

# 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 curacao.

*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.

*Gin lightly infused with lemon juice,  
simple syrup, and club soda.*

**\$ 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<br/>Glass</i> | <i>Jarra<br/>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<br>\$ 15,000 | Club Colombia<br>Dorada<br>\$ 15,000 | Águila Light<br>\$ 15,000 | Costeñita<br>\$ 11,000 |
|---------------------|--------------------------------------|---------------------------|------------------------|

### *Importada / Imported*

|                       |                            |                     |                       |
|-----------------------|----------------------------|---------------------|-----------------------|
| Heineken<br>\$ 17,000 | Stella Artois<br>\$ 17,000 | Corona<br>\$ 17,000 | Coronita<br>\$ 11,000 |
|-----------------------|----------------------------|---------------------|-----------------------|

# Licores

## Liqueurs

### *Whisky*

### *Trago 60ml Drink 60ml*

### *Botella Bottle*

|                                 |           |            |
|---------------------------------|-----------|------------|
| 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<br>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 |

### *Tequila*

### *Trago 60ml Drink 60ml*

### *Botella Bottle*

|                    |           |            |
|--------------------|-----------|------------|
| 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 |

### *Ron Rum*

### *Trago 60ml Drink 60ml*

### *Botella Bottle*

|                               |           |            |
|-------------------------------|-----------|------------|
| 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<br>Years | \$ 65,000 | \$ 850,000 |

### *Ginebra Gin*

### *Trago 60ml Drink 60ml*

### *Botella Bottle*

|                 |           |            |
|-----------------|-----------|------------|
| Tanqueray       | \$ 42.000 | \$ 450.000 |
| Bombay Sapphire | \$ 42.000 | \$ 450.000 |
| Beefeater       | \$ 38,000 | \$ 390,000 |
| Hendrick´s      | \$ 52,000 | \$ 650,000 |

### *Aguardiente*

### *Trago 60ml Drink 60ml*

### *Botella Bottle*

|                     |           |            |
|---------------------|-----------|------------|
| Antioqueño Amarillo | \$ 30,000 | \$ 260,000 |
| Antioqueño Rojo     | \$ 30,000 | \$ 240,000 |
| Antioqueño Azul     | \$ 30,000 | \$ 240,000 |
| Antioqueño Verde    | \$30,000  | \$ 240,000 |

### *Vodka*

### *Trago 60ml Drink 60ml*

### *Botella Bottle*

|              |           |            |
|--------------|-----------|------------|
| Absolut Azul | \$ 35,000 | \$ 310,000 |
| Greygoose    | \$ 54,000 | \$ 690,000 |

### *Aperitivos y digestivos*

### *Apéritif and digestif*

### *Trago 60ml Drink 60ml*

### *Botella Bottle*

|               |           |            |
|---------------|-----------|------------|
| 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

### *Blancos White*

### *Copa Cup*

### *Botella Bottle*

|                               |           |            |
|-------------------------------|-----------|------------|
| Mar de Frades                 | —         | \$ 390.000 |
| Ramon Bilbao Verdejo          | —         | \$ 230.000 |
| Tarapacá Sauvignon            | —         | \$ 210.000 |
| Finca las moras<br>Chardonnay |           | \$ 210.000 |
| Copa de la Casa               | \$ 45.000 | —          |

### *Rosadas Rosé*

### *Copa Cup*

### *Botella Bottle*

|                     |           |            |
|---------------------|-----------|------------|
| Ramón Bilbao Rosado | —         | \$ 230.000 |
| Tarapacá Rosé       | —         | \$ 210.000 |
| Copa de la Casa     | \$ 45.000 | —          |

### *Tintos Red*

### *Copa Cup*

### *Botella Bottle*

|                        |           |            |
|------------------------|-----------|------------|
| 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 | —          |

### *Espumosos Sparkling*

### *Copa Cup*

### *Botella Bottle*

|                        |           |              |
|------------------------|-----------|--------------|
| 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.*

*Consumers are informed that this establishment suggests a tip equivalent to 10% of the bill amount, which you may accept, reject, or modify based on your assessment of the service provided.*

AIMARAWA

∞ CARIBBEAN HIDEAWAY ∞

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

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