



HOLISTIC ECO·HOTEL

# DESAYUNOS



## Sabores del Campo 28k

Desayuno tradicional antioqueño de arepitas redondas doraditas, acompañado con huevos de preferencia (revueltos, fritos o con hogao) terminados con brotes y semillas disponibles, queso campesino y porción de frutas tropicales (mango, piña, sandía, fresa, melón) según disponibilidad, contiene (alergenos, contiene lácteos, huevo y piña). \*incluido

## Santa Fe Brunch 32k

Pancakes esponjosos, terminados con tocineta crocante, arándanos frescos y syrup de maple, acompañados de huevos de elección (revueltos con o sin hogao, fritos), finalizados con brotes o semillas disponibles (alergenos: contiene lácteos y huevo).\*incluido

## Waffle del Alma 32k

Waffle de pan de bono, coronados con rodajas de kiwi, fresas laminadas y coco rallado, acompañado con huevos de elección (revueltos con o sin hogao, fritos) finalizados con semillas y brotes disponibles (alérgenos: contiene lácteos y huevo).

## Aguacate Dorado 30k

Tostones de pan integral multi semillas coronados con guacamole cremoso, arándanos deshidratados, huevos pochados y tocineta crocante, terminado con brotes o semillas disponibles (alergenos: contiene huevo, gluten).

## Bowl del Río Cauca 34k

Desayuno tipo bowl con base de yogur griego, acompañado con fresas, kiwi y otras 2 frutas disponibles, toppings de granola de cereales crujiente, coco rallado y canela en polvo (alergenos, lácteos, canela).



### Patacones Santa Fe 20k

Tostones de plátano pasado por agua de ajo, acompañados de hogao y guacamole de la casa.

### Empanaditas de Pollo 25k

Empanaditas de pollo cremoso con hogao, envueltas en maíz amarillo y fritas a término, acompañadas con salsa golf de la casa.

### Empanaditas de maduro y Queso 22k

Empanaditas de plátano maduro con maíz amarillo y rellenas de queso costeño, acompañadas de mayonesa de cilantro.

### Salchipapas 28k

Salchipapas de la casa, bastones de papa con salchichas, tocineta, queso costeño rayado y salsa de tomate.

### Cremita Colombiana 18k

Tradicional colombiana de cremoso de ahuyama con tostones de plátano y crotones queso costeño frito.

### Burrata y Duraznos 38k

Fusión de queso burrata sobre una cama de mix de lechugas frescas, acompañado de duraznos caramelizados en miel de flores con almendras tostadas, arándanos frescos y toquecitos de albahaca fresca.

ENTRADA S



### Ceviche de Chicharrón 39k

Chicharrón crocante marinado en limón fresco, pimentón, cebolla morada y cilantro, acompañado de patacones dorados.

### Deditos de Queso 22k

Deditos de queso crocantes acompañados de mermelada de frutos rojos artesanal.\*3 unidades

### Porción de Chicharrón 35k

Acompañado de arepitas o patacones.

### Pollo Crispy 33k

Trozos de pollo apanados de la casa acompañados de papas a la francesa doradas y salsa fresca de cilantro.

### Ceviche Cremoso 44k

Salmón fresco y camarones apanados bañados en salsa acevichada cremosa con queso crema, acompañado de chips de plátano crocantes.

### Picada Holistic

Para 2 personas 75k

Para 4 personas 140k

Solomito de res, solomito de cerdo, pollo y chicharrón crocante, acompañados de patacones dorados y arepas, servidos con guacamole fresco y hogao tradicional.

ENTRADA S



### Ceviche Cartagenero 39k

Ceviche tradicional cartagenero de camarones marinados en limón, cilantro fresco, sal, pimienta negra recién molida y pimentón, con plumas de cebolla morada, mango maduro en julianas, maíz tostado y chips de plátano verde.

### Cóctel Cartagenero 39k

Coctel de Cartagena, camarones marinados en salsa golf (mayonesa, salsa de tomate y pimienta rosada recién molida) con cebolla morada, cilantro, limon y galletas de soda.



E  
N  
T  
R  
A  
D  
A  
S

# PLUATESOS



## Pechuga Holistic 46k

Pechuga de pollo sellada en mantequilla con especias, terminada en jugo, rayadura de limón y ajo confitado, montada sobre un pure de coliflor cremoso, cascotes de papa criolla y ensalada de la casa.

## Pastas con Trufa y Solomito 65k

Pasta larga tipo fettuccini cocida al dente en salsa de Vinotinto cremoso, con cubos de solomito de res sellado en aceite de trufas blancas y queso tipo parmesano espolvoreado.

## Hamburguesa Holistic 45k

Hamburguesa tradicional de res en pan tipo brioche de papa, con vegetales frescos, cogollo europeo, tomate, cebolla morada, queso cheddar y tocineta.

## Lomito Pimienta 68k

Medallones de solomito de res, en salsa cremosa de pimienta, terminado con pimienta recién molida, con vino blanco y teriyaki, acompañada de con cascotes de papa nevada y ensalada de la casa.

## Lomo de Cerdo al Romero 46k

Medallón de lomo de cerdo sellado en mantequilla de romero, acompañado de pure de plátano maduro cremoso con crotones de queso costeño frito y ensalada de la casa.

## Pastas Coral 58k

Pasta corta cocida al dente con camarones marinados o pollo desmechado, en una base de salsa Alfredo, con crema de leche, vino blanco y queso tipo parmesano, coronado con un crocante de parmesano.

# PLUETS ARTS



## Salmón del Litoral 68k

Filete de Salmón encostrado en semillas de sesamo de colores y sellado en mantequilla de finas hiervas, acompañado de arroz de coco caramelizado, tostones de plátano verde y ensalada de la casa.

## Ensalada Cesar 39k

Mix de lechugas baby, tomates Cherry, crotones de pan tostado con especias, queso parmesano y julianas de pollo terminado con vinagreta de la casa.

## Arroz Cantones 43k

Arroz cantonés con pollo, solomito y camarones, acompañado de zukinis, huevo y notas de aceite de ajonjolí.

## Rissoto del Pacífico 69k

Risotto cremoso en base de ají amarillo, preparado con camarones, calamares, langostinos y ají dulce en brunoise fina, finalizado con queso parmesano.

## Filet Mignon 59k

Solomito tierno envuelto en tocineta, bañado en cremosa salsa de champiñones, acompañado de papas casco doradas y una fresca ensalada de la casa.

## Cheesecake de Frutos Rojos 18k

Suave y cremoso, sobre base de galleta y cubierto con salsa artesanal de frutos rojos

## Brownie con Helado y Flores de Fresa 15k

Brownie de chocolate y arequipe con helado de vainilla, rayadura de limón, flores de fresa y toppings de arándanos frescos.

## Oblea con Helado 15k

Oblea crocante rellena de arequipe cremoso, servida sobre mermelada artesanal de frutos rojos y finalizada con una bola de helado.

## Cafés

Expresso 7K

Americano 7K

Capucchino 9K



P  
O  
S  
T  
R  
E  
S

## Aperol Spritz 45k

Una bebida ligera y aromática que combina la dulzura de la naranja con notas botánicas y una efervescencia irresistible.

## Caipiroska 40k

Cóctel variante de la caipiriña brasileña se hace con vodka, azúcar y limón.

## Cosmopolitan 39k

Cóctel sofisticado hecho con vodka, triple sec, zumo de arandanos, zumo de limon.

## Gin Tonic 40k

Cóctel clásico refrescante que combina ginebra y agua tónica con garnis aromáticos limón, pimienta o romero.

## Margarita 38k

Bebida refrescante y agridulce, con tequila, jugo de limón y triple sec. (Tradicional, gulupa, mango biche).

## Mojito 40k

Mezcla de ron, jugo de limón, azúcar, hierbabuena fresca y soda.

# C O C T E L E S



## Mojito Beer 45k

Refrescante mezcla de limón, menta y un toque dulce, coronado con cerveza bien fría.

## Moscow Mule 45k

Cóctel refrescante con vodka, ginger beer, zumo de limón.

## Paloma 45k

Mezcla vibrante de tequila, mezcal, jugo de toronja y un toque de dulzor.

## Piña Colada 45k

Una mezcla de ron, jugo de piña y crema de coco.

## Tequila Sunrise 35k

Refrescante y visualmente atractivo, tequila, zumo de naranja y granadina.

## Tropical Holistic 40k

Cóctel de creación exclusiva de la casa que honra nuestras raíces. Ginebra, almibar de sandía y zumo de limón.



C  
O  
C  
T  
E  
L  
E  
S

### Jarra de Sangría Holistic 130k

Vino rosé o tinto, ron suave, zumo natural de naranja y manzana fresca. Refrescante, frutal y perfecta para compartir.

### Jarra de Margarita 180k

Tequila Olmeca, zumo natural de limón y triple sec. Una mezcla cítrica y elegante, ideal para compartir.

### Jarra de Refajo con Licor 90k

Cerveza pilsen, gaseosa colombiana, ron viejo de caldas, zumo de limón, jugo de naranja, syrup mix granadina, cerezas, limón, naranja.

J  
A  
R  
R  
A  
S

# L I C O R E S

## Cervezas

Cerveza corona 15k  
Cerveza stella Artois 18k  
Cerveza club Colombia 12k  
Cerveza coronita 12k  
Cerveza pilsen 10k  
Cerveza águila light 10k  
Cerveza águila original 10k

## Whiskeys

Buchanans delux botella 450k  
Buchanans master botella 530k  
Buchanans delux media 280k

## Rones

Ron medellin 8 año botella 210k  
Ron viejo de caldas tradicional botella 179k  
Ron viejo de caldas tradicional media 110k  
Ron viejo de caldas 8 años botella 259k  
Ron viejo de caldas 8 años media 169k

## Vodka

Absolut botella 289k  
Smirnoff botella 130k

## Ginebra

Hendrix botella 670k  
Tanqueray botella 389k

## Otros

Bailys botella 215k  
J.p cheneet 159k



## Vinos

Finca Las Moras Cavernet 150k

Finca Las Moras Sirah 150k

Finca Las Moras Chardonnay 150k

## Tequila

Jimador Reposado 240k

Don Julio 70 890k

Don Julio Reposado 690k

1800 Añejo 659k

1800 Reposado 610k

## Aguardientes

Antioqueño Verde Botella 160k

Antioqueño Verde Media 90k

Antioqueño Azul Botella 160k

Antioqueño Azul Media 90k

Antioqueño Rojo Botella 160k

Antioqueño Rojo Media 90k

L  
I  
C  
O  
R  
E  
S

# L I C O R E S

## Sodas Saborizadas

Frutos Rojos - Frutos Amarillo 18k  
Soda de Lychee 20k

## Jugos

Fresa, Maracuyá, Mango, Mora, Naranja, 14k  
Mandarina, Guanábana, tamarindo, naranja.

En leche 16k

## Limonadas

Natural 12k  
Coco 16k

## Gaseosas

Coca-cola  
Coca-cola zero 8k  
Quatro  
Sprite  
H2O  
Mr Tea

## Otros

Electrolit 18k  
Gatorade 10k  
Soda hatsu 15k  
Smirnoff manzana verde 20k  
Redbull lata 15k  
Agua manantial 8k