



DESAYUNOS

AITÉ

Patacón con huevos revueltos, aguacate, hogao criollo y suero costeño.

Patacón with scrambled eggs, avocado, hogao (Colombian creole sauce), and sour cream

(Lunes, miercoles, viernes y domingo)

COSTEÑO

Arepa e' huevo, queso costeño asado, tomate del huerto y pesto

Arepa de huevo (fried egg-filled arepa), grilled costeño cheese, garden tomatoes, and pesto.

(Martes, jueves y sábado)

GUAJIRO

Arepa de queso fundido o choclo dulce y huevos al gusto
Arepa with melted cheese or sweet corn and eggs to taste

ARCO IRIS

BY @LOADUQUE

Arepas veganas de zanahoria, remolacha y espinaca, acompañados de babaganoush y vegetales salteados
Vegan arepas with carrot, beetroot, and spinach, served with babaganoush and sautéed vegetables

CLÁSICOS

Pancakes con banano, jarabe de frutas y miel de la Sierra.

Tostadas francesas con jamón y queso.

Panes de la casa con huevos al gusto, mantequilla y mermelada casera.

Selection of pancakes with banana, fruit syrup, and Sierra honey or French toast with ham and cheese or House-made bread with eggs to taste, butter, and homemade jam.

Todos nuestros desayunos se sirven con fruta fresca de temporada, elección de café de la Sierra, té o chocolate y jugo natural. Además de cereal, granola y variedad de yogurt y leches disponibles en la barra.

All our breakfasts are served with seasonal fresh fruit, a choice of Sierra coffee, tea, or hot chocolate, and natural juice. Additionally, cereal, granola, and a variety of yogurt and milk options are available at the bar.



VALOR PARA NO
HUESPEDES
\$38.000

PRECIO INCLUYE 8% DE
IMPUESTO AL CONSUMO





Entrada y Ensaladas

Ceviche mixto tropical \$ 55.000

Mix de mariscos y pescado en leche de tigre de suero costeño con lulo, coco y mango



Ceviche mango y coco \$ 30.000

A base de leche de tigre citrica de alga nori con coco y mango



Caprese costeña \$ 30.000

Tomate de la huerta, queso costeño a la brasa, albahaca fresca y pesto.



Tabule de quinua \$ 30.000

Ensalada a base de quinua, tomate, perejil, cebolla, pepino y fruta de la estación

Adición de camarón \$15.000

Caesar \$ 40.000

Mix de lechugas organicas, queso costeño acompañado de pollo, róablo o camarón



Falafel y hummus \$ 32.000

Croquetas de vegetales y hummus de garbanzo y sésamo

Del Kiosko

Aité burger \$ 40.000

Carne de res, queso mozzarella, cebolla caramelizada, lechuga y tomate con papa rústica

Jaiba burger \$ 42.000

Cangrejo de cienaga servido con ensalada coleslaw acompañado de suero costeño y yuca frita



Quinua burger \$ 36.000

Hamburguesa de quinua con guacamole, lechuga y tomate acompañado de papa rústica

Pastas



Ravioles de berenjena \$ 38.000

Hechos en casa, con salsa de tomate rostizados, blanca o pesto

Pasta marinera \$ 65.000

Fetuccine o penne en salsa napolitana con mix de mariscos salteados en vino blanco

Pasta con pollo \$ 40.000

Fetuccine o penne en salsa de su elección; napolitana, pesto o blanca y pollo parrillado

Pescados y Mariscos

Filete "pesca del día" \$ 60.000

Filete de pescado en hoja de plátano, acompañado de ensalada, puré de papa y chimichurri de la casa

Encocado de mariscos \$ 65.000

Mix de mariscos y pescado cocidos en bisque sobre arroz de coco y vegetales con pico de gallo de mango

Langostinos salteados \$ 62.000

Preparados a su elección; al ajillo, en salsa de corozo o tamarindo, acompañado de vegetales y puré de papa

Pescado al sartén \$ 62.000

Filete de pescado a la plancha servido sobre cama de arroz cremoso de camarón y vegetales

Cazuela Guajira \$ 65.000

Sopa a base de fondo de mariscos y leche de tigre, servido con mariscos y pescado, acompañado de arroz de coco y aguacate

Sopa Papa Viejo \$ 48.000

Receta del abuelo a base de pescado, camaron, vino blanco y queso parmesano. Servido con arroz blanco

Timbal de Mariscos \$ 65.000

Salsa cremosa de mariscos a base de bisque, leche de coco y brandy. Acompañado de arroz blanco

Bowl de camarones en costra \$ 48.000

Camarones en costra de coco, servido con arroz blanco, chips de plátano y mix de verdes con mango

Langosta de la Alta Guajira (según peso)

De pesca artesanal, preparada a eleccion del cliente, servida con arroz de coco y ensalada de casa.

Principales

Posta negra \$ 56.000

Punta de anca de maceración de un día y cocción de largas horas, acompañado de arroz de coco y ensalada



Caldoso de vegetales \$ 38.000

Vegetales salteados, acompañado de arroz de coco, hogao criollo, platanitos maduros, aguacate y falafel

Lomo en costra de especias \$ 58.000

Lomo fino término a su elección, acompañado de puré de papas o papas rústicas y ensalada

Pollo y champiñones \$ 45.000

Pechuga de pollo asada, acompañado de puré de papas o papas rústicas y ensalada

PRECIOS INCLUYEN 8% DE IMPUESTO AL CONSUMO



Starters and Salads

Tropical mixed ceviche \$ 55.000

Mix of seafood and fish in tiger milk with coastal whey, lulo, coconut and mango



Mango and coconut ceviche \$ 30.000

Based on citrus tiger milk made from nori seaweed with coconut and mango



Coastal caprese \$ 30.000

Garden tomato, grilled coastal cheese, fresh basil and pesto



Quinoa tabbouleh \$ 30.000

Salad made with quinoa, tomato, parsley, onion, cucumber and seasonal fruit.

Additional Shrimp \$15.000

Caesar \$ 40.000

Mix of organic lettuce, coastal cheese accompanied by chicken, sea bass or shrimp



Falafel y hummus \$ 32.000

Vegetable croquettes with chickpea and sesame hummus

From the Kiosk

Aité burger \$ 40.000

Beef, mozzarella cheese, caramelized onion, lettuce and tomato with rustic potato

Crab burger \$ 42.000

Swamp crab served with coleslaw salad accompanied by coastal whey and fried yuca



Quinoa burger \$ 36.000

Quinoa burger with guacamole, lettuce and tomato accompanied by rustic potatoes

Pastas



Eggplant ravioli \$ 38.000

Homemade, with roasted tomato sauce, white or pesto

Seafood pasta \$ 65.000

Fettuccine or penne in neapolitan sauce with a mix of seafood sautéed in white wine

Pasta with chicken \$ 40.000

Fettuccine or penne in sauce of your choice; neapolitan, pesto or white and grilled chicken

Fish and Seafood

"Catch of the day" fillet \$ 60.000

Fish fillet in banana leaf, accompanied by salad, mashed potatoes and house chimichurri

Shellfish encocado \$ 65.000

Mix of seafood and fish cooked in bisque on coconut rice and vegetables with mango pico de gallo

Sautéed prawns \$ 62.000

Prepared to your liking; with garlic, in corozo or tamarind sauce, accompanied by vegetables and mashed potatoes

Pan-fried fish \$ 62.000

Grilled fish fillet served on a bed of creamy shrimp and vegetable rice

Guajira casserole \$ 65.000

Soup made with seafood and tiger's milk, served with seafood and fish, accompanied by coconut rice and avocado

Old grandpa soup \$ 48.000

Grandpa's recipe based on fish, shrimp, white wine and parmesan cheese. Served with white rice

Seafood Timbale \$ 65.000

Creamy bisque-based seafood sauce, coconut milk, brandy. Accompanied by white rice and fried yuca.

Shrimp bowl in crust \$ 48.000

Shrimp in coconut crust, served with white rice, plantain chips and mixed greens with mango

Lobster from Alta Guajira (by weight)

From artisanal fishing, prepared according to the client's choice, served with coconut rice and salad.

Main Course

Posta negra \$ 56.000

Haunch tip marinated for one day and cooked for long hours, accompanied by coconut rice and salad



Vegetable broth \$ 38.000

Sautéed vegetables, accompanied by coconut rice, hogao criollo, ripe plantains, avocado and falafel

Steak in a spice crust \$ 58.000

Fine sirloin steak of your choice, accompanied by mashed potatoes or rustic potatoes and salad

Chicken and mushrooms \$ 45.000

Grilled chicken breast, accompanied by mashed potatoes or rustic potatoes and salad

PRICES INCLUDE 8% CONSUMPTION TAX