

A vibrant tropical border surrounds the central text. It features large, dark green monstera leaves, smaller green ferns, and clusters of pink flowers, including hibiscus and bird-of-paradise. Small pink and blue birds are scattered throughout the foliage.

MENÚ

RESTAURANTE



MENÚ RESTAURANTE

De la huerta de **Puerto Alto** provienen el 95% de los plátanos, papayas, bananos y limones que utilizamos en nuestras preparaciones. Además, cultivamos y cosechamos, según la temporada, pimentón, tomate, cilantro y pepino.



DESAYUNOS

HORARIO: 7AM-11AM

¡CAFÉ GRATIS! (Hasta las 11am)

⚠ Recuerde que el desayuno incluido en las habitaciones privadas no es el mismo que los del menú, tiene que pedir su **desayuno incluido**.

AMERICANO

Huevos revueltos, tocineta, pan, té o café.

\$ 17.000 COP

Adición Pancake o Waffle **\$ 6.000 COP**

TROPICAL

Frutas frescas acompañadas de granola y miel, té o café.

\$ 18.000 COP

AREPA DE LA CASA

Arepa de maíz con huevos revueltos, queso, té o café.

\$ 17.000 COP

SMOOTHIE BOWL

Batido de frutas con avena, granola y frutas de temporada, té o café.

\$ 23.000 COP

Adición Yogurt **\$ 8.000 COP**





PARA COMPARTIR



NACHOS CLÁSICOS 🌶️

Nachos con pico de gallo, guacamole, queso cheddar y suero costeño.

\$ 22.000 COP

MERO NACHO 🌶️

Nachos con pico de gallo, guacamole, queso cheddar, suero costeño y carne molida.

\$ 35.000 COP

PAPAS RÚSTICAS CON:

- Papas de la casa con guacamole y salsa de tomate **\$ 20.000 COP**
- Papas de la casa con pollo y champiñones **\$ 32.000 COP**
- Papas de la casa con tocineta y queso cheddar **\$ 25.000 COP**





ENTRADAS



PUERTO GANOUSH

Croqueta de legumbres en salsa
Baba Ganoush.

\$ 27.000 COP

PINCHOS AL JARDÍN

Dos pinchos de verduras de temporada
salteadas.

\$ 13.000 COP

PATAcón ACOMPAÑADO DE:

-Hogao y queso	\$ 18.000 COP
-Hogao, queso y trozos de pollo	\$ 25.000 COP
-Hogao, queso y camarón	\$ 33.000 COP





HAMBURGUESAS



EN COMBO + \$ 6.000 COP

Se pueden acompañar con papas rústicas,
palitos de yuca o nachos.

PUERTO CLÁSICA

Carne de res de 150 gramos, queso doble crema, tocino, lechuga, tomate, cebolla asada, salsas de la casa y pan artesanal de finas hierbas de la región.

\$ 43.000 COP

PORTOBELLO

Champiñón portobello con crocante de parmesano, tomates asados, cebolla brillada, aderezada con salsa pesto, salsa de la casa, lechuga y pan artesanal de la región.

\$ 48.000 COP

POLLO CRISPY

150 gramos de pechuga, queso doble crema, lechuga, tomate, salsas de la casa y pan artesanal de finas hierbas.

\$ 42.000 COP

PUERTO DELUXE

200 gramos de carne de res, queso azul, cebolla caramelizada, salsa de champiñones, tocino y pan artesanal.

\$ 52.000 COP





FAJITAS & QUESADILLAS



FAJITA CLÁSICA

Fajita rellena de carne o pollo, verduras y queso mozzarella.

\$ 40.000 COP

FAJITA VEGETARIANA

Fajita rellena de champiñones, queso, maíz, frijol y verduras.

\$ 36.000 COP

QUESADILLAS

Tortilla de trigo doblada rellena de queso acompañada de:

-Pollo	\$ 40.000 COP
-Carne	\$ 40.000 COP
-Vegetales	\$ 37.000 COP





ARROCES



ARROZ CON CAMARONES

Arroz con camarones, verduras y semillas de sésamo tostadas, acompañado de papacones.

\$ 50.000 COP

ARROZ ORIENTAL

Arroz salteado con tiras de cerdo y camarón, verduras y un toque de semillas de sésamo tostadas, acompañado con papas rústicas de la casa.

\$ 54.000 COP

MENÚ DEL DÍA

**Este menú cambia todos los días*

Contiene una proteína (pechuga, carne asada o cerdo), un carbohidrato, una guarnición y ensalada.

\$ 38.000 COP



PASTAS



CARBONARA

Espaguetis en salsa blanca cremosa de cenolla, ajo y tocino ahumado con una lluvia de queso parmesano.

\$ 42.000 COP

BOLOÑESA

Espaguetis en salsa cremosa de tomate con carne molida salteada con finas hierbas y queso parmesano.

\$ 42.000 COP

PESTO

Espaguetis con salsa pesto de albahaca y una lluvia de queso parmesano.

\$ 47.000 COP

VEGETARIANA

Espaguetis en salsa napolitana, verduras mixtas y queso parmesano.

\$ 55.000 COP





POLLO CHAMPIÑONES

Pasta bañada en salsa cremosa de champiñones y pollo salteado, pan baguette y lluvia de queso parmesano.

\$ 47.000 COP

MARIMONTAÑA

Espaguetis con camarones al ajillo en salsa cremosa de champiñones y lluvia de queso parmesano.

\$ 55.000 COP

PAD THAI

Salteado de fideos de arroz, huevo, cebolla roja, salsa de tamarindo y maní triturado

- Con pollo **\$ 45.000 COP**
- Con camarones **\$ 55.000 COP**
- Con tofu **\$ 40.000 COP**





CEVICHES



CEVICHE GUAJIRO

Camarones con cebolla, pimentón, aguacate, mango, zumo de limón, picante, leche de coco, servidos sobre un baño de lechuga y perejil, acompañado de patacones.

\$ 49.000 COP

CEVICHE PERUANO

Cubos de pescado, cebolla, pimentón, maíz, zumo de limón, picante, servida sobre cama de lechuga, acompañada de patacones.

\$ 50.000 COP

COCTEL DE CAMARONES

Mezcla de camarones con cebolla roja, salsa rosada, limón y picante, acompañado compatacones.

\$ 45.000 COP

CEVICHE TROPICAL

Mango, manzana, cebolla, pimentón, zumo de naranja, salsa tabasco y cilantro, acompañado de patacones.

\$ 40.000 COP



A LA PARRILLA



PERNIL DE POLLO

Pernil de pollo asado en salsa blanca, cebolla y champiñones, acompañada de patatas rústicas y ensalada de la casa.

\$ 47.000 COP

ROBALO EN PURÉ DE PLATANO

Gilete de robalo sobre una cama de puré de platano maduro y vegetales salteados.

-Salsa al ajillo **\$ 52.000 COP**

-Salsa de camarones **\$ 65.000 COP**

BERENJENAS RELLENAS

Berenjenas fritas rellenas de vegetales salteados, topping de puerro servidos en cama de guacamole.

\$ 40.000 COP

BABY BEEF

Lomo fino de 200 gramos acompañados de papas rústicas y ensalada de la casa.

\$ 55.000 COP

PARRILLADA PUERTO ALTO

Trozos de carne, pechuga y camarones acompañados de papas rústicas con cebolla y pimentón.

-Para 2-3 personas **\$ 85.000 COP**

-Para 4-5 personas **\$ 160.000 COP**







ENSALADAS & BOWLS



POLLO CRISPY

150 gr de pechuga apañada, lechuga, pesto, queso doble crema, salsas de la casa y pan artesanal hecho en la región.

\$ 47.000 COP

CAPRESSE

Tomates frescos, queso mozzarella y albahaca sobre aceite de oliva.

\$ 55.000 COP

CESAR

Tiras de pechuga asada, mezcla de lechugas, crotones, aderezo cesar y una lluvia de queso parmesano.

\$ 40.000 COP

BOWLS

Vegetales salteados en salsa de soya sobre una cama de fideos de arroz o mix de lechugas. Puedes acompañarlo con:

- Con pollo **\$ 45.000 COP**
- Con camarones **\$ 50.000 COP**
- Con vegetales **\$ 40.000 COP**





POSTRES & SNACKS



CHEESECAKE DEL DÍA \$ 15.000 COP

COPA DE HELADO CON FRUTAS \$ 20.000 COP

TORTA DE BANANO \$ 13.000 COP

TORTA DE BANANO CON HELADO \$ 18.000 COP

WAFFLE CON HELADO, FRUTA Y CHOCOLATE \$ 24.000 COP

SANDUCHES:

-Jamón, queso y tomate \$ 15.000 COP

-Mozarella, albahaca y tomate \$ 15.000 COP



MIRADOR
Puerto Alto

