



MENÚ · RESTAURANTE

Las Palmas

Cocina caribeña reinterpretada con creatividad: sabores tradicionales e ingredientes frescos del mar, frente a la brisa de Isla Múcura.

DESAYUNO

7:00 – 10:00 a. m.

ALMUERZO Y CENA

11:00 a. m. – 9:00 p. m.



PARA EMPEZAR

Entradas

Sabores del mar y de la cocina caribeña para abrir el apetito.

Langostinos Parrillados \$46.000

Langostinos frescos a la parrilla, jugosos y llenos de sabor marino, acompañados de nuestra exquisita salsa sweet chili de mango, que combina el toque dulce y tropical del mango con un suave picante para realzar cada bocado.

Ensalada de Espinacas con Camarones y Calamares \$38.000

Tiernos trozos de camarón y calamar marinados, servidos sobre una cama de espinacas frescas y crujientes. Acompañada de vegetales de temporada y un aderezo cítrico que realza los sabores del mar. Ligera, refrescante y llena de carácter.

Tiradito de Pescado Fresco de la Isla \$38.000

Delicadas láminas de pescado fresco, marinadas en una vibrante leche de tigre con cítricos y un toque de ají. Acompañado de cebolla morada y perejil. Una explosión de frescura y sabor con el sello de la cocina marina peruana.

Mote de Queso \$38.000

Tradicional sopa del Caribe colombiano preparada con ñame cocido lentamente y una base de sabores típicos de nuestra cocina. Servida con queso costeño y hogao artesanal, que realzan el auténtico sabor de esta receta emblemática de la región.

Causa Isleña \$38.000

Clásica causa con base de papa amarilla, rellena de sabores frescos y tropicales.

Escabeche de Chicharrones de Robalo \$38.000

Crujientes bocados de robalo dorados a la perfección, marinados con jugo de limón, cebolla morada, cilantro fresco y un sutil toque de ají. Una entrada vibrante que combina la frescura del escabeche con la irresistible textura del chicharrón de pescado.

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.

Bisque de Langosta \$38.000

Sopa cremosa y aterciopelada elaborada con langosta fresca, cocida lentamente con vino blanco, vegetales aromáticos y un toque de brandy. Su sabor profundo y sofisticado la convierte en una entrada clásica y reconfortante de la alta cocina.

Carpaccio de Res \$38.000

Finas láminas de res servidas crudas y curadas con jugo de limón y aceite de oliva extra virgen, acompañadas de lascas de queso parmesano. Un clásico italiano lleno de sabor y delicadeza, ideal como entrada sofisticada.

Croquetas Mar y Tierra en Salsa Tártara \$38.000

Crujientes croquetas rellenas con una deliciosa mezcla de mariscos y pollo sazónada, fusionando lo mejor del mar y la tierra. Servidas con una cremosa salsa tártara casera que realza su sabor único. Un bocado gourmet ideal para compartir o disfrutar como entrada.

Sancochito del Día \$38.000

Delicioso caldo tradicional preparado con una selección diaria de carnes y vegetales frescos, cocidos lentamente para lograr una sopa nutritiva y reconfortante. Perfecto para disfrutar como plato principal, lleno de sabor casero y calidez.



PLATOS FUERTES

Pescados y mariscos

La pesca del Caribe, preparada al estilo de la isla.

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.

Langosta Baby \$130.000

Langosta baby con mantequilla de ajo y queso mozzarella. Acompañante: Arroz de coco, patacones y ensalada tropical
**Este plato no está disponible en el Plan de Alimentación. Diferencia \$39000 puede cargarlo a su habitación adicional

Pulpo a la Parrilla con Chimichurri de Mango \$130.000

Tierno pulpo asado a la parrilla hasta lograr un ligero toque ahumado, acompañado de un vibrante chimichurri de mango que combina fresca, dulzura y un toque picante. Un plato innovador que mezcla sabores tradicionales con un giro tropical irresistible. **Este plato no está disponible en el Plan de Alimentación. Diferencia \$39000 puede cargarlo a su habitación [...]

Pesca del Día por kilo \$120.000

Chicharrones de Pescado \$56.000

Crujientes bocados de pescado dorado al punto, acompañados de cremosa salsa tártara casera.

Bullabesa de Mariscos \$72.000

Jugosos frutos del mar en un bisque de sus propios sabores autóctonos del pacífico colombiano acompañado de típicos patacones y arroz titoté caribeño

Arroz Cremoso de Mariscos \$60.000

Un arroz cremoso y reconfortante preparado con mariscos frescos. Este plato resalta el sabor natural de los frutos del mar en una textura suave y envolvente. Ideal para quienes prefieren un perfil más moderno y autóctono.

Filete de Pescado Isleño Criollo \$56.000

Jugoso filete de pescado isleño, acompañada de una vibrante salsa criolla de hogao, elaborada con tomate, cebolla y especias tradicionales. Este plato combina la autenticidad caribeña con frescura y sabor casero.

Camarones Encocados \$56.000

Jugosos camarones cocinados lentamente en una cremosa salsa de coco, con toques de ajo, cebolla, pimientos y especias tropicales que realzan su sabor. Un plato tradicional y lleno de aromas caribeños, ideal para disfrutar con arroz de coco.

Posta de Pescado Isleño en Zarzuela \$56.000

Delicada posta de pescado isleño, cocida a la perfección y servida en una cremosa y espesa zarzuela, tradicional crema de mariscos y pescado que combina sabores intensos y delicados del mar. Un plato reconfortante y sofisticado que captura la esencia de la cocina costera.

Posta de Pescado Isleño en Salsa de Mariscos \$56.000

Tierna posta de pescado isleño, cocinada a la perfección y bañada en una exquisita salsa cremosa de mariscos frescos como camarones, calamares y mejillones. Un plato lleno de sabor y tradición, que fusiona lo mejor del mar en cada bocado.

Posta de Pescado Isleño Criolla \$56.000

Jugosa posta de pescado isleño, acompañada de una vibrante salsa criolla de hogao, elaborada con tomate, cebolla y especias tradicionales. Servida junto a verduras frescas salteadas que aportan color y textura, este plato combina la autenticidad caribeña con frescura y sabor casero.

Posta de Pescado Isleño en Zumo \$56.000

Jugosa posta de pescado fresco, marinada con especias caribeñas y cocinada lentamente en una suave y aromática salsa de zumo de coco. Un plato que combina la riqueza del mar con la dulzura tropical del coco, ofreciendo una experiencia auténtica y llena de sabor isleño.

Filete de Pescado Isleño en Zarzuela \$56.000

Filete de pescado fresco cocido a la perfección, servido en una cremosa y espesa zarzuela, una tradicional crema de mariscos y pescados que combina sabores intensos y delicados del mar. Este plato reconfortante y sofisticado es una verdadera joya de la cocina costera.

Filete de Pescado Isleño en Salsa \$56.000

Filete de pescado fresco y tierno, cocinado a la perfección y bañado en una rica salsa cremosa elaborada con una selección de mariscos frescos como camarones, calamares y mejillones. Un plato lleno de sabor y textura, que combina lo mejor del mar en cada bocado.

Filete de Pescado Isleño en Zumo \$56.000

Filete de pescado fresco cocinado suavemente en una delicada salsa de zumo de coco, con toques de especias tropicales y hierbas frescas. Un plato cremoso y aromático que combina la dulzura del coco con la frescura del mar, ideal para una experiencia culinaria exótica y reconfortante.

Salmón Cremoso en Espinacas y Queso Costeño \$62.000

Filete de salmón sellado a la perfección, bañado en una salsa cremosa de espinacas frescas y queso colombiano fundido, que aporta un sabor suave y auténtico. Un plato reconfortante y lleno de carácter, ideal para quienes buscan una combinación de frescura y cremosidad con un toque local.

Langostinos Salteados en Salsa \$62.000

Jugosos langostinos salteados al wok con una mezcla de salsa asiática . Servidos con piña salteada. Esta preparación exótica y sabrosa es ideal para los amantes de los sabores intensos y equilibrados.

Arroz de Mariscos \$56.000

Un exquisito arroz de mariscos cocido lentamente en una base de leche de coco fresca, que le aporta una textura suave y un sabor ligeramente dulce y tropical. Los mariscos frescos — como camarones, calamares y mejillones— se integran con el arroz para ofrecer un plato aromático, cremoso y lleno de sabor caribeño.

Cazuela de Mariscos \$62.000

Exquisita mezcla de mariscos frescos como camarones, mejillones, calamares y pescado, cocinados lentamente en un caldo aromático y especiado, enriquecido con verduras frescas y hierbas. Un plato reconfortante y lleno de sabor que celebra la riqueza del mar en cada cucharada.



PLATOS FUERTES

Carnes, pollo y pastas

Carnes

Bistec a Caballo \$56.000

Bistec jugoso de lomo fino premium cubierto con hogao casero y coronado con dos huevos fritos estilo Caribeño

Filet Mignon \$62.000

Corte premium de res, tierno y jugoso, sellado a la perfección para resaltar su sabor natural. Servido con su jugo o acompañado de una salsa a elección (como pimienta, vino tinto o champiñones), este plato clásico es una experiencia refinada para los amantes de la buena carne.

Posta Cartagenera \$56.000

Jugoso corte de res marinado en especias y panela, cocinado lentamente hasta alcanzar una textura suave y bañada en su propia salsa dulce y oscura. Acompañada de arroz con coco y tradicional platano en tentación, evocando los sabores auténticos de la cocina cartagenera y montes de Maria

Pollo

Roulade de Pollo \$56.000

Delicada roulade de pollo, rellena y horneada suavemente, que combina jugosidad y sabor en cada bocado.

Pollo Caprese \$60.000

Pechuga de pollo jugosa y dorada, cubierta con rodajas de tomate fresco, mozzarella derretida y hojas de albahaca, todo bañado con salsa pesto. Una combinación clásica de sabores italianos en una versión ligera, sabrosa y reconfortante.

Pollo a la Parrilla con Especias Caribeñas \$56.000

Medio pollo. Medio pollo deshuesado jugos y dorado a la parrilla adobado con especias del caribe clombiano. Una combinación clásica de sabores típicos en una versión ligera, sabrosa y reconfortante.

Pastas

Penne Alfredo \$56.000

Clásica pasta penne bañada en cremosa salsa Alfredo, preparada con mantequilla, crema y un toque de queso parmesano.

Pappardelle de Mar y Tierra \$56.000

Pasta pappardelle fresca acompañada de una succulenta mezcla de mariscos y trozos tiernos de carne, salteados en una salsa rica y aromática que combina sabores intensos del mar y la tierra. Un plato que fusiona texturas y sabores para una experiencia culinaria inolvidable.



LIGERO Y CONSCIENTE

Menú fit y vegetariano

Opciones frescas, balanceadas y a base de plantas.

Entradas fit

Ragout (Boronía Costeña) \$38.000

Puré elaborado a base de berenjena y plátano maduro, una fusión única que se enriquece con especias e ingrediente.

Ceviche de Frutas Verdes del Caribe \$38.000

Refrescante mezcla caribeña de mango biche, pera y manzana verde marinadas en cítricos.

Pastas fit

Penne Pomodoro \$56.000

Pasta penne en una suave y aromática salsa de tomate natural, con un toque de albahaca fresca y aceite de oliva.

Linguini al Pesto \$56.000

Pasta linguini al dente, mezclada con una vibrante salsa pesto casera de albahaca fresca, ajo y queso parmesano. Un plato ligero y aromático que captura la esencia de la cocina italiana en cada bocado.

Ensaladas fit

Poke Bowl de Atún \$62.000

Poke bowl de atún fresco con vegetales y aderezos que realzan su sabor natural.

Vegano o vegetariano

Arroz Cremoso de Hongos \$60.000

Arroz meloso cocinado lentamente con una mezcla de hongos salteados, vino blanco y fondo vegetal, finalizado con crema y queso para una textura suave y reconfortante. Un plato lleno de aromas terrosos y sabores profundos, ideal para los amantes de la cocina vegetal y reconfortante

Arroz de Verduras Isleño \$56.000

Arroz cocido al punto, salteado con una colorida mezcla de verduras frescas típicas de la región isleña, sazonado con especias caribeñas que realzan su sabor natural. Un plato ligero, nutritivo y lleno de aromas tropicales, ideal para acompañar o disfrutar como plato principal vegetariano.

Paella de Quinua con Vegetales \$56.000

Versión nutritiva y moderna de la clásica paella, elaborada con quinua cocida al punto y una vibrante mezcla de vegetales frescos salteados. Sazonada con especias tradicionales y hierbas aromáticas, esta paella ofrece una explosión de sabores y texturas, perfecta para quienes buscan una opción saludable y deliciosa.

F R E S C A S

Ensaladas

Ensalada Isleña \$56.000

Ensalada de lechuga fresca, tomates cherry, cebolla roja, aceitunas verdes y moradas, con cubos de queso costeño, queso holandés y un toque de queso parmesano rallado. Fresca, sabrosa y con esencia caribeña.

Ensalada Balsámica \$56.000

Una fresca y deliciosa ensalada a base de pasta, bañada en una suave vinagreta balsámica. Se combina con jugosos tomates cherry, hojas de albahaca fresca, aceitunas moradas y verdes, trozos de queso mozzarella y un toque de queso parmesano rallado. Todo coronado con un chorrito de aceite de oliva extra virgen



P A R A L O S M Á S P E Q U E Ñ O S

Menú infantil

Pasta Alfredo con Pan Francés \$35.000

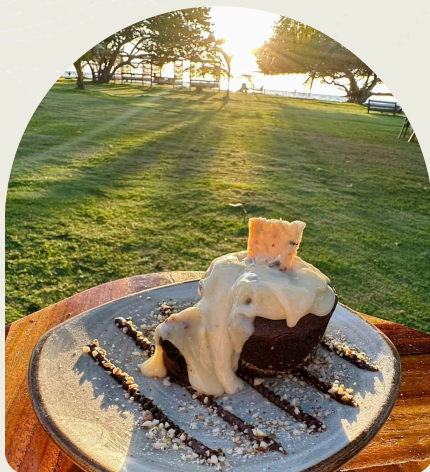
Deliciosa pasta cocida al dente, bañada en una cremosa salsa Alfredo hecha con mantequilla, crema y queso parmesano. Un plato suave, reconfortante y lleno de sabor, ideal para los amantes de la cocina italiana tradicional. Se puede acompañar con pollo, camarones o vegetales a elección.

Pechuga Apanada con Papas Criollas en Cascos \$35.000

Crujiente pechuga de pollo empanizada, servida con papas criollas en cascos, sazonadas con hierbas frescas.

Mix de Res y Pollo Brocheta con Papas \$35.000

Jugosos trozos de res y pollo marinados y asados a la parrilla en brochetas, acompañados de papas doradas al gusto. Una combinación perfecta de sabores ahumados y textura tierna, ideal para los amantes de la carne. Servido con guarnición y la salsa de tu elección.



PARA TERMINAR

Postres

Dulces caribeños y clásicos de la casa.

Cheesecake de Frutos Caribeños ----- \$18.000

Suave y cremoso cheesecake elaborado con queso crema de la mejor calidad, coronado con una vibrante mezcla de frutos tropicales como maracuyá, mango y guayaba. Una explosión de sabores frescos y exóticos que transportan directamente al paraíso caribeño en cada bocado.

Torta de Chocolate con Chantilly y Chulí de Arequipe ----- \$18.000

Intensa torta de chocolate acompañada de una suave crema chantilly de fresa y un delicado coulis de arequipe, una combinación irresistible que equilibra dulzura y cremosidad en cada bocado

Dulces Típicos del Caribe ----- \$18.000

Selección de tradicionales dulces artesanales del Caribe, elaborados con ingredientes autóctonos como coco, papaya, leche, panela y frutas tropicales. Cada bocado evoca sabores ancestrales y la esencia de la cultura costeña, en un viaje dulce y lleno de historia.

Volcán de Chocolate con Chantilly de Frutas ----- \$18.000

Esponjoso bizcocho de chocolate con un corazón fundido y caliente que se derrite al primer corte con su lava de chocolate blanco. Este postre es un verdadero placer para los amantes del chocolate.

Tres Leches ----- \$18.000

Esponjoso bizcocho bañado en una mezcla cremosa de tres tipos de leche: evaporada, condensada y crema, que le aporta una textura húmeda y suave. Cubierto con un delicado merengue o crema batida, es un postre clásico, dulce y reconfortante.

Arroz con Leche Típico Colombiano ----- \$18.000

Tradicional postre colombiano elaborado con arroz cocido lentamente en leche, azúcar y canela, hasta lograr una textura cremosa y reconfortante. Servido frío o tibio, y a veces acompañado con uvas pasas o coco rallado, este dulce clásico evoca el sabor del hogar y la calidez de la cocina Colombiana.



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

Burbejante 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.