



MENÚ

ENCANTO - SABOR - DIVERSIÓN

BEBIDAS

ISLAMORADA



LIMONADAS ARTESANALES

LIMONADA NATURAL RECETA DE LA CASA	\$14.000
LIMONADA CEREZADA	\$14.500
LIMONADA HIERBABUENA	\$14.500
LIMONADA MORADA	\$15.500



JUGOS 100% NATURALES

JUGOS 100% NATURALES EN AGUA Maracuyá, Mora, Piña, Mango.	\$15.400
JUGOS 100% NATURALES EN LECHE	\$17.000



LIMONADA DE COCO
(con crema de coco real)

\$22.000



JUGOS FUSIÓN ISLAMORADA EN MINI JARRA
Mango-Maracuyá con hierbabuena

\$22.000

GASEOSAS ARTESANALES



CLÁSICA.

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

\$27.000



FRUTOS CÍTRICOS.

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

\$27.000



FRUTOS HERBALES

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

\$27.000

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



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

\$25.000



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. **\$28.000**



CHORIZOS ARTESANALES ANTIOQUEÑOS. Acompañado de arepa rellena de queso parrillada con chimichurri y cascotes de limón. **\$28.000**



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

\$34.000



PATACONES CON HOGAO. Montaditos de patacones con hogao de la casa, queso frito con cebollitas y cilantro.

\$35.000



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

\$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.

\$40.000



TOSTONES DE CHICHARRON. Tostones de plátano verde con guacamole y chicharrón crocante.

\$40.000



CHICHARRONES CROCANTES CON GUACAMOLE.

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

\$45.800



COCTEL DE CAMARONES. Delicioso coctel tradicional de camarones, servido en vaso acompañado de patacón.

\$34.000



CAMARONES APANADOS.

Camarones crocantes bañados en salsa a base de curuba.

\$42.800



COCONUT SHRIMP ROLL. Rollo relleno de langostinos, aguacate, masago y una deliciosa cocada, forrado en alga de soya, bañado en salsa teriyaki y salsa dinamita.

\$48.000



CEVICHE CREMOSO DE CAMARONES. Delicioso ceviche de camarones en leche de tigre cremosa, cebollitas, aguacate y cilantro.

\$48.000

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

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.

\$52.000



CHULETA VALLUNA. crocante chuleta de cerdo al mejor estilo valluno, acompañada de platanitos maduros, papas francesas, arroz blanco y la frescura de unos cascós de limón.

\$58.400



POLLO PARMESANO. Pechuga de pollo apanada crocante, bañada en salsa napolitana con queso gratinado, acompañada de ensalada fresca y papas a la francesa.

\$68.000



MILANESA DE POLLO ALFREDO. Milanesa de pollo crocante sobre una cama de pasta fetuccini Alfredo.

\$62.400



POLLO PARRILLADO. Pechuga de pollo parrillada, bañada con nuestro hogao y con queso costeño, acompañada de arepa de queso en mantequilla, papas francesas y guacamole.

\$68.000



POLLO CON CHAMPIÑONES. Filete de pechuga bañado en salsa con champiñones, acompañado de ensalada fresca y papas a la francesa.

\$68.000



LOMO SALTADO. Lomo de res salteadas con nuestra salsa de la casa, acompañado de arroz blanco y papas francesas.

\$70.000



POSTA CARTAGENERA. Medallones de res bañados en la tradicional salsa, acompañados de ensalada fresca, plátano maduro y arroz con coco.

\$72.500



MADURO FUSIÓN. Arroz frito y plátano relleno de carne desmechada, con queso costeño y picadillo criollo de vegetales frescos.

\$68.000



SOBREBARRIGA. Sobrebarriga sellada y cocinada en su propia salsa, acompañada de arroz blanco, maduro y mazorcas.

\$68.000



COSTILLAS BBQ.

Tiernas costillas carnudas de cerdo, parrilladas y barnizadas en salsa bbq, acompañadas de papas a la francesa.

\$88.000



CODILLO DE CERDO EN SALSA GRVY. Codillo de cerdo cocinado por 12 horas, acompañado de pure de papas y vegetales salteados, bañado en gravy de cerdo.

\$80.000



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



FILET MIGNON. Medallones de res bañados en salsa de champiñones, acompañados de pure, espárragos y queso parmesano.

\$92.000



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



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



PICADA ISLAMORADA. (Para dos personas) 300 gr de bife de chorizo a la parrilla, cubitos de pollo apanados, chorizo santarrosano 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 en casco con salsa ahumada.

\$ 158.000

PARRILLA

ISLAMORADA



VAQUERITO.

Filete de pechuga parrillada al carbón con salsa bbq, hogao de chorizo y pico de gallo con papas francesas.

\$62.000



BIFE FINAS HIERBAS.

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

\$80.400



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.

\$92.000



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.

\$94.000

Nota: Todos los gramajes de las carnes son en crudo.

MARISCOS

ISLAMORADA



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.

\$58.400



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

\$64.000



ATÚN CARIBE. Lomo de atún fresco encostrado en ajonjolí, ligeramente sellado, acompañado de chutney de frutas tropicales y arroz coco. **\$64.000**



TRUCHA AL AJILLO. Trucha asada bañada en nuestra salsa de ajillo, acompañada de arroz coco, patacón y pico de gallo. **\$74.000**



CAZUELA DE CAMARONES. Cazuela a base de camarones salteados al ajillo, marinados en salsa marinera, leche de coco y cilantro, coronada con parmesano, acompañada de arroz coco y patacón. **\$75.000**



LANGOSTINOS AL AJILLO. Langostinos y camarones salteados al ajillo acompañados de arroz con coco y plátano maduro. **\$78.400**



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



ARROZ CON MARISCOS. Delicioso arroz que mezcla lo mejor de los mariscos con cerdo y pollo.

\$78.400



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

\$78.500



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

\$78.500



SALMON MARINERO.

Salmón bañado en salsa de frutos del mar, acompañado de vegetales salteados y arroz con coco.

\$82.000



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

\$82.400



CAZUELA DE MARISCOS.

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

\$82.400



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	\$54.000
Con papas fritas.	

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



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

• TÉ	\$7.200
• AROMÁTICA	\$7.200
• TINTO	\$7.000
• ESPRESSO	\$8.200
• CAPUCCINO	\$12.000
• CHOCOLATE CALIENTE	\$12.000
• MOCHE LATTE	\$14.000



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

\$28.000

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



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

\$45.000



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



PIÑA COLADA (COPA). 45 ml de Ron blanco, pulpa de piña, helado de vainilla & mix de coco. **\$35.000**



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. **\$35.000**



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. **\$40.000**



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
(4 PERSONAS). 360 ml de Ron blanco, 120 ml Triple sec, zumo de limón, syrup, hierbabuena & soda.

\$138.000



MOJITO. 90 ml de Ron Bacardi carta blanca, 30 ml de Triple sec, zumo de limón, hierbabuena, y soda.

\$35.000



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

\$40.000



DAIQUIRI DE MANGO. Ron con frappé de mango.

\$38.000



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.

\$48.000



MARGARITA DE FRESA Y PIÑA COLADA. Cóctel a base de tequila, zumo de limón, almíbar de frutos rojos / cereza y pulpa de fresa y Piña Colada.

\$48.000



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

\$48.000



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

\$48.000



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

