


















LA MAYORIA DE VERDURAS Y FRUTAS EN EL MENU SE CULTIVAN EN
NUESTRA HUERTA ORGÁNICA. OTROS INGREDIENTES VIENEN DE
PROVEEDORES LOCALES













OUR BOUNTIFUL ORGANIC GARDEN SUPPLIES A SIGNIFICANT PORTION
OF OUR FRESH PRODUCE, WHILE WE DILIGENTLY SEEK OUT LOCAL PRO-
VIDERS FOR THE REMAINING INGREDIENTS WHEREVER POSSIBLE.








PARA COMENZAR / TO START

VERDE	 		30,000
<p>Ensalada de con verduras temporada de tu huerta orgánica Seasonal green salad with vegetables from our organic garden</p>			
AVOTIKI	  		28,000
<p>Triángulos de aguacate sobre salsa a base de marañones y especias; con semillas de calabaza Avocado slices over a cashew spice sauce with tomatoes and toasted pumpkinseeds</p>			
PATACONES (5)	  		24,000
<p>Rebanadas de plátano verde súper crujientes, fritas, al ajillo, servidos con suero costeño y salsa de chile ancho Colombian Fried Plantains; a coastal specialty, that are salty and garlicky; served with local sour cream and ancho chili sauce</p>			
AGUACHILE			47,000
<p>Camarón gold cocido, en zumo cítrico aromatizado con jalapeño, cilantro y ajo, plumas de cebolla roja y pepino Jalapeño cured shrimp infused with citrus juice, cilantro, garlic, and thinly sliced red onion and cucumber</p>			
BROCHETA		Pollo / Chicken 40,000 – Camarón / Shrimp	47,000
<p>Tres exquisitas brochetas cocidas a la brasa marinadas al ajillo; acompañadas de una seductora salsa de mamey y chile ancho Three exquisite grilled skewers marinated in garlic, accompanied by seductive mamey and ancho chilli sauce</p>			
GAZPACHO	 		33,000
<p>Sopa fría de temporada: aguacate y pepino, tomate clásico o mango curry, Consulta al mesero por el especial del día. Seasonal chilled soup of the day - Avocado cucumber, Classic tomato, or Mango ginger curry Confirm flavor of the day's choice with your waiter</p>			
ROLLITOS	  		28,000
<p>Rollitos de pepino cohombro laminado relleno con puré de marañón, vegetales en julianas y servido con salsa de tamarindo Cucumber roll stuffed with cashew puré and marinated vegetables; served with a tamarind dipping sauce</p>			











DE TIERRA / FROM THE LAND

MIEL	 		45,000
<p>Pierna perril de pollo horneado con miel de rosas y almendras; puede ir con puré de papas o arroz. Roasted chicken glazed with a honey-rose essence and almonds; served with rice or mashed potato.</p>			
CURRY		Vegetarian  40,000 – Pollo / Chicken	45,000
<p>Curry amarillo en leche de coco casera con, variedad de especias y hierbas aromáticas, además de multitud de vegetales; servido con arroz con coco. An aromatic home-made coconut chicken or vegetarian yellow curry; served with coconut rice.</p>			
COLIFLOR	  		40,000
<p>Coliflor horneado con achiote servido con gremolata de pistacchio, salsa de tahini, jengibre y cúrcuma y garbanzos cocidos en tomate, coriandro y especias Roasted cauliflower rubbed with achiote and covered with a turmeric ginger tahini sauce; served with honey tomato coriander, spiced chickpeas and pistachio gremolata.</p>			
GRATITUD	  		42,000
<p>Quinoa cocida con hierbas de nuestra huerta con, aguacate, zanahoria, pepino, mango, nueces, cilantro y cebollín; sorpresa de hojas verdes y vegetales asados y mas. Acompañado con aderezo cremoso de tahini y tamarindo al lado. A generous bowl of Quinoa, infused with herbs from our garden, peas, avocado, carrots, cucumber, mango, nuts, cilantro, & chives; greens & roasted veggies; served with a creamy tahini tamarind dressing on the side.</p>			

DEL MAR FROM THE OCEAN


MARISCADA	 	65,000
<p>Un deleite de camarones, mejillones, almejas y pescado en una salsa de hinojo y tomate, perfumada con hierbas selectas y un susurro de vino blanco. Una celebración del océano en cada bocado.</p> <p>A delightful seafood stew incorporating shrimp, mussels, clams, and fish in a rich blend of fennel and tomato base infused with select herbs and a whisper of white wine. A celebration of the ocean in every bite.</p>		
OJAS		52,000
<p>Pescado cocido en hoja de bijao marinado con leche de coco, adereso pipian a base de pepitas de calabaza; acompañaado con puré de ahuyama y platano o yucas fritas</p> <p>Fish marinated in coconut milk prepared in a banana leaf with pumpkin seed mole; with plantain mash or fried yuca</p>		
HUMO		52,000
<p>Pescado ahumado con corteza de coco luego cocido lentamente y cubierto con ceniza de cebolla larga; servido sobre Puré de brócoli.</p> <p>Smoked fish encrusted with fresh coconut and slow cooked and covered with scallion ash; served over broccoli puree.</p>		
ENCOCADO		60,000
<p>Pescado tradicional de la costa pacífica de Colombia. El pescado es cocido en mixturas de especias, leche de coco y tomate acompañado con arroz de coco.</p> <p>A traditional dish from the Pacific coast of Colombia. the fish is poached in a mixture of spices, coconut milk and tomato served with coconut rice.</p>		
CEVICHE DE CAMARON		50,000
<p>Marinado en jugo de limón mandarino y perfumado con hierbas y plumas de pimentón y cebolla roja</p> <p>Shrimp cured in a bright tangy lime juice, tossed with herbs and thinly sliced bell pepper and red onion</p>		
CEVICHE DE PESCADO		45,000
<p>En leche de tigre hecha con leche de coco casera, brunoise de cohombro y cebolla, sobre cremoso de aguacate - con chips de guineo verde</p> <p>Fresh fish cured in leche de tigre (coconut lime milk) with cucumber and onion brunoise over avocado cream - served with plantain chips</p>		

ACOMPAÑAMIENTOS / SIDES

GUACAMOLE	 	22,000
<p>Pure de aguacate con tallos de cilantro, apio, tomates marinados y top de cebolla fermentada, servido con 3 mini arepitas</p> <p>Avocado smash with marinated tomatoes and fermented onions</p>		
HUMMUS	 	18,000
<p>Dip cremoso a base de garbanzos</p> <p>Cheakpea dip</p>		
YUCA	 	15,000
<p>Palitos de yuca frita con gremolata</p> <p>Fried yuca sticks with gremolata</p>		
ARROZ	 	10,000
<p>Arroz con coco Koralia</p> <p>Homemade coconut rice</p>		
AREPAS	 	12,000
<p>Mini arepitas de maiz(3)</p> <p>Mini corn patties (3)</p>		



TACOS

3 tortillas de maíz criollo con salsas
3 heirloom corn tortillas with delicious sauces!

Pollo (chicken)		33,000
Pescado (fish)		35,000
Camarón (shrimp)		40,000
Vegetariano (Vegetarian)	 	33,000

NIÑOS / KIDS



Lomitos de pollo apanado con papas a la francesa 40,000
Breaded chicken with french fries

Sándwich de queso derretido   32,000

Grilled cheese sandwich



Sándwich de Pollo 45,000

Chicken sandwich

Pasta Marinara   32,000






DULCE / SWEET

PALETAS   12,000




Consulta con el mesero las paletas del día

Seasonal icepops - Ask for the flavour of the day

MOUSSE    17,000




Ligero mousse de mango de azúcar y limonaria

Sweet mango and lemongrass whipped into a magnificent mousse

BARRA    17,000



Bananos, marañones, dátiles y cacao local, ligeramente horneados creando una barra similar a un pastel.

A comforting cake-like bar made of cashews, dates, homegrown bananas and local cacao topped with fresh banana.

TARTA MARACUYÁ    17,000




Pie de maracuyá con coulis de mango

A tangy and sweet Passion Fruit tart with mango coulis

PANNA COTTA MAIZ   18,000

Panna Cotta cremosas on una infusión de la dulzura del maíz asado, en una textura suave y sedosa con un toque de sal.

Creamy custard Infused with the sweetness of grilled corn sets into a silky, smooth texture.

VOLCÁN    21,000

Ponque de chocolate oscuro con corazon de chocolate derretido.




 GLUTEN FREE

 VEGANO (PLANT BASED)

 VEGETARIANO (VEGETARIAN)

 TIENE NUECES (CONTAINS NUTS)

 TIENE LÁCTEO (CONTAINS DAIRY)

 CONTIENE HUEVO (CONTAINS EGG)