



LUNCH MENU

CASA ISABELLA TAYRONA

ENTRADAS

FUNKY FISH.17.000\$

Tempura de pescado acompañada de mayonesa de ajo y limón.

CRUNCHY BOWL.....15.000\$

Chips de patacones / yuka / y papa con deeps de la casa.

CARIMAÑOLAS12.000\$

relenas de queso acompañadas con suero y picante.

EMPANADITAS DE MAR.....20.000\$

empanaditas de mariscos acompañadas con suero picante.

CARNES & AHUMADOS

TOMA HAWCK.....45.000\$

600 gr de chuletón a la parrilla acompañado de de ensalada de duraznos asados nueces pecanas y queso fresco, cremoso de papa salsas de la casa.

ROAST SMOKE CHICKEN..... 35.000\$

Pollo marinado en cerveza y naranja, ahumado y cocido a la plancha acompañado de vegetales y polenta de la casa.

SMOKE BBQ RIBS.....35.000 \$

450 gr de costilla de cerdo ahumada por 12 horas, con bbq de tamarindo. Acompañado con cremosos de papa criolla y vegetales glaseados.

PANCETA THAI.....30.000\$

Panceta de cerdo crocante bañada en salsa dulce de chiles y tamarindo. Acompañado de arroz de ajonjolí negro y ensalada freca de aji dulce.

CARNITAS.....35.000\$

Costilla de cerdo / carnitas de cerdo / chorizo ahumado / guacamole / pico de gallo / Patacones o totopos.

POLLO APANADO..... 25.000\$

pierna pernil de pollo ahumado en salsa picante de maple acompañado de papas fritas y ensalada de naranja.

LOMO.....35.000\$

250 gr de lomo , roti de carne cebolletas asadas y papas criollas fritas + ensalada fresca de moras.

RISOTTO.....35.000\$

Risotto de pollo , tomates asados, aceite de flor de jamaica, cebollas roti, acompañado de salsa blanca.

CEVICHE

CEVICHE DE PULPO.....35.000\$

Acompañado de patacón .

CEVICHE CLASICO.....30.000\$

Acompañado de patacón .

PASTAS

CARBONARA.....25.000\$

Acompañado de pan de la cas.

CAMPESINA.....30.000\$

Pasta aliñada de huevo criollo y gran padanno, pechuga de pollo al grill, con hierbas frescas.

NAPOLITANA.....35.000\$

Spaguetti en salsa napolitana, mozzarella asada y lomo de res a la parrilla.



@lacasabalnacatayrona



@la_casablanca_tayrona

www.lacasablancatayrona.com



LUNCH MENU

CASA ISABELLA TAYRONA

PESCADOS & MARISCOS

PESCA DEL DÍA.....35.000\$

Filete de pescado sobre pure de batata / pesto de tomates secos y menieure de limón.

PASTA DI MARE.....35.000\$

Mejillones cocidos en mantequilla acidulada de prejil, acompañado de pasta en salsa marinera y tomates secos.

SEAFOOD POT.....45.000\$

Mejillones - Almejas - Pulpo - Camarón - Pescado - calamar cocidos en leche de coco y achiote. Acompañado con arroz de coco.

VIJAO.....40.000\$

Pescado frito, terminado en vijao acompañado de salsa de titote y ensalada de cebollas asadas y naranja. + arroz de coco

ARROZ DE MARISCOS45.000\$

Mariscos - Mejillones - Almejas - Pulpcamar+on - Calamar acompañados con ensalada fresca y patacones.

BRUCH

CLASIC CITY.....25.000\$

Hamburguesa clasica con tociino acompañado de salsa de la casa.

THAI CHILLI SANDWICH.....25.000\$

Sandwich de carnicas de cerdo + piña asada + salsa picante de tamarindo + mix de lechuga y cilantro acompañado de chips de yuka

PO-BOY.....30.000\$

Sandwich de camarones apanados, mayonesa de ajo, mix de lechugas, cebolla encurtida. Acompañado de papaps fritas y ensalada de la casa.

PICADITA COSTEÑA.....25.000\$

Butifarra - chorizo - patacones - deeps de la casa .

VEGETARIANO

BUDA PEST.... 25.000\$

Berrengenas apanadas sobre arroz de cilantro y ensalada fresca de mandarina.

GREEN VALLEY30.000\$

Risotto de edamame acompañado de espinacas al grill aderezadas con balsamico, suchinni a la parrilla y guisantes asados..

AGUACATE.....20.000\$

Bowl de guacamole + nachos.

GRILL CASSEROLE.....25.000\$

Curry de vegetales cocido en leche de coco acompañado de cebollas y zuchinis al grill. + arroz.

POSTRES

CHOCOLATE CAKE.....7.000\$

CHEESE CAKE NY.....7.000\$

HELADO DE LIMÓN.....5.000\$



@lacasabalnacatayrona



@la_casablanca_tayrona

www.lacasablancatayrona.com