

ara macao



[beach bar]

Más conocido guacamayo suramericano, es insignia de fauna en nuestro continente.

Aves llenas de color que se contemplan por sus distintivos patrones policromáticos, reflejando armonía y alegría.

Ni hablar de su personalidad, conversadores, sociables, con cierta picardía y grandioso sentido el humor.

¿Acaso serán una buena representación de nuestra cultura?

En AIMARAWA lo creemos, razón por la cual existen dos amigos que nos han acompañado desde nuestros fundamentos y lo siguen haciendo hasta ahora.

Blue & Red.

Las guacamayas del hotel.

En eso se basa el concepto de nuestro beach bar, donde nuestra intención es reflejar en un espacio lo que nos transmiten estos dos personajes, que nos recuerdan constantemente que la vida es alegría y color.

Better known as the South American macaw, is an emblem of fauna in our continent.

Birds full of color, contemplated by their distinctive polychromatic patterns, reflecting harmony and joy.

Not to mention their personality. Talkative, sociable, with a certain mischievousness and great sense of humor.

Are they a good representation of our culture?

In AIMARAWA we believe so, which is why those two friends have accompanied us since our foundations and continue to do so until now.

Blue & Red.

The hotel's macaws.

They are the basis of the concept of our beach bar, where our intention is to reflect what these two characters transmit to us. That life, is all about joy and fun.

Cócteles *Cocktails*

COCTELERÍA DE AUTOR *Signature cocktails*

Aimarawa

Refrescante cóctel a base de ginebra, vino blanco Piccini
Lambrusco y curazao.

*Refreshing cocktail made with gin, white wine Piccini
Lambrusco, and curacao.*

\$ 60.000

Monkey

Delicioso trago preparado con ron viejo de Caldas, whisky,
jugo de limón y piña.

*Delicious drink prepared with old Caldas rum, whisky,
lemon juice, and pineapple.*

\$ 50.000

Pescador

Vodka infusionado con almíbar de mora y corozo, perfecto
para una tarde de calor.

*Vodka infused with blackberry and corozo syrup, perfect for
a hot afternoon.*

\$ 50.000

Amanecer

Delicioso cóctel a base de licor de mandarina,
ron y cítricos.

*Delicious cocktail made with tangerine liqueur, rum, and
citrus fruits.*

\$ 50.000

Viche Riña

Auténtico cóctel a base de almíbar de hierba buena y viche
con zumo de limón.

*Authentic cocktail made with spearmint syrup, viche, and
lemon juice.*

\$ 50.000

Coral

A base de ron viejo de Caldas, Campari y frutos cítricos,
ideal para degustar un cóctel con carácter.

*Made with old Caldas rum, Campari, and citrus fruits, ideal
for enjoying a cocktail with character.*

\$ 50.000

Atardecer

Tequila José Cuervo, ron de maracuyá y almíbar de frutos,
mora y corozo integran esta delicia.

*Tequila José Cuervo, passion fruit rum, and syrup made
from fruits, blackberries, and corozo make up this delight.*

\$ 60.000



COCTELERÍA TRADICIONAL *Traditional cocktails*

Mojito / Mojito Corozo

Deliciosa combinación de ron viejo de Caldas, cascós de
limón, azúcar, hierbabuena con soda.

*Delicious combination of old Caldas rum, lemon wedges,
sugar, mint with soda.*

\$ 50.000

Margarita

Tradicional - Blue - Fresa - Maracuyá

Disfruta de la 'Tradicional' o 'Blue', ambas preparadas
a base de tequila José Cuervo y jugo de limón.

*Enjoy the 'Traditional' or 'Blue', both prepared with Jose
Cuervo tequila and lemon juice.*

\$ 60.000

Bloody Mary

Jugo de tomate, vodka, pimienta, jugo de naranja,
combinación que te fascinará.

*Tomato juice, vodka, pepper, orange juice, a combination that
will fascinate you.*

\$ 50.000

Piña Colada

Combinación perfecta de coco, piña, crema y ron viejo
de Caldas oscuro.

*Perfect combination of coconut, pineapple, cream, and dark
old Caldas rum.*

\$ 60.000

Tom Collins

Ginebra ligeramente infusionada con zumo de limón,
almíbar simple y soda breña.

*Ginebra ligeramente infusionada con zumo de limón,
almíbar simple y soda Breña.*

\$ 50.000

Tequila Sunrise

Fresco jugo de naranja, almíbar rojo y tequila José Cuervo.

Fresh orange juice, red syrup, and José Cuervo tequila.

\$ 50.000

Moscow Mule

Refrescante cóctel con base de vodka, jengibre,
hierbabuena y almíbar simple, terminado con Mil 976
Ginger Beer.

*Refreshing cocktail made with vodka, ginger, mint, simple
syrup, and finished with Mil 976 Ginger Beer.*

\$ 60.000

Carajillo

Aromático cóctel preparado con café y Licor 43.

Aromatic cocktail prepared with coffee and Licor 43.

\$ 50.000

Martini

Seco, extra seco o, si lo prefieres, de lychee, este cóctel con
carácter te encantará.

*Dry, extra dry, or, if you prefer, lychee, this characterful
cocktail will enchant you.*

\$ 50.000

Aperol Spritz

Aperol, soda y espumoso, no hay mejor lugar para disfrutar
este cóctel.

*Aperol, soda, and sparkling wine, there is no better place
to enjoy this cocktail.*

\$ 60.000

Tinto de Verano

Excelente equilibrio de un cóctel con vino tinto, Tarapacá,
soda y fruta picada.

*Excellent balance of a cocktail with red wine, Tarapacá, soda,
and chopped fruit.*

\$ 50.000

Mai Tai

Coctel clásico tropical (Piña y Limón) a base de Ron viejo
de Caldas.

*Classic tropical cocktail (Pineapple and Lemon) based on old
Caldas Rum.*

\$ 60.000

Daikiri

Limón - Fresa

Coctel a base de Ron viejo de Caldas, puede ser con limón
o fresa.

*Cocktail based on old Caldas rum, can be with lemon or
strawberry.*

\$ 50.000

Caipiriña

Coctel Brasileiro a base de cachaza y Limón

Brazilian cocktail based on cachaça and lemon

\$ 50.000

Negroni

Coctel a base de Ginebra, campari, vermouth rojo y soda

Cocktail based on gin, campari, red vermouth and soda

\$ 60.000

MOCKTELES *Mocktails*

Ginger Green

Manzana verde, jugo de limón y Mil 976 Ginger Beer.

Green apple, lemon juice, and Mil 976 Ginger Beer.

\$ 27.000

Veteado del Caribe

Extracto de piña, jugo de limón, crema de coco y almíbar
de mora y corozo.

*Pineapple extract, lemon juice, coconut cream, and syrup of
blackberry and corozo.*

\$ 27.000

Spiced Strawberry

Coulis de fresa, jugo de limón y soda.

Strawberry coulis, lemon juice, and soda.

\$ 27.000

Tropical

Mix de frutas, almíbar simple y soda.

Mix of fruits, simple syrup, and soda.

\$ 27.000

Piñada

Combinación perfecta de coco, piña y crema.

Perfect combination of coconut, pineapple, and cream.

\$ 27.000

Limonada de Coco

Mix de frutas, almíbar simple y soda.

Mix of fruits, simple syrup, and soda.

\$ 27.000

Sangrías

Sangrias

	<i>Copa Glass</i>	<i>Jarra Jug</i>
Sangría Tinta	\$ 45.000	\$ 220.000
Sangría Blanca	\$ 45.000	\$ 220.000
Sangría Rosada	\$ 45,000	\$ 220,000

Cerveza

Beer

Nacional / National

Águila \$ 15,000	Club Colombia Dorada \$ 15,000	Águila Light \$ 15,000	Costeñita \$ 11,000
---------------------	--------------------------------------	---------------------------	------------------------

Importada / Imported

Heineken \$ 17,000	Stella Artois \$ 17,000	Corona \$ 17,000	Coronita \$ 11,000
-----------------------	----------------------------	---------------------	-----------------------

Licores

Liqueurs

<i>Whisky</i>	<i>Trago 60ml Drink 60ml</i>	<i>Botella Bottle</i>
Buchanan´s Deluxe 12 años	\$ 45.000	\$ 490.000
Buchanan´s Master	\$ 55.000	\$ 520.000
Buchanan´s 18 años	\$ 78,000	\$ 920,000
Old Par	\$ 40,000	\$ 410,000
Macallan 12 años Double Cask	\$ 82,000	\$ 980,000
Chivas 12 años	\$ 40.000	\$ 410.000
Chivas Extra 13 años	\$ 42,000	\$ 450.000
Monkey Shoulder	\$ 42,000	\$ 420.000

<i>Tequila</i>	<i>Trago 60ml Drink 60ml</i>	<i>Botella Bottle</i>
Don Julio Blanco	\$ 53,000	\$ 650,000
Don Julio Reposado	\$ 57,000	\$ 690,000
Don Julio Añejo	\$ 62,000	\$ 730,000
Don Julio 70 HT	\$ 83,000	\$ 980,000
Patron Añejo	\$ 62,000	\$ 650,000
Patron Silver	\$ 53,000	\$ 630,000
Patron Reposado	\$ 57,000	\$ 620,000
Maestro Dobel	\$ 83,000	\$ 980,000

<i>Ron Rum</i>	<i>Trago 60ml Drink 60ml</i>	<i>Botella Bottle</i>
Viejo de Caldas Tradicional	\$ 30,000	\$ 260,000
Viejo de Caldas 8 años	\$ 35,000	\$ 285,000
Zacapa Ámbar	\$ 45,000	\$ 405,000
Parce 12 Años	\$ 65,000	\$ 850,000
Zacapa Centenario 23 Years	\$ 65,000	\$ 850,000

<i>Ginebra Gin</i>	<i>Trago 60ml Drink 60ml</i>	<i>Botella Bottle</i>
Tanqueray	\$ 42.000	\$ 450.000
Bombay Sapphire	\$ 42.000	\$ 450.000
Beefeater	\$ 38,000	\$ 390,000
Hendrick´s	\$ 52,000	\$ 650,000

<i>Aguardiente</i>	<i>Trago 60ml Drink 60ml</i>	<i>Botella Bottle</i>
Antioqueño Amarillo	\$ 30,000	\$ 260,000
Antioqueño Rojo	\$ 30,000	\$ 240,000
Antioqueño Azul	\$ 30,000	\$ 240,000
Antioqueño Verde	\$30,000	\$ 240,000

<i>Vodka</i>	<i>Trago 60ml Drink 60ml</i>	<i>Botella Bottle</i>
Absolut Azul	\$ 35,000	\$ 310,000
Greygoose	\$ 54,000	\$ 690,000

<i>Aperitivos y digestivos Apéritif and digestif</i>	<i>Trago 60ml Drink 60ml</i>	<i>Botella Bottle</i>
Aperol	\$ 30,000	\$ 345,000
Campari	\$ 30,000	\$ 405,000
Jagermeister	\$ 30,000	\$ 330,000
Martini Rosso	\$ 30,000	\$ 260,000
Baileys	\$ 31,000	\$ 285,000
Disaronno	\$ 45,000	\$ 540,000

Vinos

Wines

<i>Blancos White</i>	<i>Copa Cup</i>	<i>Botella Bottle</i>
Mar de Frades	—	\$ 390.000
Ramon Bilbao Verdejo	—	\$ 230.000
Tarapacá Sauvignon	—	\$ 210.000
Finca las moras Chardonnay		\$ 210.000
Copa de la Casa	\$ 45.000	—

<i>Rosadas Rosé</i>	<i>Copa Cup</i>	<i>Botella Bottle</i>
Ramón Bilbao Rosado	—	\$ 230.000
Tarapacá Rosé	—	\$ 210.000
Copa de la Casa	\$ 45.000	—

<i>Tintos Red</i>	<i>Copa Cup</i>	<i>Botella Bottle</i>
Lambrusco Piccini	—	\$ 225.000
Ramon Bilbao Crianza	—	\$ 230.000
Tarapacá Merlot	—	\$ 210.000
Finca las moras Malbec	—	\$ 210.000
Copa de la Casa	\$ 45.000	—

<i>Espumosos Sparkling</i>	<i>Copa Cup</i>	<i>Botella Bottle</i>
Lambrusco Piccini	—	\$ 225,000
Lambrusco Piccini Rose	—	\$ 225,000
Chandón Rosé	—	\$ 260,000
Viuda de Clicquot	—	\$ 1,100,000
Barón Rothbergh	—	\$ 225,000
Copa de la Casa	\$ 45.000	

Bebidas Naturales

Natural Drinks

Jugos Naturales / Fresh Juice

Maracuyá | Fresa | Corozo | Mango
Piña | Lulo | Mora | Sanía
Passion fruit | Strawberry | Corozo | Mango
Pineapple | Lulo | Blackberry | Watermelon

Agua / Water

\$ 15,000

Leche / Milk

\$ 17,000

Limonadas / Lemonades

Natural \$ 15,000 | Hierbabuena \$ 17,000 | Cerezada \$ 17,000

Natural \$ 15,000 | Mint \$ 17,000 | Cherry \$ 17,000



Gaseosas

Sodas

Coca-Cola

\$ 12.000

Coca-Cola Zero

\$ 12.000

Soda Bretaña

\$12.000



Sodas

Saborizadas

Flavored Sodas

Soda de Frutos Rojos

Red Fruit Soda

\$ 22.000

Soda de Frutos Amarillos

Yellow Fruit Soda

\$ 22.000

Soda de Lichis y Arándanos

Lychee and Blueberry Soda

\$ 22.000

Soda de Tamarindo y Tajín

Tamarind and Tajin Soda

\$ 22.000



Otras Bebidas

Other Drinks

Smirnoff Ice	\$ 22.000	Gatorade	\$ 15.000
JP Chenet	\$ 28.000	Agua Natural	\$ 12.000
Red Bull	\$ 21.000	Electrolit	\$ 28.000
Té Hatsu	\$ 15.000	Tonica 976	\$ 17.000



**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.*

AIMARAWA

∞ CARIBBEAN HIDEAWAY ∞

Tel: + 57 301 608 82 82 | www.hotelaimarawa.com | [@aimarawahotel](https://www.instagram.com/aimarawahotel)

Cra 1 # 1 - 31 Punta Bolívar, San Antero, Córdoba, Colombia