

Entrada y Ensaladas

Ceviche mixto tropical	\$ 58.000
Mix de mariscos y pescado en leche de tigre de suero costeño con lulo, coco y mango	
Ceviche guajiro	\$ 48.000
Róbalo fresco en leche de tigre y chips de plátano	
Tiradito de Robalo	\$38.000
Finas láminas de róbalo fresco, cortadas al momento y marinadas suavemente en una leche de tigre cítrica.	
Capresse costeña	\$ 32.000
Tomate de la huerta, queso costeño asado, albahaca fresca y pesto	
Coctel flamingo	\$ 48.000
Típico playero con camarones en salsa rosada y limón.	
Mini empanadas Dibulleras	\$ 25.000
Rellenas de salpicón de pescado servidas con guacamole.	
Fritas de maduro	\$ 21.000
Croquetas rellenas de queso costeño y crema de aguacate.	
Lunas de cayeye	\$ 21.000
Croquetas de guineo verde servido con guasacaca guajira.	
Porción de patacones	\$ 24.000
Plátano verde, servido con suero costeño y hogao criollo.	

Pastas

Ravioles de berenjena	\$ 42.000
Hechos en casa, con salsa de tomate rostizado, blanca o pesto	
Pasta marinera	\$ 68.000
Fetuccine o fusilli con mariscos salteados en vino blanco en salsa pomodoro y bisque en vino blanco	
Pasta con pollo	\$ 42.000
Fetuccine o fusilli al pomodoro, pesto organico o salsa blanca	

Del Kiosko

AITÉ burger	\$ 48.000
Carne de res, cebolla caramelizada, alioli de la casa, pepinillos encurtidos, con papa rústica.	
Quinoa burger	\$ 45.000
Hamburguesa de quinoa con guacamole, lechuga y tomate acompañado de papa rústica	
Sandwich posta negra	\$ 45.000
Receta caribeña de punta de anca de cocción lenta, queso mozzarella y papas rústicas.	

Principales

Posta negra	\$ 60.000
Punta de anca con maceración de un día y cocción lenta, acompañado de arroz de coco y ensalada	
Churrasco de Res	\$ 63.000
Corte de res acompañado de puré de papas o papas rústicas y ensalada	
Lomo saltado	\$ 55.000
Lomo de res al wok con cebolla y tomate al estilo peruano y papas rusticas.	
Ceviche Siki	\$ 55.000
Róbalo fresco en leche de tigre, camarones, piña y aguacate.	
Langostino suchiimma	\$ 65.000
Langostino en costra de coco y chutney de frutas tropicales.	
Chicharrón del puerto	\$ 72.000
Mix de mariscos y pescado empanizados servido sobre bastones de yuca frita y pico e' gallo de mango.	
Pesca de anzuelo	\$ 77.000
Pescado entero frito al estilo playero con arroz de coco, patacon y ensalada	
Arroz de camarones	\$ 58.000
Clasica preparación estilo caribeño con cebollin, pimenton y bisque	
Filete "pesca del día"	\$ 63.000
Filete de róbalo en hoja, acompañado de ensalada, puré de papa y chimichurri de coco	
Encocado de mariscos	\$ 70.000
Mix de mariscos y pescado cocidos en bisque sobre arroz de coco y vegetales con pico 'e gallo de mango	
Langostinos salteados	\$ 68.000
Preparados a su elección; al ajillo, en salsa de corozo o tamarindo, acompañado de vegetales y puré	
Cazuela Guajira	\$ 72.000
Sopa a base de fumet, leche de coco y bisque, servida con mariscos, pescado y acompañada de arroz de coco y aguacate	
Timbal de Mariscos	\$ 68.000
Salsa cremosa de mariscos a base de hogao, leche de coco y brandy, acompañado de arroz blanco y aguacate	
Langosta de la Alta Guajira (según peso)	P \$ 160.000 M \$ 200.000 G \$ 230.000
De pesca artesanal, preparada a elección del cliente, servida con arroz de coco y ensalada de casa	
Pollo y champiñones	\$ 48.000
Pechuga de pollo en salsa blanca de hongos, acompañada de puré de papas o papas rústicas y ensalada	
Milanesa Sureña	\$ 45.000
Milanesa de pollo apanada servida con papas rusticas y vegetales al wok.	

AITE

COCTEL AITE Piña, limón, tequila, aperol y ginger	\$48.000
GIN TROPICAL Especialidad caribeña con corozo y carambolo	\$42.000
MOJITO PASIÓN Ron, maracuyá, limón y hierbabuena.	\$40.000
MARGARITA MANGO Tequila, triple sec y mango	\$45.000
COCO LOCO Ron, vodka, tequila, leche de coco	\$55.000

COCTELES

PIÑA COLADA Ron añejo, leche de coco y pulpa de piña	\$42.000
MARGARITA TAMARINDO Tequila, tamarindo y sal de Manaure	\$42.000
TOM COLLINS Ginebra, limón y ginger	\$40.000
TINTO DE VERANO Vino tinto, limón y ginger	\$43.000
MOJITO CLASICO Ron, soda, limón y hierbabuena	\$40.000
GIN TONIC Gin, agua tónica y limón	\$38.000
MARGARITA BLUE Tequila, triple sec blue, limón y sal de Manaure	\$42.000
MARACUYA SOUR Gin, maracuyá, limón, amargo de angostura	\$45.000
CHILCANO DE PISCO Pisco, ginger ale, limón, amargo de angostura	\$47.000
PISCO SOUR Pisco, clara de huevo, limón, amargo de angostura	\$42.000
CARAJILLO. Licor 43 y café	\$48.000

CERVEZAS / BEERS

CLUB COLOMBIA	\$ 16.000
CUSQUEÑA	\$ 16.000
COSTEÑITA	\$ 10.000
AGUILA LIGHT	\$ 14.000
AGUILA	\$ 14.000
CORONA	\$ 18.000
CORONITA	\$ 18.000
STELLA ARTOIS	\$ 12.000

LICORES / LIQUORS

RON	T. SIMPLE
Zacapa 23 años	\$38.000
Zacapa Ambar 12 años	\$28.000
Viejo de Caldas	\$18.000
AGUARDIENTE	
Asawaa	\$17.000
Antioqueño	\$15.000
TEQUILA	
1800 Reposado	\$33.000
Jose Cuervo Reposado	\$22.000
VODKA	
Absolut	\$20.000
GIN	
Tanqueray	\$30.000
Gordons	\$20.000
WHISKY	
Old Pard	\$35.000
Baileys	\$20.000
Buchanna	\$37.000

VINOS

<i>Trapiche Torrontés, Argentina</i>	\$130.000
<i>Las Moras Chardonnay, Argentina</i>	\$130.000
<i>Las Moras Sauvignon Blanc, Argentina</i>	\$150.000

BEBIDAS SUAVES / SOFT DRINKS

PIÑA COLADA VIRGEN. Leche de coco y jugo de piña.	\$ 25.000
SODAS ARTESANALES Gaseosas artesanales de tamarindo, corozo o maracuyá	\$ 16.000
PATILLAZO Refresco de sandía, zumo de limón y hielo	\$ 16.000
JUGO DE FRUTA EN AGUA	\$ 12.000
JUGO DE FRUTA EN LECHE	\$ 15.000
AGUA SIN GAS	\$ 9.000
AGUA CON GAS	\$ 9.000
LIMONADA Cerezada o hierbabuena	\$ 18.000
LIMONADA DE COCO	\$ 20.000
GASEOSAS Coca cola, Sprite, Kola Roman, Ginger, Tónica, Soda	\$ 10.000
VASO MICHELADO	\$ 8.000

PRECIOS INCLUYEN 8% DE IMPUESTO AL CONSUMO

Gracias por acompañarnos. De conformidad con la legislación colombiana, la propina es voluntaria y queda a discreción del cliente.

