

BET
MENU
BETATOWN[®]
HOTEL - RESTAURANT - ADVENTURE

TABLA DE CONTENIDO
TABLE OF CONTENTS

Come as a **TOURIST**, Stay as a **GUEST**, Leave as a **FRIEND**

  @betasalento
#betatown



 (+57) 314 - 854 - 6540

HACEMOS DOMICILIOS A TU HOTEL/HOSTAL
We deliver to your hotel/hostel

DESAYUNOS <i>BREAKFAST</i>	3
ENTRADAS <i>APPETIZERS</i>	9
PLATOS ESPECIALES <i>MAIN COURSE</i>	15
BEBIDAS <i>DRINKS</i>	27
BEBIDAS CON ALCOHOL <i>ALCOHOLIC DRINKS</i>	35
VINOS <i>WINE</i>	43
POSTRES <i>DESSERTS</i>	49
ALMUERZO DEL CAMINANTE <i>PACK LUNCHES</i>	53
EXPERIENCIAS & AVENTURA <i>EXPERIENCES & ADVENTURE</i>	
HOTEL <i>HOTEL</i>	
ESPECIALES Y MAS <i>MORE AT BETA TOWN</i>	

2023

DESAYUNOS

BREAKFAST

 **PANCAKES** \$11.000
Pancakes

 **WAFFLES** \$11.000
Waffles

 **TOSTADAS FRANCESAS** \$11.000
French Toast

Servidos con sirope de maple y nieve de azúcar.
Served with maple syrup and powder sugar.

+ **Fresa Y Banano** \$4.000
add Strawberries & banana

+ **Nutella Y Banano** \$5.500
add Nutella & banana

+ **Nutella Y Fresa** \$5.500
add Nutella & Strawberries

 **GRANOLA** \$11.000
Granola

Granola 100% natural (contiene uvas pasas, mani, almendras y polen de abeja). Servida con leche entera, leche deslactosada o kumis y con porción pequeña de fruta.
100% natural granola (Contains almonds, nuts, polen, peanuts and raisins). Served with whole milk, lactose-free milk or yogurt, also served with small side of freshly cut fruit

EL DESAYUNO BETA \$22.000
The Beta Breakfast

El desayuno completo que incluye todo lo necesario para un despertar en armonía.
The ultimate complete breakfast that includes everything:

- **Pancakes / Waffles / Tostadas francesas / Granola**
Pancakes / waffles / French Toast / Granola

- **Porción de fruta**
Freshly cut Fruit

- **2 huevos fritos / revueltos / pericos**
2 fried or scrambled eggs

- **Pan blanco / pan cereal / arepa**
White or cereal bread / arepa (white corn bread)

- **Tocineta / chorizo**
Bacon / pork sausages

- **Zumo de naranja / chocolate / Té negro / Té verde**
Orange juice / hot chocolate / Black tea / Green tea



**🕒 OMELETTES**

Servido con media porción de papas salteadas y:
Served with half portion of hashed potatoes and:

- **Porción de fruta**
Freshly cut Fruit
- **Pan blanco / pan cereal / arepa**
White or cereal bread / arepa (white corn)
- **Zumo de naranja / chocolate / Té negro o verde**
Orange juice / hot chocolate / Black or green tea

 **Jamón y queso** \$24.000
Ham and cheese

- **Jamón, queso y tomate.**
Ham, cheese and tomatoes

 **Vegetariano** \$24.000
Veggie

- **Champiñones, cebolla, tomate y queso.**
Mushrooms, onions, tomatoe and cheese.

Vegetariano Deluxe \$25.000
Veggie Deluxe

- **Champiñones, maíz tierno, zanahoria, arveja, pimentón, cebolla, tomate y queso.**
Mushrooms, sweet corn, carrots, peas, bell pepper, onions, tomatoe and cheese.

Suizo con tocineta \$26.000
Bacon swiss

- **Tocineta, champiñones, queso y tomate.**
Bacon, mushrooms, cheese and tomatoe.

Ranchero salvaje \$26.000
Wild Ranchero

- **Carne molida, cebolla, tomate y queso.**
Ground beef, onion, tomatoe and cheese.

Supremo BETA \$27.000
BETA Supreme

- **Carne molida, tocineta, champiñones, maíz tierno, cebolla, tomate y queso.**
Ground beef, bacon, mushrooms, sweet corn, onions, tomatoes and cheese.

🕒 PAPAS SALTEADAS
Hashed Potatoes

\$24.000

Papa criolla dorada a la perfección en mantequilla, salteadas con pimentón, cebolla, perejil y sazonadas al estilo BETA. Servido con:

Yukon gold potatoes smothered in butter and cooked to a perfect golden brown. Tossed with bell peppers, onions, parsley and our special BETA seasoning. Served with:

- **Porción de fruta**
Freshly cut Fruit
- **2 huevos fritos / revueltos**
2 fried or scrambled eggs
- **Pan blanco / pan cereal / arepa**
White or cereal bread / arepa (white corn)
- **Tocineta / chorizo**
Bacon / pork sausages
- **Zumo de naranja / chocolate / Té negro o verde**
Orange juice / hot chocolate / Black or green tea



EXTRAS

Extras

- **Un huevo** \$2.000
One Egg
- **Pan tostado blanco (x2)** \$2.500
Toast (white bread)
- **Pan tostado integral/cereal (x2)** \$2.500
Toast (wheat/cereal bread)
- **Arepa (x1)** \$2.000
Arepa (white corn flat-bread)
- **Porción de arroz blanco (150gr)** \$3.500
Side of steamed white rice (150gr)
- **Porción de tocineta (x1)** \$2.500
Side of bacon (x1 strip)
- **Porción de tocineta (x4)** \$7.000
Side of bacon (x4 strips)
- **Porción de chorizos pequeños** \$4.000
Side of small sausages
- **Porción de nutella (2 oz)** \$4.000
Side of nutella (2oz)
- **Porción de fresa y banano** \$4.000
Side of strawberries and banana
- **Porción nutella y banano** \$5.500
Side of nutella and bananas
- **Porción nutella y fresa** \$5.500
Side of Nutella and strawberries
- **Porción pequeña de fruta** \$3.000
Freshly cut fruit (small side)
- **Porción grande de fruta** \$7.000
Bowl of freshly cut Fruit

EXTRAS

Extras


- **Chocolate caliente** \$6.000
Hot chocolate
- **Milo caliente (7oz)** \$6.000
Hot chocolate brand (MILO)
- **Milo frio (16oz)** \$8.000
Cold chocolate brand (MILO)
- **Zumo de naranja (12oz)** \$6.000
Freshly squeezed orange juice
- **Zumo de naranja (16oz)** \$7.000
Freshly squeezed orange juice
- **Limonada Natural (16oz)** \$6.000
Limeade
- **Limonada Natural con Coco** \$9.000
Coconut Limeade
- **Jugos naturales en agua (16oz)** \$7.000
Natural fruit juices in water
- **Jugos naturales en leche (16oz)** \$8.000
Natural fruit juices in milk
 - **Maracuyá**
Yellow Passion Fruit
 - **Mango**
Mango
 - **Guayaba**
Guava
 - **Guanabana**
Soursop
 - **Mora**
Blackberries
 - **Lulo**
Naranjillo
 - **Tomate de Arbol**
Tamarillo (Tree Tomato)

Los precios en este menú están en pesos (COP) e incluyen el impuesto nacional al consumo (INC 8%). Prices in this menu are in COP and INCLUDE all sales tax (8%)

ENTRADAS

APPETIZERS

 **NACHOS** **\$11.000**
Nacho Chips
Chips de maíz acompañados con una salsa/aderezo:
Nacho chips served with a sauce/dip:

 **AREPITAS** **\$11.000**
White Corn Bread
Pedazos de arepa (fritas o asadas) acompañados con una salsa/aderezo:
Pieces of arepa (fried or grilled) served with a sauce/dip:

 **PATACONES** **\$12.000**
Fried Plantain
Tradicional patacón pisao acompañados con una salsa/aderezo:
Chips of the traditional fried plantains from Salento, served with a sauce/dip:

EMPANADAS **\$12.000**
Empanadas
5 empanadas de carne servidas con cuñas de limón y acompañadas de:
5 ground beef empanadas served with lime and a sauce/dip:

SELECCIONA UNA SALSA/ADEREZO

Choose one Sauce / Dip

Hogao (Normal o picante)

Warm traditional Colombian salsa (mild/spicy)

Salsa agridulce (con piña y pimentón)

Bitter-sweet sauce made with pineapple/bell pepper

Guacamole (Normal o Picante)

Guacamole (mild/spicy)

Salsa de queso fundido (normal o picante)

Queso (mild/spicy) "melted cheese dip"



PAPA A LA FRANCESA/RUSTICA **\$8.000**
French Fries

100% papa natural con corte rizado (francesa) o en cascós con piel (rustica). Freidas a la perfección y servida con salsa de tomate (170gr)

100% natural potatoes with a wavy cut (French Fires) or in wedges with Skin-on (Rustic). Deep fried to perfection and served with ketchup. (170gr)

YUCA A LA FRANCESA **\$8.000**
Fried cassava roots

Cuñas de yuca a la francesa con salsa de tomate.
Cassava root wedges served with ketchup.

ALITAS DE MARCELA **\$19.000**
Marcela's WINGS

350g de alitas de pollo (4-6und) servidas con un acompañante y bañadas en una de las siguientes salsas:

- BBQ ahumado
- BBQ picante
- Chile Red Hot Endemoniado
- Mantequilla de Ajo con queso Parmesano

350g Crispy chicken wings (4-6) smothered with the sauce of your choice and served with one side.

- Smoked BBQ sauce
- Spicy BBQ sauce
- Frank's Red hot pepper sauce
- Garlic butter with parmesan cheese

SELECCIONA UN ACOMPAÑANTE

Choose one Side

Papa a la francesa

French Fries

Yuca a la francesa

Cassava Roots (fried)

Papas rústicas

Rustic fried Potatoes

Palitos de apio y Zanahoria

Carrot and celery Stixs

Habichuelas con ajonjolí y ajo

Green beans with sesame and garlic

BRÓCOLI Y ZANAHORIA **\$8.000**
Broccoli florets and carrots

Moñitos de brócoli y rodajas de zanahoria cocinados al vapor con pimienta y sal. servido con mantequilla
Broccoli floretes and carrot slices steamed and seasoned with salt pepper. served with butter

HABICHUELAS CON MANT/AJO **\$8.000**
Green beans with garlic butter and sesame

Habichuelas cocinadas al vapor al dente, salteadas con mantequilla de ajo y semillas de ajonjolí.
Steamed green beans sautéed with garlic butter, garlic and sesame seeds.

PURE DE PAPA **\$8.000**
Mashed Potatoes

Creimoso puré de papa, mezclado con mantequilla, mezcla de pimientas y servido con Demi-glase.
Creamy Mashed potatoes with butter and served with Brown gravy demi glaze Sauce.

Con crocante tocineta picada **\$10.000**
With crispy bacon

PALITOS DE ZANAHORIA Y APIO **\$10.000**
Carrot and Celery stixs

Palitos de zanahoria y palitos de apio para que acompañes con nuestra salsa especial.
Carrot and celery sticks served with our special sauce

Media Porción (plato pequeño) **\$7.000**
Half Portion (small dish)

MAIZ TIERNO **\$10.000**
Sweet Corn

Maiz desgranado y condimentado con pimienta. Servido con mantequilla y queso mozzarella (200gr)
Sweet corn kernels (NOT on the cob) with melted mozzarella cheese and seasoned with a pepper mix. Served with butter (200gr)

Opción vegetariana (Veggy Option)

Plato toma más tiempo de lo normal para preparar (dish takes more time to prepare than others)


MORCILLA (RELLENA) **\$10.000**
Black Pudding (Blood sausage)
Rellenas asadas acompañadas con arepa y limón (250gr)
Grilled blood sausages served with lime and arepa (250gr)

SALCHIPAPA **\$11.000**
Hot Dog Mix
Papa a la Francesa y trozos de salchicha (200gr)
French Fries with chunks of fried hot dog franks (200gr)


 **ANILLOS DE CEBOLLA** **\$12.000**
Onion Rings
Crujientes rodajas de cebolla apanadas y servidas con salsa de tomate (200gr)
Crispy onion rings served with ketchup (200 gr)


PICADA RANCHERA **\$15.000**
Ranchero Mix
170g de carne de cerdo, papa a la francesa, tomate y arepa
170 gm of pork meat with french fries, tomato and arepa (Corn flat-bread).

 **ABORRAJADOS** **\$15.000**
Cheesse plantain pokets
4 Cojines de plátano maduro rellenos de queso mozzarella, apanados, fritos y servidos con bocadillo (Dulce de guayaba)
Four fried breaded ripe plantain pokets filled with mozzarella cheese and served with bocadillo (guava paste)

 **PICADITA** **\$44.000**
Little Mix
170g de carne de cerdo, rellena (morcilla), 350g de alitas de pollo, papa a la francesa, yuca frita, patacón, tomate, limón y arepa. (2-3 personas)
170 gm of pork meat, black pudding (blood sausage), 350 gm of chicken wings, french fries, cassava roots, fried plantain, tomatoes, lime wedges and arepa. (Serving for 2 to 3 people)

 **DEDOS DE MOZZARELLA** **\$15.000**
Mozarella Fingers
350g (aprox 5) de dedos rellenos de queso mozzarella. Servidos con salsa marinara.
350 gm (aprox 5) mozzarella cheese sticks. Served with marinara sauce.

 **PICADA BETA SUPREMA** **\$68.000**
Supreme BETA mix
170g de carne de cerdo, rellena (morcilla), 350g de alitas de pollo, salchicha, papa a la francesa, yuca frita, anillos apanados de cebolla, dedos de queso mozzarella, patacón, tomate, limón y arepa. (3-4 personas)
Chunks of pork meat (170 gm), black pudding (blood sausage), 350 gm of chicken wings, hot dog frank, french fries, cassava roots, crispy onion rings, mozzarella cheese sticks, fried plantain, tomatoes, lime wedges and arepa (Serving for 3 to 4 people)

 **BOMBAS DE JALAPEÑO Y CHEDDAR** **\$15.000**
Cheddar Cheese + Jalapeño Bombs
Bolitas apanados con relleno de queso cheddar derretido y jalapeño. Servidos con salsa BBQ (170gr)
Breaded puffs poppers filled with melted cheddar cheese and jalapeños. Served with BBQ sauce (170gr)

Los precios en este menú están en pesos (COP) e incluyen el impuesto nacional al consumo (INC 8%). Prices in this menu are in COP and INCLUDE all sales tax (8%)

PLATOS ESPECIALES

MAIN COURSE



HAMBURGUESAS DE RES, POLLO O CERDO

Burgers (beef, chicken breast or pork)



Nuestras hamburguesas son 100% carne. Elige entre Res, pechuga de pollo o Cerdo. también elije entre tocineta, o jamón o champiñones salteadas. Las armamos con lechuga, tomate, cebolla asada, queso cheddar, salsa de tomate y nuestra salsa especial (contiene ajo). Viene con un Acompañante:



Our burgers are 100% meat, choose between beef, chicken breast or pork. Also choose between bacon, or ham or sauté mushrooms. We put them together with lettuce, tomatoes, cheddar cheese, grilled onions, ketchup and our special mayo&garlic sauce. served with one side:

Sencilla (170g) (single patty)	\$25.000
Doble (340g) (Double patty)	\$32.000
Triple (510g) (Triple patty)	\$39.000

HAMBURGUESAS VEGETARIANAS

Veggy Burgers

Nuestras hamburguesas vegetarianas las armamos con lechuga, tomate, queso cheddar, cebolla asada, maíz tierno, arveja, zanahoria, champiñones salteados, salsa de tomate y nuestra salsa especial (contiene ajo). Viene con un Acompañante:

We put together our veggy burgers with lettuce, tomatoes, cheddar cheese, grilled onions, sweet corn, peas, carrots, sauté mushrooms, ketchup and our special mayo&garlic sauce. served with one side:

Torta de huevo con finas hierbas Patty made with eggs and herbs	\$25.000
Torta de lenteja, ajo, hierbas, cebolla y remolacha. Patty made with lentils, herbs, garlic, onions and beet.	\$27.000

SELECCIONA UN ACOMPAÑANTE

Choose one Side

**Papa a la
Francesa**
French
Fries

**Papas
Rústicas**
Rustic fried
Potatoes

**Yuca a la
francesa**
Cassava
Roots (fried)

**Habichuelas con
ajonjolí y ajo**
Green beans with
sesame and garlic

**Brócoli y zanahoria
al vapor**
Steamed broccoli
floretes and carrots

ADVERTENCIA: Consumir carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.

WARNING: Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness.

Los precios en este menú están en pesos (COP) e incluyen el impuesto nacional al consumo (INC 8%). Prices in this menu are in COP and INCLUDE all sales tax (8%)

**PECHUGA ASADA \$31.000**

Chicken Breast

280 gr (10 oz) de filete de pechuga. Servido con ensalada y selección de un acompañante.*280g (10 oz) of grilled chicken breast served with salad and selection of one side.***Con chimichurri gaucho o salsa BBQ \$33.000**
*With gaucho-style chimmichurry or BBQ***Con demi-glace y champiñones \$34.000**
*With mushroom demi-glace***Hawaiana \$34.000**
(piña, jamón y pimentón)
*(pineapple, ham and bell pepper)***Con vegetales salteados \$34.000**
*With Vegetable stir-fry***LOMO DE CERDO \$38.000**

Pork Loin

280 gr (10 oz) de Lomo de cerdo servido con ensalada y selección de acompañante.*280g (10 oz) Pork Loin served with salad and selection of one side.***Con chimichurri gaucho o salsa BBQ \$40.000**
*With gaucho-style chimmichurry or BBQ***Con demi-glace y champiñones \$41.000**
*With mushroom demi-glace***Hawaiana \$41.000**
(piña, jamón y pimentón)
*(pineapple, ham and bell pepper)***UN SUAVE BABY BEEF \$42.000**

Tenderloin ends

280 gr (10 oz) de la punta del solomo (lomito o lomo biche), servido con ensalada y selección de un acompañante.*280g (10 oz) of the sides of the tenderloin, served with salad and selection of one side.***Con chimichurri gaucho o salsa BBQ \$44.000**
*With gaucho-style chimmichurry or BBQ***Con demi-glace y champiñones \$45.000**
*With mushroom demi-glace***SELECCIONA UN ACOMPAÑANTE**

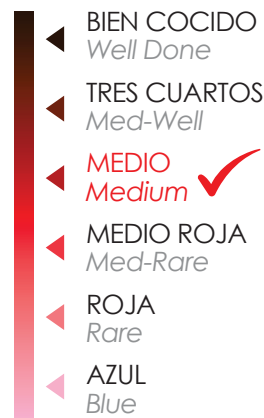
Choose one Side

Papa a la Francesa
*French Fries***Papas Rústicas**
*Rustic fried Potatoes***Yuca a la francesa**
*Cassava Roots (fried)***Puré de Papa**
*Mashed Potatoes***Arroz y Patacón**
*Rice and plantain***Habichuelas con ajonjolí y ajo**
*Green beans with sesame and garlic***Brócoli y zanahoria al vapor**
*Steamed broccoli floretes and carrots***ADVERTENCIA: Consumir carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.****WARNING: Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood or eggs may increase your risk of foodborne illness.** **Opción vegetariana (Veggy Option)** **Plato toma más tiempo de lo normal para preparar (dish takes more time to prepare than others)**



Nuestra selección de carnes pasan por un proceso de maduración, lo cual garantiza que el producto desarrolle las características óptimas para ofrecer un corte de textura y sabor ideal. Lo cocinamos al término que tu desees.

Our steak selection is put through a maturation process that guarantees the best texture and flavor in all of our cuts. Let us know how you want it cooked!!



EL GRAN FILET MIGNON

\$47.000

Filet Mignon

280 gr (10 oz) de la mejor parte del solomo (lomito o lomo biche) cortados en medallones. Servidos con ensalada y selección de un acompañante.

280g (10 oz) steak taken from the mid-section of the tenderloin and cut into medallions. Served with salad and selection of one side.

Con salsa BBQ \$48.000
With BBQ sauce

Con chimichurri estilo gaucha \$49.000
With gaucho-style chimichurri

Con mantequilla de tomillo y romero \$49.000
With thyme and rosemary butter

Con demi-glaze y champiñones \$50.000
With mushroom Demi-Glaze

Con salsa "Bordelaise" (Reducción de vino rojo) \$51.000
With Bordelaise sauce (red wine)

Con salsa "Diane" (contiene, mostaza dijon y champiñones) \$51.000
With BETA style "Diane sauce" (Contains dijon mustard, and mushrooms)

Adicione tocineta alrededor de cada uno de los medallones (3-4) + \$7.000
Add bacon wrapped around each of the medallions (3 to 4)

SELECCIONA UN ACOMPAÑANTE

Choose one Side

Papa a la Francesa
French Fries

Papas Rústicas
Rustic fried Potatoes

Yuca a la francesa
Cassava Roots (fried)

Puré de Papa
Mashed Potatoes

Arroz y Patacón
Rice and plantain

Habichuelas con ajonjolí y ajo
Green beans with sesame and garlic

Brócoli y zanahoria al vapor
Steamed broccoli floretes and carrots

ADVERTENCIA: Consumir carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.

WARNING: Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness.

Los precios en este menú están en pesos (COP) e incluyen el impuesto nacional al consumo (INC 8%). Prices in this menu are in COP and INCLUDE all sales tax (8%)

**TRUCHA AL CARBON** **\$35.000***Grilled Trout*

300g (11oz) de filete de trucha deshuesada en corte mariposa sin cola ni cabeza. Servida con ensalada y selección de un acompañante (ver pagina anterior).

300 gm (11 oz) of rainbow trout. Served with salad and selection of one side (see last page)

Bañada en mantequilla de ajo **\$36.000**
Smothered with garlic butter

Con chimichurri estilo gaucho **\$37.000**
With gaucho-style chimmichurry

Hawaiana **\$38.000**
(piña, jamón y pimentón)
(pineapple, ham and bell pepper)

Con vegetales salteados **\$38.000**
With Vegetable stir-fry

SALMÓN **\$55.000***Salmon*

250g (9 oz) de filete de salmón. servido con ensalada y selección de un acompañante (ver pagina anterior)

250 gm (9 oz) of grilled salmon. Served with salad and selection of one side (see last page)

Bañada en mantequilla de ajo **\$56.000**
Smothered with garlic butter

Con chimichurri estilo gaucho **\$57.000**
With gaucho-style chimmichurry

Hawaiana **\$58.000**
(piña, jamón y pimentón)
(pineapple, ham and bell pepper)

Con vegetales salteados **\$58.000**
With Vegetable stir-fry

ENSALADA CÉSAR **\$18.000***Caesar salad*

La tradicional ensalada César. En BETA TOWN la servimos con aceite de oliva, crutones, tomate, queso parmesano, y salsa César.

Enjoy the traditional Caesar salad. In BETA TOWN its served with olive oil, croutons, tomatoes, parmesan cheese and Caesar dressing.

Con Filete de pollo asado (180gr) **\$25.000**
With grilled chicken breast (180gr)

Adicione Aguacate /Add avocado **+ \$4.500**

ENSALADA DEL SOLAR **\$20.000***Green salad*

Una deliciosa combinación de vegetales frescos y crujientes que incluye lechuga crespa, pimentón, rodajas de champiñón, tomate, cebolla, zanahoria y maíz tierno. Servido con vinagreta, aceite de oliva, crutones con mantequilla-ajo y queso parmesano.

A tasty combination of crunchy and fresh vegetables that includes romaine lettuce, bell peppers, mushroom slices, tomatoes, onion, carrots and sweet corn. Served with vinaigrette, olive oil, garlic butter croutons and parmesan cheese.

Con Filete de pollo asado (180gr) **\$27.000**
With grilled chicken breast (180gr)

Adicione Aguacate /Add avocado **+ \$4.500**

ENSALADA BETA **\$24.000***BETA Salad*

Una opción frutal que te encantará. Contiene lechuga crespa, piña, fresas, pera, manzana, almendras y uvas pasas. Servida con aceite de oliva, crutones con mantequilla-ajo, nuestra salsa secreta y queso parmesano.

A frutty option that you'll love. It comes with romaine lettuce, pineapple, strawberries, pear, apple, almonds and raisins. Served with olive oil, garlic butter croutons, parmesan cheese and our top secret vinaigrette.

ADVERTENCIA: Consumir carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.

WARNING: Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood or eggs may increase your risk of foodborne illness.

Opción vegetariana (Veggy Option)

Plato toma más tiempo de lo normal para preparar (dish takes more time to prepare than others)

PASTAS PLANAS

Flat pastas

Espagueti o Fettuccine con aceite de oliva y queso parmesano. Servido con ensalada y crocante pan baguette (con mantequilla de ajo).

Spaghetti or fettuccine with olive oil and parmesan cheese. Served with salad and garlic butter baguette.

- | | |
|---|------------------------|
| <p> Marinara
Marinara</p> <p>- Pasta con salsa a base de tomate y finas hierbas
<i>Pasta with marinara sauce (tomatoe based sauce) and herbs.</i></p> | <p>\$26.000</p> |
| <p>Bolognese
Bolognese</p> <p>- Pasta con salsa a base de tomate y carne molida
<i>Pasta with marinara tomatoe based sauce and grounded beef</i></p> | <p>\$27.000</p> |
| <p> Pesto
Pesto</p> <p>- Pasta con nuestra salsa pesto (contiene albahaca, cilantro y almendras)
<i>Pasta with our pesto sauce (Contains basil, carriander and almonds)</i></p> <p>Adicione Pollo asado (90gr) + \$4.500
<i>Add grilled chicken (90g)</i></p> | <p>\$29.000</p> |
| <p>Carbonara
Carbonara</p> <p>- Pasta con salsa a base de huevo, mantequilla, tocineta y pimienta.
<i>Pasta with egg, butter, bacon and pepper.</i></p> | <p>\$28.000</p> |
| <p>BETARONI
BETA's special recipe</p> <p>- Pasta con salsa a base de tomate, champiñones, pollo asado y tocineta.
<i>Pasta with tomatoe based sauce, mushrooms, grilled chicken and bacon.</i></p> | <p>\$30.000</p> |

<p> RAVIOLES MOZZ/ALBAHACA</p>	<p>\$35.000</p>
--	------------------------

Mozz/Basil raviolis

Ravioles rellenos con queso mozzarella y albahaca en nuestra salsa marinara artesanal. Servidos con queso parmesano, ensalada y crocante pan baguette (con mantequilla de ajo).

Raviolis filled with fresh mozzarella cheese and basil in our artisanal marinara sauce. Served with parmesan cheese, salad and garlic butter baguette.

<p> PORCION PAN BAGUETTE (3) CON MANTEQUILLA DE AJO</p>	<p>\$3.500</p>
---	-----------------------

Extra garlic butter baguette (3)

3 tajadas / 3 slices

<p> PORCION QUESO PARMESANO</p>	<p>\$2.500</p>
---	-----------------------

Extra parmessan cheese

2 oz (20 gr) / 2 ounces (20 g)

Los precios en este menú están en pesos (COP) e incluyen el impuesto nacional al consumo (INC 8%). Prices in this menu are in COP and INCLUDE all sales tax (8%)

**SANDUCHES***Sandwiches*

Sandwiches preparados con ingredientes frescos, naturales. Selecciona entre pan blanco o pan cereal.
Sandwiches made with fresh ingredients. Choose between white bread or cereal bread.

Mañanero **\$14.000**
Breakfast sandwich

- **Huevo, jamón, tocineta, queso mozzarella, mezcla de pimientas y nuestra salsa especial.**

Egg, ham, bacon, mozzarella cheese, pepper, salt and our special sauce.

Pa' las medias nueves **\$15.000**
For brunch

- **Jamón, tocineta, queso americano, queso mozzarella, lechuga, tomate y nuestra salsa especial**

Ham, Bacon, mozzarella and american cheese, lettuce, tomatoes and our special sauce.

B-L-T **\$17.000**
BLT sandwich

- **Tocineta, Lechuga, tomate, queso mozzarella y nuestra salsa especial.**

The classic Bacon - lettuce - tomato sandwich with mozzarella cheese and our special sauce.

El Mounstruo BETA **\$24.000**
The BETA monster

- **Pechuga asada con Tocineta, Jamón, queso americano y mozzarella, huevo frito, lechuga, tomate y nuestra salsa especial.**

Grilled chicken with bacon, ham, mozzarella cheese, american cheese, a fried egg, lettuce, tomatoes and our special sauce.

+ PAPA A LA FRANCESA **\$8.000**

Add french Fries

+ PAPA RUSTICA **\$8.000**

Add rustic fried Potatoes

+ YUCA A LA FRANCESA **\$8.000**

Add fried cassava roots

ARROZ WOK*Fried Rice*

Arroz cocinado al estilo oriental. Salteado con cebolla, pimentón, alverja, zanahoria, huevo, champiñones, maíz tierno y perejil. Servido con salsa soya y selección de un acompañante.

Asian-style fried rice tossed with onions, bell pepper, green peas, carrot, egg, mushroom, corn, and parsley. Served with soy sauce and selection of one side

 **Clásico** **\$20.000**
Classic

Con Jamón **\$22.000**
With ham

Con Tocineta **\$23.000**
With bacon

Con pechuga de pollo asada **\$25.000**
With grilled chicken breast

SELECCIONA UN ACOMPAÑANTE**Choose one Side**

Papa a la francesa
French Fries

Papas rústicas
Rustic fried Potatoes

Brócoli y zanahoria al vapor
Steamed broccoli floretes and carrots

Yuca a la francesa
Cassava Roots (fried)

Palitos de apio y Zanahoria
Carrot and celery Stixs

Habichuelas con ajonjolí y ajo
Green beans with sesame and garlic

 **Opción vegetariana (Veggy Option)**

 **Plato toma más tiempo de lo normal para preparar (dish takes more time to prepare than others)**

EXTRAS*Extras*

- **Tira de Tocineta (X1)** \$2.500
Bacon Strip (x1)
- **Tiras de Tocineta (X4)** \$7.000
Bacon Strips (x4)
- **Tajada de Jamón** \$2.000
Slice of Ham
- **Tajada de queso americano** \$2.000
Slice of American Cheese
- **Tajada de queso Mozzarella** \$2.000
Slice of Mozzarella Cheese
- **Huevo Frito (x1)** \$2.000
Fried Egg (x1)
- **Rodaja asada de piña** \$3.000
Slice of Grilled Pineapple
- **Porción Champiñones salteados** \$3.000
Side of sauted mushrooms
- **Porción demi-glacé y champiñones** \$4.000
side of Demi-glacé with mushrooms
- **Porción aguacate** \$4.500
Side of avocado
- **Porción guacamole (normal/picante)** \$5.500
Side of guacamole (mild/spicy)
- **Porción hogao (normal/picante)** \$5.000
Side of salsa (mild/spicy)
- **Porción agridulce (piña /pimentón)** \$5.000
Bittersweet sauce (pineapple / bell peper)
- **Porción salsa de queso fundido** \$5.500
Side of queso dip (mild/spicy)

EXTRAS*Extras*

- **Porción de Cebolla Asada** \$2.000
Grilled onions
- **Porción Salsas especiales BETA** \$2.000
Special BETA sauces
 - **BBQ normal o picante**
BBQ (mild or spicy)
 - **Chile Red Hot endemoniado**
Frank's Red hot pepper sauce
 - **Chimichurri estilo gaucho**
With gaucho-style chimmichurry
- **Extra carne hamburguesa** \$8.000
Extra meat patty
 - **Res / Pollo / Cerdo / Vegetariana**
Beef / Chicken / Pork / Vegetarian
- **Pan baguette con mantequilla de ajo** \$3.500
Baguette bread with garlic butter
- **Porción de arroz blanco (150 gms)** \$3.500
Side of steamed white rice (150 gms)
- **Pan tostado blanco (x2)** \$2.500
Toast (white bread)
- **Pan tostado integral/cereal (x2)** \$2.500
Toast (wheat/cereal bread)
- **Arepa (x1)** \$2.000
Arepa (white corn bread)
- **Porción de chorizos pequeños** \$4.000
Side of small sausage
- **Porción pequeña de fruta** \$3.000
Freshly cut fruit (small size)
- **Porción grande de fruta** \$7.000
Bowl of freshly cut Fruit

Los precios en este menú están en pesos (COP) e incluyen el impuesto nacional al consumo (INC 8%). Prices in this menu are in COP and INCLUDE all sales tax (8%)

BEBIDAS

DRINKS

BEBIDAS FRIAS

Cold Drinks

Agua botella 600 ml \$4.000
Bottle of water

Agua botella 1.5 litros \$6.000
1.5 Liter bottle of water

Gaseosa (16 oz - 480 ml) \$5.000
Soda



Gatorade \$4.000
Gatorade

Milo frio (16 oz) \$8.000
Chocolate milk (MILO brand)

Red Bull \$13.000
Red Bull energy drink

JUGOS NATURALES

Natural Fruit Juices

100% fruta. no colorantes o saborizantes. Un producto totalmente fresco y natural para ti.
100% fruit, no sweeteners, no powders. A completely natural and fresh juice for you.

En Agua (16 oz) \$7.000
In Water

En Leche (16 oz) \$8.000
In Milk

- Maracuyá
Yellow Passion Fruit
- Mango
Mango
- Guayaba
Guava
- Guanabana
Soursop
- Mora
Blackberries
- Lulo
Naranjillo
- Tomate de Arbol
Tamarillo (Tree Tomato)

Limonada Natural (16oz) \$6.000
Limeade

Limonada Natural con Coco \$9.000
Coconut Limeade

Zumo de naranja (10oz) \$6.000
Zumo de naranja (16oz) \$7.000
Freshly squeezed orange juice

Los precios en este menú están en pesos (COP) e incluyen el impuesto nacional al consumo (INC 8%). Prices in this menu are in COP and INCLUDE all sales tax (8%)



JUGOS ENERGETICOS

Power Blends

100% fruta. no colorantes o saborizantes. Un producto totalmente fresco y natural para ti (16oz).
100% fruit, no sweeteners, no powders. A completely natural and fresh juice for you (16oz)

Papaya / Naranja <i>Papaya / Orange</i>	\$9.000
Mango / Mora <i>Mango / Mora</i>	\$9.000
Naranja / piña / Zanahoria <i>Orange / pineapple / carrot</i>	\$10.000
Miel / Piña / Naranja / gengibre <i>Honey / pineapple / orange / ginger</i>	\$10.000
Sábila / Apio / Naranja Cohombro / Gengibre <i>Aloe Vera / celery / orange cucumber / ginger</i>	\$10.000
Granola / Mora / Banano / Leche <i>Granola / Blackberry / Banana / Milk</i>	\$13.000

GRANIZADOS

Frozen Drinks

16 onzas de hielo molido con fruta natural.
16 oz of crushed ice mixed with natural fruit.

De Limón <i>With Lime</i>	\$8.000
De Maracuyá <i>With Passion Fruit</i>	\$8.000
De Mango <i>With Mango</i>	\$8.000
De Fresas y Banano <i>With Strawberries and Banana</i>	\$10.000

MALTEADAS

Milkshakes

16 onzas super cremosas hechas con helado de vainilla y fruta natural.
16 oz of creamy milkshake made with vanilla ice cream and natural fruit.

De Vainilla <i>Vanilla</i>	\$10.000
De Chocolate <i>With chocolate</i>	\$11.000
De Mora <i>With blackberries</i>	\$11.000
De Maracuyá <i>With passion Fruit</i>	\$11.000
De Fresas y Banano <i>With strawberries and banana</i>	\$12.000
De Galleta OREO <i>With OREO cookies</i>	\$13.000
De Mantequilla de Maní <i>With Peanut Butter</i>	\$13.000
De Café <i>With Coffee</i>	\$14.000
De Café con baileys (1oz) <i>With Coffee And baileys (1oz)</i>	\$19.000

TE HELADO BETA

BETA Iced Tea

20 oz de té helado servido con hielo.
20 oz of iced tea infusion. Served with ice.

Té negro con limón <i>Black ice tea lime</i>	\$8.000
Té verde/manzana/ miel y yerbabuna <i>Green iced tea with apple, honey and mint</i>	\$9.000
Té Frutos rojos <i>Red Fruits ice tea</i>	\$9.000

TÉ CALIENTE E INFUSIONES

Tea and infusions

Infusión de hierbas (seleciona 2) \$4.000
Herbal infusion Tea (choose two)

- **Canela** (Cinnamon)
- **Manzanilla** (Camomile)
- **Toronjil** (Lemon Balm)
- **Cidrón** (Herb Louisa)
- **Limoncillo** (Lemon Grass)
- **Aniz** (Aniz)
- **Hierbabuena** (Mint)

Té Negro Hindú Infusión \$4.000
Black Tea infusion

Té Verde (sencha & matcha) \$4.000
Green Tea Infusion

Té de Coca \$5.000
Coca Tea Infusion

HERVIDOS DE FRUTAS

Boiled Fruit Drinks

Hervido de frutos rojos \$8.000
Red Fruit boiled hot drink

Hervido de frutos Tropicales \$8.000
Tropical Fruit boiled hot drink

CANELAZOS

"Hot Traditional Drink"

Es una bebida caliente tradicional de Colombia la cual contiene aguardiente (licor de caña de azúcar y aniz), panela, clavos, canela y aniz.

Canelazo is a traditional Colombian hot drink that is made with panela, Aguardiente (sugar cane liquor), cloves, cinammon and aniz.

Tradicional SIN Aguardiente \$8.000
Traditional WITHOUT alcohol

Tradicional con Aguardiente \$11.000
traditional with alcohol

Con fruta SIN Aguardiente \$10.000
With fruit and NO alcohol

Con fruta y Aguardiente \$12.000
with fruit and alcohol

- **Con limón** (With lime)
- **Con Naranja** (With Orange)
- **Con Maracuyá** (With Passion Fruit)
- **Con Arándano** (With Cranberry)

OTRAS BEBIDAS CALIENTES

Other hot Drinks

Chocolate caliente (7oz) \$6.000
Hot chocolate Milk

Milo caliente (7oz) \$6.000
Hot chocolate Milk (Milo is a specific known brand of chocolate drink)

Los precios en este menú están en pesos (COP) e incluyen el impuesto nacional al consumo (INC 8%). Prices in this menu are in COP and INCLUDE all sales tax (8%)

**CAFE**

Coffee

Espresso shot <i>Espresso shot</i>	\$4.000
Café tradicional (con agua aparte) <i>Café Tradicional (water on the side)</i>	\$4.500
Americano <i>Café americano</i>	\$4.500
Americano frio en las rocas <i>Cold café americano on ice</i>	\$5.000
Café macchiato <i>Café macchiato</i>	\$5.000
Caffé latte <i>Caffé latte</i>	\$7.000
Caffé latte frio en las rocas <i>Cold caffè latte on ice</i>	\$7.000
Cappuccino <i>Cappuccino</i>	\$7.000
Con brandy <i>With Brandy</i>	\$14.000
Con amaretto <i>With Amaretto</i>	\$14.000
Con baileys <i>With Baileys</i>	\$14.000
Mocaccino (cappuccino con cocoa) <i>Mocaccino (cappuccino with cocoa)</i>	\$8.000
Caffé Bombón <i>Espresso sliced with:</i>	
Con Leche Condensada <i>With condensed milk</i>	\$8.000
Con Baileys <i>With baileys</i>	\$12.000
Affogato (espresso con helado) <i>Affogato (Ice cream with espresso)</i>	\$9.000
Con amaretto <i>With amaretto</i>	\$14.000
Con baileys <i>With baileys</i>	\$15.000

GRANIZADOS DE CAFE

Frozen Coffee

Clásico <i>Classic</i>	\$9.000
Moka (Chocolate) <i>Moka (chocolate)</i>	\$10.000
Con mantequilla ne Maní <i>With Peanut Butter</i>	\$11.000
Con Baileys o Amaretto o Brandy <i>With baileys or Amaretto or Brandy</i>	\$18.000
BETACCINO borracho (con Baileys, amaretto y brandy) <i>Drunk BETACCINO</i> <i>(With Baileys, amaretto and brandy)</i>	\$22.000

MALTEADAS DE CAFÉ

Coffee Shake

16 onzas con doble espresso y helado de vainilla
16 oz made with double espresso and vanilla ice cream

De Café <i>With Coffee</i>	\$14.000
Café y chocolate <i>And Chocolate</i>	\$15.000
Café y amaretto <i>And Amaretto</i>	\$19.000
Café y Baileys <i>And Baileys</i>	\$20.000

Nuestro café gourmet es preparado con café JESUS MARTIN, el cual es un café supremo sembrado en el Quindío, seleccionado a mano y tostado en nuestro municipio por un equipo especializado en café.
Our coffee is prepared using JESUS MARTIN Coffee. This high quality coffee is harvested in this area (Quindío), selected manually bean by bean and roasted in Salento.



BEBIDAS CON ALCOHOL

ALCOHOLIC DRINKS



CERVEZAS NACIONALES

National Beers

Poker	\$6.000
Aguila	\$6.000
Aguila Light	\$6.000
Club Colombia Dorada	\$7.000
Club Colombia Roja	\$8.000
Club Colombia Negra	\$8.000

CERVEZAS IMPORTADAS

Imported Beers

Corona (México)	\$9.000
---------------------------	---------

ADICIONES

Beer Extras

Michelada Simple	\$1.500
- Vaso helado escarchado de sal con zumo de limón	
<i>Frozen glass with salt on the rim and lime juice</i>	
Michelada Completa	\$3.500
- Vaso helado escarchado de sal, con zumo de limon, salsa picante REDHOT, salsa de soya, apio, y pimienta	
<i>Frozen glass with salt on the rim, lime juice, REDHOT spicy sauce, celery stick and pepper.</i>	

ARTESANAL DE BOGOTA BEER COMPANY

Artisanal Beers From Bogota Beer Company



BBC[®]

Premium Lager	\$9.000
<i>(Tipo Lager)</i>	
Cajicá Rubia	\$9.000
<i>(Tipo Honey Ale)</i>	
Monserate Roja	\$9.000
<i>(Receta británica)</i>	
Chapinero Negra.	\$9.000
<i>(Tipo Porter)</i>	

CERVEZA LOCAL DE LA REGION

Artisanal crafted local Beer from



Amber Ale (Sin filtrar)	\$9.500
<i>(Unfiltered Amber Ale)</i>	
Roja India Ale (Sin filtrar)	\$9.500
<i>(Unfiltered Indian red Ale)</i>	



Los precios en este menú están en pesos (COP) e incluyen el impuesto nacional al consumo (INC 8%). Prices in this menu are in COP and INCLUDE all sales tax (8%)

**LICORES NACIONALES**
National Liquor (Spirits)

	TRAGO (1oz) <i>SHOT (1oz)</i>	DOBLE (2 oz) <i>DOUBLE (2oz)</i>	MEDIA BOTELLA <i>HALF BOTTLE</i>	BOTELLA <i>BOTTLE</i>
Aguardiente Antioqueño	\$5.000	\$9.000	\$50.000	\$80.000
AGUARDIENTE REAL "1493"	\$8.000	\$15.000	- - -	\$110.000
Brandy Domecq	\$5.000	\$9.000	\$50.000	\$80.000
Coloma Aperitivo de Cafe	\$5.000	\$9.000	- - -	\$80.000
Ron Viejo de Caldas 3 años	\$5.000	\$9.000	\$50.000	\$80.000
Ron Medellin 3 años	\$5.000	\$9.000	\$50.000	\$80.000
Ron Medellin 8 años	\$8.000	\$15.000	\$70.000	\$110.000
Ron Medellin 12 años	\$12.000	\$21.000	- - -	\$170.000

LICORES IMPORTADOS
Imported Liquor (Spirits)

	TRAGO (1oz) <i>SHOT (1oz)</i>	DOBLE (2 oz) <i>DOUBLE (2oz)</i>	MEDIA BOTELLA <i>HALF BOTTLE</i>	BOTELLA <i>BOTTLE</i>
Baileys Crema irlandesa	\$8.000	\$15.000	\$70.000	\$110.000
Ron Havana Club 3 años	\$8.000	\$15.000	\$70.000	\$110.000
Tequila Jose Cuervo	\$8.000	\$15.000	\$70.000	\$110.000
Vodka Absolute	\$8.000	\$15.000	\$70.000	\$110.000
Ginebra Gordon's dry	\$8.000	\$15.000	- - -	\$110.000
Whisky Something Special	\$8.000	\$15.000	\$70.000	\$110.000
Whisky Chivas Regal 12	\$12.000	\$21.000	\$10500	\$170.000
Whisky Chivas Regal 18	- - -	- - -	- - -	\$320.000

Opción vegetariana (Veggy Option)

Plato toma más tiempo de lo normal para preparar (dish takes more time to prepare than others)

TRAGOS MEZCLADOS*Mixed Shooters*

El Patriota Bolívar	\$13.000
<i>Bolivar, The patriot</i>	
- Granadina, triple sec azul y ron	
<i>Granadina, blue triple sec and rum</i>	
Palma de cera	\$13.000
<i>Wax Palm</i>	
- Whiskey, Coco y Crema Irlandesa	
<i>Whiskey, Coconut and Irish Cream</i>	
Willis B52	\$13.000
<i>B52 Willis</i>	
- Licor de cafe, crema irlandesa y triple sec	
<i>Coffee Liqueur, Irish Cream and Triple sec.</i>	
Minikamicase	\$13.000
<i>Minikamicase</i>	
- Vodka, triple sec y zumo de limón	
<i>Vodka, Triple Sec and lime juice</i>	
Gota de Limón	\$13.000
<i>Lime Drop</i>	
- Tequila y zumo de limón	
<i>Tequila and lime juice</i>	
Alga-marina	\$13.000
<i>Seaweed</i>	
- Ginebra y triple sec azul y limón	
<i>Gin, blue triple sec and lime</i>	
El Ruso Negro	\$13.000
<i>The Black Russian</i>	
- Vodka y licor de café	
<i>Vodka and Coffee Liqueur.</i>	
Orgasmo	\$13.000
<i>Orgasm</i>	
- Licor de cafe, crema irlandesa y amaretto	
<i>Coffee Liqueur, Irish Cream and Amaretto</i>	
Baby/rita	\$13.000
<i>Baby/rita</i>	
- Tequila, Triple sec y limón	
<i>Tequila, triple sec and lime</i>	

COCTELES FAMOSOS INTERNACIONALES*World famous Cocktails*

Cuba Libre	\$15.000
- Ron, limón y Coca cola	
<i>Rum, lime and Coke</i>	
Caipiroska	\$15.000
- Vodka, limón y Endulzante	
<i>Vodka, lime and gomme syrup</i>	
Kamikase	\$15.000
- Vodka, limón y Triple Sec	
<i>Vodka, lime and Triple Sec</i>	
Bacardi	\$15.000
- Ron, limón y granadina	
<i>Rum, lime and granadine</i>	
Destornillador. (Screwdriver)	\$15.000
- Vodka y zumo de naranja	
<i>Vodka and orange juice</i>	
Whiskey Sour	\$15.000
- Whisky, sprite, limón y endulzante.	
<i>Whisky, lime, sprite and gomme syrup</i>	

Los precios en este menú están en pesos (COP) e incluyen el impuesto nacional al consumo (INC 8%). Prices in this menu are in COP and INCLUDE all sales tax (8%)



GIN TONIC

Gin Tonic

Clásico con ginebra, limón y tónica \$18.000
Gin, lime and tonic water

Gin Tonic especial \$21.000
Special Gin Tonic

- + **Frutos Rojos**
Red Fruit Gin Tonic
- + **Maracuyá**
Passion Gin Tonic
- + **Azul con Coco**
Blue coconut Gin Tonic
- + **Lychee**
lychee Gin Tonic
- + **Manzana verde**
Green Apple Gin Tonic
- + **Tropical (piña, naranja y durazno)**
Tropical Fruit Gin Tonic

MOJITOS

Mojitos

Clásico con ron, azúcar limón y menta macerada \$20.000
Rum, lime, sugar and mint

Mojito especial \$23.000
Special Mojito

- + **Frutos Rojos**
Red Fruit Mojito
- + **Maracuyá**
Passion Mojito
- + **Azul con Coco**
Blue coconut Mojito
- + **Lychee**
lychee Mojito
- + **Manzana verde**
Green Apple Mojito
- + **Tropical (piña, naranja y durazno)**
Tropical Fruit Mojito

MARGARITAS

Margaritas

Clásica con tequila, limón y Triple Sec. \$20.000
Tequila, Triple Sec and lime.

Margarita especial. \$23.000
Special Margarita

- + **Frutos Rojos**
Red Margarita
- + **Maracuyá**
Passion fruit Margarita
- + **Azul con Coco**
Blue coconut Margarita
- + **Lychee**
lychee Margarita
- + **Manzana verde**
Green Apple Margarita
- + **Tropical (piña, naranja y durazno)**
Tropical Fruit Margarita

MARTINIS

Martinis

Martini Clásico (o sucio) con Ginebra y Vermouth extra seco \$22.000
Classic Martini (or dirty) with Gin and Dry Vermouth

Martini especial \$25.000
Special Martini

- + **Frutos Rojos**
Red Fruit Martini
- + **Maracuyá**
Passion Martini
- + **Azul con Coco**
Blue coconut Martini
- + **Lychee**
lychee Martini
- + **Manzana verde**
Green Apple Martini
- + **Tropical (piña, naranja y durazno)**
Tropical Fruit Martini



COCTELES ESPECIALES

Special Cocktails

Sexo en Cocora \$20.000
Sex on Cocora

- **Vodka, durazno, naranja y arándano**
Vodka, peach, orange and cranberry

Amanecer Salentino \$20.000
Salento Sunrise

- **Tequila, Triple Sec, Jugo de naranja y Granadina**
Tequila, orange juice and granadina

Cosmopolitan (vodka o tequila) \$20.000
Cosmopolitan (vodka or tequila)

- **Vodka o tequila, Triple Sec, limón y jugo de arandano.**
Vodka or tequila, Triple Sec, lime and cranberry juice.

Piña Colada Salvaje \$22.000
Wild Piña Colada

- **Piña, Coco, Ron Blanco y helado**
Pineapple, coconut, white rum and ice cream

Bloody Mary \$22.000
Bloody Mary

- **Vodka, zumo de tomate, salsa inglesa, limón, sal, pimienta y tabasco.**
Vodka, lime, tomato juice, english sauce, lime, salt pepper and tabasco

Long Island Ice Tea \$26.000
Long Island Ice Tea

- **Vodka, Tequila, Ron, Ginebra, Triple Sec, limón, naranja y Coca Cola.**
Vodka, Tequila, Rum, Gin, Triple Sec, Lime, orange and Coke.






VINO


WINE

BEBIDAS CON VINO

Drinks with Wine

 **Vino caliente (copa 7oz)**\$16.000
Hot red wine

- **Vino rojo caliente (cabernet sauvignon o Merlot) con limón, aniz, clavos y canela.**
Hot redwine (Cabernet Sauvignon or Carmenera) served with lime, anis, cloves and cinamon

 **Sangría RED (copa 20oz)**\$24.000
Spanish Sangria

- **Sangría con vino rojo, frutas, limón, triple sec y soda servida en copa escarchada con azúcar (contiene aniz clavos y canela).**
Traditional Spanish Red wine sangria with fruits, lime, vodka, soda and served on glass with sugar on the rim (contains anis, cloves and cinammon)

 **Sangría BLANC o AZUL (copa 20oz)**\$24.000
White or Blue sangria

- **Sangría con vino blanco semi-seco, limón, triple sec y soda servida en copa escarchada con azúcar.**
White wine Sangria with fruits, lime, vodka, soda and served on glass with sugar on the rim (contains anis, cloves and cinammon)



QUINTA LAS CABRAS

Vino de Chile - Valle de Cachapool
Wine from Chile - Cachapool Valley



Botella \$48.000
Bottle

- Cabernet Sauvignon
- Sauvignon Blanc

Copa \$14.000
Glass

- Cabernet Sauvignon
- Sauvignon Blanc



DON SIMON

Vino de España - Vino de la tierra de Castillo
Wine from Spain - Wine from Castillo land



Botella \$50.000
Bottle

- Tinto Selección Tempranillo
- Cabernet Sauvignon
- Blanco Selección Airen

Los precios en este menú están en pesos (COP) e incluyen el impuesto nacional al consumo (INC 8%). Prices in this menu are in COP and INCLUDE all sales tax (8%)



LA HUERTA

Vino de Chile - Valle central
Wine from Chile - Central valley

Botella \$50.000

Bottle

- Cabernet Sauvignon
- Merlot
- Rosé
- Sauvignon Blanc



FINCA LAS MORAS

Vino de Argentina - Valle de Pedernal, San Juan
Wine from Argentina - Pedernal Valley, San Juan

Botella \$80.000

Bottle

- Bonarda
- Cabernet Sauvignon
- Malbec
- Syrah Rosé
- Sauvignon Blanc
- Chardonnay



SANTA CAROLINA RESERVADO

Vino de Chile - Valle de Rapel
Wine from Chile - Rapel Valley

Botella \$70.000

Bottle

- Cabernet Sauvignon
- Merlot
- Carmenere
- Rosé
- Sauvignon Blanc
- Chardonnay

Media botella \$40.000

Half bottle

- Cabernet Sauvignon



J.P. CHENET

Vino espumoso de Francia - Sur de Francia
Sparkling wine from France - South France

Botella \$80.000

Bottle

- Brut
- Demi-sec Ice Blanco

Piva (200ml) \$25.000

Split

- Brut
- Demi-sec Ice Blanco





TRAPICHE

Vino de Argentina - Mendoza
Wine from Argentina - Mendoza

Botella. \$85.000
Bottle
 - Merlot
 - Malbec
 - Rosé (malbec-cavernet sauvignon)
 - Torrontes

Botella. \$110.000
Bottle
 - RESERVA Cabernet Sauvignon
 - RESERVA Merlot
 - RESERVA Malbec
 - RESERVA Syrah
 - RESERVA Pinot Noir

Media botella \$45.000
Half Bottle
 - Malbec



COUSIÑO MACUL

Vino de Chile - Valle de Maipo
Wine from Chile - Maipo Valley

Botella. \$90.000
Bottle
 - Cabernet Sauvignon
 - Merlot
 - Rosé Gris (cavernet sauvignon)
 - Torrontes

Botella. \$140.000
Bottle
 - RESERVA Cabernet Sauvignon
 - RESERVA Merlot
 - RESERVA Chardonnay

Media botella \$50.000
Half Bottle
 - Cabernet Sauvignon
 - Sauvignon Blanc



POSTRES

DESSERTS

#betatown



CREPES

Crepes

Con mantequilla y azúcar \$10.000
With butter and sugar

Con Limón y azúcar \$10.000
With Lime juice and sugar

Crepe Salvaje \$17.000
(nutella, fresas, banano, salsa de chocolate y helado)
Nutella, Strawberries, bananas chocolate syrup and ice cream

WAFFLES

Waffles

Con miel de maple y azúcar \$11.000
With maple syrup and sugar

Con miel de maple Limón y azúcar \$12.000
With maple syrup, lime juice and sugar

Waffle de la Montaña \$17.000
(nutella, fresas, banano, salsa de chocolate y helado)
Nutella, Strawberries, bananas chocolate syrup and ice cream

ARMA TU PROPIO CREPE O WAFFLE

Build your own crepe or waffle

Crepe o waffle base con miel de maple y azúcar \$10.000
Base crepe or waffle with syrup and sugar

- **Aderezo** + \$4.000
Dressing
- **Fruta** + \$2.000
Fruit
- **Licor (1oz)** + \$5.500
Liquor
- **Bola de helado** + \$4.000
Scoop of ice cream
- **Extras Complementarios** + \$2.000
Extra Toppings

ADEREZO

Dressing

Nutella
Nutella

Mantequilla de Maní
Peanut Butter

Mermelada de fresa
Strawberry Jam

FRUTA

Fruit

Banano
Bananas

Fresas
Strawberries

Cerezas
Cherries

Trozos de Piña
Diced pineapple

LICOR

Liquor

Baileys
Baileys

Amareto
Amaretto

Brandy
Brandy

EXTRAS COMPLEMENTARIOS

Extra Toppings

Maní
Peanuts

Almendras
Almonds

Los precios en este menú están en pesos (COP) e incluyen el impuesto nacional al consumo (INC 8%). Prices in this menu are in COP and INCLUDE all sales tax (8%)

**POSTRES ESPECIALES***Special Desserts***Tasita de helado***little cup of ice cream***\$8.000****una bola de helado con cerezas, mani y sirope de chocolate***One scoop of ice cream with cherries, peanuts, and chocolate syrup***Blanco y negro***Black and White***\$13.000****Brownie con helado acompañado de fresas, almendras y mani***Brownie served with ice cream, strawberries, almonds and peanuts.***Tornado de Fresas***Strawberry Tornado***\$9.000****Un remolino de fresas con helado, salsa de fresa y barquillos***A strawberry and ice cream tornado with strawberry syrup and rolled wafers.***Stairway to Heaven***Stairway to Heaven***\$14.000****Rodajas de piña asada acompañadas de helado y nutella***Grilled pineapple slices served with ice cream and nutella.***La Copa Oreo***The Oreo Glass***\$11.000****Galleta Oreo triturada en capas, revuelta con helado barquillo y salsa de chocolate.***Crushed oreo cookies layered with ice cream and chocolate syrup.***Affogato (espresso con helado)***Affogato (Ice cream with espresso)***\$9.000****Con amaretto***With amaretto***\$14.000****Con baileys***With baileys***\$15.000**

PACKED LUNCH

ALMUERZO DEL CAMINANTE

El Almuerzo Supremo Del Caminante

Packed lunch

Sólo se demora 5 minutos para estar listo. Si deseas, lo puedes ordenar ya y recogerlo antes de tu actividad o para llevar en el bus de viaje a otra ciudad. Escoje una opción de cada uno de los 5 grupos!!!

It only takes 5 minutes to be ready. You can ordered now and pick it up before your adventure or before a bus ride to another city. Choose an item from each of the 5 groups!!!

**SOLO:
ONLY: \$20.000**

- 1) **SANDUCHE (Pan blanco o pan cereal)**
Sandwich (white bread or cereal bread)
- Jamón, queso, lechuga, tomate, y nuestra salsa BETA
ó
Mantequilla de mani y mermelada
Ham, Cheese, lettuce, tomatoes and our special Sauce
OR
Peanut Butter and Jelly
- 2) **DULCE (Sweet)**
- Chocolatina ó Bocadoillo
Chocolate Bar OR Guava Wrap
- 3) **FRUTA (Fruit)**
- Banano ó Naranja
Banana OR Orange
- 4) **BEBIDA (Drink)**
- Botella de Agua ó Jugo (mora/mango)
Bottled Water OR Juice(mango/berries)
- 5) **MECATO (Bag of chips)**
- Paquete de papas Fritas ó Platanitos chips de queso
Bag of chips (potatoe / corn / plantain / cheese)

EXTRAS INCLUIDOS EN TODOS LOS ALMUERZO DEL CAMINANTE

Extras included in all packed lunches
- Barra de cereal, Dulce y Maní
Cereal Bar, candy and Peanuts