, AGUA DE COCO	COP 50.000
MOJITO DE COCO RON, HIERBA BUENA, LECHE DE COCO, LIMON	COP 35.000
COCO COLADA SMOOTHIES DE COCO CON RON	COP 35.000
COCO GIN TONIC GINEBRA, LECHE DE COCO, TONICA, NARANJA	COP 35.000
MARGARITA DE COCO TEQUILA, LECHE DE COCO, LIMON	COP 40.000
SAOCO CUBANO RON, AGUA DE COCO, SYRUP DE COCO, LIMON	COP 35.000

LICORES

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
AGUARDIENTE ANTIOQUENO	SHOT COP 15.000 - BOTTLE COP 124.200
BUCHANANS TWO SOULS 12 ANOS WHISKY	SHOT COP 35.000 - BOTTLE COP 437.000

FOR YOUR LANGUAGE PLEASE VISIT:
FÜR IHRE SPRACHE BESUCHEN SIE BITTE:
POUR VOTRE LANGUE, VEUILLEZ VISITER:



DESAYUNOS

101 CALDO DE POLLO

CALDO DE POLLO, AREPA CASERA

102 AMERICANO

HUEVOS (AL GUSTO), AREPA CASERA, PAN DE LA CASA, TOCINETA

103 WAFFLES VILLA MARIA

WAFFLES CAPRES CON HUEVOS FRITOS, TOMATES Y ALBAHACA

104 CAYEYE VILLA MARIA

PURE DE BANANO VERDE CON TOMATE, CEBOLLA QUESO COSTEÑO

105 OMELETTE TAYRONA

AL GUSTO ACOMPAÑADO DE VEGETALES A LA PLANCHA Y AREPA CASERA O PAN

106 GRANOLA NATURAL

ACOMPAÑADA DE LECHE BANANO Y FRESA

107 AREPA DE HUEVO

AREPA ENVOLVIENDO UN HUEVO ENTERO COCIDO CON SALSA CASERA Y SUERO

108 PANCAKE

CON MIEL, MARMELADA O NUTELLA

ADICIONALES

90 JUGO NATURAL	COP 9.000
91 AREPA DE HUEVO	COP 7.000
92 DESAYUNO ADICIONAL COMPLETO	COP 22.000
93 CAYEYE ADICIONAL	COP 15.000
94 CHOCOLATE EN AGUA O LECHE	COP 6.000
95 AREPA COLOMBIANA	COP 7.000
96 HUEVO ADICIONAL	COP 5.000
97 PANCAKE ADICIONAL	COP 15.000
98 CALDO DE POLLO Y AREPA	COP 18.000
99 PAN ADICIONAL	COP 5.000
910 QUESO COSTENO ADICIONAL	COP 7.000
911 PORCION FRUTAS ADICIONAL	COP 8.000
912 GRANOLA ADICIONAL	COP 8.000

FOR YOUR LANGUAGE PLEASE VISIT:
FÜR IHRE SPRACHE BESUCHEN SIE BITTE:
POUR VOTRE LANGUE, VEUILLEZ VISITER:

