

# Desayunos

"Tribus"

## Kankuamo \$25.000

Tostada de pan casero con queso cheddar, huevos revueltos con ajo, tocineta glaseado en miel de mapple, ali oli y tiras de cebolla frita. Servido con fruta.



## Arahuaco (vegan) \$27.000

Tofu con curry, salteado con champiñones y espinacas al ajillo. Decorado con tomates secos y servido con pesto, chucrut, tostadas y tomates cherry al ajillo con oregano y albahaca.



LA VERANDA  
HOTEL & RESTAURANT

# Desayunos

"Tribus"

## Wayu \$23.000

Dos tacos de omelette con tocineta crispy glazeada en miel de mapple, rúgula y cilantro. Servidos con fruta.



## Tayrona (vegetarian) \$23.000

Dos tostadas, una con humus, mozzarella de búfala, tomates cherry al ajillo, almendras, pimienta rojo y vinagre balsámico. La otra con queso crema, rodajas de aguacate, chucrut, decorada con semillas y arándanos secos.





# Desayunos

"Tribus"

Kogui \$22.000

Trocitos de papas salteados con ajo y habichuelas, servidos con queso crema, parmesano y huevo pochado.



LA VERANDA  
HOTEL & RESTAURANT

# Entradas

"Pajaros"



## Colibrí \$25.000

Tres langostinos asados con mantequilla de ajo, servidos sobre una ensalada de mango, aguacate y tomates cherry asados con orégano. Decorado con esferas de vinagre balsámico y aceite de oliva con sabor a albahaca.



## Tucan \$17.000

Dos tacos de camarones empanizados con panko, crema de guacamole, pico de gallo, piña asada y salsa sriracha.





# Entradas

"Pájaros"



## Guacamaya \$19.000

Tostadas de café estilo bruschetta con mozzarella ciliegine, pesto y tomates secos en aceite de oliva.



## Turpial \$17.000

Cuatro patacones cubiertos con hummus, babaganoush, guacamole, hogao, tomates cherry asados y queso parmesano. Servidos con mayonesa de sriracha.



LA VERANDA  
HOTEL & RESTAURANT

# Entradas

"Pájaros"



## Oropendula \$25.000

Camarones y anillos de calamar empanizados con panko, servidos con alioli de ajo, salsa de soja y salsa de chile dulce.





# Platos Fuertes

"Árboles"

Roble \$70.000

New york strip con langostinos asados bañado en salsa pimienta. Acompañado de papas rusticas y habichuelas asadas al ajillo.



LA VERANDA  
HOTEL & RESTAURANT

# Platos Fuertes

"Árboles"

Higueron \$52.000

Ribeye con chimichurri argentino y mantequilla de hierbas. Acompañado de papas rusticas, alioli y habichuelas al ajillo.



LA VERANDA

HOTEL & RESTAURANT



# Platos Fuertes

"Árboles"

## Borojo \$48.000

Plato tradicional de la costa caribe.  
Camarones encocados (en salsa de leche de coco), servidos con arroz basmati, chips de plátano y limón.



LA VERANDA  
HOTEL & RESTAURANT

# Platos Fuertes

"Árboles"

## Arrayan \$48.000

Salmón asado en salsa de parmesano.  
Acompañado de espinaca salteada y cremoso de papa.  
Decorado con ensalada de manzana verde, rábano, brotes y miel picante de peperocino.



LA VERANDA  
HOTEL & RESTAURANT



# Platos Fuertes

"Árboles"

## Guayacan (Picante) \$45.000

Linguini de camarones, calamares, tomates secos y tocineta en salsa parmesana picante  
Acompañado de tostones de ajo.



LA VERANDA  
HOTEL & RESTAURANT

# Platos Fuertes

"Árboles"

Ceiba

\$38.000

Pechuga de pollo asada con chimichurri argentino, servida en cama de arroz basmati acompañado de ensalada de mango, cebolla, aguacate, pepino, pimentón y cilantro.



LA VERANDA  
HOTEL & RESTAURANT



# Platos Fuertes

"Arboles"

Guacari \$38.000

Chuleta de cerdo en salsa de vino tinto y champiñones servida con cremoso de papa y habichuelas asadas.



LA VERANDA  
HOTEL & RESTAURANT

# Platos Fuertes

\*ÚLTIMA TEMPORADA\*

MILANESA DE POLLO

\$38.000

Servida con puré de papa artesanal y ensalada.

LINGUINI AL LIMON CON TOFU  
ASADO

\$34.000

HAMBURGUESA DE RES O  
POLLO

\$28.000

CLUB SANDWICH LA VERANDA

\$32.000



LA VERANDA  
HOTEL & RESTAURANT



# Bowls



POKE BOWL (Salmon or Tofu) \$38.000  
Servido con arroz, zanahoria, rábano, habichuelas y cebolla encurtida.

LA VERANDA BOWL \$38.000  
Camarones, brócoli, pepino, pina asada, maíz tostado, chucrut de repollo, salsa de frutos cítricos.

VEGAN BOWL \$38.000

Quinoa, brócoli, zanahoria, habichuelas, coliflor, tofu y salsa de lulo.

THAI CURRY

Camarones \$38.000

Pollo o Tofu \$34.000



# Postres

TORTA DE CHOCOLATE

\$18.000

TORTA DE ZANAHORIA

\$18.000

PIE DE COCO

\$18.000

CREPE DE NUTELLA

\$18.000





# Bebidas



Jugos \$10.000  
(maracuya, lulo, mango, mora)

En leche \$12.000  
2 frutas

Limonada natural \$12.000  
Hierbabuena, cereza, coco \$14.000  
Agua en botella \$7.000  
Coca cola/Coca cola zero \$7.000

## Café filtrado

Disfruta del verdadero café colombiano.

Ofrecemos Borbón Rojo, una variedad de café arábica reconocida por su perfil de sabor dulce y complejo. Usamos el método de filtrado V60

Taza..... \$6.000

Te verde..... \$3.000

## Cervezas

Aguila \$7.000  
Club Colombia \$8.000  
Corona \$12.000  
Artesanales \$15.000



# Cocteles



<b>MOJITO</b>	\$28.000
<b>MOSCOW MULE</b>	\$28.000
<b>MARGARITA</b>	\$28.000
<b>CAIPIRINHA</b>	\$28.000
<b>PIÑA COLADA</b>	\$28.000
<b>CUBA LIBRE</b>	\$28.000
<b>NEGRONI</b>	\$28.000
<b>APEROL SPRITZ</b>	\$35.000
<b>GIN AND TONIC</b>	
<b>GORDON'S</b>	\$28.000
<b>BOMBAY</b>	\$35.000
<b>HENDRICKS</b>	\$45.000

<b>MIMOSA</b>	\$20.000
---------------	----------

## Spirit mixers

<b>TEQUILA MIXER</b>	\$20.000
<b>GIN MIXER</b>	
<b>WHISKY MIXER</b>	
<b>RON MIXER</b>	
<b>VODKA MIXER</b>	

## Shots

<b>BABY GUINNESS</b>	\$18.000
<b>TEQUILA</b>	\$20.000
<b>RON</b>	\$15.000
<b>WHISKY</b>	\$20.000
<b>GIN GORDON'S</b>	\$18.000
<b>GIN BOMBAY</b>	\$22.000
<b>GIN HENDRICK'S</b>	\$30.000
<b>VODKA</b>	\$15.000

## Mocktails

<b>VIRGIN PIÑA COLADA</b>	\$20.000
<b>RED VELVET FIZZ</b>	\$15.000
<b>SUNSHINE SPLASH</b>	\$15.000
<b>FLOR DE JAMAICA FIZZ</b>	\$15.000

## Vinos

	<b>COPA</b>	<b>BOTELLA</b>
Cabernet Sauvignon	\$20.000	/70.000
Gran Malbec	\$22.000	/70.000
Sauvignon blanc	\$20.000	/70.000
Rose	\$18.000	/70.000
Carmenere	\$20.000	/70.000
Vino espumoso	\$20.000	/70.000

