



MENÚ

RESTAURANTE PEICO



ENTRADAS STARTERS

Patacón con hoga'o - \$15.000
Nachos con guacamole - \$25.000

Crema caribeña - \$60.000
Crema espesa, estilo cazuela con trozos de pescado apanado acompañado de arroz con coco y patacones.

Cóctel de camarón - \$40.000
Camarones frescos en salsa de tomate, limón, cebolla con un toque tropical (fruta de temporada) y chips de plátano.

Ceviche Tay Beach - \$40.000
Dados de pescado marinados en zumo de limón con mango, pimentón, cilantro y maíz crocante.

Langostino caribeño - \$45.000
3 langostinos envueltos en tocineta, asados a la parrilla con montado de cayeye y aderezo de jalapeño.

Anillos de calamar - \$30.000
Anillos de calamar acompañados con chips de plátano

CARNE MEAT

Orígenes - \$80.000
Solomillo de res en término deseado, bañado en salsa de camarones y acompañado de puré de papa.

Ancestros - \$70.000
Lomo fino a la parrilla con chimichurri sobre una base de puré de papa criolla o cayeye y vegetales al grill.

Lomo salteado - \$60.000
Lomo salteado con cebolla y cascós de tomate bañado en sus jugos, montado sobre arroz perlado decorado con brotes de cilantro.

Filet Mignon - \$75.000

PESCADO Y MARISCOS FISH AND SEAFOOD

Pesca Peico - \$70.000
Pesca del día frita o sudada acompañada de ensalada de la casa y chips de plátano. (valor según tamaño)

Camarones jardinera - \$55.000
Arroz de camarones con coco, alverja, zanahoria, pimentón acompañado con chips de plátano.

Tributo al sol - \$75.000
Filete de pescado bañado en salsa de camarón acompañado de arroz con coco, ensalada fresca y plátanos.

Cazuela Tay - \$60.000
Variedad de frutos del mar en salsa de coco acompañada de arroz con coco, plátano y ensalada fresca.

Encoca'o de róbalo - \$70.000
Pescado entero con salsa de coco, vegetales acompañados con arroz con coco y patacones.

Peico: héroe civilizador de la cultura Tayrona que llegó del mar para enseñarles a trabajar la tierra, la piedra, el oro y a fabricar las telas para vestirse.






POLLO
CHICKEN

Alitas playeras - \$40.000

8 unidades de alitas a la BBQ acompañadas de papas a la francesa.

Bohemia - \$45.000

Pechuga de pollo a la parrilla marinada con soya, miel, jengibre y espolvoreada con semillas de ajonjolí sobre cama de ensalada fresca.

Brochetas Tay - \$40.000

Brochetas de pollo a la parrilla acompañada de ensalada de la casa y papas a la francesa.

Pollo al pesto - \$45.000

Pechuga de pollo con pesto de cilantro acompañada con una ensalada fresca con tomate, variedad de lechuga y albahaca.

CERDO
PORK

Milanesa - \$40.000

Milanesa de cerdo frita acompañada de papas a la francesa, ensalada y salsa de la casa.

Costilla Tay Beach - \$40.000

Costillas de cerdo horneadas y bañadas en salsa BBQ de la casa con cascós de papa.

Napolitana - \$45.000

Pierna de cerdo apanada, bañada en salsa napolitana de la casa, gratinada con queso mozzarella y queso parmesano, acompañado de papa a la francesa.

PASTA
PASTA

Bolognesa - \$40.000

Pasta con carne molida estofada en salsa napolitana y fina hierbas.

Carbonara - \$35.000

Pasta en salsa cremosa de queso y tocineta.

Pasta con champiñones - \$35.000

Pasta al gusto con lomo fino, salsa de champiñones al mejor estilo del chef y crocantes de tocineta.

Pasta del mar - \$45.000

Pasta con mariscos frescos en salsa napolitana o salsa de queso.

Pasta stroganoff - \$45.000

Pasta con lomo de res acompañado de champiñones y vino tinto.

Pasta al burro - \$30.000

Pasta a base de mantequilla y vino blanco.

Pasta al pesto - \$35.000

Pasta fetuccini a las finas hierbas acompañado de maní y queso.

Pasta al camarón - \$40.000

Pasta fetuccini con camarón aromatizado con orégano y queso parmesano.

VEGANO
VEGAN

Ensalada playera - \$30.000

Variedad de lechugas, piña asada, mango, tomate cherry, champiñones, vegetales y vinagreta de la casa.

Tallarines al wok - \$35.000

Tallarines al mejor estilo del chef con variedad de vegetales salteados en soya y con semillas de ajonjolí.

Vegetales sunset - \$35.000

Variedad de vegetales a la parrilla bañados en salsa pomodoro acompañados de papa.

SNACKS

SNACKS

Hamburguesa Tay

Tradicional: hamburguesa con pan artesanal, carne 100% de res con queso mozzarella acompañada de nuestras salsas de la casa, verduras frescas y papas fritas. - **\$40.000**

Vegana: pan y carne artesanal de lentejas y quinua, acompañada de salsas de la casa, verduras frescas y papas rústicas. - **\$35.000**

Crunch de plátano - \$30.000

3 cunas de plátano con montado de ropa vieja, hog'a'o y chicharrón.

Chicken tenders - \$40.000

Lomitos de pollo acompañados de papas a la francesa y salsa miel mostaza.

Alitas playeras - \$40.000

8 unidades de alitas a la BBQ acompañadas de papas a la francesa.

Wraps de pollo - \$40.000

Tortilla de harina rellena de fajitas de pollo y vegetales al wok acompañado de chips de papas.

Sandwich de pollo - \$40.000

Pan artesanal, vegetales frescos, pollo grillé, salsa de la casa acompañado de papas a la francesa.

Frutos del mar - \$195.000

Camarones, palmitos de cangrejo, pescado y calamares apanados, acompañados de salsas de la casa. Para 4 personas.



POSTRES

DESSERTS

Brownie con helado - \$15.000

Porción de cocadas - \$15.000

4 unidades pequeñas.

Bananitos tentación - \$15.000

Bananos apanados, acompañados con helados de vainilla.

Enyucado - \$15.000

Torta típica de la zona.

Torta de zanahoria - \$15.000

MENÚ INFANTIL

KIDS MENU

Mini hamburguesa - \$30.000

Mini hamburguesa con pan artesanal, carne 100% de res con queso mozzarella, acompañada de nuestras salsas de la casa, verduras frescas y papas a la francesa.

Deditos de queso - \$35.000

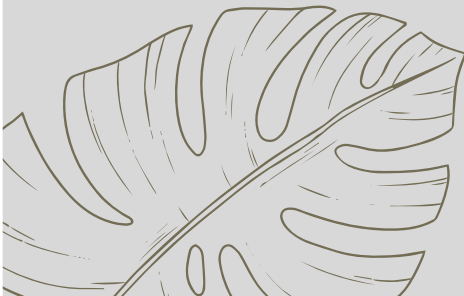
Deditos de queso apanados acompañados de papas a la francesa.

Chicken tenders - \$40.000

Lomitos de pollo acompañados de papas a la francesa y miel mostaza.

Bolognesa - \$30.000

Pasta con carne molida estofada en salsa napolitana y finas hierbas.



MENÚ

BAR TEYUNA



SNACKS DE PISCINA

POOL SNACKS

Patacón con hoga'o - \$15.000

4 unidades pequeñas.

Ceviche Tay Beach - \$40.000

Dados de pescado marinados en zumo de limón con mango, pimentón, cilantro y maíz crocantes.

Nachos con guacamole - \$25.000

Deditos de queso - \$35.000

Deditos de queso apanados acompañados de papas a la francesa.

Cóctel de camarón - \$40.000

Camarones frescos en salsa de tomate, limón, cebolla con un toque tropical (fruta de temporada) y chips de plátano.



BEACH • HOTEL

BEBIDAS

DRINKS

Agua en botella - \$5.000

Agua tónica - \$6.000

Coca - Cola - \$6.000

Coca - Cola Zero - \$6.000

Ginger - \$6.000

Sodas - \$5.000

Gatorade - \$8.000

Agua de coco - \$15.000

Limonada natural - \$10.000

Limonada cerezada - \$12.000

Limonada de coco - \$12.000

Limonada hierbabuena - \$12.000

Jugos naturales - \$12.000

CERVEZAS

BEERS

Cerveza nacional - \$10.000

Club Colombia

Cerveza artesanal - \$15.000

Pale Ale

Surf Monkey

Nevada

Cerveza importada - \$12.000

Stella

Corona

Coronita

Michelada - \$3.000

CÓCTELES COCKTAILS

Daiquirí - \$25.000

Zumo de limón, ron, fresa y almíbar de azúcar.

Margarita tradicional - \$25.000

Tequila, triple sec, zumo de limón y almíbar simple.

Mojito - \$25.000

Ron, zumo de limón, hojas de hierbabuena y soda.

Tequila Sunrise - \$25.000

Tequila, zumo de naranja y jugo de granadina.

Cuba libre - \$25.000

Ron, zumo de limón, gotas amargas y Coca-Cola.

Gin Tonic - \$25.000

Ginebra, agua tónica y zumo de limón.

Aperol springs - \$28.000

Champaña JP Chenet, soda y aperol.

Piña colada - \$30.000

Jugo de piña, zumo de limón, crema de coco, leche de coco, leche condensada, ron y jugo de granadina.

ESPECIALES SPECIALS

Vodka lulo - \$25.000

Vodka lulo, jugo de lulo, zumo de limón y almíbar de azúcar.

Caipiriña - \$25.000

Jugo de cachaza, zumo de limón y almíbar de azúcar.

Caipiroska - \$25.000

Vodka, zumo de limón y almíbar de azúcar.

Green Hawai - \$28.000

Jugo de piña, zumo de limón, crema de coco, leche de coco, leche condensada, ron satero, blue curaçao y vodka.

Cocoloco - \$30.000

Crema de coco, leche condensada, leche de coco, ron santero, vodka, tequila y zumo de limón.

Amaretto sour - \$30.000

Amaretto, zumo de limón, huevo y almíbar de azúcar.

Long Island tea - \$40.000

Ron, vodka, tequila, triple sec, ginebra, almíbar de azúcar y Coca-Cola.

DE LA CASA OF THE HOUSE

Moscow mule - \$30.000

Vodka, Ginger Beer, zumo de limón y syrup de jengibre.

Negroni - \$30.000

Campari, ginebra y Vermouth Rosso.

Buricoco - \$30.000

Tequila, aguardiente, vodka, crema de coco, leche de coco y leche condensada.

SHOTS SHOTS

Ron blanco - \$10.000

Ron oscuro - \$10.000

Aguardiente tapa azul - \$12.000

Bacardí - \$12.000

Ron Medellín (3 años) - \$13.000

Red Label - \$16.000

Ginebra - \$16.000

Amaretto - \$20.000

Tequila Don Jimador - \$20.000

Tequila 3 Caballos - \$20.000

Tequila Olmeca - \$20.000

Red Label Black - \$20.000

Ron Medellín (8 años) - \$20.000

Cachaza - \$25.000

Jagermeister - \$25.000

Whisky Old Parr (12 años) - \$25.000

Whisky Buchanan (12 años) - \$25.000

Tequila Don Julio - \$28.000

Tequila 1800 - \$28.000



BEACH • HOTEL

BEBIDAS SIN ALCOHOL SOFT DRINKS

Fantasía roja - \$10.000

Mar azul - \$10.000

Soda, zumo de limón, triple sec azul y almíbar de azúcar.

Frutos rojos - \$10.000

Piña Colada - \$25.000

BOTELLA DE VINO (COPA) BOTTLE OF WINE (CUP)

Vino tinto - \$140.000 - Copa: \$30.000

Vino blanco - \$140.000 - Copa: \$30.000

Vino rosado - \$140.000 - Copa: \$30.000

BOTELLA DE LICOR BOTTLE OF LIQUOR

Ron blanco - \$110.000

Ron oscuro - \$110.000

Aguardiente tapa azul - \$110.000

Bacardí - \$110.000

Ameratto - \$130.000

Ron Medellín (3 años) - \$140.000

Tequila Don Jimador - \$160.000

Tequila Olmeca - \$160.000

Red Label - \$160.000

Ron Medellín (8 años) - \$160.000

Tequila 3 Caballos - \$190.000

Champaña JP Chenet - \$190.000

Red Label Black - \$210.000

Jaggermeister - \$260.000

Cachaza - \$270.000

Whisky Old Parr (12 años) - \$280.000

Whisky Buchanans (12 años) - \$290.000

Tequila Don Julio - \$380.000

Tequila 1800 - \$390.000



@taybeachhotel

Tay Beach Hotel