

MENU

DESAYUNOS

ROOM SERVICE DISPONIBLE DE 7 30 a.m. A 10 00 a.m.
con cargo adicional extension 103

ENTRADAS

PORCION DE QUESO CAMPESINO \$6.000

PARFAIT DE YOGUR GRIEGO Y FRUTAS \$15.000

copa de yogur griego natural con fina mezcla de granola y frutas de temporada

PLATO DE FRUTA \$20.000

combinacion de 3 frutas de temporada

CANASTA DE PAN \$10.000

Variedad de 3 tipos de pan acompañado de mantequilla y mermelada

PLATOS FUERTES

PORCION DE HUEVOS AL GUSTO \$12.000

Dos huevos fritos, tibios, o revueltos con 1 de las siguientes opciones:

- cebolla y tomate
- jamón y queso
- salchicha
- tocineta

OMELETTE \$16.000

(2 HUEVOS)

Omelette con queso mozzarella, tocineta, champiñones, cebolla y tomate.

PANCAKES CON FRUTAS \$18.000

3 unidades de Pancakes acompañados de fruta fresca, sirope y salsa de chocolate.

SANDWICH COMBINADO O ATUN \$25.000

emparedado en pan blanco con queso mozzarella, queso cheddar, jamón de cerdo, rodajas de tomate y salsa de la casa, acompañado de papa francesa

emparedado en pan blanco relleno de atún en salsa mostacaza acompañado de papa francesa

CALENTADO CRIOLLO \$35.000

cacerola de calentado montañero (mezcla de arroz y frijol rojo, chorizo, huevos frito y arepa blanca)

BISTEC A CABALLO \$55.000

200 gr de lomo fino en salsa criolla con dos huevos fritos, acompañado de papa francesa o arroz blanco

BEBIDAS CALIENTES

CAFÉ CON LECHE \$7.000

CHOCOLATE \$7.000

TE O AROMATICA \$6.000

BEBIDAS FRIAS

VASO DE MILO \$8.000

JUGO DE NATURAL EN AGUA \$12.000

VASO DE YOGUR \$8.000

MENU BAHIA SARDINA

DESAYUNO BUFET

ALL YOU CAN EAT EN EL RESTAURANTE.
NO ESTA PERMITIDO LLEVAR

\$40.000 COP

HORARIO
7 30 A.M. A 10 00 A.M.

TODOS LOS DIAS

MENU

SNACKS

PORCION DE EMPANADAS DE CARNE \$20.000

5 unidades de empanadas de carne acompañadas de aji.

DEDITOS MOZARELLA \$30.000

5 unidades de mozzarella fingers apanados.

FAJITAS DE POLLO APANADAS \$30.000

200 gr de cubitos de pechuga de pollo apanados acompañados de papa francesa

FISH AND CHIPS \$30.000

filete de tilapia rebosado acompañado de papa francesa y salsa tartara

HAMBURGUESA CON QUESO \$35.000

hamburguesa de res con queso cheddar, cebolla encurtida, pepinillo y tocineta, acompañada con papas francesa

SANDWICH DE POLLO APANADO \$30.000

pan de hamburguesa con pollo broaster con salsa de la casa, tomate, lechuga y queso cheddar. acompañado de papas a la francesa

CLUB SANDWICH \$40.000

emparedado clásico de doble piso hecho con tres rebanadas de pan tostado, pollo, tocino, Huevo Frito, Queso, Jamon y vegetales
Acompañado de papas a la francesa

PICADA BAHIA SARDINA \$80.000

PARA DOS PERSONAS

200 gr de fajitas de pechuga de pollo, 200 gr lomo de cerdo, 200 gr de costilla de cerdo ahumada, chorizo ternera, papas a la francesa, patacones y mazorca

PICADA MARINERA \$90.000

PARA DOS PERSONAS

chicharrones de pescado, camarones y calamares al ajillo, papas a la francesa, patacones, ensalada fresca

BEBIDAS

AGUA MINERAL BOTELLA 600 ML \$5.000

GASEOSA 400 ML \$5.000

SODA 400 ML \$5.000

SODA SABORIZADA \$12.000

JUGO NATURAL EN AGUA \$12.000

LIMONADA NATURAL \$12.000

LIMONADA COCO \$15.000

HIEBABUENA \$15.000

CEREZADA \$15.000

CERVEZAS

CERVEZA AGUILA \$7.000

CERVEZA CLUB COLOMBIA \$8.000

CERVEZA CORONA \$9.000

MICHELADA ADICIONAL \$2.000

VINOS Y ESPUMOSOS

PROSECO 200 ML \$30.000

BOTELLA DE VINO 375 ML \$40.000

BOTELLA DE VINO 750 ML \$80.000

servicio snack
en bar piscina
12:00 m a 8:00 p.m.

MENU

COCTELES Y LICORES

COCTELES CON LICOR

PIÑA COLADA CREMOSA \$22.000

La armonía perfecta entre piña jugosa, coco cremoso y un sutil toque de ron caribeño.

COCO FRESA \$22.000

Un refrescante cóctel tropical que combina la dulzura afrutada de la fresa con la suavidad cremosa de la crema de coco, y el espíritu del ron blanco

DAIQUIRI DE FRESA \$22.000

Dulce, afrutado y refrescante. Un frappé de ron blanco, jugo de lima fresco y puré de fresas

MARGARITA \$22.000

Combina el carácter del tequila 100% agave con el dulzor cítrico del licor de naranja y la acidez del limón

MARGARITA DE MANGO \$22.000

bebida vibrante con un balance perfecto entre la dulzura de la fruta, el toque cítrico y el carácter del tequila.

TEQUILA SUNRISE \$22.000

Combina la fuerza del tequila, la acidez natural del zumo de naranja y el dulzor de la granadina

CAIPIRIÑA \$22.000

Combina la intensidad de la cachaça con el dulzor del azúcar y la acidez del limón fresco, creando una bebida cítrica, y vivaz.

MOJITO \$22.000

Ron Blanco, Hierbabuena, Lima, Azúcar, Soda. Fiel al clásico cubano. Refrescante, cítrico y herbáceo. El balance perfecto entre dulce y ácido.

GIN TONIC \$22.000

Una mezcla equilibrada de ginebra premium y agua tónica. Perfumado con un twist de piel de limón fresco para despertar sus aromas cítricos

CUBA LIBRE \$18.000

El Cuba Libre es un cóctel clásico y refrescante . combinando ron añejo, Coca cola y un toque de zumo de limón fresco

DESTORNILLADOR \$18.000

bebida clásica y refrescante que combina la fuerza del vodka con el dulzor y la acidez del jugo de naranja

APEROL SPRITZ \$30.000

Una refrescante combinación de notas amargas, cítricas y herbáceas de la naranja, equilibradas con la efervescencia y un toque ligeramente dulce proseco.

COCO LOCO \$30.000

Equilibrio perfecto entre potencia y suavidad. Combina la cremosidad y dulzor del coco con un toque cítrico de limón y una fuerte base de tres licores Ron Blanco, vodka, y tequila.

MOCKTAILS (SIN LICOR)

PIÑA COLADA \$18.000

COCO FRESA \$18.000

FRUIT PUNCH \$18.000

LICORES POR TRAGO

RON MEDELLIN 3 AÑOS \$8.000

AGUARDIENTE ANTIOQUEÑO \$8.000

TEQUILA DORADO O BLANCO \$10.000

WHISKY SELLO ROJO \$13.000

WHISKY BUCHANNANS 12 AÑOS \$25.000

VINOS Y ESPUMOSOS

PROSECO 200 ML \$30.0000

BOTELLA DE VINO 375 ML \$40.0000

BOTELLA DE VINO 750 ML \$80.0000

vinos chilenos blanco, tinto o rosado.

LEY 30 DE 1986, El exceso de alcohol es perjudicial para la salud .

LEY 124 DE 1994, prohibase el expendio de bebidas alcoholicas a menores de edad

MENU

RESTAURANTE BAHIA SARDINA

ENTRADAS FRIAS

ENSALADA DE LA CASA \$25.000

Mix de lechuga, arándanos, cebolla encurtida, almendras, tomate Cherry, tortilla de maíz, aceitunas negras, queso mozzarella

ADICIONES:

150 gr de fajitas de pollo al grill	\$ 15.000
150 gr de cubitos de filete salmon	\$ 20.000
150 gr de camarones	\$ 20.000

COCTEL DE CAMARONES \$38.000

Camarones en su punto, servidos sobre salsa rosada especial de la casa, cebolla roja, jugo de limón y un toque de picante. con chips de platano

CEVICHE DE PESCADO \$38.000

Pescado marinado en jugo de limón, cebolla roja, cilantro y un toque de picante. con chips de platano

ENTRADAS CALIENTES

SOPA DEL DIA \$15.000

SOPA DE PESCADO \$25.000

Sopa elaborada con fondo de pescado, cocido en un aromático caldo de vegetales, con papa y especias.

CREMA DE TOMATE \$20.000

Elaborada con tomates maduros, cocidos lentamente y fusionado con una base cremosa.

CAMARONES APANADOS \$40.000

Camarones ligeramente marinados, cubiertos con un apanado crocante de textura dorada / salsa tartara y salsa chiledulce

AVES

PECHUGA DE POLLO AL GRILL \$40.000

Pechuga de pollo en corte mariposa a la plancha, sazonada con especias. acompañada papa francesa y ensalada fresca

PECHUGA A LA NAPOLITANA \$45.000

Pechuga de pollo en salsa napolitana de tomate y hierbas aromáticas, finalizada al gratín con papa francesa y ensalada.

CARNES

BABY BEEF \$55.000

220 Gr Lomo Fino a la plancha bañado en salsa de chimichurri.

SALTEADO DE RES PERUANO \$55.000

Julianas de lomo fino salteadas al wok con cebolla roja, ají, tomate, salsa de soya y especias, acompañado con arroz blanco y papas

FILET MIGNON \$65.000

medallones de lomo fino envuelto en tocineta y bañado en una cremosa salsa de la casa a base de champiñones

SOLOMITO MAR Y TIERRA \$70.000

medallones de lomo fino de res y camarones bañado con una salsa de champiñones

CHURRASCO \$55.000

300 gr de carne de res a la plancha acompañado de papas a la francesa

PESCADOS Y MARISCOS

MOJARRA ROJA PLATERA FRITA \$50.000

400 gr de mojarra entera acompañada de patacon y arroz con coco

FILETE DE PESCADO AL AJILLO \$50.000

Filete de pescado preparado con salsa de mantequilla y ajo dorado con finas hierbas, acompañado con arroz con coco y ensalada fresca

FILETE DE PESCADO CARIBEÑO \$60.000

Filete de pescado de temporada con salsa típica y camarones, finalizado al gratín, acompañado con arroz con coco y ensalada fresca

SALMON EN SALSA DE CITRICOS \$55.000

Filete de salmón sellado, acompañado con una salsa de cítricos elaborada con naranja y limón, acompañada con arroz con coco y ensalada fresca.

SALMON EN SALSA TERIYAKI \$55.000

Trozos de salmón crocante, ligeramente apanados y glaseados con salsa teriyaki, acompañado con arroz con coco y ensalada fresca

MENU

RESTAURANTE BAHIA SARDINA

PESCADOS Y MARISCOS

CAZUELA DE MARISCOS **\$70.000**
Sopa a base de pescado y mariscos, camarones, anillos de calamar, mejillones con un toque de leche de coco y vino blanco

ARROZ DE CAMARONES **\$45.000**
Mezcla de camarones con vegetales y especias

ARROZ MARINERO **\$55.000**
mezcla de camarones, anillos de calamar , mejillones y cubitos de pescado con un toque de especias aromaticas

ARROZ DEL HUERTO **\$35.000**
Arroz salteado con vegetales, zanahoria, pimentones, tomate, cebolla roja, maíz, hierbas aromáticas y especias

PASTAS

SPAGUETI BOLOÑESA **\$35.000**
Elaborada con carne de res, tomate maduro y vegetales

SPAGUETI BAHIA SARDINA **\$40.000**
A la crema con tocineta, pechuga de pollo en trozos, champiñones y cebolla

SPAGUETI PUTANESCA **\$30.000**
Salsa de tomate con ajo, aceitunas y alcaparras

SPAGUETI FRUTOS DEL MAR **\$55.000**
Variedad de frutos del mar salteados, calamar, camarón, trozos de pescado, mejillones, terminados en un fondo de pescado para obtener una salsa potente de gran sabor.

POSTRE

POSTRE DEL DIA **\$9.000**

COPA DE HELADO (2 BOLAS) **\$15.000**

ACOMPAÑAMIENTOS ADICIONALES

PAPA FRANCESA	\$12.000
PATACONES	\$12.000
ARROZ PERLA O DE COCO	\$10.000
ENSALADA FRESCA	\$10.000

“ADVERTENCIA PROPINA: Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina voluntaria 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 este establecimiento de comercio los dineros recogidos por concepto de propina se destinan única y exclusivamente a reconocer el trabajo de las personas que hacen parte de la cadena de servicios. En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la línea de atención al ciudadano de la Superintendencia de Industria y Comercio: línea gratuita nacional: 01 8000 910165, para que radique su queja. También puede radicarla a través del correo contactenos@sic.gov.co escribiendo en el asunto o texto del correo - Queja cobro de propina.”