



CARTA · BAR FRENTE AL MAR

Bar Brisas

Coctelería y gastronomía ligera con el sonido de las olas de fondo. El lugar para ver el atardecer con una copa en la mano.

BAR

Todos los días desde las 10:00 a. m.

SNACKS Y ROOM SERVICE

2:00 – 10:00 p. m.



PARA COMPARTIR

Para picar

Bocados ligeros para acompañar tus días de playa y tus atardeceres.

Sancochito de pescado \$38.000

Un plato tradicional lleno de sabor y calidez, preparado con un toque casero que resalta la esencia de la cocina típica. Ideal para disfrutar de una experiencia auténtica, reconfortante y llena de tradición en cada cucharada.

Choripán Caribeño x2 \$24.000

Dos choripanes con chorizo artesanal al estilo caribeño, servidos en pan crujiente.

Picada Costeña \$64.000

Picada costeña con chorizo artesanal, butifarra, chicharrón, yuca frita y patacón, ideal para compartir y disfrutar de los sabores típicos de la región

Hamburguesa de Carne \$38.000

Hamburguesa de carne jugosa y sazónada al punto, servida con crujientes papas en casco para una experiencia completa y deliciosa.

Empanadas de Carne Ropavieja \$24.000 x3

Empanadas rellenas de jugosa carne ropavieja, llenas de sabor tradicional y hechas para disfrutar en cada bocado.

Camarones Apanados Consultar

Calamares Apanados \$34.000

Alitas Wings x8 \$42.000

Jugosas alitas bañadas en nuestra exclusiva salsa BBQ Winx, con el equilibrio perfecto entre dulzura y un toque ahumado irresistible. Acompañado de salsa Bbq y papas a la francesa.

Hamburguesa de Camarón \$48.000

Hamburguesa de camarones crocantes y sabrosos, servida con papas en casco doradas, una combinación marina fuera de lo común.

Hamburguesa de Pollo \$38.000

Hamburguesa de pollo dorado y jugoso, acompañada de papas en casco crujientes, ideal para disfrutar sabor y textura en cada bocado.

Empanadas de Camarón x3 \$30.000

Tres empanadas rellenas de camarón jugoso, acompañadas con suero costeño para un toque auténtico y sabroso del Caribe.

Deditos de Pollo con Papas a la Francesa \$44.000

Acompañado de papas rústicas.

Bandeja de Mariscos \$150.000

Una explosión de sabor marino: langosta baby, chicharrón de pescado, postas de sierra y cóctel de camarón, todo en una sola bandeja para los verdaderos amantes del mar.



DEL MAR Y DEL HORNO

Ceviches, pizzas y platos del chef

Platos del chef

Langosta por kilo \$240.000

Langosta fresca preparada y acompañada de guarniciones de la casa. El valor varía según el peso: consulta el precio con nuestro personal antes de ordenar.

Pesca del Día \$120.000

Arroz de coco, ensalada y patacón (pescado depende del gramaje).

Ceviches y cócteles de mar

Ceviche de Camarón \$38.000

Jugosos camarones cocidos y marinados, servidos en una refrescante salsa rosada a base de ketchup, mayonesa y un toque cítrico, acompañados de cebolla, cilantro y aguacate. Presentado frío, ideal como entrada fresca y llena de sabor.

Ceviche de Pescado \$38.000

Acompañado de Chip de plátano o patacón.

Cóctel de Camarón \$38.000

Delicados camarones cocidos y marinados, bañados en una refrescante salsa rosada con notas cítricas, acompañados de cebolla fresca y cilantro. Servido frío para resaltar toda la frescura y los sabores del Caribe, convirtiéndose en una entrada ligera, vibrante y llena de sabor.

Ceviche de Chicharrón \$38.000

Acompañado de Chip de plátano o patacón.

Pizzas

Pizza Vegetariana \$42.000

Queso, tomate, cebolla blanca, champiñones y pimentón.

Pizza Hawaiana \$42.000

Queso, piña caramelizada y jamón.

Pizza Margarita \$42.000

Queso, tomates asados y finas hierbas.

Pizza de Jamón y Queso \$42.000

Pizza Mucureña \$48.000

Queso, camarón, pollo y tocineta



BEBIDAS

Jugos, limonadas y más

Fruta fresca de temporada, preparada al momento.

Jugos y limonadas

Limónada de Coco \$16.000

Refrescante mezcla de limón fresco y crema de coco, servida fría y cremosa para un sabor tropical irresistible.

Limónada Cerezada \$14.000

Limónada natural con un toque dulce y vibrante de cereza, equilibrando acidez y dulzura en cada sorbo.

Limónada Natural \$14.000

Clásica bebida de limón recién exprimido, ligera, refrescante y perfecta para cualquier momento del día.

Jugo Natural en Leche \$16.000

Jugo de fruta fresca preparado con leche para una textura suave y cremosa, ideal para disfrutar con más cuerpo y sabor.

Jugo Natural en Agua – Frapé \$14.000

Jugo de fruta natural mezclado con hielo frappé, logrando una bebida ligera, helada y llena de frescura.

Otras bebidas

Tónica \$8.000

Refrescante bebida carbonatada con un toque amargo característico, perfecta para disfrutar sola o como base en cocteles clásicos.

Electrolit \$24.000

Bebida hidratante premium, enriquecida con electrolitos esenciales para recuperar energías y reponer minerales después de la actividad física.

Red Bull \$18.000

Energizante con cafeína, taurina y vitaminas del grupo B, ideal para activar la mente y el cuerpo cuando necesitas un impulso extra.

Gaseosa \$8.000

Bebida carbonatada de sabor dulce y burbujeante, disponible en diferentes sabores para acompañar cualquier momento.

Gatorade \$12.000

Bebida isotónica formulada para hidratar y reponer sales minerales, ayudando a mantener el rendimiento durante el ejercicio.

Agua de Coco en Coco \$7.000

Agua 100% natural servida directamente en su coco, fresca, hidratante y llena de minerales, con el auténtico sabor tropical.

Agua Manantial \$8.000

Agua pura de manantial, filtrada naturalmente y envasada para brindar frescura y una hidratación ligera y saludable.



COCTELERÍA

Cócteles y sangría

Preparados con ingredientes frescos y locales.

Cócteles

Cuba Libre ----- \$29.000

Clásica mezcla de ron añejo, refresco de cola y un toque de limón, refrescante y perfecta para el clima caribeño.

Mieloso Mucureño ----- \$36.000

Creación exclusiva de la isla, con ron, miel artesanal y notas cítricas, dulce y tropical en cada sorbo.

Daiquirí ----- \$36.000

Refrescante combinación de ron, jugo de limón y un toque dulce, servida frappé para combatir el calor.

Margarita ----- \$36.000

Tequila, triple sec y jugo de limón fresco, servida con el clásico borde escarchado en sal.

Múcuraya ----- \$35.000

Cóctel insignia de la casa, mezcla exótica de frutas tropicales, ron y un toque secreto de la isla.

Caipiroska Mucureña ----- \$35.000

Versión fresca y tropical de la caipiroska, con vodka, lima, azúcar y un toque de fruta local.

Gin Tonic ----- \$35.000

Ginebra premium con tónica, aromatizada con rodajas de cítricos y hierbas frescas.

Coco Re-loco ----- \$46.000

Cóctel servido en coco natural, con ron, crema de coco y un toque frutal caribeño.

Tequila Sunrise ----- \$36.000

Tequila, jugo de naranja y granadina, creando un degradé que recuerda al amanecer sobre el mar.

Mojito ----- \$36.000

Ron, hierbabuena, lima y soda, la bebida refrescante por excelencia para la playa.

Piña Colada sin Licor ----- \$25.000

La clásica mezcla de piña y crema de coco, pero en versión sin alcohol para todos los públicos.

Piña Colada ----- \$42.000

Ron, jugo de piña y crema de coco, cremosa y tropical, servida bien fría.

Sangría

Sangría de Vino Tinto ----- \$200.000

Vino tinto con frutas frescas y un toque cítrico, servida bien fría para un sabor vibrante y veraniego.

Cervezas y licores

Cervezas

Servicio Michelada \$5.000

Adición de limón fresco y sal al vaso o botella de la cerveza que elijas. Un toque extra de sabor para disfrutar tu bebida al estilo michelada.

Heineken \$15.000

Cerveza lager premium, suave y con notas balanceadas de malta y lúpulo.

Corona \$15.000

Cerveza ligera y refrescante, ideal con una rodaja de limón.

Club Colombia \$13.000

Lager dorada, con cuerpo medio y sabor balanceado, orgullo cervecero Colombiano.

Cerveza Águila \$12.000

Tradicional y ligera, refrescante y perfecta para el clima cálido.

Licores (botella)

Whiskey Old Par 375ml \$210.000

Elegante y maduro, con notas ahumadas y toques de miel. Una elección sofisticada para disfrutar lentamente.

Tequila José Cuervo 375ml \$140.000

Clásico y versátil, con un perfil balanceado entre dulzor y especias. Perfecto para tragos cortos o mezclas tropicales.

Vodka Absolut 750ml \$290.000

Suave y cristalino, con un sabor puro que se adapta a cualquier cóctel. Perfecto para combinaciones refrescantes junto al mar.

Tequila 1800 Reposado \$545.000

Añejo en barricas de roble, con notas de vainilla y caramelo. Ideal para tomar solo o en margaritas de autor.

Tequila José Cuervo 750ml \$270.000

Clásico y versátil, con un perfil balanceado entre dulzor y especias. Perfecto para tragos cortos o mezclas tropicales.

Whiskey Old Par 750ml \$420.000

Elegante y maduro, con notas ahumadas y toques de miel. Una elección sofisticada para disfrutar lentamente.

Whiskey Buchanan's 375ml \$290.000

Suave y redondo, con matices de frutas secas y vainilla. Ideal para compartir en un momento especial.

Whiskey Buchanan's 750ml \$450.000

Intenso y refinado, con un equilibrio perfecto entre dulzor y cuerpo. Un clásico para una noche de celebración.

Ron Medellín 8 Años 375ml \$123.000

Envejecido y con carácter, ofrece aromas profundos de madera y cacao. Ideal para degustar pausadamente.

Ron Medellín 8 Años 750ml \$190.000

Complejo y aterciopelado, con notas de vainilla, frutos secos y un final prolongado. Perfecto para cerrar la noche.

Aguardiente Antioqueño 375ml \$75.000

Fresco y tradicional, con el inconfundible sabor anisado que invita a brindar en buena compañía.

Aguardiente Antioqueño 750ml \$140.000

Vibrante y festivo, el clásico de Colombia para celebrar grandes momentos.

Descorche \$120.000

Cargo por el servicio de apertura y servicio en mesa de botellas traídas por el cliente. Incluye cristalería y presentación adecuada.

Vinos

Tintos

Vino Tinto La Huerta – Merlot \$140.000

Suave y accesible, ideal para quienes disfrutan de sabores redondos y fáciles de beber. De color rojo rubí intenso, ofrece una apariencia atractiva y brillante en copa.

Vino Tinto Santa Helena – Cabernet Sauvignon \$140.000

Cuerpo medio y carácter vibrante, con aromas a frutos negros y un sutil toque especiado. Perfecto para maridar con carnes rojas y quesos maduros.

Vino Tinto La Huerta – Cabernet Sauvignon \$140.000

Fresco y elegante, con intensos aromas a cerezas y un ligero dejo de pimienta. Un vino versátil que realza cualquier comida especial.

Vino Tinto Finca de las Moras \$140.000

Equilibrado y aromático, con notas de moras, ciruelas y un suave fondo de chocolate. Ideal para quienes buscan sabor y frescura en cada sorbo.

Blancos

Vino La Mora Chardonnay \$150.000

vino blanco elegante y equilibrado, que refleja la suavidad y el carácter de su origen. De color amarillo brillante con tonos dorados, invita a descubrir una experiencia aromática delicada.

Vino Santa Carolina Sauvignon Blanc \$140.000

vino blanco fresco y expresivo, reconocido por su estilo vibrante y fácil de disfrutar. Presenta un color amarillo pálido con reflejos verdosos, que anticipan su carácter joven.

Vino Tarapaca Sauvignon Blanc \$140.000

vino blanco fresco y elegante, ideal para quienes buscan una experiencia ligera y refrescante. De color amarillo pálido con matices verdosos, destaca por sus aromas intensos a cítricos como limón y pomelo, acompañados de delicadas notas herbáceas.

Vino Blanco La Huerta \$140.000

Ligero y fresco, con sutiles aromas a manzana verde y flores blancas. Ideal para un almuerzo ligero o un brindis relajado.

Vino Blanco Finca las Moras \$140.000

Elegante y frutal, con notas de durazno, pera y un suave toque floral. Una opción versátil para cualquier momento del día.

Espumosos

JP Chenet Rosé \$210.000

Burbujeante y seductor, con delicadas notas de frutos rojos. Perfecto para celebraciones y brindis especiales.

JP Chenet Brut \$210.000

Fresco y equilibrado, con burbujas finas y aromas a frutas blancas. Un clásico para comenzar cualquier ocasión especial.

JP Chenet Blanc \$210.000

Aromático y elegante, con matices de pera y flores. Ideal para acompañar aperitivos y postres ligeros.

Vino Espumoso Lambrusco Piccini \$160.000

Dulce y alegre, con burbujas suaves y notas de frutas rojas maduras. Perfecto para compartir en un momento festivo.



HOTEL
ISLA MÚCURA
OASIS DEL ALMA

Aquí sientes la vida

W H A T S A P P

+57 310 481 8039

R E S E R V A S

reservas@hotelislamucura.com

I N S T A G R A M

[@hotelislamucura](https://www.instagram.com/hotelislamucura)

Precios en pesos colombianos (COP), sujetos a cambio. Si tienes alguna alergia o restricción alimentaria, infórmale a nuestro equipo antes de ordenar.