

Room SERVICE

AIMARAWA

∞ CARIBBEAN HIDEAWAY ∞

Este es el lugar perfecto para *desconectar* y simplemente *disfrutar* del momento.

BREAKFAST *Desayuno*

[7:00 am. - 10:30 a-m.]

Arepa de Huevo

Receta tradicional rellena de huevo, acompañado de suero costeño y ají dulce.

Traditional arepa stuffed with egg, accompanied by Caribbean sour cream & sweet chili bell pepper.

\$ 15.000

Pancakes

Servidos con arándanos y mermelada de frutos rojos con corozo costeño.

Served with blueberries and red fruit jam with corozo.

\$ 22.000

Huevos al gusto

Revueltos, omelette o cocidos.

Scrambled, omelette or cooked.

\$ 22.000

Canasta de Panes

Croissants, pan de avena y ajonjolí, pan de chocolate, pan ciabatta tostado, mermelada, pan de queso costeño y rollos de canela.

Croissants, oat and sesame seed bread, chocolate bread, toasted ciabatta bread, jam, costeño cheese bread and cinnamon rolls.

\$ 12.000

French Toast

Pan brioche de queso costeño, almíbar de miel local especiada y arándanos frescos.

Costeño cheese brioche bread, spiced local honey syrup and fresh blueberries.

\$ 22.000

Adicional **(Additional)**

Fruta de temporada

(Porción de fruta de temporada).

Portion of seasonal fruit.

\$ 16.000

Porción de salchicha.

Sausage portion.

\$ 12.000

Porción de chorizo.

Portion of chorizo sausage.

\$ 15.000

Porción de tocineta.

Bacon portion.

\$ 12.000

Porción de queso costeño.

Portion of costeño cheese.

\$ 15.000

Arepa tela.

\$ 4.000

Porción queso campesino.

Portion of campesino cheese.

\$ 12.000

Bebidas **(Drinks)**

Jugo Natural / Fresh Juice

Naranja (*orange*), sandía

(*watermelon*), piña

(*pineapple*), jugo verde

(*green juice*),

papaya o mango.

\$ 22.000

Chocolate con Leche.

Chocolate with milk.

\$ 6.000

Chocolate sin Leche.

Chocolate without milk.

\$ 4.000

Café con Leche.

Coffee with milk.

\$ 6.000

Café sin Leche.

Coffee without milk.

\$ 4.000

Milo.

(*frio o caliente / hot or cold*).

\$ 15.000

Vaso de leche

(*entera o deslactosada*).

[*Glass of whole or lactose-free*

milk].

\$ 10.000

Vaso de leche de

almendras.

Glass of almond milk.

\$ 15.000



Entradas

APPETIZERS

Cóctel Playero

Preparado con salsa golf de la casa, aguacate y chips de plátano.

Prepared with our house golf sauce, avocado and plantain chips.

\$ 45.000



Caldo de Pescado

Consomé de pescado servido con cascós de limón.

Fish consommé served with lemon wedges.

\$ 29.000



Ceviche Caribe

Preparado en leche de tigre de coco, servido con maíz crocante.

Prepared in coconut tiger milk, served with crunchy corn.

\$ 45.000



Sopa de la Abuela

Consomé de pollo servido con limón.

Chicken consommé served with lemon.

\$ 25.000



Platos Fuertes

MAIN COURSE

Hamburguesa tradicional

Carne de res con lechuga, tomate, cebolla, queso holandés

y tocineta acompañada de papas a la francesa.

Beef with lettuce, tomato, onion, Dutch cheese and bacon, served with French fries.

\$ 38.000



Ensalada César

Servida con pollo, queso parmesano, croutones de pan

y aderezo de anchoas.

Served with chicken, parmesan cheese, bread croutons and anchovy dressing.

\$ 35.000



Pastas al gusto

Espaguetti o penne en salsa napolitana, carbonara, Alfredo o

boloñesa servidas con tostadas de pan con ajo.

Spaghetti or penne with Neapolitan, carbonara, Alfredo sauce or bolognese served with garlic bread toasts.

\$ 43.000



Cazuela de frijoles

Chicharrón, plátano maduro, aguacate, chorizo, arepa

y arroz blanco.

Bean soup with pork belly, plantain, avocado, chorizo, arepa and white rice.

\$ 45.000



SNACKS

Compartir

Dedos de queso

(Cheese fingers)

Con salsa de frutos rojos y corozo.

With red fruit sauce and corozo.

\$20.000



Porción de patacones

Queso rallado, crema de aguacate con suero y hogao.

Grated cheese, avocado cream with Caribbean sour cream and hogao.

\$12.000



Porción de chicharrón

Servido con hogao, crema de aguacate con suero y arepas.

Pork belly served with hogao, avocado cream, Caribbean sour cream and arepas

\$32.000



Kids

MENU

Dedos de pollo apanados con papa francesa.

Breaded chicken fingers with French fries.

\$ 30.000



Mini porción de pasta infantil.

Mini portion of children's pasta.

\$ 30.000



Planchita de pollo con papa francesa y ensalada.

Grilled chicken with French fries and salad.

\$ 35.000



Planchita de res con papa francesa y ensalada.

Grilled beef with French fries and salad.

\$ 42.000



Bebidas

DRINKS

Agua natural / Agua con gas
Still water / Sparkling water
\$ 6.000
—
Coca Cola / Coca Cola Zero
\$ 6.000
—
Soda Bretaña
\$ 6.000
—
Te Hatsu
\$ 10.000
—
Sodas Saborizadas
(Flavored sodas)
Frutos Rojos | Frutos Amarillos
Red Fruits | Yellow Fruits
\$ 13.000

Jugos Naturales / Fresh Juices
Maracuyá | Mango | Mora
Fresa | Lulo
Passion fruit | Mango | Blackberry
Strawberry | Lulo

Leche / Milk **\$ 12.000**
—
Limonada Natural
Fresh Lemonade
\$ 9.000
—
Limonada Coco
Coconut Lemonade
\$ 15.000
—
Limonada Cerezada
Cherry Lemonade
\$ 15.000



Pastre

Torta de chocolate

Servida con helado vainilla y salsa de arequipe.
Chocolate cake served with vanilla ice cream and caramel sauce.
\$ 23.000

**Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina correspondiente al 10% del valor de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted, de acuerdo con su valoración del servicio prestado.*



Tel: + 57 301 608 82 82 | www.hotelaimarawa.com | [@aimarawahotel](https://www.instagram.com/aimarawahotel)

Cra 1 # 1 - 31 Punta Bolívar, San Antero. Córdoba, Colombia