



PORTO

MARINA HOTEL

— DONDE EL SABOR NAVEGA —
ENTRE EL AGUA Y LA CALMA

DESAYUNOS

— PORTO MARINA HOTEL —

Acompañados de **JUGO DE NARANJA Y BEBIDA CALIENTE**
(Café o chocolate)

CLÁSICO

\$31.900

Huevos fritos, acompañados de arepa rellenas de queso, hogao clásico y queso fresco.

BOWL DE FRUTAS Y GRANOLA

\$31.900

Yogurt griego, granola casera, frutas de temporada, toppins de coco rallado, mermelada de la casa.

BOWL DE FRUTAS Y GRANOLA

\$31.900

Bebida de almendras, granola casera, frutas de temporada, toppins de coco rallado, mermelada de la casa.

TABLA DE PANCAKES

\$31.900

Pancakes Porto, queso philadelphia agridulce, huevo frito, tocineta crispy, fruta de temporada, miel de maple.

TABLA DE WAFFLE

\$31.900

Waffle Porto con arándanos secos, huevo frito, tocineta crispy, fruta de temporada, miel de maple y queso philadelphia agridulce.

TABLA DE WAFFLE

\$31.900

Waffle Porto con base de bebida de almendras, semillas de chía, arándanos secos, frutas de temporada, miel de maple mix de frutos secos.



ALIMENTOS
VEGANOS



ALIMENTOS
VEGETARIANOS



ALIMENTOS
CON NUECES



DESAYUNOS

— PORTO MARINA HOTEL —

Acompañados de **JUGO DE NARANJA Y BEBIDA CALIENTE**
(Café o chocolate)

AVOCADO TOAST

\$31.900

Pan de masa madre de corteza dura, con aguacates macerados en hierbabuena y limón, mermelada de tomates confit, queso feta, huevo frito, tocineta crispy y fruta de temporada.

AVOCATO TOAST

\$31.900

Pan de masa madre de corteza dura, con aguacates macerados en hierbabuena y limón, mermelada de tomates confit, lájas de almendra, champiñones salteados y mix de frutos secos.

BAGEL DE HUEVO FRITO

\$31.900

Pan bagel, mayo balsámico, mezclum, jamón dulce de pavo, huevo frito, fruta de temporada.

BAGEL DE HUEVO CASCADO

\$31.900

Pan bagel, crema ácida, mezclum, aguacates macerados con hierbabuena y limón, huevo cascado, tocineta crispy, fruta de temporada.



ALIMENTOS
VEGANOS



ALIMENTOS
VEGETARIANOS



ALIMENTOS
CON NUECES



ENTRADAS

— PORTO MARINA HOTEL —

CEVICHE PORTO

\$29.900

Fresco pescado blanco marinado en leche de tigre, crema de coco, cebolla morada, cilantro y ají dulce, acompañado de chips de plátano verde y aguacate.

COCTEL DE CAMARONES EN SALSA DE TAMARINDO

\$29.900

Camarones en vibrante salsa de tamarindo, cebolla morada, cilantro, acompañados de patacones y aguacate.

LANGOSTINOS PANKO

\$42.900

Langostinos empanizados con crujiente panko, acompañados de una cremosa salsa con un toque de sriracha.

SOPA DE TOMATES TATEMADOS

\$29.900

Sopa de tomates tatemados acompañados de tocineta crispy, queso bocconcini di búfala, albahaca fresca y mini grilled cheese sandwich.

SOPA DE ZANAHORIA, AHUYAMA Y JENGIBRE

\$29.900

Sopa de ahuyama, zanahoria y jengibre con queso bocconcini di búfala, crujientes de puerro, mini grilled cheese sandwich.



ALIMENTOS
VEGANOS



ALIMENTOS
VEGETARIANOS



ALIMENTOS
CON NUECES



HAMBURGUESAS & SÁNDWICHES

— PORTO MARINA HOTEL —

PORTO BÚRGUER

\$52.900

Pan artesanal tipo brioche, carne de res, mézclum, tomates especiados, pepinillos, queso americano, mermelada de jalapeño, mermelada de tocineta. Acompañada de cascos de papa y salsa de la casa.

CHEESE BÚRGUER

\$49.900

Pan artesanal tipo brioche, mayo-balsámico, carne de res, tocineta crispy, doble queso americano, mermelada de tocineta. Acompañada de cascos de papa y salsa de la casa.

VEGGIE BÚRGUER

\$47.900

Pan artesanal tipo brioche, mayo balsámico, carne de soya beyond, mézculum, tomates especiados, pepinillos, cebollas caramelizadas, mermelada de jalapeños. Acompañada de cascos de papa y salsa de tomate.

CHICKEN BÚRGUER

\$41.900

Pan artesanal tipo brioche, mayo-balsámico, mézclum, tomates especiados, pepinillo, tiritas de pollo crujiente, queso tipo americano, cebolla caramelizada. Acompañado de papa casco y salsa de la casa.

GRILLED CHEESE SÁNDWICH

\$41.900

Sándwich de pan de avena y arroz con mix de quesos fundidos. Acompañado de cascos de papa y salsa de la casa.

GRILLED CHEESE SÁNDWICH CON POLLO **\$43.900**

Sándwich de pan de avena y arroz con mix de quesos fundidos, pollo mechado. Acompañado de cascos de papa y salsa de la casa.



ALIMENTOS
VEGANOS



ALIMENTOS
VEGETARIANOS



ALIMENTOS
CON NUECES



PASTAS

— PORTO MARINA HOTEL —

PASTA POMODORO

\$49.900

Pasta larga tipo tagliatelle con salsa napolitana de tomates tatemados, conserva de tomate cherry, queso bocconcini di búfala, albahaca fresca, acompañada de un mini grilled cheese sandwich.

PASTA AL TELÉFONO

\$49.000

Pasta larga tipo tagliatelle con salsa napolitana de tomates tatemados, conserva de tomate cherry, crema de leche, queso bocconcini di búfala, albahaca fresca, acompañada de mini grilled sándwich.

PASTAS AL PESTO CON MARISCOS

\$56.900

Pastas penne con salsa de pesto y crema de leche, camarón, calamar, langostinos salteados en mantequilla de ajo y vino blanco, queso parmesano acompañado de mini grilled cheese sandwich.

PLATOS FUERTES

— PORTO MARINA HOTEL —

TATAKI DE RES

\$58.900

Solomito de res sellado, servido con salsa de lomo y una reducción de cítricos, acompañado de un arroz cremoso de cuatro quesos y un mix de lechugas frescas.

REGIÓN DE ANTIOQUIA

\$52.900

Tradicionales frijoles antioqueños cocidos a fuego lento, crocante chicharrón, arroz jazmín, maduritos y aguacate.



ALIMENTOS
VEGANOS



ALIMENTOS
VEGETARIANOS



ALIMENTOS
CON NUECES



PLATOS FUERTES

— PORTO MARINA HOTEL —

LOMO SALTEADO

\$58.900

Cubos de solomito salteados en salsa lomo, con cascots de cebolla y tomate, bañados en sillao, acompañados de arroz de limonaria con notas cítricas y cascots de papas rústicas.

GNOCCHIS AL PESTO

\$38.900

Gnocchis artesanales de camote, bañados en pesto cremoso, sobre una cama mix de lechugas frescas, acompañado de queso parmesano, nueces caramelizadas, tomate cherry marinado en oliva y especias anticucheras.

SALMÓN EN SALSA DE MARACUYÁ Y GARY

\$61.900

Salmón salteado en mantequilla de romero, glaseado con salsa de maracuyá y jengibre encurtido, acompañado de puré de papa criolla y ají amarillo y mix de vegetales frescos.

COSTICHÍ DE CERDO EN BBQ DE FLOR DE JAMAICA

\$63.900

Costichí de cerdo en cocción lenta de 6 horas, con BBQ de flor de Jamaica, acompañado de cremoso puré de batata, queso parmesano, vegetales tatemados y mazorca dulce.



ALIMENTOS
VEGANOS



ALIMENTOS
VEGETARIANOS



ALIMENTOS
CON NUECES



PARA COMPARTIR

— PORTO MARINA HOTEL —

PALITOS DE QUESO

\$24.900

Palitos de queso horneados, acompañados de mermelada de frutos rojos o crema de avellana.

PASTELITOS DE AREQUIPE

\$24.900

Pastelitos de arequipe horneados, acompañados de mermelada de frutos rojos o crema de avellana.

NUGGETS DE POLLO

\$41.900

Nuggets de pollo empanizados en panko, acompañados de cascots de papa, salsa de la casa y salsa agridulce.

PAPAS LIMA

\$52.900

Mix de cascots de papas andinas, acompañadas de chicharrón acevichado, carne de res, mazorca dulce, servidas con mix de salsas de la casa.

ENSALADAS

— PORTO MARINA HOTEL —

PORTO VEGAN

\$45.900

Mézclum, berenjenas apanadas, champiñón confit, conserva de pimentones, tomate cherry marinado en oliva y orégano, crujientes de puerro, mix de frutos secos, crema ácida de coco.

PORTO CON SALMÓN

\$63.900

Salmón en mantequilla y comino, mézclum, suprema de naranja, tomate cherry marinado en oliva y orégano, almendras caramelizadas, crujientes de puerro, queso feta y reducción de balsámico.

PORTO CON LOMO DE RES

\$63.900

Lomo de res a la plancha con pincelada de chimichurri, mézclum, tomate cherry marinado en oliva y orégano, conserva de pimentones, champiñón confit, crocantes de puerro, queso feta, maní tostado y reducción de balsámico.



ALIMENTOS
VEGANOS



ALIMENTOS
VEGETARIANOS



ALIMENTOS
CON NUECES



ENSALADAS

— PORTO MARINA HOTEL —

PORTO CON SUPREMA DE POLLO

\$57.900

Suprema de pollo en mantequilla de romero, mézclum, mermelada confit de tomate cherry, crocantes de pan masa madre, crujientes de puerro, queso parmesano, crema de queso azul y reducción de balsámico.

POSTRES

— PORTO MARINA HOTEL —

CHEESSECAKE ANDINO

\$22.900

Textura cremosa a base de leche de coco, queso crema y mix de leches con notas de limón, sobre una base crujiente de galleta, acompañada de mermelada de la casa (frutos rojos o frutos amarillos)

TEXTURAS DE CHOCOLATE

\$20.900

Brownie de chocolate dulce coronado con chocolate amargo, acompañado de ralladura de almendras con notas cítricas y helado de chocolate.



ALIMENTOS
VEGANOS



ALIMENTOS
VEGETARIANOS



ALIMENTOS
CON NUECES



BEBIDAS SIN LICOR

— PORTO MARINA HOTEL —

AGUA

CON GAS 300ml	\$6.000
NATURAL 300ml	\$6.000
NATURAL 500ml	\$8.000

TÉ

HATSU 250ml	\$7.900
HATSU 400ml	\$9.000

COCA COLA

LATA 269ml	\$5.000
CERO/NORMAL 350ml	\$8.000

ENERGIZANTES

RED BULL	\$10.000
----------	----------

HIDRATANTES

GATORADE	\$8.000
ELECTROLIT	\$15.000

JUGOS

NARANJA	\$9.000
MORA	\$12.900
FRESA	\$12.900
LIMÓN - SANDÍA	\$12.900
MANDARINA - FRESA	\$14.900

LIMONADAS

NATURAL	\$14.900
DE COCO	\$14.900
LYCHEE	\$14.900
CEREZA	\$14.900
BATIDO VERDE	\$14.900

SODAS - SABORIZADAS

BRETAÑA	\$6.000
SODA HATSU	\$8.000
LYCHE	\$13.900
FRESA	\$13.900
MARACUYÁ	\$13.900
ALBAHACA	\$13.900

CERVEZAS

— PORTO MARINA HOTEL —

CLUB COLOMBIA

LATA 269ml	\$10.000
BOTELLA 330ml	\$15.000

CORONA 330ml	\$16.000
STELLA ARTOIS 330ml	\$16.000
3 CORDILLERAS 300ml	\$15.000
SMIRNOF ICE RED BOTELLA	\$18.000



SANGRÍAS

— PORTO MARINA HOTEL —

JARRA DE SANGRÍA TRADICIONAL

Vino tinto, vino blanco, vino rose \$114.000

JARRA DE SANGRÍA Y LYCHEE

\$119.900

COCTELES

— PORTO MARINA HOTEL —

CLASSIC MOJITO

Ron blanco, soda, limón y almíbar simple \$26.900

OLD FASHIONED

Burbon whisky, almíbar simple, gotas amargas \$49.600

TEQUILA SUNRISE

Tequila silver, jugo de naranja y granadina \$27.800

PIÑA COLADA

Ron blanco, crema de leche y almíbar de piña \$35.000

GIN & TONIC

Gin y agua tónica \$40.700

CUBA LIBRE

Ron blanco, limón y Coca Cola \$22.000

PISCO SOUR

Pisco quebranta, almíbar, clara de huevo, gotas amargas \$37.000

MARGARITA

Tequila José Cuervo ó 1800 Silver, zumo de limón y triple sec. \$25.000 ó \$35.000

RON COLLIS

Ron blanco, almíbar, zumo de limón y ginger \$29.000

MOSCOW MULE

Vodka, zumo de limón, almíbar de gengibre, hierbabuena y ginger. \$29.000



LICORES NACIONALES

— PORTO MARINA HOTEL —

AGUARDIENTE

Aguardiente azul media 375ml	\$45.000
Trago Aguardiente azul	\$12.900
Aguardiente rojo media 375ml	\$45.000
Trago Aguardiente rojo	\$12.900

RON MEDELLÍN

Ron medellín 8 años media 375ml	\$70.000
Trago Ron medellín 8 años	\$25.000
Ron Caldas Botella 750ml	\$180.000
Trago Ron viejo de Caldas	\$20.000

WHISKYS

— PORTO MARINA HOTEL —

OLD PAR BOTELLA 750ml	\$360.000
BUCHANAN’S DELUXE MEDIA ml	\$160.000
BUCHANAN’S DELUXE BOTELLA 375ml	\$350.000
Trago de Whisky	\$35.000

TEQUILA

— PORTO MARINA HOTEL —

DON JULIO BLANCO BOTELLA 700ml	\$385.000
Trago Don Julio Blanco	\$40.000
DON JULIO REPOSADO BOTELLA 700ml	\$545.000
Trago Don Julio Reposado	\$50.000
JOSE CUERVO SILVER BOTELLA 750ml	\$130.000
Trago Jose Cuervo Silver	\$25.000



VINOS

— PORTO MARINA HOTEL —

VINO ROSÉ PIBA	\$35.000
VINO TINTO PIBA	\$35.000
VINO BLANCO PIBA	\$35.000
J.P. BOTELLA	\$125.000
J.P. CHANET ROSÉ LATA	\$18.000
J.P. CHANET PIBA	\$35.000
FINCA LAS MORAS CHARDONAY BLANCO BOTELLA	\$120.000
FINCA LAS MORAS CABERNET TINTO BOTELLA	\$120.000
FINCA LAS MORAS MALBEC TINTO BOTELLA	\$120.000
FINCA LAS MORAS ROSÉ BOTELLA	\$120.000
OLAS DEL SUR MALBEC BOTELLA	\$90.000
OLAS DEL SUR CARMENERE BOTELLA	\$90.000
OLAS DEL SUR MERLOT BOTELLA	\$90.000





PORTO

M A R I N A H O T E L



@portomarinahotel



+57 320 760 1302



www.portomarinahotel.com