

VIVE UNA EXPERIENCIA

gastronómica

- PEICO RESTAURANTE -

ENTRADAS

Patacón con hoga'o / **18.000**

Nachos con guacamole / **30.000**

Cóctel de camarón / **47.000**

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

Ceviche Tay Beach / **48.000**

Cubos de pescado marinados en zumo de limón con mango/piña, pimentón, cilantro y maíz crocante acompañado de chip de plátano.

Langostino caribeño / **52.000**

3 langostinos albardados con tocineta, asados con una base de cayeye y hoga'o.

Anillos de calamar / **38.000**

Anillos de calamar apanados, acompañados de chifonada de lechuga crespá y tomates cherry con chips de plátano.

Todos los precios incluyen impuestos / Propina voluntaria sugerida del 10%. El cliente podrá cancelarla o modificarla. Ley 1935 de 2018

CARNE

Orígenes / 83.000

Medallones de res bañados en salsa de camarones y acompañado de puré de papa.

Ancestros / 73.000

Lomo fino a la parrilla en salsa chimichurri sobre base de puré de papa y vegetales al grill.

Lomo salteado / 65.000

Dados de lomo salteado con cebolla y cascotes de tomate bañados en sus jugos, acompañado de arroz perlado terminado con cilantro y perejil.

Filet mignon / 80.000

Medallones de lomo fino albardado con tocino en salsa de champiñones, acompañados de papas a la francesa y ensalada.

PESCADO Y MARISCOS

Pesca Peico / 75.000

Pesca del día frita o a la criolla acompañada de ensalada de la casa, arroz de coco y patacón.

Camarones jardinera / 59.000

Arroz de camarones con cebolla, zanahoria y pimentón acompañado con chips de plátano.

Tributo al sol / 78.000

Filete de pescado bañado en salsa de camarón acompañado de arroz con coco, ensalada fresca y patacón.

Cazuela tay / 68.000

Variedad de frutos del mar en salsa de bisque de pescado acompañada de arroz con coco, patacón y ensalada fresca.

Encoca'o de róbalo / 80.000

Pescado (róbalo, pargo o mojarra) en salsa de coco y vegetales, acompañado de arroz de coco, ensalada y patacón.

Frutos del mar / 195.000

Camarones, palmitos de cangrejo, pescado y calamares apanados, acompañado de patacón, papa a la francesa y salsas de la casa. **Para 4 personas.**

Todos los precios incluyen impuestos / Propina voluntaria sugerida del 10%. El cliente podrá cancelarla o modificarla. Ley 1935 de 2018

CERDO

Milanesa / 48.000

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

Costilla tay beach / 52.000

Costillas de cerdo bañadas en salsa BBQ de la casa acompañada de papa francesa y ensalada.

Napolitana / 55.000

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

POLLO

Alitas playeras / 48.000

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

Pechuga bohemia / 49.000

Pechuga de pollo asada en salsa bohemia (soya, miel, jengibre y ajonjolí) con ensalada fresca.

Brochetas tay / 44.000

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

Pollo al pesto / 50.000

Pechuga de pollo en tradicional salsa pesto, acompañada de ensalada fresca de tomate, variedad de lechuga y albahaca.

Todos los precios incluyen impuestos / Propina voluntaria sugerida del 10%. El cliente podrá cancelarla o modificarla. Ley 1935 de 2018

PASTA

Bolognesa / 46.000

Pasta con carne molida estofada en salsa napolitana y finas hierbas, acompañada con pan y queso parmesano.

Carbonara / 45.000

Pasta en salsa cremosa de queso y tocineta acompañada con pan y queso parmesano.

Pasta con champiñones / 43.000

Pasta al gusto en salsa de blanca y crocantes de tocineta acompañada con pan y queso parmesano.

Pasta del mar / 58.000

Pasta con mix de mariscos frescos en salsa napolitana o salsa de queso. Acompañada con pan y queso parmesano.

Pasta stroganoff / 52.000

Pasta con lomo de res y champiñones en reducción de vino tinto acompañada con pan y queso parmesano.

Pasta al burro / 35.000

Pasta a base de mantequilla y vino blanco acompañad con pan y queso parmesano.

Pasta al pesto / 32.000

Pasta en salsa natural o cremosa acompañada con pan y queso parmesano.

Pasta al camarón / 48.000

Pasta con camarón aromatizado con orégano acompañada con pan y queso parmesano.

VEGANO

Ensalada playera / 32.000

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 / 37.000

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

Hamburguesa vegana / 40.000

Pan integral y carne artesanal de lentejas y quinoa, acompañado de salsas de la casa, verduras frescas y papas fritas.

Todos los precios incluyen impuestos / Propina voluntaria sugerida del 10%. El cliente podrá cancelarla o modificarla. Ley 1935 de 2018

MENÚ INFANTIL

Mini hamburguesa / 32.000

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.

Nuggets de pollo / 35.000

4 bastones de pollo acompañados de papas a la francesa y miel mostaza.

Pasta infantil / 35.000

Pasta a elección con salsa bolognesa, Alfredo y al burro acompañadas con pan y queso parmesano.

SNACKS

Hamburguesa tay / 48.000

Hamburguesa con pan artesanal, carne 100% de res, queso mozzarella acompañada de nuestras salsas de la casa, verduras frescas y papas fritas.

Crunch de plátano / 40.000

3 canastas de plátano con montado de ropa vieja, hoga'o, queso y crocante de tocineta.

Chicken tenders / 49.000

6 bastones de pollo apanado, acompañados de papas a la francesa y salsa miel mostaza.

Alitas playeras / 48.000

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

Wraps de pollo / 45.000

Tortilla de harina rellena de pollo y vegetales al wok acompañado de papas a la francesa.

Sándwichs de pollo / 49.000

Pan tipo club sándwich, vegetales frescos, pollo grillé, salsa de la casa acompañado de papas a la francesa.

Deditos de queso / 40.000

Deditos de queso apanados acompañados de papas a la francesa.

Todos los precios incluyen impuestos / Propina voluntaria sugerida del 10%. El cliente podrá cancelarla o modificarla. Ley 1935 de 2018

POSTRES

Bananitos tentación /	18.000
Bananos apanados acompañados con helado de vainilla	
Enyucado /	18.000
Torta típica de la zona	
Torta de zanahoria /	18.000
Torta de chocolate /	18.000

SNACKS DE PISCINA

Patacón con hoga'o /	18.000
4 unidades pequeñas.	
Ceviche tay beach /	48.000
Dados de pescado marinados en zumo de limón con mango/piña, pimentón, cilantro y maíz crocantes.	
Nachos con guacamole /	30.000
Deditos de queso /	40.000
Deditos de queso apanados acompañados de papas a la francesa.	
Cóctel de camarón /	47.000
Camarones frescos en salsa de tomate, limón, cebolla y chips de plátano.	

Todos los precios incluyen impuestos / Propina voluntaria sugerida del 10%. El cliente podrá cancelarla o modificarla. Ley 1935 de 2018

BEBIDAS

Agua en botella /	5.000
Sodas /	7.000
Coca-Cola /	7.000
Coca-Cola Zero /	7.000
Ginger /	7.000
Agua tónica /	10.000
Gatorade /	12.000
Agua de coco /	15.000
Limonada natural /	12.000
Limonada hierbabuena /	12.000
Limonada de coco /	12.000
Limonada cerezada /	12.000
Jugo naturales /	12.000

Todos los precios incluyen impuestos / Propina voluntaria sugerida del 10%. El cliente podrá cancelarla o modificarla. Ley 1935 de 2018

DISFRUTA DE NUESTRAS
mejores bebidas
- TEYUNA BAR -

CÓCTELES

Daiquirí / 30.000
Zumo de limón, ron, fresa y almíbar de azúcar

Margarita tradicional / 35.000
Tequila, triple sec, zumo de limón y almíbar simple

Mojito / 30.000
Ron, zumo de limón, hojas de hierbabuena y soda

Tequila sunrise / 35.000
Tequila, zumo de naranja y jugo de granadina

Cuba libre / 30.000
Ron, zumo de limón, gotas amargas y Coca-Cola

Gin tonic / 35.000
Ginebra, agua tónica y zumo de limón

Aperol spritz / 35.000
Champaña JP Chenet, soda y aperol

Piña colada / 35.000
Jugo de piña, zumo de limón, crema de coco, leche de coco, leche condensada, ron y jugo de granadina

DE LA CASA

Moscow mule / 40.000
Vodka, Ginger Beer, zumo de limón y syrup de jengibre.

Negroni / 40.000
Campari, ginebra y Vermouth Rosso

Buricoco / 40.000
Ron aguardiente, vodka, agua de coco y zumo de limón.

Sensación Tay / 40.000
Ron, amareto, Sprite, jugo de naranja, zumo de limón y gotas amargas.

Sierra Nevada / 35.000
Vodka, zumo de limón, leche condensada.

Beach Fusion / 40.000
Ron, Vodka, Blue curaçao, jugo de naranja, fresa, albahaca, y almíbar de azúcar.

ESPECIALES

Vodka lulo / 30.000
Vodka lulo, jugo de lulo, zumo de limón y almíbar de azúcar

Caipiriña / 30.000
Jugo de cachaza, zumo de limón y almíbar de azúcar

Caipiroska / 30.000
Vodka, zumo de limón y almíbar de azúcar

Green hawai / 35.000
Jugo de piña, zumo de limón, crema de coco, leche de coco, leche condensada, ron santero, blue curaçao y vodka

Cocoloco / 45.000
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.

SHOTS

Aguardiente tapa azul / 16.000

Ron Medellín (3 años) / 18.000

Bacardí / 20.000

Ginebra / 20.000

Amaretto / 23.000

Tequila Olmeca / 20.000

Cachaza / 20.000

Red label / 22.000

Ron Medellín (8 años) / 25.000

Black label / 30.000

Jagermeister / 30.000

Whisky Old Parr (12 años) / 35.000

Whisky Buchanan's (12 años) / 40.000

Tequila 1800 / 45.000

Tequila Don Julio / 55.000

Todos los precios incluyen impuestos / Propina voluntaria sugerida del 10%. El cliente podrá cancelarla o modificarla. Ley 1935 de 2018

Teyuna Bar

TAY
BEACH HOTEL

BOTELLA DE LICOR

Aguardiente tapa azul / **140.000**

Bacardí / **170.000**

Ron Medellín (3 años) / **150.000**

Ron Medellín (8 años) / **210.000**

Champaña JP Chenet / **190.000**

Jagermeister / **310.000**

Old Parr (12 años) / **420.000**

Buchanan's (18 años) / **480.000**

Tequila Don Julio / **690.000**

Tequila 1800 / **660.000**

Black label / **430.000**

BOTELLA DE VINO

Vino de la huerta / **110.000**

Blanco - Tinto - Rosado

Copa: **30.000**

Vino Trapiche / **150.000**

Blanco - Tinto - Rosado

Copa: **40.000**

Vino Ramón Bilbao / **180.000**

Blanco - Tinto

Copa: **45.000**

CERVEZAS

Cerveza nacional / **10.000**

Club Colombia

Cerveza artesanal / **18.000**

Pale Ale, Surf Monkey, Nevada

Cerveza importada / **12.000**

Coronita

Stella Artoise **14.000**

Michelada / **3.000**

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Fantasía roja / **12.000**

Frutos rojos o Maracuyá / **12.000**

Piña colada / **28.000**



@taybeachhotel



Tay Beach Hotel

www.taybeach.com.co

Todos los precios incluyen impuestos / Propina voluntaria sugerida del 10%. El cliente podrá cancelarla o modificarla. Ley 1935 de 2018

Teyuna Bar

TAY
BEACH HOTEL