# MENÚ

Desayunos Almuerzos Cenas

PORTALES DEL TAYRONA

PORTALES DEL TAYRONA
GARDEN HOTEL

En Portales del Tayrona estamos convencidos que el desayuno es la comida más importante del día y por eso hemos creado un menú con opciones deliciosas y nutritivas.
Cada platillo está preparado con amor y los mejores ingredientes.

¡Déjate llevar por los aromas y sabores que te harán comenzar el día con una sonrisa!

# DESAYUNOS

*Disponible desde 6:00 am hasta 11:00 am*

**Huevos al gusto** **$16.000**
*Acompañado de patacones, bollo, arepa o yuca*

**Cayeye costeño** **$15.000**
*Guineo verde cocido acompañado de queso costeño y hogao*

**Cayeye con tocineta** **$20.000**
*Guineo verde cocido acompañado de queso costeño, suero y hogao*

**Chicharrones 250 gr** **$25.000**
*Acompañado de papas a la francesa, bollo, patacones, yuca o arepa*

**Lomo de cerdo 150 gr** **$24.000**
*Acompañado de patacones, bollo, arepa o yuca*

**Bistec a caballo** **$26.000**
*Lomo en bistec 150 gr con un huevo frito encima*
*Acompañado de patacones, bollo, arepa o yuca*

**Carne en Bistec** **$24.000**
*Lomo en bistec 150 gr*
*Acompañado de patacones, bollo, arepa o yuca*

**Caldo de costilla** **$16.000**
*Costilla de 180 gr y papa*
*Acompañado de 2 arepas*

**Caldo de huevo** **$12.000**
*Con tres huevos cocidos y papa*
*Acompañado de 2 arepas*

**Sandwich de jamón y queso** **$13.000**
*Con pan tajado*

**Waffle tradicional** **$13.000**
*Cuatro unidades con Syrup*
*Acompañado de frutas*

**Waffle americano** **$22.000**
*Dos unidades con Syrup*
*Acompañado de huevos revueltos y tocineta*

**Chorizos artesanales** **$25.000**
*Dos unidades*
*Acompañado de bollo, patacones, arepa o yuca*

*-Bebidas en la página 4-*

PORTALES DEL TAYRONA
GARDEN HOTEL

# ENTRADAS

**Patacones con hogao** $12.000
*6 unidades*

**Patacones con queso** $16.000
*6 unidades*

**Chorizos artesanales** $25.000
*2 unidades acompañado de bollo, patacones, arepa o yuca*

**Chicharrones 250gr** $25.000
*Acompañado de bollo, patacones, arepa o yuca*

**Morcilla de Burgos** $25.000
*2 unidades acompañado de bollo, patacones, arepa o yuca*

AQUÍ cocinamos con amor para alimentar el alma
**BIENVENIDO**

# SOPAS & CREMAS

**Crema de champiñones** $16.000
*Acompañado de pan baguette con mantequilla de ajo*

**Crema de jaiba** $24.000
*Acompañado de pan baguette con mantequilla de ajo*

**Consomé de pollo** $14.000
*Acompañado de pan baguette con mantequilla de ajo*

**Consomé de verduras** $12.000
*Acompañado de pan baguette con mantequilla de ajo*

**Sopa de mondongo** $30.000
*Acompañado de arroz blanco*
**Solo domingos y festivos*

**Sancocho de costilla** $30.000
*Acompañado de arroz blanco*
**Solo domingos y festivos*

**Sancocho de gallina** $30.000
*Acompañado de arroz blanco*
**Solo domingos y festivos*

# BEBIDAS

## VINOS

**Botella de vino tinto 750 ml** $70.000

**Botella de vino blanco 750 ml** $70.000

**Copa de vino tinto** $20.000

**Copa de vino blanco** $20.000

SIEMPRE hay tiempo para una COPA DE VINO

## CERVEZAS

NACIONALES

**Aguila original 330 ml** $7.000

**Poker 330 ml** $7.000

**Club Colombia dorada 330 ml** $9.000

**Cola & Pola 330 ml** $7.000

**Costeñita 175 ml** $5.000

IMPORTADAS

**Stella Artois 300 ml** $14.000

**Corona 330 ml** $12.000

**Coronita 210 ml** $8.000

PORTALES DEL TAYRONA
GARDEN HOTEL

## BEBIDAS NATURALES

| | |
|---|---|
| **Jugo de naranja** | **$8.000** |
| **Jugo en agua** | **$8.000** |
| **Jugo en leche** | **$12.000** |
| **Agua de panela** | **$6.000** |
| **Limonada natural** | **$8.000** |
| **Limonada cerezada** | **$12.000** |
| **Limonada de coco** | **$12.000** |
| **Jarra de aguapanela** | **$18.000** |
| **Jarra de jugo en agua** | **$24.000** |

## FRUTAS

*para los jugos naturales*

Mora
Fresa
Mango
Maracuyá
Guanábana
Lulo
Naranja
Corozo
Tamarindo
Piña
Mandarina

## OTRAS BEDIDAS

| | |
|---|---|
| **Chocolate** | **$5.000** |
| **Café** | **$4.000** |
| **Café con leche** | **$5.000** |
| **Milo** | **$14.000** |
| **Gaseosa 350 ml** | **$6.000** |
| **Jugo Hit 500 ml** | **$7.000** |
| **H20 500 ml** | **$7.000** |
| **Gatorade** | **$8.000** |
| **Té Hatsu** | **$12.000** |
| **Soda Hatsu** | **$9.000** |
| **Soda Bretaña** | **$6.000** |
| **Canada Dry** | **$6.000** |
| **Pony Malta** | **$6.000** |
| **Agua mineral 600 ml** | **$5.000** |
| **Agua con gas 600 ml** | **$6.000** |
| **Agua saborizada 600 ml** | **$6.000** |
| **Agua mineral 1.000 ml** | **$8.000** |

**COME & BEBE** *que* **la vida** *es* **BREVE**

PORTALES DEL TAYRONA
GARDEN HOTEL

# PLATOS FUERTES

## PASTAS & CREPES

***con pan baguette de mantequilla de ajo***

**Fettuccine con camarones** **$49.000**
*Salsa blanca o pomodoro y queso parmesano*

**Fettuccine pollo carbonara** **$36.000**
*Salsa blanca con tocineta y queso parmesano*

**Fettuccine boloñesa** **$36.000**
*Salsa pomodoro con carne molida, albahaca y queso parmessano*

**Crepe de camarones** **$49.000**
*Salsa blanca a base de pimentón rojo, verde y cebolla. Queso parmessano y mozzarella gratinado.*

**Crepe de pollo & champiñón** **$34.000**
*Salsa blanca, queso parmessano y mozzarella gratinado*

**Crepe vegetariano** **$32.000**
*Salsa blanca con champiñones, espinaca, cebolla, pimentón y zucchini. Queso parmessano y mozzarella gratinado.*

**Crepe de lomito a la pimienta** **$43.000**
*Salsa blanca, lomo de res, tocineta y espinaca.*

## ARROCES

***con papa francesa o patacones***

**Arroz de lomito y tocineta** **$48.000**
*Con mix de vegetales*

**Arroz de pollo** **$37.000**
*Con mix de vegetales*

**Arroz de vegetales** **$34.000**
*Champiñón, maíz, arveja, zanahoria, espinaca y huevo frito*

**Arroz de mariscos** **$50.000**
*Pulpo, camarón, calamar y mejillón*

**Arroz de camarón** **$49.000**
*Con pimentón y cebolla*

**Arroz de coco con camarón & calamar** **$51.000**

# FRUTOS DEL MAR

## ESPECIALES DEL MAR

***con arroz de coco & patacones***

**Pargo frito** **Según tamaño**

**Mojarra frita** **Según tamaño**

**Encocado de pez y camarón** **$70.000**
*Filete de sierra o róbalo, con salsa cremosa a base de camarones*

**Matrimonio marinero** **$70.000**
*Filete de sierra o róbalo, cóctel de camarón y arroz de mariscos*

**Parrillada del mar** **$68.000**
*Pulpo, calamar, langostino, camarón y mejillón*

## MARISCOS

***con arroz de coco & patacones***

**Camarones al ajillo** **$50.000**
*A base de aceite de oliva, ajo y perejil*

**Camarones gratinados con tocineta** **$57.000**
*En salsa blanca. Queso parmesano y mozarella gratinado*

**Langostinos en salsa de maracuyá** **$70.000**
*Salteado con aceite de oliva, sal y pimienta*

**Langostinos al ajillo** **$64.000**
*A base de aceite de oliva, ajo y perejil*

**Pulpo a la parrilla** **$64.000**
*Con chimichurri a base de perejil, ajo, sal, pimienta, cebolla*

**Pulpo en salsa de coco & tamarindo** **$70.000**
*Pulpo salteado con aceite de oliva y tomillo*

PORTALES DEL TAYRONA
GARDEN HOTEL

## SIERRA
*con arroz de coco & patacones*

**A la marinera** $60.000
*Anillos de calamar, mejillones, pulpo*

**Gratinada** $56.000
*Con salsa blanca, queso parmessano y mozzarella*

**En salsa de camarón** $60.000

**Al ajillo** $53.000
*A base de aceite de oliva, ajo y perejil*

**Frita** $50.000

**A la plancha** $50.000
*Con sal y limón*

## RÓBALO
*con arroz de coco & patacones*

**A la marinera** $62.000
*Anillos de calamar, mejillones, pulpo*

**En salsa de tamarindo y coco** $58.000

**En salsa de camarón** $62.000

**Al ajillo** $54.000
*A base de aceite de oliva, ajo y perejil*

**Apanado** $54.000

**A la plancha** $50.000
*Con sal y limón*

## SALMÓN
*con arroz de coco & patacones*

**A la marinera** $67.000
*Anillos de calamar, mejillones, pulpo*

**A las finas hierbas** $62.000
*Con laurel, tomillo, romero, albahaca, pimentón rojo, pimentón verde, cebolla y aceite de oliva*

**En leche de coco con camarones** $67.000
*Con salsa blanca, mantequilla y curry*

**Maracuyá** $61.000
*A la plancha con salsa de maracuyá*

**Queso azul** $61.000
*Salsa blanca con cebolla, sal, pimineta, vino blanco y queso azul*

**Al ajillo** $57.000
*A base de aceite de oliva, ajo y perejil*

**A la plancha** $52.000
*Con sal y limón*

# CAZUELA
*con arroz de coco & patacones*

## MARISCOS

**De mariscos** $48.000
*Anillos de calamar, mejillones, pulpo*

**De mariscos gratinada** $54.000

**De mariscos en leche de coco** $56.000

**De mariscos en leche de coco y gratinada** $62.000

## PEZ CAMARÓN

**De pez & camarón** $60.000
*Con pimentón, cebolla*

**De pez camarón gratinada** $66.000

**De pez camarón en leche de coco** $68.000

**De pez camarón en leche de coco y gratinada** $74.000

## CAMARONES

**De camarón** $48.000

**De camarón gratinada** $54.000

**De camarón en leche de coco** $56.000

**De camarón en leche de coco y gratinada** $62.000

## LANGOSTINOS

**De langostinos** $60.000

**De langostinos gratinada** $66.000

**De langostinos en leche de coco** $68.000

**De langostinos en leche de coco y gratinada** $74.000

PORTALES DEL TAYRONA
GARDEN HOTEL

# ESPECIALES DEL CAMPO

**Costilla de cordero** $49.000
*De 400gr, asada, con arroz de coco, patacón y ensalada*

**Parrillada mixta** $48.000
*De carne, pechuga y chorizos artesanales con arroz de coco, papas francesas y ensalada*

**Típico Antioqueño** $48.000
*Con chicharrones 180gr, chorizo, carne molida, huevo frito, arroz, frijoles, arepa y tajada*

# CORTES

## DE RES
*con papas a la francesa & ensalada*

**Steak Pimienta** $59.000
*De 300gr, con salsa blanca a base de pimienta y tomillo*

**Steak Corozo** $59.000
*De 300gr, con salsa en reducción de corozo, tomillo, pimienta, vino tinto*

**Lomo en queso azul** $59.000
*De 300 gr, con salsa blanca con cebolla, sal, pimineta, vino blanco y queso azul*

**Filet Mignon** $59.000
*De 300gr, con salsa blanca a base de champiñones, tomillo y vino tinto, envuelto en tocineta*

**Baby Beef** $54.000
*De 300gr, a la plancha*

**Punta Gorda** $44.000
*De 320gr, a la plancha*

**Churrasco** $44.000
*De 320gr, a la plancha*

**Churrasco gratinado con tocineta** $54.000
*De 320gr, con salsa de tocineta. Queso mozzarella y parmessano gratinado*

**Sobrebarriga** $44.000
*De 400gr, a la plancha*

## DE AVES
*con papas a la francesa & ensalada*

**Pechuga a la plancha** $37.000
*De 300gr*

**Pechuga gratinada** $42.000
*De 300gr, en salsa blanca. Queso parmessano y mozzarella gratinada*

**Pechuga en salsa de champiñones** $42.000
*De 300gr, con salsa de champiñones*

**Cordon Bleu en salsa de tocineta** $49.000
*De 300gr. Pechuga apanada con queso mozarella y jamón*

## DE CERDO
*con papas a la francesa & ensalada*

**Lomo de cerdo asado** $38.000
*De 300gr*

**Chuleta de cerdo asada** $38.000
*De 400gr*

**Costilla de cerdo asada** $54.000
*De 400gr*

**Costilla de cerdo BBQ** $58.000
*De 400gr*

**Costilla de cerdo de la casa** $58.000
*De 400gr, bañadas en reducción de miel de abeja, sirasha, orégano y brandy*

# ADICIONALES

| | |
|---|---|
| **Patacones** | $8.000 |
| **Papas a la francesa** | $8.000 |
| **Bollo de maíz con queso** | $6.000 |
| **Papa cocida** | $6.000 |
| **Yuca cocida** | $6.000 |

| | |
|---|---|
| **Arroz de coco** | $6.000 |
| **Arroz blanco** | $3.000 |
| **Frijol rojo** | $5.000 |
| **Lenteja** | $5.000 |

| | |
|---|---|
| **Ensalada fresca** | $6.000 |
| **Pan con mantequilla de ajo** | $3.000 |
| **Hogao** | $5.000 |
| **Suero** | $3.000 |
| **Queso costeño** | $8.000 |
| **Queso parmesano** | $6.000 |
| **Gratinado** | $11.000 |

PORTALES DEL TAYRONA
GARDEN HOTEL

# MENÚ INFANTIL

**Pechuga Junior** $24.000
*De 150gr*
*Acompañado con papas a la francesa, arroz blanco o patacones*

**Nuggets de pollo** $24.000
*6 unidades aproximadamente*
*Acompañado con papas a la francesa*

**Fettuccine con pollo Jr.** $24.000
*Con salsa blanca o pomodoro, albahaca*

# POSTRES

**Copa de helado** $18.000

**Waffle con helado** $22.000

**Brownie con helado** $22.000

# SÁNDWICH

***con papas a la francesa***

**Sándwich de Pollo & Tocineta** $29.000
*Pan Baguette, pollo, tocineta, queso mozzarella y vegetales*

**Sándwich 4 Carnes** $32.000
*Pan Baguette, pepperoni, salami, tocineta, jamón, queso mozzarella y vegetales*

## GRACIAS POR ELEGIRNOS

Nos alegra tenerte aquí y poder compartir nuestras deliciosas recetas preparadas con mucho amor y dedicación para ti. Esperamos que hayas disfrutado de esta experiencia y volverte a ver pronto nuevamente.

*-Familia Portales del Tayrona*