MENÚ

VILLA CAMILA

HOTEL - RESTAURANTE

DESAYUNOS

TOSTADAS:

Tostada con jamón, huevo al gusto y aguacate $18K
Tostada con quesito y aguacate $11K
Tostada con crema de maní y banano $12K

PANCAQUES:

Huevo al gusto, tocineta y fruta $23K
Huevo al gusto, tocineta, aguacate y fruta $24K
Torre de tortitas acompañada de deliciosa fruta $16K

ADICIONES

Salchicha $1K | Jamón $1K | Tocineta $1.5K | Fruta $5K

TÍPICOS

Huevos revueltos al gusto: $11K
Aliños • Tortilla • Cacerola

Acompañados de arepa de maíz, quesito y galleta, con chocolate o café con leche o zumo de naranja.

Trancao $26K
Huevos al gusto, carne, arepa, quesito y chocolate

Arepa de maíz con quesito: $6K

Arepa de chócolo con quesito: $6K

ENTRADAS

PARA COMPARTIR... O NO...

Pataconcitos con hogao y guacamole	$9K
Pataconcitos con hogao y carne desmechada	$17K
Chicharroncitos con arepa	$14K
Deliciosos tequeños (palitos de queso)	$8k
Langostinos en panko	$32K
Mini empanaditas (4 unidades)	$5K
Pequeñas bolitas de carne (4 unidades)	$5K
Pastelitos de pollo (4 unidades)	$9K
Pequeñas arepitas de huevo (4 unidades)	$9K

¿UN CAPRICHITO?

Perrito caliente	$16K
Hamburguesa Villa Camila	$23K
Chuzo de pollo	$24K
Fajitas de pollo-carne o mixtas	$23K
Ceviche de camarones	$20K
Ceviche de chicharrón	$21K
Picada del oeste para 2 personas	$45K
Deliciosas quesadillas	$11K
Quesadillas de pollo o carne	$19K

PLATOS FUERTES

PESCADOS

Róbalo gratinado en salsa de camarones	$55K
Róbalo apanado	$42K
Tilapia frita	$30K

CARNES

Punta de anca	$49K
Solomito de res	$48K
Costillas Villa Camila	$32K
Pechuga en salsa de champiñones	$25K
Pechuga gratinada	$25K

PASTAS

Pasta boloñesa	$29K
Pasta carbonara	$29K

PLATOS TÍPICOS

Bandeja paisa	$34K
Menú de la casa	$23K

BEBIDAS

Gaseosa (350 ml)	$4K
Gaseosa (400 ml)	$4.5K
Agua sin gas	$2.6K
Agua con gas	$3.2K
Gatorade	$6.5K
Red Bull	$11K
Té Hatsu	$9K
Guandolo	$6K
Agua H20	$6K
Hit Caja	$2.7K
Mazamorra	$6K
Claro	$6K

CERVEZAS

Corona	$11K
Club Colombia Dorada	$9K
Cervezas nacionales	$7,5K
Vaso michelado	$5K

SODAS

Maracuyá	$9K
Manzana verde	$9K
Frutos rojos	$9K

JUGOS NATURALES

Jugos en agua	$9k
Jugos en leche	$11k
Limonada	$8k
Limonada combinada	$10k
Jugo de naranja	$8k
Jarra de limonada o guandolo	$29k

ALGO DULCE PARA EL CUERPO

Salpicón bien fresquito	$9K
Ensalada de frutas con helado	$19K
Picadita de fruta	$12K
Helados (preguntar al personal)	–

LICORES

TUS CÓCTELES FAVORITOS

Piña colada tocada de Baileys (piña, coco, ron, Bailey's) $26K
Piña colada (piña, coco, ron) $24K
Margarita (tequila, triple sec y jugo de limón) $21K
Mojito (ron, hierbabuena, limón) $20K
Mojito de fresa (ron, hierbabuena, limón, néctar de fresa) $22K
Mojito de maracuyá (ron, hierbabuena, limón, néctar de maracuyá) $22K
Coco Loco (ron, vodka, agua de coco) $23K

JARRA SANGRÍA

Tinto o rosada (vino tinto o rosado, vodka, fruta picada y a disfrutar) $90k

VINOS

	BOTELLA	MEDIA	COPA
Finca Las Moras Syrah (Rose) Finca Las Moras Chardonnay (Blanco) Finca Las Moras Cabernet Sauvignon (Tinto)	$92K	$46K	$21K
Frontera Rosé Frontera Chardonnay (Blanco) Frontera Moscato (Blanco Dulce) Frontera Cabernet Sauvignon (Tinto)	$81K	$41K	$17K

	LITRO	BOTELLA	MEDIA	TRAGO
AGUARDIENTE				
Tapa azul	$105K	$90K	$55K	$9K
Tapa roja	$105K	$80K	$50K	$9K
Verde	–	$70K	$40K	$7K
RON				
Viejo de Caldas	–	$110K	$60K	$9K
Viejo de Caldas 8 años	–	$180K	$95K	$18K
Viejo de Caldas 15 años	–	–	–	–
TEQUILA				
Jimador	–	$200K	$120K	$16K
Don Julio blanco	–	$450K	–	–
Don Julio reposado	–	$500K	–	–
1800 reposado	–	$399K	–	–
WHISKY				
JW Blue Label	–	$800K	–	–
JW Gold Label	–	$400K	–	–
JW Red Label	–	$150K	–	$15K
Buchanans	–	$320K	$200K	–
Old Parr	–	$302K	$180K	–
Bayleys	–	$160K	$97K	$14K
VODKA				
Absolut	–	$170K	–	$16K
Smirnoff	–	$210K	–	–
CHAMPAGNE				
JP Chenet	–	$130K	$60K	–

VILLA CAMILA

HOTEL - RESTAURANTE

500 metros vía Valparaiso La Pintada, Antioquia.

hotelvillacamila.com.co
recepcion@hotelvillacamila.com.co

SIGUÉNOS EN INSTAGRAM
@villacamilahotel
305 236 71 36

RESERVAS