

waku

MENU



WAKU COCINA *es historia* y cultura *ANCESTRAL*

La palabra Arhuaco designa a comunidades indígenas asentadas en la Sierra Nevada de Santa Marta, especialmente Iku, Kankuamo, Wayuu y Kogi. Aunque sus cosmovisiones son diversas, comparten un fuerte vínculo con la naturaleza y una rica herencia cultural. La Sierra Nevada es sagrada para ellos, pues se consideran hijos de lo que cultivan en esa tierra.

Esta región se distingue por su gran variedad de biomas: matorrales espinosos semidesérticos, manglares, bosques tropicales secos, bosques montanos, páramos y nieves perpetuas. Gracias a esta diversidad climática, surgen ingredientes notables en la dieta de los Arhuacos, destacando tubérculos y leguminosas como yuca, ñame, plátano, batata, frijol, habas, maíz y quinoa.

La propuesta gastronómica que hoy se encuentra plasmada en esta carta busca exaltar la interpretación del conocimiento y del amor de todas las etnias que convergen en esta tierra sagrada. Nuestro objetivo con cada especialidad es alimentar los sentidos con la conciencia de promover un estilo de vida sostenible: consumo de productos de cercanía cultivados por las propias comunidades, pesca artesanal local que minimiza la contaminación y la preservación de la esencia y la humildad cultural.

WAKU KITCHEN *It's history* and *ANCESTRAL CULTURE*

The word Arhuaco designates Indigenous communities settled in the Sierra Nevada de Santa Marta, especially Iku, Kankuamo, Wayuu, and Kogi. Although their worldviews are diverse, they share a strong bond with nature and a rich cultural heritage. The Sierra Nevada is sacred to them, as they consider themselves children of what they cultivate on that land.

This region is distinguished by a great variety of biomes: semi-desert thorn scrubs, mangroves, dry tropical forests, montane forests, paramos, and perpetual snow. Thanks to this climatic diversity, notable ingredients arise in the Arhuacos' diet, highlighting tubers and legumes such as cassava (yuca), yam, plantain, sweet potato, beans, peas, maize, and quinoa.

The gastronomic proposal now captured in this menu aims to exalt the interpretation of knowledge and love of all the ethnic groups that converge on this sacred land. Our objective with each specialty is to nourish the senses with a consciousness of promoting a sustainable lifestyle: consumption of locally sourced products grown by the communities themselves, local artisanal fishing that minimizes pollution, and the preservation of essence and cultural humility.

ENTRADAS CALIENTES / HOT APPETIZERS

SAMA / Sama Croquetas de bolitas de carne y Trucha en tierra de coco Croquettes of meatballs and Trout in coconut soil	\$ 45.000
CHORIZO WAKU / Waku Sausage Chorizo de pescado artesanal hecho en casa y yuca frita Homemade artisanal fish chorizo and fried cassava	\$ 42.000
PULPO MI' / Mi' Octopus Pulpo a las brasas, salsa de ají topito tatemado, puré de batata Grilled octopus, tatemado topito chili sauce, sweet potato puree	\$ 65.000
CREMA DUSA' / Dusa' Cream Camarones confitados con leche de coco y crema de camarón gratinado acompañado de pan de costra Confit shrimp with coconut milk and creamy shrimp gratin accompanied by crusty bread	\$ 55.000
HERENCIA / Heritage Hummus, casabe y bolitas de carne Hummus, casabe and meatballs	\$ 45.000
FRICHE / Friche Chivo encocado, arepa de maíz rellena de queso y polvo de queso costeño Stewed goat, corn arepa filled with cheese and coastal cheese powder	\$ 38.000
MOTE / Mote Sopa de ñame, suero costeño, queso costeño acompañado de casabe crocante Yam soup, coastal serum, coastal cheese accompanied by crispy casabe	\$ 40.000
CROQUETAS DE MORCILLA / Blood sausage croquettes Servidas con ají casero de manzana criolla Served with homemade Criollo-style apple pepper sauce	\$ 35.000
PLÁTANO AL ESTILO WAKU / Waku-style plantain Plátano maduro relleno de queso gratinado, coronado con jalea de guayaba y nuestra mezcla de suero con quesos Ripe plantain stuffed with grilled cheese, topped with guava jelly and our whey-cheese blend	\$ 25.000
EMPANADILLAS DE POSTA / Posta empanadas Hervidas y selladas al sartén, acompañadas de salsa de posta Boiled and pan-seared, served with posta sauce	\$ 42.000
CEVICHE CHINU / Chinu ceviche Chicharrón frito, cebolla roja, jugo de limón, cilantro, aguacate, plátano maduro y leche de tigre de suero costeño Fried pork cracklings, red onion, lime juice, coriander, avocado, ripe plantain and leche de tigre made with coastal whey	\$ 48.000
TORTICA DE JAIBA / Crab cake Carne de jaiba con vegetales salteados, rebosada y frita, servida con salsa de morrones coronada con ensalada acevichada de mango Crab meat with sautéed vegetables, battered and fried, served with bell pepper sauce topped with mango ceviche-style salad	\$48.000

Si usted tiene alguna observación referente a alergias, por favor notifíquelas antes de ordenar
If you have any concerns regarding food allergies, please let us know before ordering
Los precios están expresados en Pesos Colombianos e incluyen impuesto al consumo. Propina voluntaria.
Prices are expressed in Colombian pesos and include taxes. Voluntary tip.



ENTRADAS FRIAS / COLD APPETIZERS

CEVICHE WAKU / Waku Ceviche

\$ 55.000

Granita de cítrica, servida en pomelo con pomelo tatemado
Citrus granita served in a grapefruit shell with grilled grapefruit

ENSALADA KANKUAMO / Kankuamo salad

\$ 68.000

Atún encostrado en marañón y ajonjolí tostado, mango, mix de lechuga, tomate Cherry, níspero encurtido, quinoa frita, maíz tierno y aderezo balsámico de níspero
Cashew and toasted sesame crusted tuna, mango, mixed lettuce, cherry tomato, pickled loquat, fried quinoa, sweet corn, loquat balsamic dressing

TARTAR DE RAYA AHUMADA / Smoked ray tartare

\$ 49.000

Servida con casabe, emulsión verde y leche de coco
Smoked ray tartare with casabe, green emulsion and coconut milk

CARPACCIO APUNUIN / Carpaccio Apunuin

\$ 63.000

Unión de atún, salmón y pesca blanca, servido con cítricos tatemados aderezo de limón, mayonesa ahumada y garrapiñado de frutos secos
Tuna, salmon, and white fish tartare, served with grilled citrus, lemon dressing, smoked mayonnaise, and candied nuts

Si usted tiene alguna observación referente a alergias, por favor notifíquelas antes de ordenar
If you have any concerns regarding food allergies, please let us know before ordering
Los precios están expresados en Pesos Colombianos e incluyen impuesto al consumo. Propina voluntaria.
Prices are expressed in Colombian pesos and include taxes. Voluntary tip.

FUERTES DEL MAR Y LA TIERRA /

MAIN COURSES: SEA AND LAND

CAZUELA WAKU / Waku Casserole

\$ 75.000

Mix de frutos del mar en bisque de langosta, acompañado de patacones, arroz con coco y hogao de la casa

Mix of seafood in lobster bisque, accompanied by fried green plantain, coconut rice and tomate/onion sauce

LANGOSTA GICHIKO / Langosta Gichiko

\$ 120.000

Chimichurri de ají topito, arroz de coco blanco, mazorca baby grillada con mayonesa de chile dulce, reducción de tamarindo

Topito chili chimichurri, white coconut rice, grilled baby corn with sweet chili mayonnaise, tamarind reduction

WAKU IPUNANA / Waku Ipunana

\$ 135.000

Pargo rojo crocante, arroz con coco, patacón y suero costeño acompañado de ensalada fresca de la casa

Crispy red snapper, coconut rice, fried green plantain and coastal whey accompanied by house fresh salad

WAKU FILETE / Waku fish fillet

\$ 79.000

Pesca al sartén acompañada de salsa de carcasas encocadas, arroz con coco, patacón y ensalada

Pan-seared fish with a creamy carcass stock sauce, coconut rice, green fried plantain and salad.

IKU Y AJÍ PAJARITO / Iku and small hot pepper

\$ 69.000

Pollo al glaseado con notas dulces y picantes, salsa de miel de la sierra y ají pajarito, papa amarilla frita con chorrio, queso costeño rallado, ensalada fresca

Glazed chicken with sweet and spicy notes, mountain honey sauce with small hot pepper, yellow fried potatoes with chorrio, grated costeño cheese and fresh salad

PASTEL DE PAKA / Paka meatloaf

\$ 52.000

Pastelito a nuestro estilo relleno con carne desmechada de cola de res, servido con guiso local y ensaladilla

Our style meatloaf stuffed with shredded oxtail, served with local stew and mixed salad

PAKA GUANDÚ / Paka Guandú

\$ 71.000

Costilla de res en cocción lenta guandú guisado, cilantro frito y arroz de ajo en bijao

Slow-cooked beef ribs guandú stew, fried coriander and garlic rice in bijao

POSTA DE RES / Posta negra-style beef

\$ 69.000

Carne en cocción lenta con salsa tradicional estilo posta negra, arroz con coco patacón y ensalada

Slow-cooked meat with traditional posta negra sauce, coconut rice, fried plantain and salad

CAYEYE / Cayeye (green plantain)

Puré de guineo verde con cerdo crocante
Puree of green plantains with crispy pork

\$ 58.000

Puré de guineo verde con guiso de camarón
Puree of green plantains with shrimp stew

\$ 65.000

Puré de guineo verde con guiso de mariscos
Puree of green plantains with seafood stew

\$ 68.000

ARROCES MELOSOS / Creamy rice dishes

Con langostino a la parrilla, picadillo con piña y aceite ahumado
Grilled shrimp, picadillo with pineapple, and smoked oil

\$ 75.000

Con pescado a la plancha (pesca del día) y mojo verde
Grilled fish with green mojo sauce

\$ 79.000

Con base de caldo de carne, lomo de res a la parrilla y chimichurri
With a beef broth base, grilled beef tenderloin and chimichurri

\$ 89.000

Arroz Waku: con mix de frutos del mar y acevichado de cebollín de la Sierra
Waku Style: With mix of seafood and scallion acevichado from the Sierra

\$ 75.000

ACOMPAÑAMIENTOS PEQUEÑOS PARA LOS ARROCES / Mini sides for Creamy rice dishes

\$ 6.000

Patacón x 2 und. Fried plantain 2 unit	Plátano maduro frito x 100 gr. Fried ripe plantain x 100 g	Porción de papa frita portion of fried potatoes	Mini ensalada Mini salad
---	---	--	-----------------------------

CARNES A LA PARRILLA / Grilled Steaks

\$ 145.000

Bife angosto Angus argentino 350gr
New York Angus Argentine steak 350g

Bife ancho argentino Angus 350gr
Rib Eye Angus Argentine steak 350g

Nuestros cortes están acompañados de papa criolla con chorrio, queso costeño rallado y ensalada fresca
Our cuts are served with fried yellow potatoes with chorrio, grated costeño cheese, and fresh salad

ACOMPAÑAMIENTOS / Sides

\$ 17.000

Arroz con coco
Coconut rice

Arroz blanco
White rice

Papas criollas con chorrio y queso
Yellow potatoes with chorrio and cheese

Papas fritas
Fried potaoes

Patacones
Fried green plantain

Plátano maduro
Fried ripe plantain



POSTRES / DESSERTS

TEXTURAS DE CAFÉ DE LA SIERRA / Sierra Coffee Textures \$ 30.000

Espanjoso café, glaseado, crema museline, confitura de caramelo salado con café y helado cremoso de café

Fluffy coffee, glazed, museline cream, salted caramel confiture with coffee and creamy coffee ice cream

"El café es la excusa perfecta para compartir momentos inolvidables"

"Coffee is the perfect excuse to share unforgettable moments"

EL MATRIMONIO / The Marriage \$ 30.000

Arroz de leche con bocadillo, cremosos de queso costeño crocante de jalea de guayaba

Rice pudding with guava paste, creamy coastal cheese, crispy guava jelly

"Con bocadillo y queso, casado y a la iglesia me voy"

"Guava-sweet and cheese in tow, I'm off to church—ready to wed"

CACAO-LIMÓN / Cacao-lemon \$ 30.000

Mousse de chocolate de la Sierra, confitura de limón mandarina y salsa de cacao

Chocolate mousse from the Sierra, tangerine lemon jam, and cocoa sauce

"El cacao tiene su vuelta"

"Cocoa has its own twist"

AREQUIPE Y FRUTAS TROPICALES / Milk caramel and tropical fruits \$ 30.000

Manjar de arequipe, compota de maracuyá y mango, bizcochuelo de vainilla, tierra de coco y granizado de menta

Soft milk caramel, passion fruit and mango compote, vanilla sponge cake, coconut soil, and mint granita

"Como el arequipe, a fuego lento"

"Like milk caramel, slowly cooked"

ENTREMET DE VAINILLA Y GUAYABA AGRIA / Vanilla and Sour Guava Entremet \$ 30.000

Mousse de vainilla aromatizada con semilla de sarrapia, compota de guayaba agria y base crocante de semillas

Vanilla bean mousse perfumed with tonka bean (sarrapia) seeds, sour guava purée, and a crunchy seed crust

"Sarrapia que perfuma el alma, como el canto de la selva."

Tonka bean that fragrance the soul, like the song of the jungle

TEXTURAS DE MARACUYÁ / Passion fruit textures

Crema suave de maracuyá, gel de maracuyá, esponjoso de coco, crocante de yuca y sorbete de frutos amazónicos

Smooth passion fruit cream, passion fruit gel, coconut sponge, cassava crunch, and Amazonian fruit sorbet

"la fruta de la pasión, la fruta que despierta memorias"

"the passion fruit, the fruit that awakens memories"

CÓCTELES DE AUTOR / SIGNATURE COCKTAILS

REY WAKU

\$38.000

Cóctel inspirado en el pez león, conocido como pez invasor de Nueva York que se expandió a Latinoamérica. Lleva vodka, Campari, jugo de fresa, jugo de toronja y agua de rosas

Cocktail inspired by the lionfish, known as the invasive species from New York that spread to Latin America. It contains vodka, Campari, strawberry juice, grapefruit juice, and rose water

ESPIGA

\$38.000

Pez Zebrasoma Flavescens, conocido como Yellow Tang o Espiga Amarilla, apodado el camaleón del océano por su capacidad de cambiar de color. Sus ingredientes son tequila, Aperol, sirope de maracuyá, jugo de piña y jugo de limón

Zebrasoma flavescens, also known as Yellow Tang or Yellow spike, nicknamed the ocean chameleon for its color-changing ability. Ingredients: tequila, Aperol, passion fruit syrup, pineapple juice, and lemon juice

GORGORIA

\$38.000

Gorgoria flabellum, abanico de Venus, pequeño coral nacido en granos de roca submarina. Ingredientes: ginebra, licor de lychee y jugo de limón

Gorgoria flabellum, Venus fan, a small coral born on submarine rock grains. Ingredients: gin, lychee liqueur, and lemon juice.

WAKU SOUR

\$38.000

En busca de la esencia de nuestro restaurante Waku, creamos un cóctel que captura la frescura de las playas de Santa Marta. Ingredientes: whisky, sirope de clavo, anís, jugo de naranja y jugo de lulo

In search of Waku's restaurant essence, we created a cocktail that captures the freshness of Santa Marta's beaches. Ingredients: whisky, clove syrup, anise, orange juice, and lulo juice

MUJERES NOTABLES

\$35.000

Combina las mejores fresas en un Sirope, mezclado con Gin, Triple Sec y un toque de limón

Combine the best strawberries in a syrup, mixed with gin, triple sec, and a splash of lemon

GIN & TONIC

TANQUERAY

\$46.000

Cítrica, aromatizada con piel de naranja y limón, finalizada con tónica Ocean

Citrus, flavored with orange and lemon zest, finished with Ocean tonic

MOM

\$54.000

Servida con bayas de enebro, frutos rojos, romero y tónica

Served with juniper berries, red fruits, rosemary, and tonic

TANQUERAY TEN

\$57.000

Acompañada con variedades de cítricos botánicos de la casa y tónica

Accompanied with house-made botanical citrus varieties and tonic

GORDON'S

\$39.000

Ginebra Gordon's con tónica y botánicos a elección de bartender

Ginebra Gordon's with tonic and botanicals of the bartender's choice

HENDRICKS

\$57.000

Única en su clase, acompañada con pepino fresco y botánicos de la casa, junto con tónica la cual será una mezcla idónea

One-of-a-kind, accompanied with fresh cucumber and house botanicals, along with tonic which will be an ideal mix

BEEFEATER

\$46.000

Caracterizada por ser seca, se acompaña con especias de la casa y piel de naranja

Characterized for being dry, it is accompanied by house spices and orange peel

Prohibido el expendio de licores a menores de edad / Not for sale to people under the age of 18 years

El exceso de alcohol es perjudicial para la salud / Excessive consumption of alcoholic beverages is harmful to health

Los precios de la carta incluyen el 8% de impuesto. Prices include 8% tax.

El 10% de servicio es sugerido. 10% service is suggested.

VINOS BLANCOS, ROSADOS

WHITE & ROSE WINES	Copa / Glass	Botella / Bot.
Lazo Sauvignon Blanc	\$30.000	\$148.000
Lazo Chardonay	\$30.000	\$148.000
Castillo de Liria Sauvignon/Viura	\$30.000	\$148.000
Castillo de Liria Rosé	\$30.000	\$148.000
Portillo Rosé	\$42.000	\$215.000

ESPUMANTES

SPARKLING WINES	Copa / Glass	Botella / Bot.
Undurraga Demi Sec	\$41.000	\$235.000
Saint Louis Brut	\$30.000	\$148.000
Saint Louis Brut Rosé	\$30.000	\$148.000

VINOS TINTOS

RED WINES	Copa / Glass	Botella / Bot.
Lazo Cabernet Sauvignon	\$30.000	\$148.000
Lazo Merlot	\$30.000	\$148.000
Castillo de Liria	\$30.000	\$148.000

CERVEZAS NACIONALES

NATIONAL BEERS	Unidad / Unit.
Club Colombia Dorada	\$16.000
Águila	\$16.000
Águila Light	\$16.000
Kumbia	\$19.000
BBC	\$17.000

CERVEZAS IMPORTADAS

IMPORTED BEERS	Unidad / Unit.
Corona	\$20.000
Corona Cero	\$20.000
Stella Artois	\$20.000

COCTELERÍA CLÁSICA

CLASSIC COCKTAILS	Trago / Shot
Aperol Spritz	\$37.000
Bloody Mary	\$35.000
Caipiriña	\$35.000
Caipiroska	\$35.000
Cuba Libre	\$33.000
Daiquiri	\$35.000
Long Island ice tea	\$41.000
Margarita	\$36.000
Piña Colada	\$36.000
Moscow Mule	\$36.000
Negroni	\$37.000
Cosmopolitan	\$35.000
Mojito Cubano	\$36.000
Dry Martini	\$35.000
Old Fashion	\$35.000
Virgin Cocktail	\$22.000

LICORES

SPIRITS	Trago / Shot	Botella / Bot.
Aperol	\$28.000	\$391.000
Frangelico	\$39.000	\$889.000
Campari	\$28.000	\$391.000
Licor 43	\$26.000	\$296.000
Baileys	\$29.000	\$311.000
Amaretto Disaronno	\$33.000	\$362.000
Soho Lychee	\$36.000	\$293.000
Dubonet	\$25.000	\$237.000
Brandy Domecq	\$24.000	\$288.000
Hennessy VS	\$68.000	\$819.000

Prohibido el expendio de licores a menores de edad / Not for sale to people under the age of 18 years
El exceso de alcohol es perjudicial para la salud / Excessive consumption of alcoholic beverages is harmful to health
Los precios de la carta incluyen el 8% de impuesto. Prices include 8% tax.
El 10% de servicio es sugerido. 10% service is suggested.

GINEBRAS

GIN	Trago / Shot	Botella / Bot.
Gordons	\$30.000	\$350.000
Tanqueray	\$37.000	\$430.000
Beefeater	\$37.000	\$430.000
Mom Gin	\$46.000	\$530.000
Tanqueray Ten	\$52.000	\$598.000
London N°1	\$52.000	\$598.000
Hendricks	\$52.000	\$598.000

VODKA

	Trago / Shot	Botella / Bot.
Smirnoff red	\$30.000	\$334.000
Smirnoff Lulo	\$26.000	\$225.000
Smirnoff Tamarindo	\$26.000	\$225.000
Wyborowa	\$26.000	\$225.000
Absolut	\$30.000	\$334.000
Grey Goose	\$49.000	\$554.000

TEQUILA & MEZCAL

	Trago / Shot	Botella / Bot.
Olmecca Reposado	\$34.000	\$386.000
Olmecca Blanco	\$34.000	\$386.000
Jose Cuervo Reposado	\$37.000	\$416.000
Don Julio Blanco	\$59.000	\$672.000
Don Julio Reposado	\$60.000	\$684.000
Don Julio 70	\$88.000	\$1.198.000
Mezcal Unión	\$52.000	\$598.000
Mezcal Ojo de Tigre	\$52.000	\$598.000
Mezcal Nahuales	\$85.000	\$986.000
Mezcal Alipús	\$84.000	\$975.000

RON & AGUARDIENTE

RUM & AGUARDIENTE	Trago / Shot	Botella / Bot.
Ron Mojana Blanco	\$20.000	\$218.000
Ron Mojana Añejo	\$20.000	\$218.000
Havana Blanco 3 años	\$25.000	\$248.000
Havana 7 años	\$31.000	\$299.000
Zacapa Ambar 12 años	\$33.000	\$372.000
Medellín 12 años	\$33.000	\$372.000
Zacapa 23 años	\$83.000	\$996.000
Ron la Hechicera	\$69.000	\$780.000
Aguardiente Amarillo	\$20.000	\$228.000
Aguardiente Antioqueño	\$20.000	\$228.000

WHISKY, BOURBON, SINGLE MALT

	Trago / Shot	Botella / Bot.
JW Red Label	\$26.000	\$266.000
JW Black Label	\$39.000	\$442.000
Old Parr 12	\$39.000	\$452.000
Buchanan's 12 años	\$39.000	\$452.000
Chivas regal 12 años	\$39.000	\$452.000
Buchanan's Master	\$45.000	\$496.000
Buchanan's 18 años	\$72.000	\$818.000
Singleton 12	\$46.000	\$630.000
Glenlivet Founders	\$46.000	\$498.000
Glenlivet 12 años	\$49.000	\$545.000
Glenfiddich 12 años	\$53.000	\$630.000
Jack Daniel's	\$39.000	\$457.000
Bulleit Rye	\$42.000	\$489.000
Bulleit Bourbon	\$39.000	\$435.000

Prohibido el expendio de licores a menores de edad / Not for sale to people under the age of 18 years
El exceso de alcohol es perjudicial para la salud / Excessive consumption of alcoholic beverages is harmful to health
Los precios de la carta incluyen el 8% de impuesto. Prices include 8% tax.
El 10% de servicio es sugerido. 10% service is suggested.

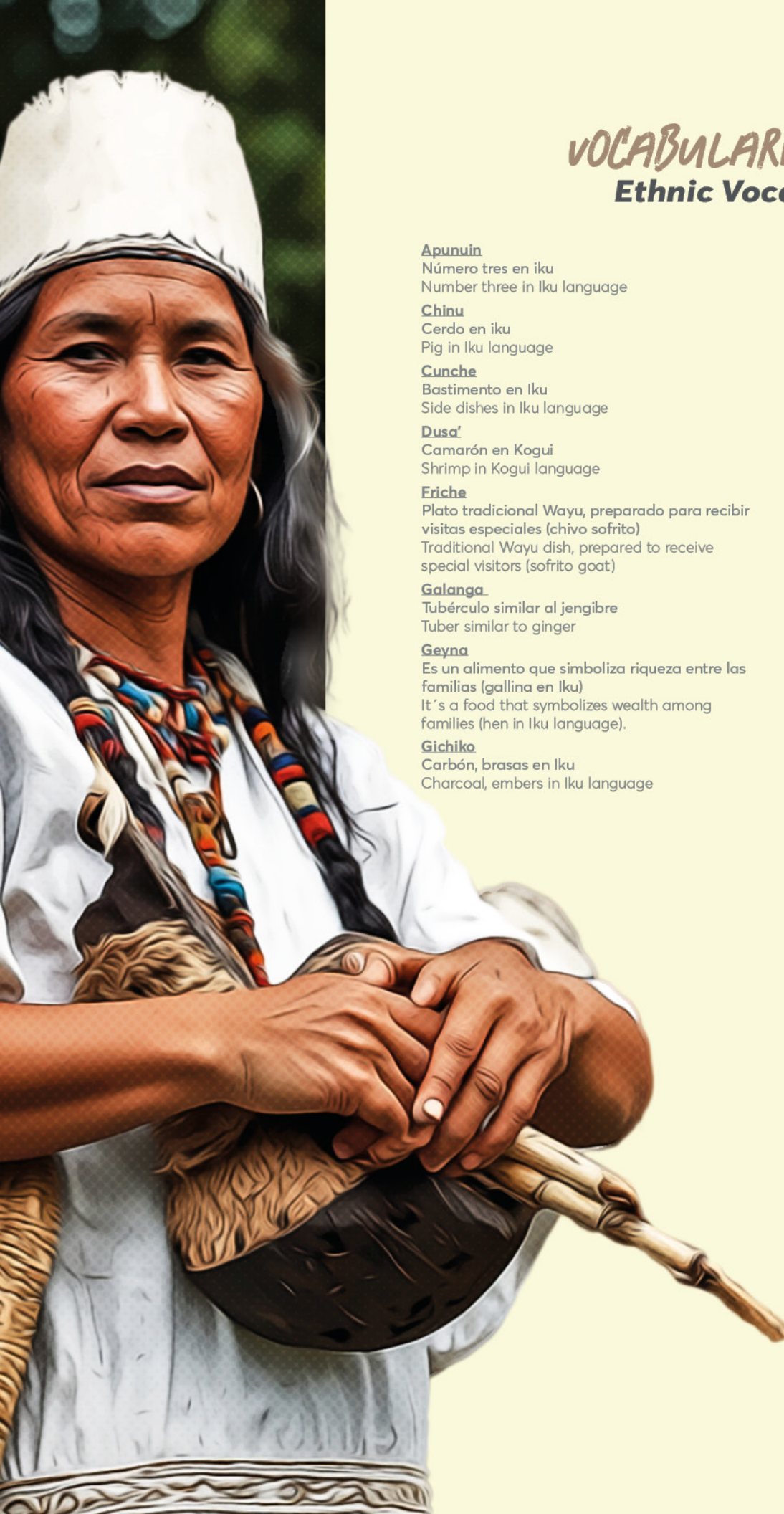
BEBIDAS SIN ALCOHOL

SOFT DRINKS

BEBIDAS FRÍAS / COLD DRINKS	Unidad / Unit.
Coca cola original	\$10.000
Coca Cola Zero	\$10.000
Coca Cola Light	\$10.000
Manzana	\$10.000
Colombiana	\$10.000
Ginger Ale	\$10.000
7 Up	\$10.000
Soda	\$10.000
Agua Tónica / Tonic	\$10.000
Agua Manantial regular / Still water	\$10.000
Agua Manantial con gas / Sparkling water	\$10.000
Té helado Hilton / Hilton iced tea	\$13.000
Te Hatsu / Hatsu tea	\$15.000
Jugos naturales / Natural juices	\$14.000
Limonada / lemonade	\$14.000
Limonada de hierbabuena, cerezada o pepino / Peppermint, cherry or cucumber lemonade	\$16.000
Limonada de coco / Coconut lemonade	\$16.000
1976 Ocean	\$17.000
1976 Indy	\$17.000
1976 Ginger Beer	\$17.000
Red Bull	\$20.000
Monster	\$22.000
Agua San Pellegrino / San Pellegrino water	\$23.000
Acqua Panna	\$23.000

BEBIDAS CALIENTES / HOT DRINKS	Unidad / Unit.
Expresso	\$5.500
Americano / American coffee	\$6.000
Expresso Doble / Double Espresso	\$7.000
Macchiato	\$7.000
Ristretto	\$7.000
Capuccino	\$8.000
Mocaccino	\$8.000
Latte	\$8.000
Té Sabores / Flavored tea	\$8.000
Chocolate	\$8.000
Milo	\$9.000

Prohibido el expendio de licores a menores de edad / Not for sale to people under the age of 18 years
El exceso de alcohol es perjudicial para la salud / Excessive consumption of alcoholic beverages is harmful to health
Los precios de la carta incluyen el 8% de impuesto. Prices include 8% tax.
El 10% de servicio es sugerido. 10% service is suggested.



VOCABULARIO ÉTNICO

Ethnic Vocabulary

Apunuin

Número tres en Iku
Number three in Iku language

Chinu

Cerdo en Iku
Pig in Iku language

Cunche

Bastimento en Iku
Side dishes in Iku language

Dusa'

Camarón en Kogui
Shrimp in Kogui language

Friche

Plato tradicional Wayu, preparado para recibir visitas especiales (chivo sofrito)
Traditional Wayu dish, prepared to receive special visitors (sofrito goat)

Galanga

Tubérculo similar al jengibre
Tuber similar to ginger

Geyna

Es un alimento que simboliza riqueza entre las familias (gallina en Iku)
It's a food that symbolizes wealth among families (hen in Iku language).

Gichiko

Carbón, brasas en Iku
Charcoal, embers in Iku language

Guandolo

Fermento de panela, piña y clavo
Panela, pineapple and clove ferment

Guandú

Grano típico en los indígenas
Typical indigenous grain

Habas

Legumbre cultivada en la Sierra
Legume grown in the Sierra

Ipunana

Fritura
Fried food

Iku

Pueblo indígena
Indigenous people

Jiwa

Pueblo Arhuaco
Arhuaco people

Kankuamo

Pueblo indígena
Indigenous people

Ka'ula

Cordero en Wayu
Lamb in Wayu language

Marañon

Fruto seco de la región
Dried fruit of the region

Mi'

Batata en Iku
Sweet potato in Iku language

Millo

Maíz que produce un grano pequeño
Corn that produces a small kernel

Orellana

Hongo que asemeja un hongo tradicional en los indígenas llamado oreja de palo
Mushroom that resembles a traditional mushroom in the Indigenous called "Rubber ear"

Paka

Res en Kogui
Beef in Kogui language

Sama

Laguna de la Sierra Nevada
Lagoon of the Sierra Nevada

Sorgo

Tipo de cereal
Type of cereal

Waku

Pescado, pescador en Iku
Fish, fisherman in Iku language

Wayu

Pueblo indígena
Indigenous people

ADVERTENCIA

Los precios están expresados en Pesos Colombianos e incluyen impuesto del 8% al impuesto de consumo.

El 10% de servicio es sugerido.

El consumo de carnes, aves, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos. Si usted tiene alguna observación referente a alergias, por favor notifíquelas antes de ordenar.

Advertencia propina: Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina correspondiente al 10% del valor de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted, de acuerdo con su valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta, indíquelo a la persona que lo atiende que dicho valor sea o no incluido en la factura o indíquelo el valor que quiere dar como propina.

En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la Línea exclusiva dispuesta en Bogotá para atender las inquietudes sobre el tema: 6054351770 o a la Línea de Atención al Ciudadano de la Superintendencia de Industria y Comercio: 6015920400 en Bogotá o para el resto del país línea gratuita nacional: 018000-910165, para que radique su queja.

DISCLAIMER

Prices are expressed in Colombian pesos and include 8% taxes.

10% service is suggested.

Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of food borne illness. If you have any concerns regarding food allergies, please let us know before ordering.

Warning about Tips: Consumers are informed that this establishment suggests a tip corresponding to the 10% of your bill, which can be accepted, rejected or modified by you, and only a gratitude for the suggested tip to be included in your bill, please indicate waiter attending you if you'd like the suggested tip to be included in your bill or indicate the amount you'd like to be included.

In case you have any inconvenience with the collection of tips, please contact the exclusive line arranged in Bogota to address the concerns on the topic: 6054351770 or the Citizen Attention Line of the Superintendency of Industry and Commerce: 6015920400 in Bogota or for the rest of the country free national line: 018000-910165, to file your complaint.



Hilton

SANTA MARTA