

NÓMADA

HOTEL ORIGEN

ALL DAY BRUNCH

AMERICANO	25K	TROPICAL	25K
Huevos fritos, tocineta, pancakes y fruta		Sorbete de mango sobre una cama de granola servido con frutas y yogurt griego	
MEXICANO	25K	PANCAKES DE NUTELLA	22K
Chilaquiles con huevos fritos, queso, pico de gallo, salsa verde, aguacate y sour cream		Con fresas y banano	
COLOMBIANO	22K	CROQUE MADAME	25K
Arepa de queso, huevos fritos con hogao aguacate y chorizo		Sanduche de pan brioche gratinado con huevos, tocineta y salsa de queso.	
MEDITERRANEO	25K		
Caserola de huevos con tomates, pesto, queso feta y reducción de balsámico			
* ADICIONAL DE JAMÓN SERRANO	6K		

MORNING DRINKS

JUGO DE NARANJA	5K	* CAPUCCINO	7K
CAFE Prensado	5K	* CHAI LATTE	7K
CHOCOLATE	7K	* BOTELLA DE AGUA	6K
		* MIMOSA	25K
		* ELECTROLIT	20K

* No incluidos en el desayuno complementario del hotel

B I T E S

SANDUCHE DE POLLO

Con tomates, queso, tocineta y aguacate

30K

SANDUCHE CAPRESE

Tomate, queso, pesto, albahaca, jamón serrano y reducción de balsámico.

29K

SANDUCHE PULLED PORK

Pan sourdough, queso cheddar, cebollas encurtidas y pepinillos

30K

QUESADILLAS CON POLLO

Guacamole, pico de gallo, sour cream, salsa verde

28K

LOADED NACHOS

Con pulled pork, guacamole, sour cream, queso y pico de gallo

40K

HUMMUS

De tomates rostizados, servido con pan sourdough.

20K

CHIPS & GUACAMOLE

18K

PIZZAS

TRUFFLE FRIES

22K

PEPERONNI & JAMON SERRANO

34K

MARGARITA

27K

PEPERONNI

29K

COCTELES CLÁSICOS

GIN BASIL SMASH Ginebra, limón, albahaca <i>Fresco, semi cítrico y suave</i>	32K	ESPRESSO MARTINI Café, vodka y licor de café. <i>Complejo, semi amargo, aromático y semi cremoso</i>	35K
MOJITO CUBANO Ron blanco, limón, hierbabuena <i>Fresco, semi cítrico, aromático y semidulce</i>	30K	MIMOSA Prosecco, jugo de naranja. <i>Fresco</i>	25K
MOJITO PACÍFICO Viche blanco, limón, hierbabuena, soda de coco <i>Fresco, semi cítrico, aromático y semidulce</i>	35K	TEA AND TONIC Ginebra, infusión frutal aromática y tónica. <i>Semi amargo, semi dulce, fresco y muy aromático</i>	32K
MARGARITA Tequila reposado, triplesec, limón <i>Cítrico, semidulce y equilibrado</i>	32K	APEROL Apero Spritz, prosecco. <i>Semi amargo, semi dulce y fresco</i>	30K
MOSCOW MULE Vodka, limón, ginger beer <i>Cítrico, ligeramente picante, semidulce, fresco</i>	32K	SANGRÍA ROSE Vino rosado, lyches, fresas y arándanos <i>Dulce, fresco</i>	130K
MEXICAN MULE Tequila reposado, limón, ginger beer <i>Semi ahumado, ligeramente picante, semi dulce y fresco</i>	32K	GIN & TONIC HENDRICKS BEEFEARER O TANQUERAY	45K 40K

COCTELES DE AUTOR

OH HONEY

Ron, piña, hierbabuena y miel mapple
Dulce, refrescante, aromático

35K

CLARITA

Ginebra, fresa, mandarina, limón y albahaca
Fresco, semi cítrico, semidulce

35K

OSQUITAR

Ginebra, pepino y limón
Fresco, semi cítrico

35K

MANGO PICOSO

Tequila, mango, pimienta, hierbabuena, jengibre
Complejo, semi picante, fresco

38K

CERVEZAS, VINO Y SHOTS

CERVEZAS

Club Colombia, Aguila, Heineken, Coronita.

STELLA ARTOIS

PIBA DE VINO BLANCO

PIBA DE VINO TINTO

10K

15K

70K

70K

SHOTS

TEQUILA 1800 SILVER, 30K

DON JULIO BLANCO, 40K

DON JULIO 70, 45K

MEZCAL 400 CONEJOS, 30K

ABSOLUT, 28K

BEEFEATER, 25K

HENDRICKS, 40K

VICHE, 20K

BUCHANNANS, 30K

OLD PARR, 25K

RON LA HECHICERA, 40K

RON 5 AÑOS, 20K

AGUARDIENTE, 12K

BEBIDAS SIN ALCOHOL

SODA SABORIZADA, 12K

Sandía, piña o fresa con mandarina

SODA MICHELADA, 8K

AGUA TONICA, 15K

JUGOS, 8K

Naranja, limonada o fresa

COCA COLA, 8K

BOTELLAS

	MEDIA	BOTELLA
TEQUILA 1800 SILVER		370K
DON JULIO BLANCO		450K
MEZCAL 400 CONEJOS		420K
ABSOLUT		250K
SMIRNOFF		200K
HENDRICKS		500K
BUCHANNANS	210K	360K
OLD PARR		320K
RON LA HECHICERA		500K
VINO BLANCO		120K
VINO TINTO		120K
PROSECCO MIONETTO		140K
RON 5 AÑOS	70K	
AGUARDIENTE	80K	130K