MENÚ VEGANO

ENTRADAS

ENSALADA TIQUICIA
Hojas de lechuga, palmito de la zona, hongo criollo confitado, pejibaye, tomate cereza, berros y semillas de chía, vinagreta de hierbas del jardín
Lettuces leaves, hearts of palm, confit mushrooms, pejibaye, cherry tomato, watercress, chia seeds, garden herb vinaigrette
$13.00

QUINOA TRES HERMANAS
Quinoa, maíz tostado, frijolitos tiernos, cubos de ayote sazón, aguacate, tomate cereza, pepino y chips de tortilla, aderezo de maracuyá
Quinoa with toasted corn kernels, beans, squash, avocado, cucumber, cherry tomato, tortilla chips, passion fruit dressing
$14.00

CEVICHE DE PEJIBAYE Y PALMITO
Palmito y pejibaye, marinados en jugo de limón, cebolla morada y culantro coyote, servidos con chips de plátano verde
Hearts of palm and pejibaye marinated with lemon, red onion, cilantro, served with green plantain chips
$12.00

HUMUS DE PEJIBAYE Y GARBANZOS
Puré de pejibaye y garbanzos con tahini, ajo y limón, crudités de temporada, aceite de oliva y crostinis de tortilla de maíz a la parrilla
Pejibaye and chickpea hummus, tahini, garlic, lemon, seasonal crudités, grilled corn tortilla
$12.00

GALLOS DE PAPA Y HOJA DE REMOLACHA
Tortillas palmeadas de maíz, rellenas de picadillo de papa hojas de remolacha y culantro coyote
Handmade corn tortillas stuffed with potato, beet leaves, local cilantro
$12.00

SOPA RUSTICA DE FRIJOL ROJO
Frijoles cocido lentamente, hierbas silvestres
Slow-cooked beans, wild herbs
$12.00

GAZPACHO DE MANGO Y PEPINO
Sopa fría de mango maduro y pepino, con tomate confitado, chile dulce, culantro, cebolla y crotones de baguette
Chilled mango and cucumber soup, confit tomato, sweet pepper, cilantro, onion, baguette croutons
$11.00

PLATILLOS PRINCIPALES

CASADO
Torta de garbanzos y guisantes, arroz criollo, frijoles guisados, picadillo del día, plátano maduro, ensalada de repollo y tortilla palmeada
Traditional casado with plant-based patty, rice, beans, picadillo, ripe plantain, cabbage salad, handmade tortilla
$18.00

ARROZ DE COLIFLOR
Coliflor rallada salteada con vainicas, zanahoria, maíz dulce, brócoli, cebolla, culantro y soya, acompañada de frijoles molidos, ensalada criolla, yuca frita con chimichurri
Cauliflower rice stir-fry with beans, corn, broccoli, cilantro, soy sauce, ground beans, cabbage salad, fried cassava with chimichurri
$14.00

TODOS LOS PLATILLOS SON GLUTEN FREE Y VEGAN. ALL DISHES ARE GLUTEN FREE AND VEGAN.

IMPUESTOS DE LEY: 13% IVA + 10% SERVICIO INCLUIDOS. TAXES BY LAW: 13% VAT + 10% SERVICES INCLUDED.

MENÚ VEGANO

YUCA, KALE Y FRIJOL EN CALDO VIVO

Yuca, kale y frijol blanco en caldo ligero aromatizado con comino y chile dulce, finalizado con jugo de limón criollo y culantro coyote

Yuca, kale, and white bean in a light broth seasoned with cumin and sweet chili, finished with criollo lime juice and coyote cilantro

$12.00

ESPAGUETTI CON PESTO DE CULANTRO COYOTE

Pasta con pesto de culantro, vegetales rostizados de temporada y pan baguette al ajo

Pasta with cilantro pesto, seasonal roasted vegetables, toasted garlic baguette

$14.00

CONTAINS ALLERGEN TREE NUTS

ARROZ DE MAÍZ

Maíz quebrado, cocido en caldo vegetal, plátano verde sancochado y culantro coyote

Cracked corn stew in vegetable broth, steamed green plantain and cilantro

$14.00

GUISO DE LENTEJAS

Lentejas guisadas en caldo vegetal, comino, paprika, trocitos de yuca, zanahoria, cilantro coyote

Lentils stewed in vegetable broth, cumin, paprika, pieces of cassava, carrot, coyote cilantro

$14.00

TAZÓN VOLCÁN

Base de arroz o quinoa, frijoles, lechugas mixtas, repollo, zanahoria, tomate, aguacate, chips de tortilla, hongos confit, cilantro, salsa soya agridulce & aderezo de salsa tica

Rice or quinoa base, beans, mixed lettuce, cabbage, carrot, tomato, avocado, tortilla chips, cilantro, sweet sour soy sauce & "salsa tica dressing"

$14.00

PATRULLA

Arroz blanco, frijoles tiernos cocinados a baja temperatura, cubos fritos de torta de carne vegana, pico de gallo, salsa de aguacate, servido con chips de tortilla de maíz y chile jalapeño

White Rice, slow cooked red kidney beans, fried cubed vegan patty, pico de gallo, avocado salsa, served with corn tortilla chips and jalapeño pepper

$18.00

SNACKS

SANGUCHE

Pan baguette, zucchini, tomate, cebolla y zanahoria a la parrilla, mozzarella vegano, guacamole, lechuga, acompañado de papas fritas

Grilled vegetable sandwich, vegan mozzarella, guacamole, lettuce, french fries

$18.00

HAMBURGUESA

Pan, torta de garbanzos & guisantes de ¼ libra, queso mozzarella vegano, aguacate, lechuga, tomate y pepinillo, papas fritas

Plant based burger patty, vegan mozzarella, avocado, lettuce, tomato, pickles, fries

$20.00

PIZZA DE LA CASA

Salsa tomate criolla, mozzarella vegana, maíz dulce, chile dulce, cebolla morada, palmito y almendras tostadas

Creole tomato sauce, Vegan mozzarella pizza with sweet corn, peppers, onions, hearts of palm, toasted almonds

$23.00

TODOS LOS PLATILLOS SON GLUTEN FREE Y VEGAN. ALL DISHES ARE GLUTEN FREE AND VEGAN.

IMPUESTOS DE LEY: 13% IVA + 10% SERVICIO INCLUIDOS. TAXES BY LAW: 13% VAT + 10% SERVICES INCLUDED.

MENÚ VEGANO

NACHOS
Chips de maíz, servidos en capas, frijoles molidos, pico de gallo, queso vegano gratinado, guacamole y rodajas de jalapeño
Corn tortilla chips, layered, refried beans, pico de gallo, vegan cheese, guacamole, jalapeño slices

$14.00

GAZPACHO DE MANGO Y PEPINO
Sopa fría de mango maduro y pepino, con tomate confitado, chile dulce, culantro, cebolla y crotones de baguette
Chilled mango and cucumber soup, confit tomato, sweet pepper, cilantro, onion, baguette croutons

$11.00

POSTRES

SORBETE FRUTA LOCAL
Sorbete base agua de maracuyá, o mora
Water-based sorbet of passion fruit, or blackberry

$5.00

MIEL DE AYOTE DE TEMPORADA
Ayote sazón cocido en tapa de dulce con canela y clavo de olor
Ripe pumpkin slow cooked in raw sugar, cinnamon and clove

$5.00

ROLLITO DE BANANO Y CACAO
Tortilla de maíz rellena de banano, frita, servida con mousse de chocolate y aguacate
Corn tortilla stuffed with banana, fried, served with chocolate mousse and avocado

$5.00

PARFAIT DE COCO Y FRUTA LOCAL
Atol de leche de coco con chía, granola casera, mermelada y frutas de temporada
Coconut chia pudding, homemade granola, marmalade and seasonal fruits

$6.50

CONTAINS ALLERGEN TREE NUTS

FRUTA DE TEMPORADA
Plato con fruta de temporada
Plate with seasonal fruit

$6.50

HOTEL HACIENDA GUACHIPELÍN

TODOS LOS PLATILLOS SON GLUTEN FREE Y VEGAN. ALL DISHES ARE GLUTEN FREE AND VEGAN.

IMPUESTOS DE LEY: 13% IVA + 10% SERVICIO INCLUIDOS. TAXES BY LAW: 13% VAT + 10% SERVICES INCLUDED.

HOTEL HACIENDA
GUACHIPELÍN