



MENÚ

ENCANTO - SABOR - DIVERSIÓN

BEBIDAS

ISLAMORADA



LIMONADAS ARTESANALES

LIMONADA NATURAL RECETA DE LA CASA _____ \$11.800
LIMONADA CEREZADA _____ \$12.500
LIMONADA HIERBABUENA _____ \$14.500

LIMONADA MORADA _____ \$15.500
LIMONADA DE COCO (con crema de coco real) _____ \$22.800



JUGOS 100% NATURALES

JUGOS 100% NATURALES EN AGUA _____ \$14.500

Maracuyá, Mora, Piña, Mango.

JUGOS 100% NATURALES EN LECHE _____ \$15.400

Jugo de Piña con Hierbabuena _____ \$14.500

JUGOS 100% NATURALES TO-GO

JUGOS 100% NATURALES TO-GO _____ \$15.400

CON CREMA CHANTILLY

Maracuyá, Mora, Piña, Mango.



JUGOS FUSIÓN

JUGOS FUSIÓN ISLAMORADA EN MINI JARRA _____ \$22.000

Mango-Maracuyá con hierbabuena



GASEOSAS ARTESANALES

GASEOSA ARTESANAL DE MANZANA	\$ 17.000
GASEOSA ARTESANAL DE MANDARINA CANELA	\$ 17.000
GASEOSA ARTESANAL DE PIÑA MORADA	\$ 17.000



GASEOSA ARTESANAL CLÁSICA \$27.000

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 \$27.000

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 \$27.000

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



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: _____ \$ 15.800
Dorada, Roja,o Negra

JARRA REFAJO ISLAMORADA _____ \$48.000

OTRAS BEBIDAS

AGUA MANANTIAL _____ \$9.800

GASEOSA _____ \$ 10.800

PIÑA COLADA VIRGEN _____ \$28.000

CORONA SUNRISE



JARRA DE REFAJO

ENTRADAS

& PLATOS PEQUEÑOS



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

\$ 18.000



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

\$24.400



AREPAS CON HOGAO. Arepas rellenas con queso, asadas a la parrilla y terminadas con hogao y queso paipa gratinado. **\$24.400**



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



SPRING ROLLS MAR Y TIERRA. Rica entrada de rollitos asiáticos rellenos de vegetales, cerdo y camarones con las más deliciosas especias asiáticas. **\$24.400**



PLÁTANO CON QUESO Y BOCADILLO. Plátano maduro cocido en fritura profunda, luego relleno con queso fundido y salsa de bocadillo. **\$25.000**



CHORIZOS ARTESANALES ANTIOQUEÑOS.

Acompañado de arepa rellena de queso parrillada con chimichurri y cascos de limón.

\$28.000



EMPANADAS DE ROPA VIEJA.

Rellenas de nuestro tradicional sabor Islamorada.

\$38.000



EMPANADAS GOURMET.

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

\$35.200



CANASTAS DE PLÁTANO. Crocantes de plátano verde rellenos con ropa vieja, rábanos encurtidos y alioli blanco.

\$34.000



CANASTAS DE PLÁTANO CON CHICHARRÓN.

Canastillas de plátano verde rellenas de guacamole con trocitos de chicharrón, coronadas de cebollitas encurtidas acompañadas de salsa ranch.

\$38.000



CHICHARRONES DE CERDO CROCANTES CON CHIMICHURRI.

240grs de chicharrones de cerdo en cocción lenta con papas criollas, chimichurri casero, ají parrillero y salsa de hierbabuena.

\$38.500



CEVICHE DE CAMARONES TIPO CÓCTEL. Camarones seleccionados marinados con zumo de limón y bañados con clásica base de ceviche, con cubos de aguacate, palmitos de palma, cebolla roja, pimentón y cilantro.

\$40.000



CHICHARRONES CROCANTES CON GUACAMOLE. Crocantes chicharrones servidos sobre guacamole con toques de pico de gallo y chimichurri, acompañados con patacones.

\$42.800



FLAUTAS CON POLLO. Tortillas crocantes rellenas de pollo en salsa mexicana y queso, bañadas con sour cream y pico de gallo.

\$44.000

PARA COMPARTIR



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



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



ARROZ CANTONÉS CON VEGETALES.

Arroz al wok con vegetales, champiñones, maní y queso tofu crocante. (🌱 Plato Vegetariano)

\$24.800



FETTUCCINI EN SALSA BLANCA. Aromatizada con vino blanco y pesto de albahaca con vegetales, champiñones y queso tofu. (🌱 Plato Vegetariano)

\$34.400



POLLO PASIÓN. Pechuga de pollo montada sobre pure de papas, bañado en nuestra salsa pasión a base de maracuyá y crema.

\$48.000



CHULETA VALLUNA. Milanesa de cerdo marinada y apanada al mejor estilo valluno, acompañada de papas chorreadas, arroz blanco y plátano maduro.

\$55.800



POLLO Y PURE DE PAPA.

Pollo deshuesado marinado, apanado crocante sobre una cama de puré de papas cremoso, bañado en salsa gravy.

\$48.000



POLLO PARMESANO. Exquisita pieza de pollo crocante, bañada en salsa italiana, gratinada con variedad de quesos, acompañada de spaguettis.

\$58.400



MILANESA DE POLLO ALFREDO.

Milanese de pollo crocante sobre una cama de pasta fettuccini Alfredo.

\$58.700



SOPA DE COSTILLA.

Espectacular sopa de costilla y pollo, acompañada de arroz blanco y aguacate.

\$58.700



POLLO CON CHAMPIÑONES.

Filete de pechuga a la parrilla, bañada en salsa de champiñones, acompañado de arroz blanco, patacones y ensalada fresca de la casa.

\$58.900



LOMO SALTADO. Lascas de lomito de res salteadas al wok acompañadas de arroz blanco, aguacates y unas ricas papas criollas.

\$64.800



FILET MIGNON DE POLLO. Suprema de pollo albardada con tocineta, sellada a la plancha y terminada en salsa de champiñones, servida sobre puré de papa y espárragos parrillados.

\$68.000



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.

\$68.000



BOWL DE CHICHARRONES TEX MEX. Chicharrones crocantes bañados con salsa tex mex ligeramente picante, servidos con guacamole, papitas criollas fritas y chips de plátano.

\$72.500



SOBRECORRIJA A LA CRIOLLA.

400 gr de sobrecorrija en cocción lenta, servida con salsa criolla, mazorca, bastones de yuca, papitas richi y arroz blanco.

\$72.500



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

\$75.800



POSTA DE RES. Suave lomo de res bañada en su salsa, acompañada de arroz coco, patacón con guacamole y pico de gallo y una buena ensalada fresca.

\$78.400



PARRILLADA TROPICAL. Lomo de cerdo a la parrilla bañado con salsa BBQ de duraznos, filete de pollo con salsa criolla, chorizo parrillado con chimichurri de la casa, acompañados con arepa de queso con guacamole y plátano maduro con queso y bocadillo.

\$78.400



BIFE CON ARROZ CREMOSO. Corte de Bife Chorizo parrillado al carbón, bañado con salsa coreana, acompañado de un arroz cremoso de champiñones trufado sobre un espejo de crema de ají amarillo.

\$88.000



COSTILLAS BBQ.
 Rack de costilla marinada y parrillada, acompañado de maíz dulce con mantequilla y ensalada fresca.

\$88.000



BIFE Y CHOCLO. Exquisita dupla de arepas de choclo rellenas de queso mozzarella, bañadas en suero y coronadas con queso costeño, acompañadas de 380 grs de bife al carbón y un buen chorizo santarosano, acompañados de hogao criollo y chimichurri.

\$92.000



FILET MIGNON. 300 gramos de Lomo fino de res albardado en tocineta ahumada, bañado en salsa de champiñones sobre puré de papa cremoso y espárragos a la parrilla. **\$92.000**



PARRILLADA PERSONAL. Bife de res y chorizo artesanal antioqueño al mejor estilo del campo, acompañado de ensalada, papas chorreadas y aguacate. **\$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 fresca de una ensaladilla de vegetales frescos. **\$94.500**



PICADA ISLAMORADA. (Para dos personas) 300 gr de bife de chorizo a la parrilla, cubitos de pollo apanados, chorizo santarosano con pico de gallo de la casa, crujiente chicharrón bañado con nuestra salsa BBQ de lulo, papitas criollas fritas y nuestra tradicional arepa de choclo con suero costeño.

\$ 145.000



PICADA PARRILLERA. (Para dos personas) Bife de chorizo, costilla de cerdo y filete de pollo a la parrilla bañados con salsa criolla, chimichurri y salsa BBQ, chicharrones crocantes con pico de gallo, arepas de choclo con suero costeño y papas criollas.

\$ 158.000

PARRILLA

ISLAMORADA



VAQUERITO.

Filete de pechuga a la parrilla laqueado en salsa BBQ con hogao de chorizo y coronado con tortilla morada acompañado de papas criollas.

\$57.000



BIFE FINAS HIERBAS.

Jugoso corte de carne de res a la parrilla bañando en mantequilla finas hierbas acompañado con papas criollas.

\$78.400



BABY BEEF.

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

\$88.400



RIB EYE A LA PARRILLA.

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

\$88.000



BIFE DE CHORIZO.

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. 400 gramos con acompañamientos.

\$92.000



PARRILLADA GOURMET. 220 grs de Suprema de pollo con salsa de champiñones, 200 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 cascos en mayonesa ahumada, cebollino y crispy de tocineta y chimichurri de la casa.

\$92.000



PARRILLADA MIXTA. 250 grs de Pollo deshuesado en salsa criolla, 150 grs de lomito de res en salsa pimienta y costillitas BBQ acompañados de arepa con queso y guacamole.

\$92.000

MARISCOS

ISLAMORADA



TERIYAKI SHIRIMP BOWL. Camarones salteados con diversos vegetales en salsa teriyaki acompañados de arroz frito.

\$52.000



BOWL NIKKEI. Salmón en cubos bañado de salsa acevichada, acompañado de arroz frito, ceviche de vegetales frescos, aguacate, vegetales salteados al wok y plátano maduro.

\$55.000



PESCADO FRITO. Filete de pescado frito apanado, bañado en salsa de piña y acompañado de arroz coco y patacones.

\$62.000



PASTA DE MARISCOS. Delicioso mix de mariscos salteados con salsa napolitana y pasta con queso parmesano.

\$64.000



ARROZ CON MARISCOS CREMOSO.

Con camarón, calamar, carne de cerdo, pollo, mejillones y langostino decorada con pimentón morrón y arveja verde.

\$68.400



TRUCHA AL AJILLO. Trucha asada bañada en nuestra salsa de ajillo, acompañada de arroz coco, patacón y pico de gallo.

\$74.000



ENCOCADO CHOCOANO. Clásico y tradicional plato insignia del choco a base de filete de medregal coronado con langostinos y camarones, bañado en la espectacular salsa encocada, acompañado de patacón y arroz coco.

\$75.000



LANGOSTINOS AL AJILLO. Langostinos y camarones salteados al ajillo acompañados de arroz con coco y plátano maduro.

\$75.800



LANGOSTINOS APANADOS. Langostinos crocantes montados sobre cama de pure cremoso con salsa de ají amarillo y salsa agri dulce para su contraste de sabor acompañado de espárragos parrillados.

\$78.400



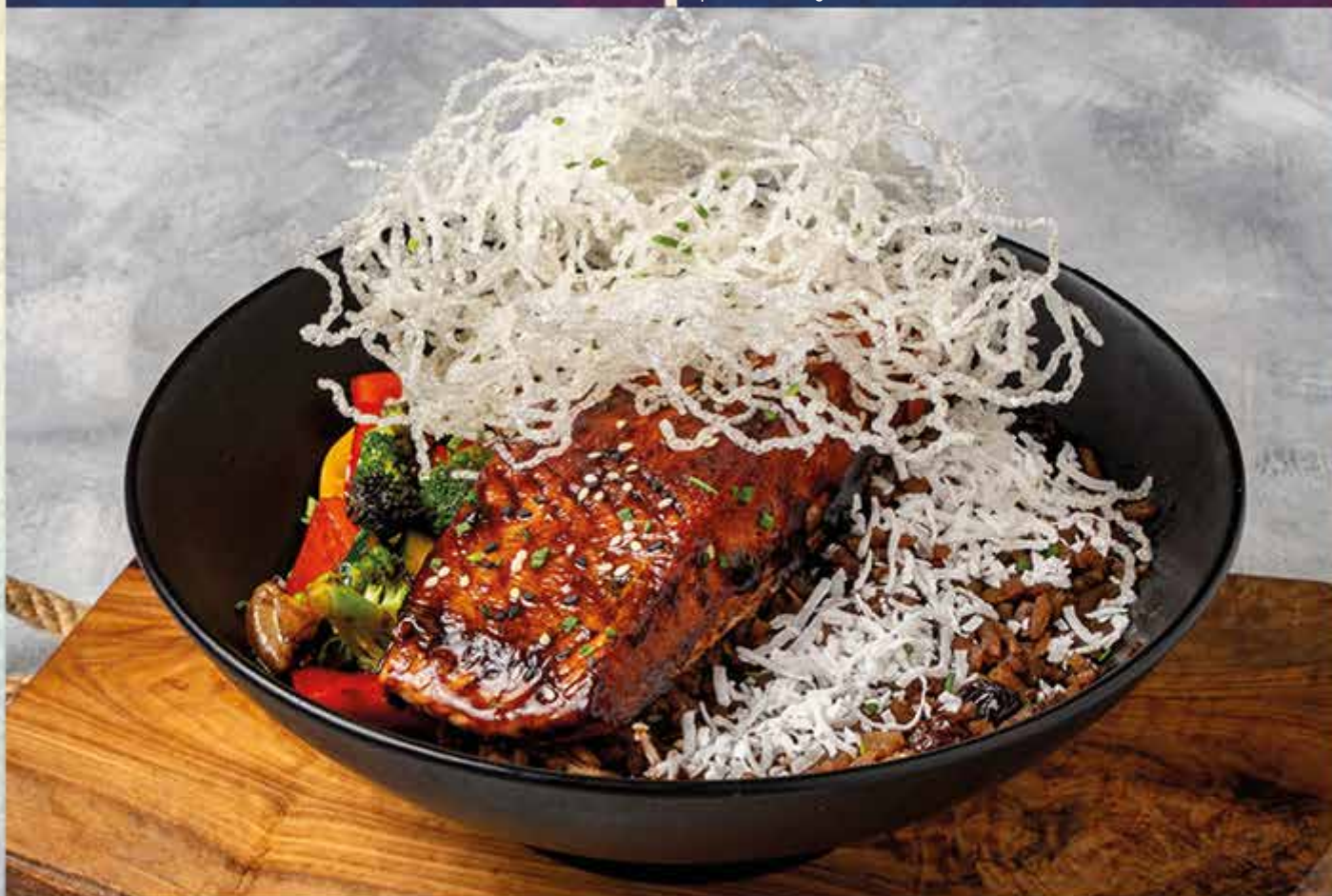
SALMÓN PASIÓN. Salmón a la plancha con salsa agrodulce de maracuyá, sobre cremoso puré de papa, servido con calamares apanados.

\$78.500



TRUCHA A LA MARINERA. Filete de trucha sellada a la plancha, bañado con nuestra deliciosa salsa marinera con mariscos salteados al ajillo y acompañada con arroz coco y patacones con guacamole.

\$80.400



SALMON TERIYAKI.

Salmón sellado en plancha bañado en salsa teriyaki acompañado de arroz de coco y vegetales salteados.

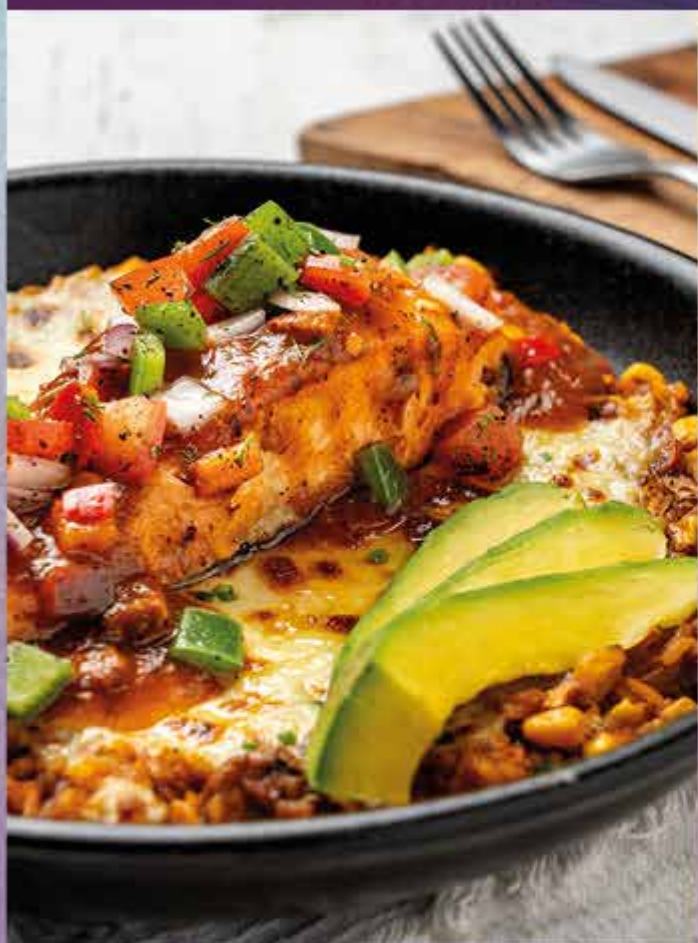
\$78.500



CAZUELA DE MARISCOS.

Delicioso salteado de mariscos, rebosados en nuestra salsa marinera acompañada de patacones y arroz coco.

\$80.400



SALMÓN CON ARROZ SALTEADO. Delicioso filete de salmón a la plancha, bañado con salsa tex mex ligeramente picante y terminado con pico de gallo, servido sobre arroz salteado con maíz, champiñones y gratinado con queso mozzarella.

\$82.000



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

\$82.400

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



MAC & CHEESE

\$24.000

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

TENDERS

\$34.000

Lomitos de pechuga de pollo crocantes acompañados de mac and cheese.

PECHUGA DE POLLO MARINADA AL GRILL

\$34.000

En salsa pasión con puré de papa.

BABY BEEF

\$40.000

Con papa criolla.

FAMOUS

MILKSHAKES



THE CHOCO BROWNIE SHAKE

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

\$30.000



LULADA MILKSHAKE

Enalteciendo nuestra cultura con este nuevo sabor lleno de textura y color donde el Lulo la crema y el helado se unen para crear este delicioso batido.

\$30.000



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.

\$30.000

POSTRES

ISLAMORADA

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

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.





COPA DE FRESAS CON CREMA. Una deliciosa combinación de fresas frescas y jugosas, acompañadas de una crema suave y dulce que resalta su sabor natural. Servida en una copa elegante, este postre es la perfecta armonía entre frescura y cremosidad.

\$20.000



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

\$22.000



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

\$22.000



CANOLLIS DE LA ISLA. Masa crocante estilo siciliano con un relleno cremoso de queso crema y limón, salsa de nutella y compota de frutos rojos.

\$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.

\$25.000



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.

\$25.000



DEGUSTACIÓN DE POSTRES. Degustación de 4 postres.

\$25.000



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

\$78.400

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
- TÉ _____ \$7.200
- AROMÁTICA _____ \$7.200
- TINTO _____ \$8.200
- ESPRESSO _____ \$8.200
- AMERICANO _____ \$9.200
- CAFÉ LATTE _____ \$11.000
- CAPUCCINO _____ \$11.400
- CHOCOLATE CALIENTE _____ \$12.500
- MOCHE LATTE _____ \$14.500
- CARAJILLO DE RON 30 ml de Ron añejo, 30 ml de licor 43, — \$25.400
Espresso cubano, mix de pieles cítricas & zumo de naranja.
- CAFÉ IRLANDÉS 60 ml de Whiskey Jameson, Espresso — \$27.100
cubano, crema chantillí y ralladura de chocolate.



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

\$28.200

VINOS

ISLAMORADA

- VINO LAS MORAS TINTO MALBEC 750ml _____ \$200.000
- VINO LAS MORAS TINTO MALBEC M. 375ml _____ \$130.000
- VINO LAS MORAS BLANCO CHARDONAY 750ml _____ \$195.000
- VINO ROSADO SYRAH LAS MORAS X 750ml _____ \$200.000
- VINO LAS MORAS TINTO CABERNET SAUV 750ml _____ \$200.000
- VINO ESPUMOSO JP CHENET ICE ROSADO 750ml _____ \$235.000

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.

\$ 40.000



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

\$40.000



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.

\$ 34.000



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

\$38.000



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.

\$34.000



PALOMA ISLAMORADA. Cóctel a base de tequila José Cuervo, zumo de limón, almibar de toronja. Acompañado de romero, toronja y tajín.

\$38.000



PIÑA COLADA ISLAMORADA. 140 ml de Ron Bacardi carta blanca, pulpa de piña, helado de vainilla & mix de coco. **\$64.400**



PIÑA COLADA (COPA). 45 ml de Ron Bacardi carta blanca, pulpa de piña, helado de vainilla & mix de coco. **\$38.000**



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**



PINEAPPLE SMASH. Cóctel a base de ron blanco, almíbar de piña, zumo de limón, almíbar de frutos rojos y campari. Acompañado de piña, cereza y deshidratado cítrico. **\$38.000**



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

\$32.000



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

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

\$128.000



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

\$34.000



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

\$34.000



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

\$34.000



TROPICAL GINGER. Cóctel a base de tequila jose cuervo, almíbar de jengibre, zumo de limón y vermut blanco. Acompañado con sal de jengibre, deshidratado citrico y hierbabuena.

\$38.000



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

\$38.000



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.

\$38.000



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

\$54.800



MARAGARITA DE DURAZNO. Cóctel a base de tequila jose cuervo, zumo de limón, almibar de durazno. Acompañado de toronja, mora y hierba buena.

\$38.000



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

\$40.000



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.

\$38.000



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

\$38.000



BERRY BEACH. Cóctel a base de ginebra, zumo de limón, almíbar de frutos rojos y albúmina. Acompañado de deshidratado cítrico, romero y gotas amargas.

\$34.000



SUNSET. Cóctel a base de tequila, vodka, zumo de limón, almíbar de maracuyá y albúmina. Acompañado de deshidratado cítrico, hierba buena y maracuyá.

\$38.000



AMBER REEF. Cóctel a base de whisky, almíbar de piña, zumo de limón y vermut rosso. Acompañado de deshidratado cítrico, piña en brunoise y sal de naranja.

\$34.000



MORA BEACH. Cóctel a base de vodka, mora, zumo de limón, almíbar simple y campari. Acompañado de uva isabelina, sal de flor de jamaica y toronja y albahaca.

\$34.000



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.

\$38.500



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



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



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

