

HOTEL
LAS ISLAS.....
BARÚ - CARTAGENA DE INDIAS

HORARIO / SCHEDULE

9:00 A.M. - 5:00 P.M.



PARA PICAR FRENTE AL MAR / BITES BY THE SEA



PICADA DE FRITOS BARULEROS

Baruleros Fried Appetizer

Arepa de maíz blanco y anís, carimañolas encocadas de jaiba, empanadas de carne y hogao.

White corn and anise arepa, crab carimañolas mixed with coconut milk, meat empanadas and tomato/onion-based sauce.

53.000 COP

FISH AND CHIPS

Fish and chips.

85.000 COP



PINCHOS DE POLLO PERFUMADOS CON JENGIBRE Y NARANJA

Chicken kebabs marinated with ginger and orange.

52.000 COP

MUELAS DE CANGREJO (SEGÚN TEMPORADA)

Crab Claws (Seasonal)

Servido con mayonesa aromatizada de ají dulce y cilantro.

Served with spicy mayonnaise flavored with sweet pepper and coriander.

205.000 COP



CHIPS DE YUCA, PLÁTANO, SUERO PICANTE Y HOGAO

Yuca and plantain chips, spicy dip and tomato/onion-based sauce.

32.000 COP



PINCHOS DE LOMO DE RES, AJÍ DULCE Y PIMIENTOS

Beef and pepper kebabs.

52.000 COP



PINCHOS DE LANGOSTINO CON LIMÓN, AJÍ DULCE Y CEBOLLA ROJA

Prawn kebabs with lemon, sweet pepper and red onion.

65.000 COP

MUELAS DE CANGREJO AL AJILLO (SEGÚN TEMPORADA)

Crab claws in garlic butter. (Seasonal)

225.000 COP

**Todos nuestros pinchos se acompañan de chips de yuca, plátano y suero picante.*

**All our kebabs are accompanied by yuca, plantain chips and spicy dip (suero).*

ENTRADAS / APPETIZERS



CLÁSICO GAZPACHO DE VERANO CON TOMATES, FRESAS Y PEPINOS

43.0000 COP

Classic summer gazpacho with tomatoes, strawberries and cucumbers.



GAZPACHO VERDE Green Gazpacho

42.000 COP

Mezcla de vegetales verdes, nuez tostada, vinagre de manzana y aceite de oliva.

Mix of green vegetables, toasted nuts, apple cider vinegar and olive oil.

PULPO RONCADOR CON CHIMICHURRI DE LAS ISLAS Y CASCOS DE PAPA

Octopus with Las Islas chimichurri and fried potato pieces.

72.000 COP



CARPACCIO DE PULPO Octopus carpacho

Con jugo de limón, aceite de oliva, nueces, ají dulce, cilantro, alcaparra y aguacate.

With lemon juice, olive oil, nuts, sweet pepper, coriander, capers and avocado.

65.000 COP



TIRADO DE PESCADO BLANCO CON SALSA PONZU, AJÍ DULCE, AJÍ AMARILLO Y CILANTRO

58.000 COP

Thin white fish fillets, ponzu sauce, sweet pepper, yellow pepper and coriander.

CEVICHES / CEVICHES

CEVICHE CLÁSICO

Classic Ceviche

Pesca del día marinado en leche de tigre, cebolla, cilantro y crocante de maíz.

82.000 COP

Catch of the day marinated in tiger's milk, onion, coriander and crispy corn.

CEVICHE BARÚ

Baru Ceviche

Pesca del día marinado en leche de tigre cebolla, cilantro y crocante de maíz en leche de coco.

85.000 COP

Catch of the day marinated in tiger's milk, onion, coriander and crispy corn in coconut milk.



CEVICHE TIERRA BOMBA

Ceviche tierra bomba

Ceviche mixto de róbalo, pulpo y camarón, marinado en leche de tigre, limón, ají amarillo, crocante de maíz, aromatizado con cilantro.

85.000 COP

Mixed ceviche of sea bass, octopus and shrimp, marinated in tiger's milk, lemon, yellow pepper, crispy corn flavored with coriander.



COCTEL CARTAGENERO DE CAMARONES

Cartagena shrimp cocktail

Camarones en salsa golf, ron, jugo de limón, cilantro y cebolla, aromatizado con ají tabasco.

71.000 COP

Shrimp in golf sauce, rum, lemon juice, coriander and onion, flavored with Tabasco chili.

ENSALADAS / SALADS

ENSALADA DE SANDIA Watermelon Salad



Sandía con vinagreta, queso feta, nueces tostadas, cebolla roja, hinojo y albahaca fresca.

Watermelon with vinaigrette, feta cheese, toasted nuts, red onion, fennel and fresh basil.

43.000 COP

ENSALADA DE LENTEJAS Lentils Salad



Lentejas cocidas, tomate cherry, hinojo, cebolla roja, pimientos de tres colores, vinagreta de limón y albahaca fresca.

Cooked lentils, cherri tomato, fennel, red onion, tri-colored peppers (red, green, and yellow), lemon vinaigrette and fresh basil.

41.000 COP

ENSALADA DE HOJAS VERDES Y QUESO AZUL Green leaves and blue cheese salad



Cogollos de lechuga, queso azul, hinojo, vinagreta clásica y nueces.

Baby lettuce with blue cheese, fennel, toasted nuts and a classic vinaigrette.

40.000 COP

ENSALADA CLÁSICA Classic Salad



Mézclum de hojas verdes con aguacate, tomate, cebolla y huevo.

Mesclun salad with avocado, tomato, onion and boiled egg.

41.000 COP

NUESTROS SÁNDWICHES / OUR SANDWICHES

**Elaborado con nuestros panes artesanales con fermentación lenta, acompañados con chips de plátanos o papas a la francesa.*

**Prepared with our own homemade bread (sour dough), accompanied with plantain chips or french fries.*

SÁNDWICH ROAST BEEF Roast Beef Sandwich

Rosbif hecho en casa con tomate, lechuga, mostaza, mayonesa de cilantro y cebolla en nuestro pan de campo.

Homemade roast beef with tomato, lettuce, mustard, coriander mayonnaise and onion on our special country bread.

65.000 COP



VEGETALES PARRILADOS Grilled Vegetables

Con pesto y queso suizo, tomate, cebolla roja, zucchini, pimentones, berenjena, en nuestro pan focaccia.

With pesto and swiss cheese, tomato, red onion, zucchini, peppers and eggplant on our focaccia bread.

62.000 COP

HAMBURGUESA Hamburger

Carne angus al término deseado, queso mozzarella, tocino, cebolla caramelizada, lechuga, tomate y pepinillos.

Angus beef as desired doneness, mozzarella cheese, bacon, caramelized onions, lettuce, tomatoe and gherkins.

75.000 COP

SÁNDWICH DE POLLO Chicken Sandwich

Breseado con hierbas y limón, lechuga, tomate, mayonesa de cilantro, queso mozzarella y tocino en nuestro pan de campo.

Braised with herbs and lemon with lettuce, tomato, coriander mayonnaise, mozzarella cheese and bacon on our special country bread.

58.000 COP

PAN BAGNAT Bagnat Bread

Atún, vinagreta clásica, lechuga crocante, aceitunas, cebolla roja, alcaparras, anchoas, tomate, pepino y huevo cocido en nuestro pan de campo.

Tuna, classic vinaigrette, crispy lettuce, olives, red onion, capers, anchovies, tomato, cucumber and boiled egg on our country bread.

58.000 COP

HAMBURGUESA DE BARÚ Barú Hamburger

Carne angus al término deseado, tocino, lechuga, tomate, cebolla, salsa rosada y queso costeño asado.

Angus beef as desired doneness, bacon, lettuce, tomatoe, golf sauce and grilled "costeño" cheese.

70.000 COP

PLATOS FUERTES / MAIN COURSES

**Todos nuestros fuertes se acompañan con dos guarniciones*.*

All main courses are served with two sides.



PARGO FRITO *Fried Snapper*

Pescado entero fresco.
Whole fresh fish.

185.000 COP



PESCA DEL DÍA *Catch of the day*

Filete de pescado fresco a la plancha
con chimichurri.
Grilled fish fillet.

121.000 COP

SOPA BARULERA *Barulera Soup*

Sopa tradicional de pescado preparada
a base de leche de coco en aroma de
cilantro.
Traditional fish soup prepared with
coconut milk, flavored with coriander.

87.000 COP



LANGOSTA FRESCA *Fresh Lobster*

Langosta cocinada al grill o cocida según su
elección, con mantequilla de ajo.

Lobster grilled or cooked according to your
choice with garlic butter.

275.000 COP

POSTA CARTAGENERA *Posta Cartagenera*

Típico corte de carne en cocción lenta
bañada en sus jugos, acompañada de arroz
con coco y patacón.

Traditional slowly-cooked meat in its own
juices, served with coconut rice and fried
green plantain.

75.000 COP



PARGO ROJO AL HORNO DE LEÑA *Red Snapper prepared in a wood oven*

185.000 COP

CAZUELA DE MARISCO *Seafood stew*

Preparada a base de mariscos y leche
de coco, aromatizada con cilantro,
acompañada de arroz con coco y
patacón.

Prepared with seafood and coconut
milk, flavored with coriander with a side
of coconut rice and fried green plantain.

92.000 COP

PARA COMPARTIR / FOR SHARING



PICADA BARULERA

Barulera picada

Variedad de Mariscos: Pulpo, calamar, langostinos, camarones, mejillones, salteados al ajillo acompañado de patacones y ensalada fresca.

Variety of seafood: Octopus, squid, prawns, shrimps, mussels in garlic butter, accompanied with fried green plantain and fresh salad.

340.000 COP



PAELLA

Paella

Arroz con variedad de mariscos de la isla.

Rice with a variety of seafood from the island.

221.000 COP

CLÁSICOS / CLASSIC DISHES



LOMO FINO A LA PARRILLA

Grilled Tenderloin

250gr con chimichurri de Las Islas.

250gr with the Las Islas chimichurri.

132.000 COP



PASTAS AL PESTO

Al Pesto Pasta

62.000 COP



PECHUGA DE POLLO MARINADA EN HIERBAS FRESCAS, JENGIBRE Y LIMÓN, ACOMPAÑADA DE MAYONESA DE CILANTRO

Chicken breast marinated in fresh herbs, ginger, and lime, served with coriander mayonnaise.

71.000 COP

PASTAS CAMARÓN CHAMPAGNE *Champagne Shrimp Pasta*

Camarones salteados con mantequilla de ajo, champaña, tomates confitados y perejil (puede pedirlos con peperoncino).

Shrimp sautéed with garlic butter, champagne, candied tomatoes and parsley (you can order them with pepperoncini).

95.000 COP

GUARNICIONES / SIDES DISHES



ENSALADA FRESCA

Fresh Salad

CASCOS DE PAPA

Pieces of potatoes

PAPAS A LA FRANCESA

French Fries

PATACONES

Fried green plantain

ARROZ DE COCO

Coconut Rice

VEGETALES PARRILLADOS

Grilled Vegetables



BORONÍA, PURE DE PLÁTANO, BERENJENA Y HOGAO

Boronía, banana puree, eggplant and tomato/onion-based sauce.



PURÉ BARULERO: ZAPALLO, PLÁTANO MADURO, Y LECHE DE COCO, PERFUMADO CON NUEZ MOSCADA

Barulero Puree: Pumpkin, ripe banana, and coconut milk, with nutmeg.

15.000 COP

NIÑOS / KIDS

MILANESA DE POLLO

Chicken Milanese

Pechuga de pollo apanada en panko servida con papas a la francesa.

Chicken breast breaded with panko, served with french fries.

53.000 COP

PASTA BOLOÑESA

Pasta with bolognese sauce

Pasta larga o corta con carne, salsa napolitana y albahaca.

Long or short pasta with meat, neapolitan sauce and basil.

58.000 COP

PASTA AL BURRO

Buttered Pasta

Pasta larga o corta en mantequilla, sal y perejil.

Long or short pasta with butter, salt and parsley.

47.000 COP

PIZZA JAMÓN Y QUESO

Pizza with ham and cheese.

60.000 COP

PIZZAS AL HORNO / BAKED PIZZAS

DEL CARIBE

From the Caribbean

Tradicional con jamón y piña en almíbar.

Traditional with ham and pineapple in syrup.

60.000 COP

SERRANO Y BOCCONCINI

Serrano and Bocconcini

Pesto hecho en casa con albahaca fresca, ajo, oliva, nueces y parmesano.

House pesto with fresh basil, garlic, olive, nuts and parmesan cheese.

60.000 COP

PISSALADIÈRE

Pissaladière

Cebollas confitadas, anchoas, aceitunas negras y hierbas provenzal, sobre masa de pizza (sin queso).

Candied onions, anchovies, black olives and provenzal herbs on pizza dough (no cheese).

60.000 COP

4 QUESOS

4 Cheeses

Queso mozzarella, queso de cabra, queso azul y queso parmesano.

Mozzarella cheese, goat cheese, blue cheese, and parmesan cheese.

60.000 COP

BURRATA

Burrata

Tomate fresco albahaca y burrata tibia.

Fresh tomato, basil and warm burrata cheese.

60.000 COP

QUESO CABRA

Goat Cheese

Queso de cabra, higos y peras.

Goat cheese, figs and pears.

60.000 COP

**Todas nuestras pizzas están elaboradas con masa madre y fermentación lenta.*

**All our pizzas are made with sourdough and slow fermentation.*

POSTRES / DESSERTS

COPA DE HELADO

Ice cream cup

Dos bolas de nuestros helados artesanales a elección.

Two scoops of our homemade ice cream according to your choice

25.000 COP

PIE DE COCO

Coconut Pie

Masa quebrada, rellena de dulce de coco tradicional, servido con helado de vainilla.

Shortcrust pastry, filled with traditional coconut candy, served with vanilla ice cream.

28.700 COP

FLAN DE QUESO

Cheese Flan

Clásico postre de la costa colombiana, con queso crema y caramelo.

Classic dessert from the Colombian coast, with cream cheese and caramel.

25.000 COP

PATILLAZO

Patillazo

Sorbete de patilla con salsa de corozo y zumo de limón.

Watermelon sorbet with corozo sauce and lemon juice.

25.000 COP

PIÑA COLADA SIN AZUCAR

Piña colada sugar free

Sorbete vegano de piña con leche de coco, endulzado con stevia y aromatizado con hierbabuena.

Adición de Ron Havanna añejo 7 años (opcional).

Vegan pineapple sorbet with coconut milk, sweetened with stevia and flavored with peppermint.

Optional addition of 7-Year-Old Havanna Rum.

28.900 COP

Adición de ron: 10.000 COP
Rum Addition: 10.000 COP

MARQUISE DE CHOCOLATE

Chocolate Marquise

Helado cremoso de vainilla y chocolate con cubos de brownie melcochudo.

Creamy vanilla and chocolate ice cream with chewy cubed brownie bits.

28.700 COP

INFORMACIÓN ALERGIAS ALLERGY INFORMATION

Apreciado cliente, tenga en cuenta que en nuestras cocinas utilizamos ingredientes considerados alérgenos. Si usted tiene alguna restricción o alergia alimentaria, por favor comuníquese al equipo de servicio.

Al lado de cada preparación encontrará el alérgeno que corresponde.

Dear customer, please note that in our kitchens we use ingredients considered allergens. If you have any dietary restrictions or allergies, please let the service team know.

Next to each preparation you will find the corresponding allergen.



**PLATO
VEGETARIANO**
Vegetarian dish



PLATO VEGANO
Vegan dish



**CONTIENE
FRUTOS SECOS**
Contains dried fruits



**CONTIENE
PICANTE**
Contains spicy



LIBRE DE GLUTEN
Gluten free

BEBIDAS / DRINKS

NO ALCOHÓLICAS / NO ALCOHOLIC

JUGOS DE TEMPORADA

Seasonal juice

22.000 COP

(pineapple, mango, strawberry, corozo)

LIMONADA NATURAL

Natural Lemonade

21.000 COP

LIMONADA DE COCO

Coconut Lemonade

30.000 COP

LIMONADA CEREZADA

Cherry Lemonade

30.000 COP

LIMONADA DE YERBABUENA

Mint limonade

24.000 COP

PIÑA COLADA

Piña colada

31.000 COP

AGUA / WATER

PERRIER

12.000 COP

PANNA (750 ML)

35.000 COP

ST. PELLEGRINO

35.000 COP

MANANTIAL

25.000 COP

NACIMIENTO

7.000 COP

TONICA

15.000 COP

GASEOSA / SODA

COCA COLA ZERO	10.000 COP
COCA COLA	10.000 COP
KOLA ROMAN	10.000 COP
GINGER BEER	25.000 COP

CAFÉ A BASE DE EXPRESSO / EXPRESSO-BASED COFFEE

CAPPUCCINO	16.000 COP
CAFÉ LATTE	15.000 COP
AMERICANO	10.000 COP
MACCHIATO	16.000 COP
EXPRESSO	9.000 COP

FRIOS / ICE

TÉ
Tea

26.000 COP

CERVEZAS / BEERS

CORONA	25.000 COP
CLUB COLOMBIA DORADA	18.000 COP
AGUILA	18.000 COP
AGUILA LIGHT	18.000 COP
COSTEÑITA	8.000 COP
HAPPY AYU COCA	30.000 COP
HAPPY NEBBI	25.000 COP
HAPPY PELICANO	30.000 COP
HAPPY TUCAN	25.000 COP

SANGRÍAS / SANGRIAS

SANGRÍA TINTA	243.000 COP
SANGRÍA ROSADA	280.000 COP
SANGRÍA BLANCA	250.000 COP

COCTELES / COCKTAILS

MOJITO	43.000 COP
CAIPIRINHA	43.000 COP
BLOODY MARY	43.000 COP
DAIQUIRI	43.000 COP
CAIPIROSKA	43.000 COP
CUBA LIBRE	43.000 COP
DRY MARTINI	43.000 COP
PISCO SOUR	43.000 COP
PASSION PISCO	47.000 COP
COROZO MARTINI	56.000 COP
MOSCOW MULE	62.000 COP
APEROL SPRITZ	80.000 COP
LICHI MARTINI	62.000 COP
GIN TONIC (GORDONS)	40.000 COP

OTROS / OTHERS

PIÑA COLADA

(Rum/ coconut liquor/ coconut cream /
fresh pineapple/ spearmint).

56.000 COP

FROZEN MOJITO

(Rum/ lime/ spearmint).

43.000 COP

COCO LOCO

(Rum/ tequila/ vodka/ coconut cream /
lime juice/ spearmint).

65.000 COP

CREACIONES DE LA REGIÓN (COCTELES DE AUTOR)

REGIONAL CREATIONS (SIGNATURE COCKTAILS)

OLA SALVAJE

Ola Salvaje

Mezcla vibrante de vodka Absolut, ginebra Gordon's, ron Santero y triple sec Blu, realzada con zumo de limón y un toque de azúcar, Decorado con hierbabuena fresca y una cereza.

A vibrant blend of Absolut vodka, Gordon's gin, Santero rum, and Blu triple sec, enhanced with lemon juice and a touch of sugar. Garnished with fresh mint and a cherry.

65.000 COP

PLACER

Placer

Combinación de fresas y cerezas con whisky Red Label y Baileys, Decorado con hierbabuena, fresa, cereza y limón.

A combination of strawberries and cherries with Red Label whisky and Baileys. Garnished with mint, strawberry, cherry, and lemon.

60.000 COP

ISLETA PASIÓN

Isleta Pasion

Refrescante mezcla de tequila, zumo de maracuyá, limón y sirope de jengibre, decorado con una rodaja de limón, romero fresco y un toque de Tajín.

A refreshing blend of tequila, passion fruit juice, lemon, and ginger syrup, garnished with a slice of lemon, fresh rosemary, and a hint of Tajín.

86.000 COP

SPICY MARGARITA

Spicy Margarita

Fusión de mango y tequila Patrón Reposado, con un toque de triple sec, limón, Tabasco y jalapeño, escarchado con Tajín y decorado con limón y jalapeño.

A fusion of mango and Patrón Reposado tequila, with a splash of triple sec, lemon, Tabasco, and jalapeño. Rimmed with Tajín garnished with lemon and jalapeño.

79.000 COP

BARULER@

Barú

Mezcla de jugo de tamarindo, sirope de jengibre con whisky Chivas Regal, sirope de canela y limón, Decorado con hierbabuena, pimienta de olor, limón y clavo de olor.

Mix of tamarind juice, ginger syrup with Chivas Regal whisky, cinnamon and lime syrup. Garnished with mint, allspice, lemon, and clove.

75.000 COP

SWEET SUMMER

Sweet summer

Whiskey Jack Daniel's Honey combinado con zumo de limón, sirope de jengibre y ginger beer, Decorado con una rodaja de limón, cereza y tomillo.

Jack Daniel's Honey whiskey combined with lemon juice, ginger syrup, and ginger beer. Garnished with a slice of lemon, cherry, and thyme.

65.000 COP

MARGARITAS / MARGARITAS

FRESA Strawberry

(Tequila/ triple-sec/ licor de fresa/ lime/
fresh Straw Berry/ spearmint)

BARÚ (Tequila/ Cointreau/ corozo/ lime)

MARGARITA PASIÓN (Tequila/ cointreau/ passion fruit/ lime/ sugar)

MARGARITA DON JULIO REPOSADO

MARGARITA PATRON REPOSADO

78.000 COP

VODKA / VODKA

	TRAGO	BOTELLA
ABSOLUT	30.000 COP	253.000 COP
CIROC	37.000 COP	437.000 COP
GREY GOOSE	43.000 COP	623.000 COP

LICORES / LIQUORS

GINEBRAS / GINS

	TRAGO	BOTELLA
TANQUERAY LONDON	40.000 COP	387.000 COP
GORDONS	35.000 COP	248.000 COP
BEEFEATER	35.000 COP	512.000 COP
BOMBAY	50.000 COP	200.000 COP
HENDRICKS	45.000 COP	400.000 COP
TANQUERAY TEN	50.000 COP	637.000 COP

RON / RUM

	TRAGO	BOTELLA
BACARDI	37.000 COP	
HAVANA 3 AÑOS	20.000 COP	
HAVANA 7 AÑOS	22.000 COP	311.000 COP
ZACAPA CENTENARIO 23 AÑOS	62.000 COP	512.000 COP
ZACAPA CENTENARIO XO		1.375.000 COP
RON MEDELLÍN 8 AÑOS	25.000 COP	285.000 COP

RON MEDELLÍN 12 AÑOS	37.000 COP	360.000 COP
RON LA HECHICERA	43.000 COP	412.000 COP
DICTADOR 12 AÑOS	37.000 COP	437.000 COP
DICTADOR 20 AÑOS	50.000 COP	587.000 COP
RON PARCE 8 AÑOS	50.000 COP	626.000 COP
RON PARCE 12 AÑOS	50.000 COP	870.000 COP

TEQUILA / TEQUILA

	TRAGO	BOTELLA
DON JULIO 70	70.000 COP	900.000 COP
DON JULIO BLANCO	53.000 COP	620.000 COP
DON JULIO AÑEJO	68.000 COP	790.000 COP
DON JULIO REPOSADO	68.000 COP	750.000 COP
PATRON SILVER	50.000 COP	610.000 COP
PATRON REPOSADO	57.000 COP	680.000 COP
PATRON AÑEJO	62.000 COP	770.000 COP
MAESTRO DOVEL	68.000 COP	810.000 COP
MEZCAL 400 CONEJOS	54.000 COP	640.000 COP

WHISKY / WHISKEY

	TRAGO	BOTELLA
JACK DANIEL'S NO.7	32.000 COP	428.000 COP
JACK DANIEL'S HONEY	36.000 COP	356.000 COP
JOHNNY WALKER RED LABELS	28.000 COP	243.000 COP
JOHNNY WALKER BLACK LABEL	40.000 COP	390.000 COP
JOHNNY WALKER BLUE LABEL		2.250.000 COP
BUCHANANS 12	37.000 COP	425.000 COP
BUCHANANS MASTER	50.000 COP	530.000 COP
BUCHANANS 18	62.000 COP	762.000 COP
OLD PARR 12	40.000 COP	425.000 COP
CHIVAS REGAL 12	40.000 COP	425.000 COP
CHIVAS REGAL 18	57.000 COP	762.000 COP
CHIVAS 21 ROYAL SUITE		2.312.000 COP
CHIVAS 25		4.250.000 COP
GLENFIDDICH 15	56.000 COP	737.000 COP
GLENFIDDICH 18	76.000 COP	1.207.000 COP
MACALLAN 12	63.000 COP	1.012.000 COP
SINGLETON 18 AÑOS		1.400.000 COP
GLENLIVET	62.000 COP	550.000 COP
LICOR 43	35.000 COP	410.000 COP
FRANGELICO	34.000 COP	405.000 COP

AGUARDIENTE / AGUARDIENTE

	TRAGO	BOTELLA
ANTIOQUEÑO	22.000 COP	220.000 COP
AMARILLO	30.000 COP	160.000 COP
MIL DEMONIOS	35.000 COP	360.000 COP

APERITIVOS / APERITIF & DIGESTIVE

	TRAGO	BOTELLA
APEROL	62.000 COP	280.000 COP
COINTREAU	40.000 COP	
DUBONNET	37.000 COP	200.000 COP
HENNESSY VS	41.000 COP	450.000 COP
HENNESSY XO		2.500.000 COP
GRAND MARNIER	41.000 COP	370.000 COP
CAMPARI	31.000 COP	275.000 COP
AMARETTO DISARONNO	32.000 COP	237.000 COP
LIMONCELLO	35.000 COP	409.000 COP
LICOR DE CAFÉ	22.000 COP	252.000 COP

VINOS / WINES

VINOS ROSADOS / ROSE WINES

MONTES CHERUB
(Rosé, Chile 2017)

237.000 COP

LES JOLIE FILLES 2017
(2017 rose)

60.000 COP

287.000 COP

VILLA MURA
(Rose, Italia)

243.000 COP

MARÍUS PAYOL
(Rose, Francia 2020)

325.000 COP

ESPUMOSOS / SPARKLING

DON ROMAN
Cava, España

65.000 COP

293.000 COP

PROSSECO EXTRA DRY CANTINA
(Colli Euganei, Italia)

260.000 COP

VEUVE CLICQUOT
(Brut Champagne, Maison Fondée 1772 France)

1.187.000 COP

LAURENT PERRIER
(Brut Champagne Maison Fondée 1812 France)

950.000 COP

LAURENT PERRIER ROSE
(Brut Champagne Maison Fondée 1812 France)

1.200.000 COP

MOET & CHANDON
Imperial Brut, France

1.062.000 COP

MASET CAVA BRUT RESERVA
(Reserva Método Tradicional))

250.000 COP

LAMBRUSCO ROSE

193.000 COP

VEUVE CLICQUOT ROSE

1.125.000 COP

VINO TINTO / RED WINE

MONTES ALPHA (Cabernet Sauvignon, Chile)		350.000 COP
SIBARIS UNDURRAGA (Gran Reserva Merlot, Chile 2016)		275.000 COP
PINCELO DE ORIGEN RIBEIRA SACRA (Mencía, España)	56.000 COP	290.000 COP
KILLKA (Malbec, Argentina 2017)		237.000 COP
MONTES ALPHA (Carmenere, Chile)		362.000 COP
TARAPACA GRAN RESERVA (Carmenere)		295.000 COP
VENETO (Merlot, Italia)	56.000 COP	250.000 COP
JOEL GOTT (Pinot Noir California)	80.000 COP	400.000 COP
MALARTIC LAGRAVIERE (Grand Cru Classe Rouge, France)		1.375.000 COP
CARMIN DE PEUMO (Carmenere)		2.625.000 COP
LES BECASES (cote rotie, france)		1.087.000 COP
MONTES FOLLY (Syrah)		1.225.000 COP
MONTES ALPHA (malbec)		387.000 COP

VINO BLANCO / WHITE WINE

PETIT SOIS (Chardonnay, España)		443.000 COP
MONTES LIMITED SELECTION <i>Sauvignon Blanc, Chile</i>	56.000 COP	260.000 COP
PICCINI LAMBRUSCO BLANCO		193.000 COP
MARQUÉS DE VIZHOJA (Albariño, España 2018)		275.000 COP
BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD (Chardonnay, Francia)	56.000 COP	220.000 COP
MOCEN EDICIÓN ESPECIAL (Verdejo, España)	56.000 COP	250.000 COP
GRECHETTO COLLI MARTANI (Grechettto, Italia)		329.000 COP
CORTE VIOLA (Pinot grillo, Italia)		244.000 COP
MOUTON CADET (Sauvignon Blanc, Francia)		384.000 COP
NAPA CELLARS SAUVIGNON BLANC		362.000 COP
LA VAL ALBARIÑO ESPAÑA		250.000 COP
PAZO DE SAN MAURO ALBARIÑO		450.000 COP
MESTIZAJE ECOLÓGICO (Sauvignon Blanc, España)		250.000 COP

**Precios en pesos colombianos, incluye el
8% de impuesto de venta.*

**El 10% del servicio es voluntario.*

**Si tiene dudas sobre alergias, consulte con el
personal de servicio.*

**Prices are in Colombian pesos, include 8%
sales tax.*

**10% voluntary tip.*

**If you have any concerns about allergies,
please consult the restaurant staff.*

HOTEL
LAS ISLAS.....

BARÚ - CARTAGENA DE INDIAS

