

Menú de Desayuno

Menú que esta incluido en la habitación.

Entradas

- Plato de Frutas
- Cereal con Frutas

Principal

- Trio de Empanadas
- Trio de Arepas
- Panquecas Tradicional
- Wafle con Yogurt y Frutas

Menú & Precios

Waffles

Wafle Tradicional | \$8.00

Mantequilla | Maple

Wafle Americano | \$15.00

Mantequilla | Maple | Tocineta | Huevo Frito o Revueltos

Panquecas

Panquecas Integrales con Frutas y Yogurt | \$12.00

Mezcla de Avena con Harina de Linaza y Chía

Panquecas con Cacao y Nutella | \$15.00

Mezcla de Harina de Almendra | Cacao Puro y Chía

Huevos

Omelette | \$8.00

Jamón y Queso

Omelette | \$10.00

Tomate | Queso | Pesto

Huevos Benedictinos | \$10.00

Tostada de Pan | Huevo | Tocineta | Salsa Holandesa

Platos de Desayuno

Desayuno Americano | \$25.00

Tostadas de Pan | Tocineta | Huevos Mantequilla | Mermelada | Plato de Fruta | Jugo de Naranja | Café o Te

Desayuno Margariteño | \$15.00

Arepitas Asadas | Pisillo de Cazón | Aguacate | Caraotas Negras | Queso Blanco

Desayuno Criollo | \$15.00

Arepas Asadas | Carne Esmechada | Caraotas Negras | Aguacate | Queso Blanco

Poke Bowl de Frutas | \$15.00

Yogurt | Frutas de Temporada | Frutos Secos | Compota de Fruta | Granola

Almuerzo

Entradas

La Tropical | \$18.00

Ensalada de Cangrejo | Aguacate | Langostinos Empanizados Aderezado de Mayonesa Especial | Topping de Wakame

Carpaccio de Pulpo | \$20.00

Pulpo Marinado | Bouquet de Lechugas Hidropónica | Suprema de Naranja | Almendras Fileteadas | Topping de Mayopesto

Ensalada Tibia | \$18.00

Pasta Corta | Aderezada con Salsa Blanca de Eneldo | Tiras de Salmón Ahumado | Baby Bok Choi

Antipasto VDC | \$20.00

Ensalada Tibia de Vegetales al Grill | Queso Búfala y Embutidos

Wanton | \$12.00

Masa Rellena de Pasta de Camarones | Agridulce de Ají Margariteño

Crema de Crangrejo | \$15.00

Crema a Base de Caldo de Verduras | Cangrejo | Pulpa

Principales

La Pesca | \$25.00

Churrasco de Mero Cocido en Caldo de Verduras y Finas Hierbas | Acompañado con Verduritas

Fruto Di Mare | \$18.00

Pasta Salteada en Salsa de Mariscos Frescos

Tentación | \$25.00

Langostinos Rellenos de Jamón Serrano | Queso Brie y Cebollín | Fritos y Bañados en Salsa Roja y Aceite de Trufas | Acompañado de Pure de Papa y Vegetales Salteados

Envoltini | \$18.00

Pollo Relleno de Nueces | Dátil y Queso Brie | Bañado en Salsa de Queso | Acompañado de Papas Confit

Supremo | \$20.00

Tiras de Lomito Salteados con Vegetales | Acompañado con Arroz salteado con verduritas, Aderezado en Salsa de Ostra

Especial | \$20.00

Hamburguesa de Lomito | Acompañada de Queso cheddar | Tocineta | Rugula con Aderezo de Miel y Alcaparras

Postres

Beso de la Novia | \$12.00

Mousse de Chocolate con Centro de Mora y Dacquoise de Coco

Suavidad | \$12.00

Torta de Queso | Trozos de Confitura de Guayaba | Galleta de Almendra y Topping de Mango

Sorpresa | \$15.00

Tarta Tartin al Revés de Frutas de Temporada y Helado de Mantecado

Pannacotta | \$12.00

Rellena de mermelada de uchuva y crumble de piña confitada

Cenas

Entradas

Inspiración Verde | \$15.00

Tartar de Aguacate | Salmón Ahumado en Te de Algas | Acompañado con Hojuelas Crujientes

Picardía | \$20.00

Langostinos Salteados en Salsa de Tomate y Ajíes Levemente Picante | Acompañado de Papas Confit

El Coctel | \$12.00

Coctel de Ostras | Salsa de Tomate Cítrica | Coronado con Verduritas Frescas y Chips

El Yaqué | \$12.00

Crema de Ostras de Temporada

Creación Celestial | \$12.00

Croquetas Cremosas de Chipichipi Acompañada de Mayonesa de Ají y Tonkatsu

Pan Bao | \$12.00

Pan Relleno de Lomo de Cerdo | Vegetales y Salsa Agridulce

Principales

Fusión | \$18.00

Cremoso de Arroz | Acompañado de Hongos Shiitake y Crocante de Parmesano

Pad Thai | \$20.00

Fideos de Arroz Salteados al Estilo Thai Acompañados de Pollo |o Camarones y Vegetales | Aderezado con Salsa de Tamarindo | Salsa de Pescado Local | Coronado con Hierbas Frescas Limón y Maní

De la Casa | \$20.00

Pesca del Día Bañada en Salsa de Ají Ahumado Acompañado de Pure de Papas y Praliné de Frutos Secos

Paella | \$30.00

Arroz al Estilo Español con Pescados | Mariscos y Vegetales Cocinado y Servido en una Paellera | 2 Personas

Postres

Beso de la Novia | \$12.00

Mousse de Chocolate con Centro de Mora y Dacquoise de Coco

Suavidad | \$12.00

Torta de Queso | Trozos de Confitura de Guayaba | Galleta de Almendra y Topping de Mango

Sorpresa | \$15.00

Tarta Tartin al Revés de Frutas de Temporada | Helado de Mantecado

Pannacotta | \$12.00

Rellena de Mermelada de Uchuva | Crumble de Piña Confitada

Croquetas de Pollo y Tocineta | \$10.00

Acompañado en Salsa Agridulce

Wonton de Cerdo Frito | \$12.00

Acompañado de Salsa de Tamarindo

Wonton de Camarones y Pasta de Pescado | \$12.00

Acompañado de Salsa de Ají

Tostones Asiáticos | \$15.00

Disco de Plátano Acompañado de Ensalada de Cangrejo | Camarón Tempura con Salsa Anguila

Brusquetas Capresa Queso | \$12.00

Pan Masa Madre | Acompañado con Queso Mozzarella | Albahaca y Tomates Cherry

Brusquetas con Queso Brie | \$12.00

Pan Masa Madre | Acompañado con Queso Brie | Topping de Melocotón

Dame Alas | \$12.00

Alitas de Pollo fritas al Estilo Coreano con Salsa Picante y Encurtidos

Tequeños | \$8.00

Rellenos de Queso con Topping de Papelón

Tequeños | \$10.00

Rellenos de Queso y Tocineta

Mini Empanaditas | \$8.00

Rellenas de Cazón

Conos de wonton | \$10.00

Rellenos de Tartar de Camarones

Menú Infantil

Pasta Blanca | \$12.00

Con Jamón

Dedos de Mozzarella | \$15.00

Con Papas Fritas

Nuggets de Pollo | \$15.00

Con Papas Fritas

Pizza Individual | \$12.00

Jamón y Queso