



BORA BORA

— BEACH CLUB —

Cartagena - Islas Del Rosario

### DESAYUNOS

**AREPAS DE HUEVO** \$32.400<sup>COP</sup>

Arepas tradicionales con huevo (2 unidades).

**EMPANADAS TRADICIONALES** \$32.400<sup>COP</sup>

6 unidades a escoger entre queso, carne, pollo, pescado o camarón con suero costeño.

**DESAYUNO DE LA CASA** \$32.400<sup>COP</sup>

2 arepas asadas, queso, huevos revueltos, tocino.

**AREPAS GOURMET** \$43.200<sup>COP</sup>

2 Arepas asadas rellenas con sabores de la costa: Camarón, pescado, pollo o carne mechada.

### PICADAS

**NUGGETS DE POLLO** \$32.400<sup>COP</sup>

Cortes de pollo apanados acompañados de papas a la francesa.

**PICADA DE MAR** \$324.000<sup>COP</sup>

Anillos de calamar, postas de pescado fresco, camarones al ajillo acompañados con patacones y ensalada.  
(4 personas)

**NUGGETS DE PESCADO** \$54.000<sup>COP</sup>

Cortes de Pescado fresco apanados y acompañados de papas a la francesa.

**PATACONES HOGAO**

\$32.400<sup>COP</sup>

Tradicionales tostadas de plátano coronadas con salsa de hogao costero y suero costeño.

### ENTRADAS

**CEVICHE BORA BORA** \$64.800<sup>COP</sup>

Finas piezas de pesca del día en leche de tigre, chips de plátanos, cebolla morada y pimentón.

**CÓCTEL DE CAMARÓN** \$64.800<sup>COP</sup>

Camarones en salsa rosada, finos cubos de cebolla con un toque de ajo, sirasha, acompañado de chips de plátanos.

**CAMARONES AL AJILLO** \$75.600<sup>COP</sup>

Camarones salteados al ajillo, acompañados con patacones, y ensalada.

**ANILLOS DE CALAMAR** \$75.600<sup>COP</sup>

Crocantes Aros de suaves calamares reposados en cama de lechuga fresca con papas a la francesa, salsa de sirasha y de cilantro.

### PLATOS PRINCIPALES

**ROBALO AL GUSTO** \$97.200<sup>COP</sup>

(MEUNIER O AL VINO)

Pesca del día acompañado de arroz, ensalada y chips de plátanos.

**POLLO AL GRILL** \$75.600<sup>COP</sup>

Pechuga al grill acompañada con arroz blanco, ensalada y chips de plátanos.

**PASTA FRUTOS DEL MAR** \$75.600<sup>COP</sup>

Frutos del mar en su misma salsa reposados sobre una cama de pasta coronada con langostino.

**VEGETARIANO AL PESTO** \$54.000<sup>COP</sup>

Plato saludable preparado con pasta salteada en vegetales mixtos, brócoli, coliflor, albahaca y queso parmesano.

**PAELLA DE LA CASA** \$75.600<sup>COP</sup>

Autentica receta familiar catalana (España) Camarones, calamares, pollo, lomo de cerdo y almejas. (50 min preparación).

**TILAPIA ROJA** \$75.600<sup>COP</sup>

Pesca del día acompañado con ensalada, chips de plátano y arroz de coco.

**POLLO AL BALSÁMICO** \$75.600<sup>COP</sup>

Pollo en trozos, salteados al balsámico, acompañado de arroz del día y chips de plátano.

**VEGETARIANO ASIATICO** \$54.000<sup>COP</sup>

Plato saludable preparado con pasta salteada en vegetales mixtos, brócoli, pimentón, calabacín ensalsa asiática de la casa.

### POSTRES

**PIE DE LIMÓN**

\$21.600<sup>COP</sup>

**FRESA CHEESE CAKE**

\$21.600<sup>COP</sup>

**OREO CHEESE CAKE**

\$21.600<sup>COP</sup>

**QUESILLO**

\$16.200<sup>COP</sup>

**MOUSSE DE CHOCOLATE**

\$21.600<sup>COP</sup>

**MARACUYA CHEESE CAKE**

\$21.600<sup>COP</sup>



**BORA BORA**

BEACH CLUB  
Cartagena - Isla del Rosario



**PAO PAO**

BEACH CLUB  
CARTAGENA - ISLAS DEL ROSARIO

**CHAMPAÑAS Y ESPUMANTES**

ARMAND DE BRIGNAC  
\$6.696.000<sup>COP</sup>

DOM PERIGNON  
\$5.184.000<sup>COP</sup>

MOET CHANDON IMPERIAL  
\$1.512.000<sup>COP</sup>

MOET CHANDON ICE  
\$1.512.000<sup>COP</sup>

MOET CHANDON IMPERIAL ROSE  
\$1.512.000<sup>COP</sup>

MOET CHANDON ICE ROSE  
\$1.512.000<sup>COP</sup>

VEUVE CLIQUOT  
\$1.512.000<sup>COP</sup>

CHANDON ROSE  
\$345.600<sup>COP</sup>

JP CHENET  
\$270.000<sup>COP</sup>

VEUVE CLIQUOT MAGNUM 1.5 L  
\$2.916.000<sup>COP</sup>

MOET CHANDON IMPERIAL 1.5 L  
\$2.592.000<sup>COP</sup>

**WHISKY**

BUCHANAN'S MALTS EDITION \$777.600<sup>COP</sup>

BUCHANAN'S 18 AÑOS \$ 842.400<sup>COP</sup>

BUCHANAN'S 12 AÑOS \$464.400<sup>COP</sup>

BUCHANAN'S MASTER \$518.400<sup>COP</sup>

CHIVAS REGAL \$421.200<sup>COP</sup>

OLD PARR \$410.400<sup>COP</sup>

DEWARS 15 AÑOS \$291.600<sup>COP</sup>

DEWARS 12 AÑOS \$378.000<sup>COP</sup>

**TEQUILAS**

CLASE AZUL \$3.132.000<sup>COP</sup>

PATRÓN REPOSADO \$777.600<sup>COP</sup>

PATRÓN SILVER \$734.400<sup>COP</sup>

1800 REPOSADO \$669.600<sup>COP</sup>

DON JULIO 70 \$1.069.200<sup>COP</sup>

DON JULIO REPOSADO \$777.600<sup>COP</sup>

DON JULIO BLANCO \$723.600<sup>COP</sup>

DON JULIO 1942 \$ 3.024.000<sup>COP</sup>

**GINEBRA**

SELVA \$410.400<sup>COP</sup>

BOMBAY \$453.600<sup>COP</sup>

STAR OF BOMBAY \$702.000<sup>COP</sup>

HENDRICK'S \$626.400<sup>COP</sup>

GORDON'S \$270.000<sup>COP</sup>

**VODKA**

BELUGA \$2.052.000<sup>COP</sup>

GREY GOOSE \$626.400<sup>COP</sup>

ABSOLUT \$280.800<sup>COP</sup>

**RON**

BACARDI 8 AÑOS \$302.400<sup>COP</sup>

ZACAPA AMBAR \$388.800<sup>COP</sup>

MEDELLÍN 12 AÑOS \$302.400<sup>COP</sup>

MEDELLÍN 8 AÑOS \$280.800<sup>COP</sup>

MEDELLÍN 19 AÑOS \$486.000<sup>COP</sup>

DICTADOR 20 AÑOS \$928.800<sup>COP</sup>

**VINOS**

VINO BLANCO \$194.400<sup>COP</sup>

VINO TINTO \$194.400<sup>COP</sup>

VINO ROSADO \$194.400<sup>COP</sup>

JARRA DE SANGRÍA \$270.000<sup>COP</sup>

COPA DE VINO \$32.400<sup>COP</sup>

**LICORES**

BAILEYS \$259.200<sup>COP</sup>

JAGERMEISTER \$345.600<sup>COP</sup>

AGUARDIENTE CENTENARIO \$270.000<sup>COP</sup>

SANT GERMAIN \$399.600<sup>COP</sup>

**MINI BOTELLAS**

HENDRICK'S (60 ml.) \$91.800<sup>COP</sup>

BAILEYS (100 ml.) \$48.600<sup>COP</sup>

ABSOLUT (50 ml.) \$48.600<sup>COP</sup>

CHIVAS (50 ml.) \$48.600<sup>COP</sup>

JACK DANIELS (50 ml.) \$48.600<sup>COP</sup>



### CÓCTELES

**BORA BORA \$48.600<sup>COP</sup>**

Inspirado en nuestras islas y sus hermosos corales (45 ml Vodka, 30 ml. licor de maracuyá, 30 ml. blue curacao, cubos de frutas).

**CALVIN KLEIN \$64.800<sup>COP</sup>**

Creado según las nuevas tendencias de verano (60 ml. Tequila, 45 ml. maracuyá syrup, 30 ml. cerezas).

**APEROL SPRITZ \$48.000<sup>COP</sup>**

APEROL Y (ESPUMANTE)

**LILI PINK \$48.600<sup>COP</sup>**

Delicado coctel que resalta tus emociones (250 ml. Espumante Jp, syrup frutos rojos, fresas).

**SANGRÍA VIP \$48.600<sup>COP</sup>**

120 ml. vino tinto, 30 ml. ron, 30 ml. triple sec, frutas borrachas, limón y soda)

**MOSCOW MULE \$48.600<sup>COP</sup>**

Picante y popular en todo el mundo (60 ml. Vodka, 45 ml. ginger syrup, 10 ml. Limón, soda)

**FRAGATTA \$48.600<sup>COP</sup>**

Inspirado en las hermosas Aves de nuestro paraíso (60 ml. Tequila, 20 ml. almíbar maracuyá, 20 ml. limón)

**MOJITO PAO PAO \$48.600<sup>COP</sup>**

Preparado con la fruta de la pasión (60 ml. Ron blanco, 10 ml. limón, 45 ml. ginger syrup, hierba buena, maracuyá).

**GIN TONIC RUBI \$48.600<sup>COP</sup>**

Gin con notas aromáticas rubí y flor de Jamaica (60 ml. Gin, 45 ml. tónica rubí, especias)

**CAIPIRISIMA \$48.600<sup>COP</sup>**

(60 ml. Ron Blanco, 20 ml. limón. Azúcar)

**CÓCTELES CLÁSICOS \$43.200<sup>COP</sup>**

(Piña colada, Coco Loco, Margarita, Mojito, Daiquiri)

### MICHELADAS

**FRUTOS ROJOS \$32.400<sup>COP</sup>**

Escarchada con sales del Himalaya y nube de pimienta de cayena (Cerveza, zumo de limón, syrup de frutos rojos).

**CHELADA \$32.400<sup>COP</sup>**

Cubierta de especias mexicanas y clamato (Cerveza, zumo de limón, Tajín, jalapeños, clamato, salsa inglesa)

**TROPICAL SUMMER \$32.400<sup>COP</sup>**

Cubierta de sal y pimienta negra (Cerveza, zumo de limón, 20 ml. curacao blue, pincho de frutas tropicales maracumango).

**MANGO RUSTIC \$32.400<sup>COP</sup>**

Escarchada con nube de sal y pimienta limón (Cerveza, zumo de limón, 20 ml. tequila, pincho)

**CLÁSICA \$21.600<sup>COP</sup>**

(Cerveza, zumo de limón, sal)

### CERVEZAS Y OTROS

**CORONITA \$16.200<sup>COP</sup>**

STELLA ARTOIS \$16.200<sup>COP</sup>

JP CHENET LATA \$32.400<sup>COP</sup>

**BUDWEISER \$16.200<sup>COP</sup>**

CLUB COLOMBIA \$16.200<sup>COP</sup>

SMIRNOFF ICE \$21.600<sup>COP</sup>

### BEBIDAS NATURALES

**FRUIT PUNCH \$21.600<sup>COP</sup>**

LIMONADA DE COCO \$21.600<sup>COP</sup>

LIMONADA CEREZADA \$16.200<sup>COP</sup>

LIMONADA MARACUYA \$21.600<sup>COP</sup>

**LIMONADA DE HIER BUENA \$16.200<sup>COP</sup>**

LIMONADA BLUE \$21.600<sup>COP</sup>

JUGOS NATURALES \$16.200<sup>COP</sup>

COCO FRIO \$16.200<sup>COP</sup>

### BEBIDAS SIN ALCOHOL

**RED BULL \$16.200<sup>COP</sup>**

GATORADE \$16.200<sup>COP</sup>

BOTELLA DE AGUA \$10.800<sup>COP</sup>

**GASEOSA \$10.800<sup>COP</sup>**

SODA SABORIZADA \$21.600<sup>COP</sup>

TE HATSU \$10.800<sup>COP</sup>