



MENÚ

ENCANTO - SABOR - DIVERSIÓN

BEBIDAS

ISLAMORADA



LIMONADAS ARTESANALES

LIMONADA NATURAL RECETA DE LA CASA	\$ 11.800	LIMONADA MORADA	\$ 14.500
LIMONADA CEREZADA	\$ 14.500	LIMONADA DE FRESA	\$ 14.500
LIMONADA HIERBABUENA	\$ 14.500	LIMONADA DE COCO (con crema de coco real)	\$ 22.800



JUGOS 100% NATURALES

JUGOS 100% NATURALES EN AGUA _____ \$14.500

Maracuyá, Mora, Fresa, Lulo,
Guanábana, Piña, Mango.

JUGOS 100% NATURALES EN LECHE _____ \$15.500

Jugo de Piña con Hierbabuena _____ \$15.800

Jugo de Piña Colada _____ \$24.800



JUGOS 100% NATURALES TO-GO

JUGOS 100% NATURALES TO-GO CON CREMA CHANTILLY _____ \$15.500

Maracuyá, Mora, Fresa, Lulo, Guanábana, Piña, Mango.

JUGOS FUSIÓN

JUGOS FUSIÓN ISLAMORADA EN MINI JARRA _____ \$20.000

Piña-fresa, guanábana con albahaca y
Mango-Maracuyá con hierbabuena

MALTEADAS

MALTEADAS _____ \$27.000

Chocolate, Vainilla, Fresa, Mora, Maracuyá, Mango.



GASEOSAS ARTESANALES

GASEOSA ARTESANAL DE MANZANA _____ \$15.800

GASEOSA ARTESANAL DE MANDARINA CANELA _____ \$15.800

GASEOSA ARTESANAL DE PIÑA MORADA _____ \$15.800



GASEOSA ARTESANAL CLÁSICA _____ \$25.000

Gaseosa artesanal a base de almíbar de frutos rojos, zumo de limón y soda, acompañada con romero, flores, agraz y deshidratados de frutas.

GASEOSA ARTESANAL DE FRUTOS CÍTRICOS _____ \$25.000

Gaseosa artesanal a base de almíbar de piña y maracuyá, zumo de limón y soda, acompañada con romero, flores, maracuyá y deshidratados de frutas.

GASEOSA ARTESANAL DE FRUTOS HERBALES _____ \$25.000

Gaseosa artesanal a base de almíbar de jengibre y albahaca, zumo de limón y soda, acompañada con tomillo, flores, arándanos y deshidratados de frutas.



CORONA SUNRISE



JARRA DE REFAJO

CERVEZAS



CORONA: Cerveza Mexicana _____ \$ 17.800
reconocida mundialmente como un ícono de relax y frescura.

CORONA SUNRISE: _____ \$35.000
Cerveza Corona con tequila, zumo de limón y mandarina, almíbar de cereza y cerezas, acompañada de tajín y limón.

CORONA MICHELADA _____ \$ 18.200

BBC: Monserrate Roja, _____ \$ 17.800
Cajicá Miel, Chapinero Porter

CLUB COLOMBIA: _____ \$ 14.900
Dorada, roja, o negra

ÁGUILA CERO _____ \$ 14.200

JARRA REFAJO ISLAMORADA _____ \$58.400

OTRAS BEBIDAS

AGUA MANANTIAL _____ \$9.800

GASEOSA _____ \$9.800

PIÑA COLADA VIRGEN _____ \$28.900

MIAMI VICE VIRGEN _____ \$28.700

PIÑA COLADA ISLAMORADA VIRGEN (en piña real) _____ \$48.500

ENTRADAS

& PLATOS PEQUEÑOS



PAPAS BRAVAS. Papitas criollas fritas bañadas con salsa dinamita, tocineta y salsa de ajo.

\$20.000



PAPAS CHORREADAS. Papitas richi crocantes cubiertas con hogao de la casa y gratinadas con una mezcla de queso paipa y mozzarella.

\$22.000



AREPAS CON HOGAO. Arepas rellenas con queso, asadas a la parrilla y terminadas con hogao y queso paipa gratinado. **\$22.500**



AREPAS CON GUACAMOLE. Arepas rellenas con queso, asadas a la parrilla y terminadas con guacamole y ají topito. **\$22.500**



AREPAS DE CHOCLO. Receta clásica de la casa, rellenas de queso y mermelada de tomate de árbol. **\$28.000**



YUCA CON HOGAO. Bastones de yuca frita bañadas con hogao de la casa y queso rallado. **\$20.000**



BOLIYUCAS ISLEÑAS. Esferas de yuca crocantes rellenas de salpicón de pescado, sobre una cama de guacamole y aderezadas en una salsa cremosa de ají amarillo.

\$28.000



PESCADO A LO MACHO. Bocados de pescado crocante, montados sobre un espejo de salsa típica peruana y bañados con una sutil salsa de chili dulce y tomates cherrys para dar frescura.

\$38.000



DESGRANADO PARRLLADO. Pierna pernil deshuesada, sazonada y parrillada al carbón, para, luego saltear con variedad de quesos, salsa tártara de la casa y coronamos con piñas caramelizadas y chips de papa crocante.

\$38.000



CANASTAS DE HOGAO Y QUESO.
En patacón rellenos con hogao y queso.

\$24.500



CANASTAS DE ROPA VIEJA. En patacón rellenos con deliciosa ropa vieja en nuestra tradicional sazón de la casa y hogao.

\$32.500



EMPANADAS DE ROPA VIEJA.
Rellenas de nuestro tradicional sabor Islamorada.

\$35.400



EMPANADAS GOURMET.
Empanadas rellenas de carne molida premium cocinada con hogao tradicional y salsa tex mex.

\$38.000



CEVICHE DE CHICHARRÓN. Trozos de crocante chicharrón con base de ceviche, acompañados con cebolla roja en plumas, mango, palmitos, maíz y aguacate servido sobre lechuga fresca. **\$38.000**



CHICHARRONES DE CERDO CROCANTES CON CHIMICHURRI. 240 grs Con papas criollas, chimichurri casero, ají parrillero y salsa de hierbabuena. **\$35.400**



CHICHARRONES CROCANTES CON CROQUETAS. 240grs de chicharrones de cerdo en cocción lenta con pico de gallo, acompañados con croquetas de plátano maduro rellenas de queso mozzarella. **\$38.500**



CHICHARRÓN CON GUACAMOLE. En una base de guacamole cremoso con toques de cilantro servimos crocantes chicharrones con pico de gallo y totopos de maíz. **\$38.500**



ANILLOS DE CALAMAR.
Crocantes en salsa de la pasión.

\$38.000



CEVICHE MIXTO. Mezcla de camarones, pulpo y anillos de calamar en diferentes texturas, con cebolla en plumas, tomate cherry, maíz tostado y aguacate, bañado con leche de tigre de la casa.

\$44.000



CEVICHE CARIBEÑO. Camarones, aguacate, palmitos, cebolla roja, maíz tostado y pimentón bañados con nuestra salsa cóctel con leche de coco y un toque de ají amarillo.

\$48.000



CAMARONES DINAMITA. Camarones crocantes apanados con panko bañados con salsa dinamita ligeramente picante.

\$45.000



PICADA MIX DE FRITOS. Ideal para compartir, mixto de chorizo, chicharrones, empanadas de ropa vieja, arepas a la parrilla con queso y patacones con hogao.

\$78.400



PARA COMPARTIR

ISLAMORADA NACHOS SUPREME (Para 4 personas) ————— \$78.800

Ropa vieja en aderezo de chile ancho, pollo desmechado en chile chipotle, pico de gallo, trocitos de chicharrones, maduro y jalapeños, servidos en cama de totopos súper crujientes con queso cheddar. (🌶️ **Picante moderado**)



PLATOS

FUERTES

PLATOS TRADICIONALES



MILANESA NAPOLITANA. Filete de pechuga de pollo, apanado con harina de trigo y panko, bañado con salsa napolitana y luego gratinado, servido con puré de papa y ensalada fresca.

\$55.000



SUPREMA DE POLLO AL GRILL. Filete de pechuga de pollo a la parrilla bañado con nuestra salsa pasión de maracuyá, pico de gallo y acompañado de patacón y puré de papa blanca. **\$48.000**



MILANESA DE CERDO AL GRILL. Milanesa a la parrilla servida con salsa criolla, arepa con guacamole y vegetales frescos. **\$55.000**

CARNES Y ESPECIALIDADES



ARROZ CANTONÉS CON VEGETALES. Arroz al wok con vegetales, champiñones, maní y queso tofu crocante. (🌱 Plato Vegetariano) **\$24.800**



FETTUCINI EN SALSA BLANCA. Aromatizada con vino blanco y pesto de albahaca con vegetales, champiñones y queso tofu. (🌱 Plato Vegetariano) **\$34.400**



HAMBURGUESA ISLAMORADA. Sellada a la plancha con queso colby, cebolla caramelizada, tomate, lechuga y pan artesanal tipo brioche, acompañada de papa francesa con salsa ahumada.

\$38.000



HAMBURGUESA DOBLE. 2 carnes a la plancha con queso colby Jack, cebolla caramelizada, tocineta, tomate, lechuga en pan artesanal tipo brioche, acompañada de papa francesa con salsa ahumada.

\$54.800



ARROZ DE MI TIERRA. Mix de vegetales salteados con pulpa de cerdo, piña caramelizada, en aceite achotado, cibulet y notas de vino blanco, coronado con chicharrones, ceviche de cebolla, cilantro y aguacate.

\$57.000



SUPREMA DE POLLO CON PASTA EN SALSA BLANCA. Suprema de pollo a la plancha servido sobre pasta larga en salsa Alfredo aromatizada con albahaca, terminado con tomate cherry y queso parmesano.

\$55.800

CREPES

Todas nuestras crepes se preparan en su cocina propia, esto puede ocasionar que lleguen a tu mesa un poco antes o después que los otros platos ordenados.



CREPE DE POLLO CON CHAMPIÑONES.

220 gr de pechuga de pollo cortada en cubos, salteada con un poco de ajo y cebolla para realzar sabores y terminada en salsa cremosa de champiñones.

\$38.000



CREPE DE CARNE TEX MEX. 220 gr de carne molida de la mejor calidad, cocinada a fuego lento en salsa tex mex de la casa con tomates asados, servida con queso rallado, pico de gallo y cubos de aguacate.

\$38.800



CREPE DE LOMO DE RES CON CHAMPIÑONES.

180 gr de lomo de res premium en julianas, sellado a la plancha y terminado en salsa cremosa de champiñones.

\$48.500



LOMO SALTADO. Lascas de lomo de res salteadas al wok con cascos de tomate fresco, cascos de chalotas (cebolla roja), salsa a base de soya y sales asiáticas al mejor estilo niquei y cilantro fresco, con una guarnición de papas crocantes y arroz salteado.

\$58.000



MADURO FUSIÓN. Plátano maduro relleno con nuestra tradicional ropa vieja, bañado en salsa tex mex y gratinado con mezcla de quesos, servido en cama de arroz y terminado con sour cream, guacamole, pico de gallo y queso cheddar.

\$65.800



POLLO CRIOLLO SABANERO. Pierna pernil de pollo deshuesado a la parrilla sobre nuestra salsa criolla con mazorcas, papines criollos, habichuelas y zanahorias baby, tomates cherry al horno y mayonesa de ajo. Acompañado de arroz blanco.

\$65.800



SOBEBARRIGA A LA CRIOLLA. 400 gr de sobrebarriga en cocción lenta, servida con salsa criolla, mazorca, bastones de yuca, papitas richi y arroz blanco.

\$68.500



POLLO MEDITERRÁNEO. Medio pollo marinado por 24 horas en sabores mediterráneos, parrillado y acompañado con mini papas sabaneras salteadas en mantequilla.

\$68.400



YAKITORI A LA ROBATA. Cubos de pollo deshuesados y marinados albardados con láminas de tocino, incrustados en la brocheta con cubos de piña, champiñones, pimentón rojo, para luego darle el toque final en la parrilla con caramelizado de salsa teriyaki, acompañadas de papas criollas.

\$72.000



CODILLO DE CERDO EN SALSA GRAVY. 800 gr de codillo cocinado por 12 horas al vacío, servido con puré de papa y vegetales parrillados.

\$78.400



FILET MIGNON. 300 gramos de lomo fino de res albardado en tocino ahumado, con cebollas caramelizadas al vino tinto y portobellos al balsámico bañado en salsa de hongos sobre puré de papa cremoso y espárragos a la parrilla.

\$88.000



ARROZ GRATINADO CON LOMO. Medallón de lomo de res a la parrilla servido sobre arroz cremoso con champiñones y maíz tierno, gratinado con mezcla de quesos y un toque de salsa tex mex. **\$84.500**



ARROZ MELOSO DE MARISCOS GRATINADO. Arroz cremoso con vegetales y mariscos al ajillo, con una fina capa de queso gratinada y terminado con langostinos y pulpo frito. **\$88.400**



POSTA DE RES A NUESTRO ESTILO. 320 grs Lomo fino de res a la parrilla y terminado en salsa de posta al horno, servido sobre cremoso de plátano maduro con quesitos fritos, chimichurri de aguacate y tomates cherry. **\$88.400**



LOMO DE RES CON PASTA EN SALSA BLANCA. Tierno lomo de res a la parrilla servido sobre pasta larga en salsa Alfredo aromatizada con albahaca, terminado con tomate cherry, espárragos parrillados y queso parmesano. **\$88.400**



FILETE DE LOMO TEX-MEX. 320 grs de lomo fino a la parrilla, bañada en nuestra salsa mexicana, acompañada de cebollas y morrones grille, nachos, guacamole, sour cream y papas en cascos con queso cheddar y tocineta crocante. (👉 **Picante moderado**) **\$84.800**



PUNTA DE ANCA EN SALSA DE CHAMPIÑONES. 400 grs de Punta de anca a la parrilla bañada con cremosa salsa de champiñones, acompañada con puré de papa con gravy y espárragos parrillados. **\$92.000**



MEDITERRANEO MAR Y TIERRA. Fetuchinis salteados con camarones frescos, aderezados con salsa de pimentón asados, variedad de quesos fundidos, acompañado de lomo de res parrillado y la frescura de una ensaladilla de vegetales frescos. **\$94.500**



RACK RIBS EN BBQ AHUMADA. 800 grs de costilla especial Baby Rack con mazorca entera con mantequilla a la parrilla, coleslaw con piña y hierbabuena y acompañada de papas en cascos bañadas con queso cheddar, cebollino y crispy de tocineta. **\$98.500**



PICADA PARRILLERA. Tradicional picada de la casa con chata de res y pollo a la parrilla, chorizo, mazorca bañada con suero y queso costeño, plátano maduro al horno, papitas criollas crocantes, chimichurri y ají parrillero.

\$ 134.000



PICADA MARINERA. Picada con toque caribeño de camarones salteados al ajillo sobre patacón, filete de salmón sellado, crocantes anillos de calamar, con filete de pechuga a la parrilla, chorizo, papitas criollas, arepa y chimichurri.

\$ 138.000



PICADA ISLAMORADA. (Para dos personas) 250 gr de Bife de Chorizo y 350 gr de pechuga de pollo a la parrilla, con 400 gr de costillitas BBQ, chorizo, plátano maduro, papas criollas, arepa con queso, chimichurri, guacamole y hogao.

\$ 158.500

PARRILLA

ISLAMORADA



POLLO A LA PARRILLA. Pollo marinado para realzar su sabor, cocinado en parrilla al carbón y acompañado con papas rústicas y arepa con hogao.

\$57.000



RIB EYE A LA PARRILLA.

400 gr de Rib Eye a la parrilla, servido con arepa con hogao y mac y cheese.

\$88.400



PUNTA DE ANCA.

400 gr de Corte de punta a la parrilla, servido con arepa con hogao y mac y cheese.

\$88.400



BIFE DE CHORIZO.

400 gr de Corte de chata de res a la parrilla y chorizo Santarrosano acompañados con mac y cheese, arepa de queso con hogao y chimichurri de la casa.

\$92.800



BABY BEEF.

330 gr Lomo de res fino a la parrilla, servido con arepa con hogao y mac y cheese.

\$88.400



PARRILLADA GOURMET. 220 grs de Suprema de pollo en salsa de champiñones, 220 grs Bife de chorizo fino con chimichurri y 240 grs de churrasco de cerdo en salsa picosa de piña, acompañados de yuquitas fritas y papas en cascós en mayonesa ahumada, cebollino y crispy de tocineta y chimichurri de la casa.

\$88.400



PARRILLADA 3 CARNES. 200 grs Lomo de res a la parrilla bañado en salsa pimienta, 250 grs costillitas de cerdo en salsa BBQ de lulo y 250grs filete de pierna pernil con salsa criolla acompañados con arepa rellena de queso y guacamole.

\$98.500

MARISCOS

ISLAMORADA



CREPE DE CAMARONES. Camarones salteados al ajillo, bañados con nuestra salsa marinera y servidos con queso mozzarella gratinado y tomates cherry.

\$44.200



TRUCHA ARCO IRIS GRATINADO. Filete de trucha sellada a la plancha y terminada en nuestra salsa al ajillo con queso gratinado, acompañada con arroz coco.

\$64.400



SALMÓN PASIÓN. Salmón a la plancha con salsa agrídulce de maracuyá, sobre cremoso puré de papa, servido con calamares apanados.

\$72.500



SALMÓN TERIYAKI. Filete de salmón cocinado a la plancha, luego glaseado con salsa teriyaki de la casa, servido con frescos vegetales salteados al wok, cama de arroz coco y fideos de arroz crocantes.

\$74.000



ENCOSTRADO DE PESCADO. Filete de mero encostrado en coco, sobre una cama de arroz cremoso de vegetales y coronado con ceviche de mango.

\$75.500



COCONUT SHRIMP.

Langostinos rebosados y cubiertos con coco rallado tostado, servido sobre hojas verdes frescas y acompañado con salsa agrídulce de mandarina y sour cream, acompañado con arroz coco.

\$74.800



SALMÓN PARRILLERO. Filete de salmón con mantequilla de hierbas al horno sobre fetuccini en salsa marinera con champiñones, tomatillos, al horno, vegetales y chimichurri tropical.

\$78.400



MILHOJA DE TRUCHA. Filetes de trucha arco iris combinadas con tajadas de plátano, sobre salsa de camarones con una mezcla de queso mozzarella y parmesano fundido al horno, acompañado con arroz con coco.

\$78.500



ARROZ CREMOSO DI MARE. A base de nuestra bisque de la casa, aromatizado con hierbas de azotea del pacifico y leche de coco con variedad de mariscos, camarones, langostinos crocantes y pulpo frito.

\$88.400



CAZUELA ISLEÑA. Nuestra cazuela fina especial de la casa, a base de bisque de mariscos con frutos Del Mar, acompañada de arroz coco y patacón.

\$88.400



SALMÓN CREMOSO TEX-MEX.

Salmón en costra de frutos secos y tortilla de maíz sobre arroz cremoso en salsa mexicana, con frutos Del Mar, camarones y pulpo frito.

\$98.500

ADICIONES

& PORCIONES

ARROZ BLANCO	\$8.500
PAPAS A LA FRANCESA	\$14.400
PAPA EN CASCOS	\$17.400
ARROZ COCO	\$12.400
ENSALADA	\$12.800

MENÚ

INFANTIL



TENDERS DE POLLO. 200 gr de lomos de pollo apanados, con papas a la francesa, bañadas en salsa de queso cheddar y crispy de tocineta.

\$28.000

MAC & CHEESE 24.000

Mini Macarrones en salsa cheddar con crispy de tocineta y chips de plátano.

PECHUGA AL GRATÍN 28.400

250 gr de pechuga la parrilla, gratinada con queso mozzarella, con papas francesa bañadas con queso cheddar y crispy de Tocineta y cebollino, acompañada con arroz blanco.

HAMBURGUESA 30.000

Sellada a la plancha con queso colby, tomate, lechuga y pan artesanal tipo brioche, acompañada de papa francesa.

PECHUGA DE POLLO MARINADA AL GRILL 34.400

En salsa pasión con papas francesa.

PUNTA DE ANCA A LA PARRILLA EN SALSA DE CHAMPIÑONES 38.000

180 grs de Punta de Anca premium acompañado de cascos de papas en mayonesa ahumada, cebollino y crispy de tocineta.

FAMOUS

MILKSHAKES



THE CHOCO BROWNIE SHAKE BOSS.

Esponjoso bizcochuelo tipo brownie, trufa de chocolate Tumaco cubierta de nueces garrapiñadas, salsa de caramelo y helado de chocolate.

\$32.000



RED VELVET & BERRIES MILKSHAKE

Confitura de frutos del bosque y helado de vainilla, acompañado con un frosting de chocolate blanco y topper de Red Velvet.

\$32.000



COCONUT ISLAND MILKSHAKE

Helado de vainilla, caramelo, crumble de coco y una corona de sable junto con crocantes lajas de coco caramelizado #Cocotastico!!

\$32.000



CHOCOLATE CAKESHAKE

Ahora puedes beberte una torta de chocolate en este cremoso batido con crema chantilly, acompañado de kinder bueno y chocolate ferrero.

\$32.000



REDELVET MILKSHAKE

Salsa de frutos del bosque, batido de fresa, torta red velvet y espuma de vainilla.

\$32.000



BIRTHDAY CAKESHAKE

Batido de pastel de cumpleaños, cremoso y divertido, con chispas de colores para que celebres tu día.

\$32.000

POSTRES

ISLAMORADA

(Todos nuestros postres están hechos en casa en nuestra pastelería)



POSTRES TO-GO

FRESAS CON CREMA. _____ \$ 17.000

Crema batida, Trozos de fresas frescas, Vainilla y mermelada de frutos rojos.

CHOCO MARACUYA. _____ \$ 17.000

Mousse de chocolate, Trozos de brownie, Crema de maracuyá y duraznos.

TIRAMISU. _____ \$ 17.000

Clásica crema de café y amaretto, con trozos de bizcocho de chocolate.

CHEESECAKE REDVELVET. _____ \$ 17.000

Mousse de frutos rojos, Mermelada de fresa, Tierra de redvelvet.

SUNDAE

Disfruta de nuestros nuevos sundae:

CHOCOBROWNIE. _____ \$ 17.000

Helado de chocolate, trozos de brownie, salsa de chocolate y chantilly.

FRUTOS AMARILLOS. _____ \$ 17.000

Helado de vainilla, salsa de maracuyá, trozos de duraznos y espuma de vainilla.

FRUTOS DEL BOSQUE. _____ \$ 17.000

Helado de fresa, mermelada de frutos rojos y chantilly.





PASTRY BANANO NUTELLA. Espectaculares pasteles con crema de Nutella acompañada de banano y fresas.

\$20.000



PASTRY CHEESECAKE. Suaves y esponjosas pasteles con crema tipo cheese cake y frutas de temporada.

\$20.000



PASTRY VAINILLA Y OREO. Crema de vainilla sobre nuestro delicioso pastel al estilo Islamorada con tradicionales galletas oreo y salsa de chocolate caramelizado.

\$20.000



PASTRY AREQUIPE Y MORAS. Pasteles con bocadillo, queso y arequipe con moras silvestres; la combinación perfecta.

\$20.000



CREPE DE DULCE DE LECHE Y MORAS

\$20.000



CREPE DE BANANO FRESA NUTELLA

\$20.000



MERENGON ISLAMORADA. Merengón a nuestro estilo, relleno de frutas tropicales y suave crema chantilly.

\$20.000



MILHOJA ISLAMORADA. Hojaldre caramelizado entre capas de nuestra crema mousseline de vainilla, dulce de leche artesanal y frutos rojos.

\$20.000



FUDGE BROWNIE. Melcochado y goloso brownie acompañado de salsa de chocolate, nueces tostadas con mucha crema y el helado de vainilla que no puede faltar.

\$22.000



CHOCOLATE Y CARAMELO SALADO. Espléndida mousse de chocolate rellena de frutos rojos y bizcocho de chocolate acompañada de un toffe de caramelo salado.

\$25.000



TORTA RED VELVET Y FRUTOS ROJOS. Un clásico con nuestro toque personal de salsa de frutos rojos, entre capas de un húmedo y cremoso frosting de queso crema, acompañado de helado fresa.

\$27.000



CHEESECAKE DE FRUTOS ROJOS. Disfruta el duo del chocolate blanco y frutos rojos, con esferificaciones de fresa y una rica salsa de frutos del bosque.

\$27.000



TORTA DE CHOCOLATE. Bizcocho de chocolate húmedo entre capas de nuestra ganache tipo brigadeiro, coronada con salsa fudge de chocolate caliente y un cremoso helado de vainilla. **\$27.000**



VOLCÁN DE CHOCOLATE. Delicioso coulant de chocolate con notas cítricas de maracuyá y frutos rojos, acompañado de helado de vainilla, crumble de cacao y lo mejor está por dentro: nuestra lava al 65% de chocolate semiamargo. **\$27.000**



VERRINE CHOCO PASIÓN. Una experiencia en cada bocado; delicioso gel de maracuyá entre capas de bizcocho de chocolate y crumble con cheese cake. **\$32.000**



TESORO. Descubre el tesoro de Islamorada, lleno de misterio y sabores tropicales como el coco, mango y piña. **\$40.000**



GOLD BUBBLE. Burbuja de chocolate semi amargo con brownie melcochudo, toffe de chocolate, helado de vainilla acompañado de una cremosa inglesa de coco, flambeado a la mesa con tequila.

\$48.000



POSTRE DE CUMPLEAÑOS ISLAMORADA. (Para 4 personas) Vive una experiencia inigualable y celebra tus momentos especiales, llena de sabores frescos y texturas de chocolate.

\$75.000

TORTAS

PARA CUMPLEAÑOS



TORTA RED VELVET PARA CUMPLEAÑOS. Un clásico con nuestro toque húmedo de frosting de queso crema y chocolate blanco, salsa de frutos rojos, cerezas, arándanos y fresas de la sabana.

(5-10 personas)

\$88.000

(15-20 personas)

\$ 147.000



TORTA HÚMEDA DE CHOCOLATE PARA CUMPLEAÑOS. Bizcocho bigadeiro húmedo y melcochudo entre nuestra deliciosa ganache de chocolate y crema de cacao. Un placer chocolatoso.

(5-10 personas)

\$88.000

(15-20 personas)

\$ 147.000

CAFÉS

& EXPRESSOS

- CORTADITO _____ \$7.200
- TINTO _____ \$8.200
- CAFÉ LATTE _____ \$12.000
- AMERICANO _____ \$9.200
- ESPRESSO _____ \$8.200
- CAPUCCINO _____ \$11.400
- MOCHE LATTE _____ \$14.500
- ESPRESSO BAILEY'S. Mezcla entre Espresso & 45 ml de crema de Baileys's con leche. _____ \$24.100
- CHOCOLATE CALIENTE _____ \$12.500
- TÉ _____ \$7.200
- AROMÁTICA _____ \$7.200
- CARAJILLO DE RON 30 ml de Ron añejo, _____ \$25.400
30 ml de licor 43, Espresso cubano, mix de pieles cítricas & zumo de naranja.
- CAFÉ IRLANDÉS 60 ml de Whiskey Jameson, _____ \$27.100
Espresso cubano, crema chantillí y ralladura de chocolate.



MARSHMALLOWS CHOCOLATE CALIENTE

\$14.200



CARAMEL CAPUCHINO. Expreso con café del cauca, complementado con leche cremada y un toque de salsa de caramelo hershey's.

\$17.000



CANELAZO. 60 ml de Aguardiente Antioqueño, zumo de naranja, panela & canela.

\$28.200



VINO TINTO CALIENTE. Cabernet Sauvignon, 22 ml Brandy Domeco, zumo de naranja, canela, clavos de olor & almíbar de mango.

\$32.400

VINOS

ISLAMORADA

- VINO LAS MORAS TINTO MALBEC 750ml _____ \$220.000
- VINO LAS MORAS TINTO MALBEC M. 375ml _____ \$170.000
- VINO LAS MORAS BLANCO CHARDONAY 750ml _____ \$195.000
- VINO ROSADO SYRAH LAS MORAS X 750ml _____ \$220.000
- VINO LAS MORAS TINTO CABERNET SAUV 750ml _____ \$210.000
- VINO ESPUMOSO JP CHENET ICE ROSADO 750ml _____ \$255.000

CÓCTELES

ISLAMORADA



ISLAMORADA SUNRISE. Cóctel a base Tequila José cuervo, zumo de limón, zumo de mandarina y almíbar de frutos rojos, acompañado con cereza y una burbuja con esencias especiales.

\$ 45.000



BUBBLE. Cóctel a base de Vodka, zumo de limón, gaseosa quatro y almíbar de jengibre, acompañado con cereza y una burbuja con esencias especiales.

\$45.000



WHISKY SOUR. Cóctel a base de whisky, zumo de limón, syrup simple y el toque secreto de la albumina, ahumado con astillas de guayabo, clavo y canela.

\$ 38.000



NEGRONI. Cóctel a base de ginebra, cinzano Rosso y campari, acompañado con cerezas y ahumado con astillas de guayabo, clavo y canela.

\$38.400



OLD FASHION. Cóctel clásico a base de whisky, caña de azúcar, gotas de angostura, canela cinnamon, cerezas y medialuna de naranja. Ahumado con astillas de guayabo, clavo y canela.

\$44.000



FOGATA. Cóctel a base de Vodka, zumo de limón, almíbar de mandarina canela, campari y vermut Rosso. Acompañado de canela, hierbabuena, cereza, deshidratado de limón y flores.

\$44.000



PIÑA COLADA ISLAMORADA. 140 ml de Ron Bacardi carta blanca, pulpa de piña, helado de vainilla & mix de coco. **\$65.800**



PIÑA COLADA (COPA). 45 ml de Ron Bacardi carta blanca, pulpa de piña, helado de vainilla & mix de coco. **\$38.500**



PIÑA COLADA AZUL. Cóctel a base de ron blanco, pulpa de piña, helado de vainilla, leche y mezcla de coco. Acompañado de cerezas, coco rallado y flores **\$38.000**



MIAMI VICE. Mezcla de la casa entre Daiquiri de fresa y Piña Colada servido en capas. **\$44.700**



SANGRÍA VASO. Cabernet Sauvignon, 22 ml de Brandy Domeco, Triple sec, zumo de naranja, mix de frutas de temporada, cítricos y syrup de maracuyá.

\$34.000



SANGRÍA JARRA (Para 4 personas). Cabernet Sauvignon, 140 ml de Brandy Domeco, 60 ml de Triple sec, zumo de naranja, mix de frutas de temporada, cítricos & syrup de maracuyá.

\$138.000



JARRA DE MOJITO

(4 Para 4 personas). 360 ml de Ron Bacardi carta blanca, 120 ml Triple sec, zumo de limón, syrup, hierbabuena & soda.

\$145.000



MOJITO DE COCO. 60 ml de Ron Bacardi Carta Blanca, 30 ml de Ron Malibú, Zumo de limón, syrup simple, hierbabuena y soda.

\$35.400



MOJITO DE LA CASA. 90 ml de Ron Bacardi carta blanca, 30 ml de Triple sec, zumo de limón, hierbabuena, soda & ginger ale.

\$35.400



MOJITO AZUL. 90 ml de Ron Bacardi carta blanca, 45 ml de Curacao azul, zumo de limón, syrup, hierbabuena & soda.

\$35.400



MOJITO DE MANZANA. 60 ml de Ron Bacardi carta blanca, 30 ml de licor de manzana, zumo de limón, syrup de manzana verde, hierbabuena & soda.

\$35.400



FLORIDA CITRUS MOJITO. Cóctel a base ron blanco, almíbar de piña, zumo de limón, zumo de mandarina, soda, acompañado de hierbabuena, deshidratados, flores y un shot de ron oscuro para que lo complementes.

\$40.500



GIN & TONIC. 75 ml de Ginebra, deshidratados, mix de pieles cítricas, flor comestible & tónica.

\$48.000



GIN ROSE. Cóctel a base de Ginebra, zumo de limón, miel de frutos rojos y un dash de tónica, acompañado de flores comestibles, hielo deshidratado y cerezas.

\$45.000



GIN TANGARINE. Cóctel a base de Ginebra, macerado de uva isabelinas, miel de mandarina y canela, zumo de limón y un dash de agua tónica, acompañado de tomillo, arándanos y flores comestibles.

\$40.000



MARGARITA FRAPPÉ. Cóctel a base de tequila José Cuervo, zumo de limón y triple sec, michelado con tajín y sal.

\$40.000



MARGARITA BLUE. Cóctel frozen a base de tequila, zumo de limón, blue curazao, syrup simple, flores comestibles, naranja deshidratada, cereza y tomillo. Ahumado con astillas de guayabo, clavo y canela.

\$45.000



CORONA MARGARITA. Cóctel a base de tequila José Cuervo, zumo de limón, triple sec, michelada el borde con tajín y sal, complementándolo con una coronita.

\$40.000



MARGARITA DE FRESA. Cóctel a base de tequila (3 oz), zumo de limón, almíbar de frutos rojos / cereza y pulpa de fresa, acompañado de deshidratado de naranja, cereza, hierbabuena y flores.

\$55.000



NATURE. Cóctel a base de ron de coco y ron blanco, almíbar de maracuyá, zumo de limón, un almíbar de manzana verde acompañado de agraz, albahaca, moras y flores.

\$38.000



BLUE LEMONADE. Cóctel a base de Vodka y tequila Jose cuervo, almíbar de jengibre azul, zumo de limón y gaseosa quatro, acompañado de rodajas de limón, deshidratados, hierbabuena y flores.

\$40.000



FLORIDA 1.950. 30 ml de Ginebra Bombay Sapphire, 15 ml de Vodka Smirnoff, 30 ml de licor de manzana, zumo de limón, ginger ale, syrup de arándanos, brocheta de frutos del bosque en palo de bambú y azúcar glass.

\$45.500



DELIRIO ISLAMORADA. 30 ml de Licor de Chartreuse Verde, 45 ml de Ginebra Bombay Sapphire, syrup de manzana verde, miel de la casa, zumo de limón, amargos eléctricos & flores comestibles.

\$45.500



FUSIÓN ISLAMORADA. Cóctel a base de tequila José cuervo, zumo de limón, almíbar de maracuyá, almíbar de piña, un escarchado de panela y un triángulo de piña con cerezas y arándanos. Ahumado con astillas de guayabo, canela y clavo. **\$40.500**



BLUE LAVENDER. Cóctel a base de tequila, ginebra, zumo de limón, almíbar de lavanda y ginger, acompañado de hierbabuena, cereza y una rosa azul que está compuesta por una infusión de lavanda. **\$38.000**



PITAYA ROSADA. Cóctel a base de ron blanco, zumo de limón, almíbar de albahaca y pitaya rosada. Acompañado de romero, flor comestible y soda. **\$45.000**



ARENA. Cóctel a base de vodka, tequila, zumo de mandarina y vermouth blanco. Acompañado por tajín, esferificaciones de frutos rojos, deshidratado cítrico y flor comestible. **\$48.000**



EL PLAYERO. Cóctel a base de tequila, zumo de mandarina, zumo de limón, blue curazao, almíbar de frutos rojos y almíbar de jengibre azul, acompañado de flores y deshidratados. **\$45.000**



MORADA. Cóctel a base de vodka, zumo de limón, almíbar de jengibre, pea té y soda. Acompañado de mora, flores y media luna de naranja. **\$45.000**



WHISKEY SWEET. Cóctel a base de whisky, almíbar simple, zumo de limón, albumina, brandy y vino tinto, acompañado de flores y hierba buena. **\$45.000**



ATARDECER. Cóctel a base de Vodka, jugo de mandarina, blue curazao, almíbar de jengibre - albahaca y pitahaya rosada. Acompañado de deshidratados, flores y romero. **\$45.000**



SUMMER PARADISE. Cóctel sin alcohol a base de zumo de mandarina, zumo de limón, miel de frutos rojos, soda flores comestibles y romero. **\$27.000**



SUNSET APPLE. Cóctel sin alcohol a base de zumo de mandarina, zumo de limón, miel de manzana, soda, flores comestibles, manzana y tomillo. **\$28.000**



DAIQUIRI DE FRESA. 30 ml de Ron Bacardi carta blanca, 60 ml de Ron añejo, zumo de fresa, zumo de limón, syrup de frutos rojos & deshidratados. **\$40.000**



DAIQUIRI DE MANGO NARANJA. 30 ml de Ron Bacardi carta blanca, 60 ml de Ron añejo, zumo de naranja, zumo de mango, syrup de frutos rojos & deshidratados. **\$40.000**



OCASO. Cóctel a base de vodka, almíbar de frutos rojos, zumo de mandarina, soda y pea te. Acompañado de flor comestible, romero y flor comestible.

\$40.000



BAILEYS DREAM. Cóctel a base de Crema de Whisky, helado de vainilla, salsa de chocolate Hershey's y chantilly.

\$48.000



FLOR TROPICAL. Cóctel a base de whisky, almíbar de jengibre, jugo de mandarina y pea te. Acompañado de hierba buena y flores.

\$40.000



OCEAN BREEZE. Cóctel a base de tequila Jose Cuervo, zumo de limón y almíbar de toronja. Acompañado de flores, soda y bitter de cítricos.

\$45.000



FLOWER VASE ISLAMORADA. Cóctel a base de Ron blanco, macerado de kiwi, miel de albahaca, zumo de limón y un dash de ginger ale, acompañado de albahaca, romero y flores comestibles. mix de crema de coco, deshidratados & flores comestibles. **\$45.000**



COCO-LOCO. 22 ml de Ron Bacardí carta blanca, 22 ml de vodka Smirnoff, 22 ml de tequila cazadores silver, 22 ml de Ginebra Bombay Sapphire, 22 ml de aguardiente antioqueño, 22 ml de brandy, zumo de naranja, extracto de piña, mix de crema de coco, deshidratados & flores comestibles. **\$57.000**



PAQUETES

DE CUMPLEAÑOS

CELEBRA EN
ISLAMORADA
CUMPLEAÑOS
INOLVIDABLES...

PREGUNTA POR
NUESTROS
PAQUETES



Nuestro menú se prepara en el momento en que se realiza el pedido garantizando y ofreciendo alimentos frescos, sin embargo, tenga en cuenta que algunos ingredientes básicos pueden contener trazas de cereales que contengan gluten, frutos con cáscara, en especial almendras, marañones, nueces y/o maní. Algunas preparaciones incluyen o pueden incluir huevo, mostaza, leche, quesos, granos de sésamo o algún tipo de pescado/marisco. Si usted es alérgico a algún alimento de los indicados o sabe de alguna alergia en particular a otro alimento, por favor infórmelo al mesero en el momento de hacer su pedido. NO PODEMOS GARANTIZAR QUE NUESTROS PLATOS ESTÉN COMPLETAMENTE LIBRES DE ALERGÉNICOS.

Señor Consumidor, se le informa que este establecimiento de comercio sugiere una propina correspondiente al 10% del valor de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por el consumidor, de acuerdo con su valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta, indíquelo a la persona que lo atendió si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indíquelo el valor que quiere dar como propina. Recuerde que la propina es voluntaria de conformidad con la LEY 1935 DE 2018 y que el recaudo de la misma es destinado a los trabajadores del área de servicios del punto. En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la línea de atención de la Superintendencia de Industria y Comercio, para que radique su queja, a los teléfonos: en Bogotá, 5920400 PBX: 5870000 Ext. 1190/1191, para el resto del país, línea gratuita nacional 018000-910165. Nuestros precios y valores se expresan en miles de pesos colombianos e incluyen el impuesto nacional al consumo. Prohíbese el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad. LEY 124 DE 1994. El exceso de alcohol es perjudicial para la salud. LEY 30 DE 1986.

Islamorada.com.co

