



KITE
ECOHOUSE



Menu
Speisekarte
Cardápio
Meny
papa kuhikuhi
תפריט
roghchlár
МЕНЮ

DESAYUNOS INCLUIDOS INCLUDED BREAKFAST

Desayuno Criollo / Local Breakfast

\$27.000

1 porcion de frutas, 2 arepas con queso costeno, huevos al gusto.

Tipos de Huevo: 1. Revuelto con tomate y cebolla/ 2. Frito / 3. Hervido 4. Shakshuka (con tomate)

1 portion of fruit, 2 arepas with costeno cheese, eggs to taste.

Types of Egg: 1. Scrambled with tomato and onion/ 2. Fried / 3. Boiled 4. Shakshuka (with tomato)

Crepe de avena

\$25.000

1 porcion de frutas, 1 Crepe de avena con banano y miel.

1 portion of fruits, 1 Crepe of oatmeal, with banana and honey.

Avocado Arepa

\$27.000

La arepa tradicional de maiz con aguacate y huevos revueltos al gusto.

Our version of avocado toast, (corn toast) with avocado on top and scrambled eggs

Omelette

\$25.000

Tortilla de huevo con 3 toppings a elección. Toppings: tomate, queso, jamón.

Egg omelette with 3 toppings of your choice

Toppings: tomato, cheese, ham

Bowl de avena

\$25.000

Bowl de avena con banano y miel.

Bowl of oatmeal with banana and honey.

Porcion de frutas

\$10.900

1 portion of fruit

Crepe de Jamon, queso y huevo

\$25.000

Crepe de jamon, queso y huevo.

Crepe with Ham, Cheese and egg.

CREPES SALADAS/ SAVORY CREPES

Capresa 	\$25.000
Queso crema + queso feta + Tomate Cherry + Albahaca + aceite de oliva + Pimienta Cream cheese + feta cheese + Cherry Tomato + Basil + olive oil + Pepper	
Queso crema , salmón y finas hierbas.	\$38.000
Queso crema + salmon ahumado + cebollin Cream cheese + smoked salmon + chives	
Pollo	\$32.000
Pollo + maiz + Lechuga + queso feta + tomate cherry + aceite de oliva + Pimienta Chicken + corn + Lettuce + feta cheese + cherry tomato + olive oil + Pepper	
Boloñesa	\$32.000
Carne Molida + queso parmesano + salsa napolitana Ground Beef + Parmesan Cheese + Neapolitan Sauce	
Camaron Crispy	\$38.000
Camarones Crispy + Base de salsa chipotle + lechuga + tomate cherry + aceite de oliva + pimienta Crispy Shrimp + Chipotle Sauce Base + Lettuce + Cherry Tomato + Olive Oil + Pepper	

CREPES DULCES

Capresa 	\$25.000
Queso crema + queso feta + Tomate Cherry + Albahaca + aceite de oliva + Pimienta Cream cheese + feta cheese + Cherry Tomato + Basil + olive oil + Pepper	
Queso crema , salmón y finas hierbas.	\$38.000
Queso crema + salmon ahumado + cebollin Cream cheese + smoked salmon + chives	
Pollo	\$32.000
Pollo + maiz + Lechuga + queso feta + tomate cherry + aceite de oliva + Pimienta Chicken + corn + Lettuce + feta cheese + cherry tomato + olive oil + Pepper	
Boloñesa	\$32.000
Carne Molida + queso parmesano + salsa napolitana Ground Beef + Parmesan Cheese + Neapolitan Sauce	
Camaron Crispy	\$38.000
Camarones Crispy + Base de salsa chipotle + lechuga + tomate cherry + aceite de oliva + pimienta Crispy Shrimp + Chipotle Sauce Base + Lettuce + Cherry Tomato + Olive Oil + Pepper	

ENTRADAS / SNACKS

Coctel de camarones	\$25.000
Base de camarón fresco con salsa de tomate y zumo de limón Fresh shrimp base with tomato sauce and lemon juice	
Empanadas de queso feta (5 unidades) 🌿	\$20.000
Corn Croquettes with feta cheese	
Deditos de queso 🌿	\$20.000
Cheese Fingers	
Carimanolas de carne o de queso (2 unidades)	\$20.000
Yucca croquettes stuffed with meat or cheese	
Humus 🌿	\$25.000
Mezcla de , garbanzos y pasta de sésamo, se sirve en forma de crema con pan arabe. Mixture of , chickpeas and sesame paste, served in the form of sauce with toast	

COMIDA DE MAR/ SEA FOOD

Ceviche de atún, servido con mango y vegetales	\$40.000
Tuna ceviche with lemon juice, served with mango and vegetables	
Atún encostrado servido con pure de papas y vegetales salteados	\$55.000
Crusted tuna served with mashed potatoes and sautéed vegetables	
Salmón a la plancha con reducción de maracuyá servido con papas en casco y ensalada Verde	\$55.000
Grilled salmon served with shelled potatoes and green salad	
Pasta con mariscos	\$50.000
Seafood pasta served with Parmesan cheese and toast with fine herbs	

**COMIDA DE LA GRANJA
FOOD FROM THE FARM**

Pechuga de pollo al limon, acompañada con papas en casco \$45.000
Chicken breast with cilantro accompanied potato with skin fries

Arroz Yakimeshi, con vegetales y pollo al wok con salsa de soya \$37.000
Yakimeshi rice, rice with vegetables and wok chicken with soy sauce or teriyaki

**HAMBURGUESAS
BURGUERS**

Hamburguesa Clasica con tocineta y queso, servida con papas en casco. \$40.000
Classic burger with bacon and cheese, served with shelled potatoes

Hamburguesa Clásica de pollo, servida con papas en casco. \$40.000
Classic burger with chicken, served with shelled potatoes

PIZZAS

Las medidas de todas nuestras pizzas es de 30 cm (mediana)
The measurements of all our pizzas are 30 cm (medium)

Pizza Margarita 🌿 \$30.700

Pizza Pepperoni \$35.200

Pizza Hawaiana \$33.200

VEGETARIANO VEGETARIAN

Bowl de Falafel 🌿

\$35.000

Cama de Lechuga verde + Tomates cherrys + Croquetas de falafel + Cebolla + aguacate + Pepino + Aceitunas + Hummus + pan arabe

Bed of green lettuce + Cherry tomatoes + Falafel croquettes + Onion + avocado + Cucumber + Olives + Hummus + Arabic bread

Pasta al pesto 🌿

\$32.000

Pasta with pesto sauce

Pasta con vegetales salteados 🌿

\$32.000

Pasta with pesto sauce

POSTRES DESSERTS

Dark Banano

\$16.000

Torta de banano con nuez pecan, harinas integrales y chips de Cacao servido con helado de vainilla

Banana cake with pecan nut

Postre del día

\$10.000

Dessert of the day

CREPES DULCES

Nutella

\$16.000

Crepe de Nutella con Banano servida con helado de vainilla

Nutella and banano Crepe



BEBIDAS / DRINKS

JUGOS NATURALES / NATURAL JUICES

Limonada Natural/ Natural lemonade	\$8,000
Limonada de coco/ Coconut Lemonade	\$9,000
Jugo natural de la temporada / Natural Juice	\$8,000

BEBIDAS / DRINKS

Soda michelada	\$7,000
Te Hatsu	\$11,000
Soda Hatsu	\$11,000
Coca Cola	\$6,000
Agua en botella (Sin gas) / Water	\$5,000
Agua en botella (con gas)/ Soda Water	\$5,000

CERVEZAS / BEERS

Corona 355 ml	\$10,000
Club Colombia	\$10,000
Stella Artois	\$10,000
Costeñita	\$5,000
Cerveza Artesanal Happy Tucan (Irish red)	\$18,000

COCTELES / COCKTAILS

Caipirinha: Cachaza, lima o limón, azúcar y hielo.	\$28,000
Pina Colada: Piña, crema de coco y ron	\$28,000
Aperol Sprit	\$28,000
Gintonic: Ginebra y tónica	\$28,000
Cuba Libre: Ron , Coca Cola y Limón	\$25,000

VINO / WINES

Copa de vino/ glass of wine	\$18,000
Botella de vino (Blanco o Tinto) / Bottle of Wine (white-red)	\$90,000
Jarra de sangría / Sangaree jar	\$60,000

TRAGOS COLOMBIANOS / COLOMBIAN DRINKS

1/2 Botella de Agua Ardiente Antioqueño	\$60,000
1/2 Botella de Ron Medellin (8 anos)	\$80,000



www.kiteecohouse.com