

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.



LA VERANDA
HOTEL & RESTAURANT

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.



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



Cocktails

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

MIMOSA	\$20.000
---------------	----------

Spirit mixers

TEQUILA MIXER	\$20.000
GIN MIXER	
WHISKY MIXER	
RON MIXER	
VODKA MIXER	

Shots

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

Mocktails

VIRGIN PIÑA COLADA	\$20.000
RED VELVET FIZZ	\$15.000
SUNSHINE SPLASH	\$15.000
FLOR DE JAMAICA FIZZ	\$15.000

Vinos

	COPA	BOTELLA
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

