



RNT 6862

# POSTRES DRESSERTS

## INFORMACIÓN SOBRE LA PROPINA:

Es importante recordar que las propinas son una forma de reconocer el servicio recibido. Al solicitar la cuenta, simplemente indique el porcentaje o monto que desea dejar como propina, ya sea el 10% sugerido, más o menos, según su satisfacción con el servicio. Si necesita ayuda con el cálculo, no dude en preguntar. ¡Disfrute de su comida!

## INFORMATION ABOUT TIPS:

*It's important to remember that tips are a way of acknowledging the service received. When requesting the bill, simply indicate the percentage or amount you'd like to leave as a tip, whether it's the suggested 10% or less, depending on your satisfaction with the service. If you need help calculating this, don't hesitate to ask. Enjoy your meal!*

Precios en Pesos Colombianos  
IPC incluido  
RNT 6862

Iprice in Colombian Pesos  
IPC included  
RNT # 6862

Si es alérgico a algún alimento de este menú, por favor comuníquelo al mesero.

*If you are allergic to any food on this menu, please inform the server.*

### PIÑA A LA PARRILLA

GRILLED PINEAPPLE

\$25.000

**Piña asada con azúcar, canela, mermelada de piña, crema de avellanas, helado de vainilla.**

Caramelized pineapple with sugar and cinnamon, served with pineapple jam, hazelnut cream, and vanilla ice cream.

### ARROZ CON LECHE MAJAGUA

MAJAGUA RICE PUDDING

\$23.000

**Arroz con leche, mango, arándanos y salsa de corozo.**

Creamy rice pudding with mango, blueberries, and corozo berry sauce.

### BROWNIE CON HELADO

BROWNIE WITH ICE CREAM

\$25.000

**Brownie de chocolate, praliné de almendras, helado de vainilla y frutas.**

Chocolate brownie topped with almond praline, vanilla ice cream, and fresh fruit.

### COPA DE HELADO

ICE CREAM CUP

\$20.000

**Copa de helado (sabores a su elección), acompañada de crumble de almendras y salsa de corozo, maracuyá o frutos rojos.**

Choice of ice cream flavors, served with almond crumble and your choice of corozo, passion fruit, or red berry sauce.

### DELICIA DE COCO

COCONUT DELIGHT

\$28.000

**Flan de coco, dulce de coco, salsa de caramel y chips de coco crocantes.**

Coconut flan with artisanal coconut candy, caramel sauce, and crunchy coconut chips.

### VOLCÁN DE CHOCOLATE

CHOCOLATE VOLCANO

\$30.000

**Biscocho de chocolate, con centro cremoso, servido con helado de vainilla y arequipe.**

Warm chocolate cake with a molten center, served with vanilla ice cream and dulce de leche.

### CREME BRULEE DE COCO Y LIMONARIA

COCONUT & LEMONGRASS CRÈME BRÛLÉE

\$30.000

**Crema quemada de coco, perfumada con limonaria de la huerta y frutos rojos.**

Creamy coconut custard infused with garden grown lemongrass, topped with caramelized sugar and red berries.



 **Ondina**  
RESTAURANTE•BAR

# MENU INFANTIL CHILDREN'S MENU

## NUGGETS DE POLLO

CHICKEN NUGGETS

\$40,000

Trozos de pollo apanados, acompañados con papas fritas y miel.

Breaded chicken nuggets, served with French fries and honey.

## PALITOS DE PESCADO CON PAPAS FRITAS

FISH STICKS WITH FRENCH FRIES

\$38.000

Deditos de pescado apanados al panko, con papas fritas y salsa tártara.

Panko-breaded fish fingers, served with French fries and tartar sauce.

## SALCHIPAPA SAUSAGES AND FRIES

Sausages and Fries

\$38.000

Papas fritas, salchichas, salsa Rosada.

French fries topped with sliced sausages and pink sauce (ketchup & mayo).

## MINI HAMBURGUESAS

MINI BURGERS

\$38.000

Mini hamburguesas de carne, con queso, acompañadas con papas fritas.

Mini beef burgers with cheese, served with French fries.

## PASTAS LARGAS Y CORTAS

PASTAS (LONG OR SHORT)

\$38.000

Al burro, Napolitana or Alfredo.

Choose from three sauce options:

**Al burro:** pasta con mantequilla y queso parmesano.

Pasta with butter and Parmesan cheese.

**Napolitana:** salsa a base de tomate y albahaca.

Tomato and basil-based sauce.

**Alfredo:** crema de leche, jamón y queso parmesano.

Cream, ham, and parmesan cheese.

## SOPAS SOUPS

### CREMA DE AHUYAMA

PUMPKIN CREAM SOUP

\$28.000

Sopa cremosa de ahuyama con mazorquitas baby al carbón, queso feta y miel orgánica.

Creamy pumpkin soup with charcoal-grilled baby corn, feta cheese, and organic honey.

### CREMA DE CEBOLLA GRATINADA

CREAMY ONION SOUP AU GRATIN

\$28.000

Sopa cremosa de cebolla con queso mozzarella, parmesano y puerro frito.

Creamy onion soup with mozzarella, Parmesan cheese, and fried leek.



# ENTRADAS FRIAS COLD APPETIZERS

## CEVICHE DE PESCA FRESCA AL ESTILO PERUANO

FRESH FISH CEVICHE PERUVIAN STYLE

\$50,000

Pescado fresco al limón, cebolla, ají rocoto y cilantro, con chip de plátano.

Fresh fish marinated in lime juice, onion, rocoto chili, and cilantro, served with plantain chips.

## CEVICHE DE CAMARON AL ESTILO

CARTAGENERO

CARTAGENERO STYLE SHRIMP CEVICHE

\$40,000

Camarones en salsa americana, cebolla, pimentón, cilantro, jugo de naranja, Brady y Kéetchup.

Shrimp in a creamy tomato-based sauce with onion, bell pepper, cilantro, orange juice, brandy and ketchup.

## CEVICHE MAJAGUA

MAJAGUA CEVICHE

\$48,000

Pescado fresco, camarón y calamares crocantes, crema de rocoto, suero y chips de plátano.

Fresh fish, shrimp, and crispy calamari, served with rocoto cream, sour cream, and plantain chips.

## TIRADITO DE PESCADO EN CREMA DE COCO

FISH TIRADITO IN COCONUT CREAM

\$43.000

Láminas de pescado fresco, limón, cebolla, cilantro, ají rocoto, leche de tigre de coco, aguacate y platanitos maduros.

Thin slices of fresh fish with lime juice, onion, cilantro, rocoto chili, coconut tiger's milk, avocado, and ripe plantains.

## TARTAR DE SALMON

SALMON TARTARE

\$40.000

Timbal de salmón con cebolla, cilantro, mostaza dijon, pepino, alcaparras, aguacate y mango.

Salmon tartare with onion, cilantro, Dijon mustard, cucumber, capers, avocado, and mango.

## CEVICHE PASIÓN

PASSION CEVICHE

\$43.000

Pulpo, camarón, pescado al limón con cebolla, cilantro ají rocoto y maracuyá con chips de plátano.

Octopus, shrimp, and fish marinated in lime juice with onion, cilantro, rocoto chili, and passion fruit, served with plantain chips.



## CEVICHE DE CHICHARRON

CHICHARRÓN CEVICHE

\$39.000

Chicharrón de cerdo crocante, cebolla, ají rocoto, cilantro, limón aguacate y croquetas de yuca.

Crispy pork chicharrón with onion, rocoto chili, cilantro, lime, avocado, and cassava croquettes.

# ENTRADAS CALIENTES HOT APPETIZERS

## PULPO ASADO A LA PARRILLA

GRILLED OCTOPUS

\$68.000

Tentáculos de pulpo, puré de yuca con tocinita crocante y emulsión de morrones ahumados.

Octopus tentacles served with yuca purée, crispy bacon, and smoked red bell pepper emulsion.

## MARISCOS CRISPY

CRISPY SEAFOOD

\$40.000

Pescado, camarón y calamar apanados al panko, bastones de yuca, con salsa tártara artesanal.

Fish, shrimp, and calamari breaded with panko, served with yuca sticks and homemade tartar sauce.

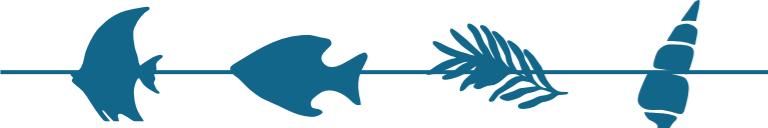
## CANASTICAS DE PLÁTANO A LA BOSCAIOLA

PLANTAIN CUPS "BOSCAIOLA STYLE"

\$28.000

Copitas de plátano rellenas con crema de champiñones, tocinita y queso parmesano.

Plantain cups filled with creamy mushroom sauce, bacon, and Parmesan cheese.



**CARIMAÑOLAS DE CAMARONES****ENCOCADOS****SHRIMP-STUFFED CASSAVA FRITTERS**

\$30,000

**Carimañolas rellenas de camarones en zumo de coco con suero y ají criollo.***Cassava fritters stuffed with shrimp in coconut juice, served with suero (fermented cream) and Creole chili sauce.***EMPAÑADAS DE SALPICON DE PESCADO****FISH SALPICÓN EMPANADAS**

\$28,000

**Pescado guisado con hogao y finas hierbas, servido con suero y ají criollo.***Stewed fish with hogao (Colombian tomato-onion sauce) and fine herbs, served with suero (fermented cream) and Creole chili sauce.***LANGOSTINOS APANADOS AL CURRY****CURRY-BREADED PRAWNS**

\$52,000

**Langostinos apanados con mayonesa ahumada****de curry y puré de papa.***Breaded prawns with smoked curry mayonnaise, served with mashed potatoes.***MONTADITOS DE PULPO AL OLIVO****OCTUPUS OLIVE CROSTINI**

\$55.000

**Tostones de plátanos y pulpo con mayonesa de aceitunas moradas, cebolla y aguacate.***Platain tostones and octopus with black olive mayonnaise, onion, and avocado.***PULPO AL AJILLO****GARLIC OCTOPUS**

\$68.000

**Pulpo a la parrilla terminado en crema al ajillo****con notas picantes y pure de papa criolla.***Grilled octopus finished with garlic cream, spicy notes, and mashed potatoes.***CHICHARRON DE CERDO****PORK CRACKLING**

\$38.000

**Chicharrón de cerdo crocante con ensalada coleslaw y envuelto de maíz con hogao.***Crispy pork crackling served with coleslaw salad**and a steamed corn cake with hogao (Colombian tomato-onion sauce).*

# ENSALADAS SALADS

**ENSALADA GRIEGA CON CAMARONES****CROCANTE****GREEK SALAD WITH CRISPY SHRIMP**

\$40.000

**Camarones crocantes, lechugas frescas, queso feta, pepino, cebolla roja, tomate cherry, aceitunas y vinagreta de yogurt griego con hierbabuena.***Crispy shrimp, fresh lettuce, feta cheese, cucumber, red onion, cherry tomatoes, olives, and Greek yogurt vinaigrette with mint.***ENSALADA MEDITERRANEA****MEDITERRANEAN SALAD**

\$43.000

**Jamón serrano, melón, queso parmesano, lechugas frescas, mazorca baby, tomate cherry con vinagreta de corozo.***Serrano ham, melon, Parmesan cheese, fresh lettuce, baby corn, and cherry tomatoes with corozo fruit vinaigrette.***ENSALADA THAI CON CAMARONES****THAI SALAD WITH SHRIMP**

\$38.000

**Camarones, lechugas frescas, pimentón rojo, mango, vinagreta de miel y aceite de ajonjolí.***Shrimp, fresh lettuce, red bell pepper, mango, honey vinaigrette, and sesame oil.*



## SNACKS SNACKS

### HAMBURGUESA HAWAIANA HAWAIIAN BURGER

**\$48.000**

Carne de res a la parrilla, queso holandés, jamón, piña parrillada y tocineta en salsa BBQ artesanal con papas fritas.

Grilled beef patty with gouda cheese, ham, grilled pineapple, and bacon in homemade BBQ sauce, served on a bun with French fries.

### HAMBURGUESA PARRILLERA GRILLED BURGER

**\$45.000**

Carne de res a la parrilla, en pan brioche, queso mozzarella, mayonesa, vegetales y tocineta con papas fritas.

Grilled beef patty on a brioche bun with mozzarella cheese, mayonnaise, vegetables, bacon, and French fries.

### SANDWICH DE JAMÓN Y QUESO HAM & CHEESE SANDWICH

**\$36.000**

Sándwich caliente con jamón de cerdo y queso mozzarella, mayonesa en pan blanco artesanal y papas fritas.

Hot sandwich with ham and mozzarella cheese, mayonnaise on artisanal white bread, served with French fries.

### CLUB SANDWICH

**\$50.000**

Pechuga de pollo a la parrilla, jamón, queso mozzarella, tortilla de huevo, tocineta, lechuga, tomate, mayonesa en pan blanco artesanal con papas fritas.

Grilled chicken breast, ham, mozzarella cheese, egg omelet, bacon, lettuce, and tomato, with mayonnaise on artisanal white bread, served with French fries.

### BROCHETAS MIXTAS DE POLLO Y CARNE DE RES MIXED CHICKEN & BEEF SKEWERS

**\$60.000**

Brochetas con pollo, carne de res, cebolla, pimentón con piña asada, chips de papa y salsa chimichurri.

Chicken and beef skewers with onion, bell pepper, grilled pineapple, potato chips, and chimichurri sauce.

## VEGETARIANOS VEGETARIAN

### CEVICHE DE CHAMPIÑONES MUSHROOM CEVICHE

**\$35.000**

Champiñones, cebolla roja, ají rocoto, cilantro, aceite de oliva extra virgen y limón con chips de plátano.

Mushrooms, red onion, chili pepper, cilantro, extra virgin olive oil, and lime, served with plantain chips.

### MIXTO ARABE

ARABIC MIX

**\$36.000**

Taboulet de quinoa, hummus de garbanzos, falafel de lentejas y pan pita.

Quinoa tabbouleh, chickpea hummus, lentil falafel, and pita bread.

### RATATOUILLE

**\$35.000**

Vegetales al horno, berenjena, tomate, calabacín verde, calabacín amarillo, cebolla en salsa napolitana y finas hierbas.

Oven-roasted vegetables: eggplant, tomato, green zucchini, yellow zucchini, and onion in Napolitana sauce with fine herbs.

### ARROZ DE LA HUERTA

GARDEN RICE

**\$36.000**

Pimentón, zucchini, brócoli, cebolla blanca y champiñones salteados al wok con jengibre y soya.

Bell pepper, zucchini, broccoli, white onion, and mushrooms stir-fried in a wok with ginger and soy sauce.

### HAMBURGUESA DE LENTEJAS LENTIL BURGER

**\$38.000**

Croqueta de lentejas la plancha, pan brioche, vegetales con papas criollas y salsa de yogur griego.

Grilled lentil croquette on brioche bun, vegetables, Creole potatoes, and Greek yogurt sauce.

### TABULE DE QUINUA

QUINOA TABULE

**\$36.000**

Quinua, pepino, tomate, cebolla, hierbabuena y limón

Quinoa, cucumber, tomato, onion, mint and lime.

## PLATOS FUERTES MAIN COURSES

### ARROCES Y PASTAS RICE & PASTA

#### ARROZ CARIBEÑO

CARIBBEAN RICE

**\$65.000**

Camarón, chicharrón de cerdo, arroz de frijolito, vegetales salteados en aceite de achiote, leche de coco y croquetas de Yuca.

Shrimp, pork crackling, black bean rice, sautéed vegetables in coconut oil, coconut milk, and yuca croquettes.

#### ARROZ DE MARISCOS ISLEÑO

ISLAND SEAFOOD RICE

**\$65.000**

Langostinos, camarón, calamar, pulpo, mejillones, bisque de langostinos, leche de coco y chips de plátano.

Prawns, shrimp, calamari, octopus, mussels, langoustine bisque, coconut milk, and plantain chips.

#### ARROZ FRITO MAJAGUA

MAJAGUA FRIED RICE

**\$65.000**

Langostinos, camarón, calamar, pulpo, mejillones, vegetales salteados al wok con aceite de sésamo, salsa de ostras, cebollín y tortilla de huevo.

Prawns, shrimp, calamari, octopus, mussels, wok-sautéed vegetables with sesame oil, oyster sauce, green onions, and egg omelet.

#### ARROZ DE CAMARON

SHRIMP RICE

**\$65.000**

Camarones sofritos con vegetales, bisque de langostinos, leche de coco y chips de Yuca.

Shrimp sautéed with vegetables, shrimp bisque, coconut milk, and yuca chips.

#### ARROZ CATALÁN

CATALAN RICE

**\$65.000**

Chorizo español, camarones, pimentón asado, arvejas, champiñones, paprika perfumado con azafrán.

Spanish chorizo, shrimp, roasted bell pepper, green peas, mushrooms, paprika, and saffron aroma.

#### FETUCCINI CARBONARA MAJAGUA

MAJAGUA CARBONARA FETTUCCINE

**\$45.000**

Tocineta, champiñones, cebolla, crema de leche, huevo, queso parmesano y pan con mantequilla de ajo.

Bacon, mushrooms, onion, heavy cream, egg, Parmesan cheese, and garlic butter bread.



### FETUCCINI MAR Y TIERRA

FETUCCINI SURF AND TURF

**\$65.000**

Camarón, calamar, mejillones, cebolla, champiñones al pomodoro, albahaca fresca y pan con mantequilla de ajo. Shrimp, squid, mussels, onion, mushrooms in pomodoro sauce, fresh basil, and garlic butter bread.

# PESCADOS Y MARISCOS

## SEAFOOD & FISH

### PESCA DEL DIA

CATCH OF THE DAY

\$70.000

**Pescado entero frito o a la plancha acompañado con arroz con coco titoté, patacones y ensalada fresca.**

Whole fish, fried or grilled, served with coconut rice, patacones, and fresh salad.

### PARGO ROJO

RED SNAPPER

\$98.000

**Pescado entero frito o a la plancha, acompañado de arroz con coco, ensalada fresca y patacones.**

Whole fish, fried or grilled, served with coconut rice, fresh salad, and patacones.

### PESCADO MAJAGUA

MAJAGUA FISH

\$80.000

**Pescado entero bañado en salsa de mariscos con arroz con coco y patacones.**

Whole fish topped with seafood sauce, served with coconut rice and patacones.

### FILETE DE RÓBALO A LA PLANCHA

GRILLED SNAPPER FILLET

\$68.000

**Filete de róbalo acompañado con arroz con coco titoté, patacones y ensalada fresca.**

Grilled snapper fillet served with coconut titoté rice, patacones, and fresh salad.

### FILETE CARIBEÑO

CARIBBEAN FILLET

\$75.000

**Filete de pescado a la parrilla en salsa de camarones, acompañado con arroz cremoso con coco y patacones.**

Grilled fish fillet with shrimp sauce, served with creamy coconut rice and patacones.

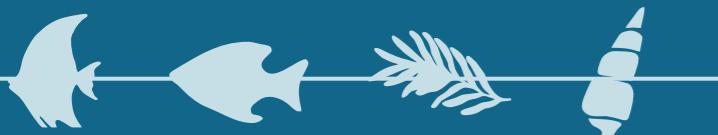
### SALMÓN EN SALSA DE MARACUYA

GRILLED SALMON WITH PASSION FRUIT SAUCE

\$70.000

**Salmón a la parrilla, en salsa de maracuyá, mazorquitas baby y tabule de quinoa.**

Grilled salmon in passion fruit sauce, served with baby corn and quinoa tabbouleh.



# CARNES Y AVES

## MEATS & POULTRY

### FILET MIGNON EN CREMA DE QUESO AZUL

FILET MIGNON IN BLUE CHEESE SAUCE

\$75.000

**Lomo fino de res con tocina, en crema de queso azul, calabacín y tomates al grill con pure de papas.**

Fine beef loin with bacon in blue cheese cream, zucchini and grilled tomatoes, served with mashed potatoes.

### BABY BEEF

\$62.000

**Lomo fino de res acompañado con papas fritas y ensalada fresca.**

Fine beef loin served with French fries and fresh salad.

### LOMO SALTADO PERUANO

PERUVIAN LOMO SALTADO

\$62.000

**Lomo de res, cebolla morada, tomate, cilantro, ajo, jengibre, salsa de soya, con papas fritas y arroz blanco.**

Beef tenderloin stir-fried with red onion, tomato, cilantro, garlic, and ginger in soy sauce, served with French fries and white rice.

### PICADA MIXTA

MIXED PLATTER

\$95.000

**Pechuga de pollo, lomo fino de res y chorizo con hogao, servido con papas en cascadas o patacones, ensalada fresca y chimichurri.**

Chicken breast, beef loin, and chorizo sausage with hogao sauce, served with rustic potato wedges or fried plantains, fresh salad, and chimichurri sauce.

### PECHUGA DE POLLO GRATINADA

AU GRATIN CHICKEN BREAST

\$45.000

**Pechuga de pollo gratinada con queso mozzarella, en salsa de champiñones, zanahorias y papas salteadas con cebollas y manzana verde.**

Chicken breast au gratin with mozzarella cheese and mushroom sauce, served with sautéed carrots, potatoes, onions, and green apple.

### SUPREMA DE POLLO ESTILO CORDON BLEU

CHICKEN SUPREME CORDON BLEU STYLE

\$48.000

**Pechuga de pollo rellena con jamón y queso, apanada en panko, salsa de hongos, pure de papa criolla y vegetales glaseados.**

Chicken breast stuffed with ham and cheese, breaded in panko, served with mushroom sauce, Creole mashed potatoes, and glazed vegetables.

### MILANESA DE POLLO

CHICKEN MILANESE

\$46.000

**Filete de pechuga apanada al panko, pepinillos, tomate grille con chimichurri, papas fritas y salsa tártara.**

Panko-breaded chicken fillet, served with pickles, grilled tomato with chimichurri, French fries, and tartar sauce.

