

# SIKI

Bar & Restaurant

## CEVICHE GUAJIRO \$ 40.000

Robalo fresco en leche de tigre y chips de plátano.

Sea bass and peruvian leche de tigre

## COCTEL FLAMINGO \$ 36.000

Típico playero con camarones en salsa rosada y limón.

Typical beach shrimp cocktail in pink sauce with lemons

## CAPRESSE COSTEÑA \$ 30.000

Tomate de la huerta, queso costeño, albahaca fresca y pesto

Garden tomato, coastal cheese, fresh basil and pesto

## PULPO AL OLIVO \$ 48.000

Láminas de pulpo sazonados y bañados en crema de olivo.

Slices of seasoned octopus dipped in olive cream

## CEVICHE "LOS COQUITOS" \$ 30.000

Elaborado a base de mango biche y coco fresco en leche de tigre vegana. Made with biche mango and fresh coconut in vegan

leche de tigre

## ROBALO CRISPY \$ 38.000

Robalo fresco empanizado en panko y servido con yuca frita.

Breaded sea bass with cassava fries

## MINI EMPANADAS DIBULLERAS \$ 20.000

Rellenas de salpicon de pescado servida con guacamole.

Fish empanadas served with guacamole

## FRITAS DE MADURO \$ 18.000

Crocantes rellenas de queso costeño y crema de aguacate.

Crispy plantains cake filled with costeño cheese

## LUNAS DE CAYEYE \$ 18.000

Croquetas de guineo verde servido con guasacaca guajira.

Deep fried mashed green banana cakes with green sauce

## PORCION DE PATACONES \$ 15.000

Plátano verde, servido con suero costeño y hogao criollo.

Green plantains server with sour cream dip and criollo sauce

## PRINCIPALES

## CEVICHE SIKI \$ 50.000

Robalo fresco en leche de tigre, camarones, piña y aguacate.

Sea bass, peruvian leche de tigre, shrimps, pineapple and avocado

## LANGOSTINO SUCHIIMMA \$ 60.000

Langostino en costra de coco y chutney de frutas tropicales.

Prawn in coconut crust and tropical fruit chutney

## CHICHARRÓN DEL PUERTO \$ 65.000

Mix de mariscos y pescado empanizados servido sobre patacones y pico de gallo de mango.

Fries seafood mix with caribbean flavor on patacon accompanied

## PESCA DE ANZUELO \$ 72.000

Pescado entero frito al estilo playero con arroz de coco.

Whole fish fried beach style with coconut rice

## PARRILLA DE MARISCOS \$ 66.000

Mix de mariscos a la parrilla con sabor caribeño sobre patacon acompañado con ensalada.

Grilled seafood mix with caribbean flavor on patacon accompanied with salad

## CAZUELA GUAJIRA \$ 65.000

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

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

## ARROZ CON MARISCOS \$ 62.000

Arroz con mixtura de mariscos y verduras flambeados.

Rice with a medley of seafood and flambeed vegetables

## ENCOCADO DE MARISCOS \$ 65.000

Mix de mariscos cocidos en bisque caribeño sobre arroz de coco.

Mix of seafood cooked in caribbean bisque on coconut rice

## LOMO SALTADO \$ 48.000

Lomo de res al wok con cebolla y tomate al estilo peruano y papas fritas.

Beef loin peruvian style with onion and tomatoes. Served with french fries

## MILANESA SUREÑA \$ 38.000

Milanesa de pollo apanada servidas con papas rusticas.

Panko crusted chicken breast served with rustic potatoes

## BOWL VEGANO \$ 34.000

Lentejas con arroz de coco, vegetales parrillados, hogao criollo, aguacate, platanitos maduros y falafel.

Lentils with coconut rice, grilled vegetables, criollo sauce, avocado, sweet plantains and falafel

## POSTA NEGRA \$ 56.000

Receta caribeña de punta de anca de cocción muy larga, servida con arroz de coco y ensalada.

Caribbean recipe for very long-cooked haunch tip, served with coconut rice and salad.

## SANDWICHES

## AITÉ BURGER \$ 40.000

180 gr. Carne de res, queso mozzarella, cebolla caramelizada y papa fritas.

180 gr. Beef, mozzarella cheese, caramelized onion and french fries.

## QUINUA BURGER \$ 36.000

Hamburguesa de quinua y papa fritas.

Quinoa burger and french fries.

## JAIBA BURGER \$ 42.000

Cangrejo de cienaga con ensalada coleslaw y suero costeño.

Acompañando de yuca fritas.

Crab burger with coleslaw, sour cream and cassava fries.

## SANDWICH POSTA NEGRA \$ 40.000

Receta caribeña de punta de anca de cocción muy larga, queso mozzarella y papa fritas.

Caribbean recipe for very long-cooked haunch tip, mozzarella cheese and french fries.

PRECIOS INCLUYEN EL 8% DE IMPUESTO AL CONSUMO

### Advertencia propina:

Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina correspondiente al 10% del valor de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted, de acuerdo con su valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta, indíquelo a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indíquelo el valor que quiere dar como propina. En Aite Eco Resort el 100% de las propinas se distribuyen entre la totalidad del equipo de trabajo. En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la Línea de Atención de la Superintendencia de Industria y Comercio para que indique su queja a los teléfonos: en Bogotá, 6513240, para el resto del país línea gratuita nacional: 018000-91-0165

# SIKI

Bar & Restaurant

## SIGNATURE

<b>GIN TROPICAL.</b> Especialidad caribeña con corozo y torombolo.	<b>\$40.000</b>
<b>MOJITO PASIÓN.</b> Ron, maracuyá, limón y hierbabuena.	<b>\$38.000</b>
<b>MARGARITA MANGO BICHE.</b> Tequila, triple sec y mango biche.	<b>\$42.000</b>
<b>COCO LOCO.</b> Tequila, ron, vodka (según disponibilidad de coco biche)	<b>\$50.000</b>

## COCTELES / COCKTAILS

<b>PIÑA COLADA.</b> Ron añejo, leche de coco y pulpa de piña.	<b>\$38.000</b>
<b>MARGARITA TAMARINDO.</b> Tequila, tamarindo y sal de Manaure.	<b>\$40.000</b>
<b>MARGARITA CORONA.</b> Tequila, coronita, limón y sal de Manaure.	<b>\$38.000</b>
<b>MOJITO CLASICO.</b> Ron rubio, soda, limón y hierbabuena.	<b>\$38.000</b>
<b>GIN TONIC.</b> Gin, agua tónica y limón.	<b>\$35.000</b>
<b>CUBA LIBRE.</b> Ron rubio, coca cola.	<b>\$35.000</b>
<b>MARGARITA BLUE.</b> Tequila, triplesec blue, limón y sal de Manaure.	<b>\$40.000</b>
<b>MARACUYA SOUR.</b> Gin, maracuyá, limón, amargo de angostura.	<b>\$42.000</b>
<b>CHILCANO DE PISCO.</b> Pisco, ginger ale, limón, amargo de angostura.	<b>\$35.000</b>
<b>PISCO SOUR.</b> Pisco, clara de huevo, limón, amargo de angostura.	<b>\$40.000</b>
<b>MOJITO LULO Y VODKA.</b> Vodka, limón, hierbabuena y lulo.	<b>\$45.000</b>
<b>CAIPIROSKA DE FRUTA.</b> Vodka, azúcar, limón y fruta tropical.	<b>\$35.000</b>
<b>CARAJILLO.</b> Licor 43 y café.	<b>\$45.000</b>

## CERVEZAS / BEERS

<b>CLUB COLOMBIA.</b> Dorada y roja	<b>\$12.000</b>
<b>COSTEÑITA</b>	<b>\$9.000</b>
<b>AGUILA.</b> Original y Light	<b>\$12.000</b>
<b>CORONA</b>	<b>\$15.000</b>
<b>CORONITA</b>	<b>\$9.000</b>
<b>STELLA ARTOIS</b>	<b>\$15.000</b>

## LICORES / LIQUORS

### RON

Zacapa 23 años	<b>T. SIMPLE</b> <b>\$35.000</b>
Zacapa 12 años	<b>\$25.000</b>
Viejo de Caldas	<b>\$14.000</b>

### AGUARDIENTE

Asawaa	<b>\$15.000</b>
Antioqueño	<b>\$12.000</b>

### TEQUILA

1800 Reposado	<b>\$30.000</b>
Jose Cuervo Reposado	<b>\$20.000</b>

### VODKA

Absolut	<b>\$18.000</b>
---------	-----------------

### GIN

Hendricks	<b>\$32.000</b>
Tanqueray	<b>\$28.000</b>
Gordons	<b>\$18.000</b>

### WHISKY

Old Parr	<b>\$32.000</b>
Buchanan's 12 años	<b>\$35.000</b>
Baileys	<b>\$18.000</b>

## VINOS / WINES

<b>LAS MORAS.</b> Sauvignon Blanc	<b>\$103.000</b>
<b>LAS MORAS.</b> Cabernet Sauvignon	<b>\$110.000</b>
<b>TRAPICHE.</b> Rosé	<b>\$110.000</b>

## BEBIDAS / SOFT DRINKS

<b>PIÑA COLADA VIRGEN.</b> Leche de coco y jugo de piña.	<b>\$22.000</b>
<b>SODAS FRESCAS.</b> De tamarindo, corozo o maracuyá.	<b>\$12.000</b>
<b>PATILLAZO.</b> Refresco de sandia, zumo de limón y hielo.	<b>\$12.000</b>
<b>JUGO DE FRUTA</b>	<b>\$10.000</b>
<b>JUGO DE FRUTA EN LECHE</b>	<b>\$13.000</b>
<b>AGUA CON O SIN GAS</b>	<b>\$7.000</b>
<b>LIMONADAS.</b> Coco, cereza o hierbabuena.	<b>\$17.000</b>
<b>GASEOSAS.</b> Coca cola, Sprite, Ginger, Tónica.	<b>\$9.000</b>

**1800**  
TEQUILA

Jose  
**Cuervo**

**TRAPICHE**  
ARGENTINA

PRECIOS INCLUYEN EL 8% DE IMPUESTO AL CONSUMO