



BAR & DRINKS



BEBIDAS BEVERAGES

Agua mineral HATSU / Mineral water	8.900
Gaseosas Postobón / Postobón soft drinks..	8.900
Té HATSU / HATSU Tea	11.000
Gatorade	11.000
Gatorlit	12.000
Energizante RED BULL / Energy Drink	16.900

Limonada natural / Natural Lemonade	13.000
Limonada cerezada / Cherry lemonade	16.000
Limonada de coco / Coconut lemonade	16.000
Jugo natural con agua / Natural Juice with water ..	12.000
Jugo natural con leche / Natural Juice with milk ...	13.000

[Fresa - Mora - Mango - Piña - Naranja
Strawberry - Blackberry - Mango - Pineapple - Orange]

Granizado de café / Coffee slushie	16.000
Milo / Chocolate milk	14.000
Malteada / Milk shake	18.000

[Vainilla - Chocolate - Mora - Fresa - Milo - Café
Vanilla - Chocolate - Blackberry - Strawberry - Milo - Coffee]

SODAS SABORIZADAS FLAVORED SODAS

(Con Bretaña)

Soda de lychee / Lychee soda	20.000
Soda de frutos rojos / Red berry soda	20.000
Soda de blueberry / Blueberry soda	20.000

COCTELES COCKTAILS

Mojito	35.000
Mimosa	25.000
Margarita	36.000
Gin tonic	38.000
Piña colada	38.000
Jäger marinero (Coctel de autor)	40.000

Jarra de mimosa	90.000
Jarra de tinto de Verano	90.000
Jarra de sangría Rosé Lychee	110.000

ADICIONES EXTRAS

Michelada / Salt and lemon	3.000
----------------------------------	-------

LICORES SPIRITS

 Heineken	14.900
Sol / Beer Sol	14.900

Smirnoff ice / 250 ml	20.000
JP chenet fizzy / 250 ml	23.000

½ Aguardiente Antioqueño / 375 ml	95.000
½ Ron viejo de Caldas / 375 ml	110.000
½ Crema de whisky Baileys / 375 ml	115.000
½ Tequila / 375 ml	160.000
½ Whisky / 375 ml	210.000

Trago de Aguardiente / Shot of aguardiente ..	15.000
Trago de Ron / Shot of rum	18.000
Trago de Tequila / Shot of tequila	20.000
Trago de Jägermeister / Shot of Jägermeister	22.000
Trago de Whisky / Shot of whisky	25.000
Trago de Ginebra / Shot of gin	29.000

VINOS WINES

Vino tinto Ramón Bilbao Crianza	175.000
Vino espumoso JP Chenet ice	150.000
Vino tinto Las Moras Malbec	130.000
Vino blanco Santa Carolina Chardonnay ..	120.000
Vino Lambrusco rosado Piccini	120.000
Champagne Frizzantino	100.000

Copa de vino tinto / Glass of red wine	20.000
Copa de vino rosado / Glass of rosé wine	19.000
Copa de vino blanco / Glass of white wine	19.000
Copa de champagne Frizzantino	18.000



BEBIDAS CALIENTES HOT DRINKS

Café Americano / American Coffee	8.900
Cápsula Nespresso / Nespresso capsule ...	7.900
Café con leche / Coffee with milk	9.900
Chocolate negro / Chocolate	9.900
Chocolate con leche / Chocolate with milk	10.900
Aromática / Herbal tea	8.900
Milo caliente / Sweet chocolate milk	11.000



DESAYUNOS BREAKFAST



DOMUS / DOMUS 32.900

Sándwich de queso cheddar fundido, huevos revueltos suaves y tocineta a la parrilla.
Sandwich with melted cheddar cheese, soft scrambled eggs, and grilled bacon.

HUEVOS NAPOLITANOS / NEAPOLITAN EGGS 32.900

Huevos al punto con salsa napolitana artesanal, queso mozzarella fundido y albahaca fresca, acompañados de tostadas de pan.

Perfectly cooked eggs with house-made Neapolitan tomato sauce, melted mozzarella cheese, and fresh basil, served with toasted bread.

HUEVOS BENEDICTINOS / EGGS BENEDICT 32.900

Huevos pochados sobre tostadas de pan, puré de aguacate cremoso, delicadamente bañados en salsa holandesa.

Poached eggs on toasted bread with creamy avocado purée, delicately finished with hollandaise sauce.

*Nuestros desayunos incluyen jugo de naranja natural y porción de fruta fresca.

*Our breakfasts include fresh orange juice and a serving of fresh fruit.

**ACOMPaña TU DESAYUNO POR \$29.900
SMOOTHIE DE FRUTAS / FRUIT SMOOTHIE**

Smoothie, elaborado con frutos rojos o amarillos, con toppings de avena, granola, coco rallado, fresas, piña y semillas de chía.

Smoothie made with red or yellow fruits, topped with oats, granola, shredded coconut, strawberries, pineapple, and chia seeds.



ENTRADAS APPETIZERS



MAZORCAS 3 QUESOS

EMPANADAS 27.900

Seis empanadas de papa doradas, acompañadas de puré de aguacate, encurtido artesanal y limón.

Six golden potato empanadas, served with avocado purée, house-made pickles, and lime.

CEVICHE DE CHICHARRÓN / PORK RIND CEVICHE 35.900

Crocantes trozos de cerdo, finas julianas de pimentón y cebolla roja marinada en cítricos.

Crispy pork bites, thin julienned bell peppers, and red onion marinated in citrus.

CEVICHE DE CHORIZO / PORK SAUSAGE CEVICHE 30.900

Chorizo artesanal en trozos dorados, finas julianas de pimentón y cebolla roja marinada en cítricos.

Artisan chorizo in golden-browned pieces, fine julienned bell peppers, and red onion marinated in citrus.

MAZORCAS 3 QUESOS / 3 CHEESE CORN STICKS 39.900

Bastones de mazorca, bañados en cremosa salsa de tres quesos y coronados con crujientes trozos de tocineta.

Corn sticks, coated in a creamy three-cheese sauce and topped with crispy bacon pieces.

TABLA DE MADURADOS / MATURED TABLE 69.900

Tabla de madurados con salami, chorizo vela y cábano, acompañados de quesos mozzarella y cheddar, tostadas de finas hierbas, frutos secos, aceitunas negras y uvas frescas.

Cured meats platter with salami, chorizo vela, and cabanossi, served with mozzarella and cheddar cheeses, fine herb toasts, dried fruits, black olives, and fresh grapes.



PLATOS FUERTES MAIN COURSES



MEDALLONES DE RES AVELLANADOS / HAZEL BEEF MEDALLIONS 69.900

Corte grueso de solomito sellado en mantequilla avellanada, acompañado de chimichurri artesanal y puré de papa cremoso.

Thick-cut beef tenderloin seared in brown butter, served with house-made chimichurri and creamy mashed potatoes.

SALMÓN CREMOSO / CREAMY SALMON 65.900

Salmón bañado en una cremosa salsa blanca de tomates secos y perejil, acompañado de pasta pesto o napolitana.

Salmon topped with a creamy white sauce of sun-dried tomatoes and parsley, served with pesto or Neapolitan-style pasta.

COSTILLAS DE CERDO / PORK RIBS 69.900

Costillas de cerdo horneadas lentamente con hierbas aromáticas, glaseadas con nuestra salsa BBQ artesanal de delicadas notas ahumadas y dulces, acompañadas de puré de papa cremoso.

Slow-baked pork ribs with aromatic herbs, glazed with our house-made BBQ sauce featuring delicate smoky and sweet notes, served with creamy mashed potatoes.

POLLO A LA FLORENTINA / FLORENTINE CHICKEN 59.900

Pechuga rostizada y jugosa, bañada en una delicada crema aromatizada con vino blanco, ajo y cebolla, acompañada de espinacas frescas y servida con pasta pesto o napolitana.

Juicy roasted chicken breast, topped with a delicate cream sauce infused with white wine, garlic, and onion, accompanied by fresh spinach and served with pesto or Neapolitan pasta.

PLATOS FUERTES MAIN COURSES



MIX DE CARNES / MIX OF MEATS 129.900

Solomito de res jugoso, chicharrón crujiente, chorizo artesanal y trozos de pollo, cuidadosamente preparados para resaltar sus sabores, acompañado de papas rústicas doradas al punto.

Juicy beef tenderloin, crispy pork belly, artisan chorizo, and tender chicken pieces, carefully prepared to highlight their flavors, served with perfectly golden rustic potatoes.

HAMBURGUESA DOMUS / DOMUS BURGER 47.900

(Elige carne de res o pollo)

Jugosa carne brangus o pollo sellado al punto, bañada con queso cheddar fundido, tocineta crujiente, cebolla caramelizada y tomate fresco, servida con papas rústicas.

(Choose beef or chicken)

Juicy Brangus beef or perfectly seared chicken, topped with melted cheddar cheese, crispy bacon, caramelized onions, and fresh tomato, served with rustic potatoes.

CHORIPÁN ARGENTINO / ARGENTINIAN CHORIPÁN 40.900

Choripán argentino con chorizo artesanal a la parrilla, chimichurri clásico de la casa servido en pan artesanal, acompañado de papas rústicas.

Argentinian choripán with artisan grilled chorizo, house-made classic chimichurri served on artisan bread, accompanied by rustic potatoes.

PASTA CARBONARA / CARBONARA PASTA 36.900

Pasta en cremosa salsa carbonara artesanal, elaborada con trozos de tocineta dorada y queso parmesano finamente rallado.

Pasta in a creamy, house-made carbonara sauce, prepared with golden-browned bacon pieces and finely grated Parmesan cheese.



HATSU



DISLICORES

SINCE 1979

PIZZAS



PIZZA DOMUS / DOMUS PIZZA 63.900

Masa artesanal de estilo napolitano, horneada al punto perfecto, con queso mozzarella fundido, salami selecto, chorizo vela, aceitunas negras y pimentón.

Artisan Neapolitan-style dough, baked to perfection, topped with melted mozzarella cheese, selected salami, cured chorizo, black olives, and bell peppers.

PIZZA MARGARITA / MARGARITA PIZZA 55.900

Masa artesanal de estilo napolitano, horneada al punto perfecto, con queso mozzarella fundido, tomate en rodajas y albahaca.

Artisan Neapolitan-style dough, baked to perfection, topped with melted mozzarella cheese, sliced tomato, and fresh basil.

PIZZA HAWAIANA / HAWAIIAN PIZZA 61.900

Masa artesanal de estilo napolitano, horneada al punto perfecto, trozos de piña y salami.

Artisan Neapolitan-style dough, baked to perfection, topped with pineapple pieces and salami.

PIZZA BACON / BACON PIZZA 65.900

Masa artesanal, con base de salsa pesto, cubierta con queso mozzarella fundido, tocineta crujiente, tomate en rodajas frescas y aceitunas negras.

Artisan dough with a pesto sauce base, topped with melted mozzarella cheese, crispy bacon, fresh sliced tomato, and black olives.



POSTRES DESSERTS



COPA DE HELADO / ICE CREAM CUP 19.900

Cremoso helado de vainilla, servido con barquillo crujiente y bañado con una irresistible salsa de chocolate.

Creamy vanilla ice cream, served with a crispy wafer and drizzled with an irresistible chocolate sauce.

GALLETA EN SARTÉN / SKILLET COOKIES 28.900

Galleta recién horneada, tibia, con chips de chocolate y un irresistible centro de frutos rojos fundido, servida en skillet y acompañada de una cremosa bola de helado de vainilla.

Freshly baked cookie, warm, with chocolate chips and an irresistible melted red berry center, served in a skillet and accompanied by a creamy scoop of vanilla ice cream.

VOLCÁN DE CHOCOLATE / CHOCOLATE VOLCANO 29.900

Postre intenso de chocolate con un irresistible centro líquido, acompañado de una suave bola de helado de vainilla y bañado con delicada salsa de chocolate.

Intense chocolate dessert with an irresistible molten center, served with a smooth scoop of vanilla ice cream and drizzled with delicate chocolate sauce.

FONDUE DE CHOCOLATE / CHOCOLATE FONDUE 44.900

Chocolate semiamargo fundido, servido con trozos de piña y fresas frescas, malvaviscos, galletas y barquillos crujientes. Ideal para compartir y disfrutar sin prisa.

Melted semi-sweet chocolate, served with fresh pineapple chunks and strawberries, marshmallows, cookies, and crispy wafers. Perfect for sharing and enjoying at a leisurely pace.





EXPERIENCIAS



MOTO ACUÁTICA

Vive la adrenalina sobre el agua con un recorrido en moto acuática SEA-DOO GTI 1.600 cc para dos personas, ideal para disfrutar paisajes únicos.

Incluye: Equipos de seguridad + Instrucciones de uso + Seguro para deportes extremos.

30 MINUTOS	60 MINUTOS
\$300.000	\$400.000



TOUR EN BOTE \$380.000

Descubre la esencia de la región en un tour en bote de 60 minutos, recorriendo los lugares más emblemáticos mientras disfrutas de la belleza del lago, la naturaleza y paisajes únicos bajo el sol.



WAKEBOARD \$400.000

Deslízate sobre el agua halado por un bote, aprende o perfecciona trucos increíbles y disfruta de 60 minutos de clase personalizada para dos personas con instructor certificado.

Incluye: Equipos acuáticos de alta calidad + Elementos de seguridad + Seguro para deportes extremos. También puedes elegir entre **esquí náutico, kneeboard o dona**, para vivir la experiencia que más se adapte a tu estilo.



JET CAR 30 MINUTOS \$650.000

JET CAR 60 MINUTOS \$1.200.000

¡Siente la adrenalina sobre el agua! Conduce un exclusivo jet car estilo Lamborghini o Ferrari y vive la emoción de la velocidad mientras navegas el lago junto a tu persona favorita. Una experiencia única que combina lujo, potencia y paisajes inolvidables.

(Experiencia para 2 personas)



SPA DE RELAJACIÓN \$290.000

60 minutos de masaje para dos personas (1 masajista) desde tu deck privado.

SPA DE RELAJACIÓN \$490.000

60 minutos de masaje en pareja (2 masajistas) desde tu deck privado.



RECORRIDO EN TUK - TUK \$250.000

Conoce los lugares más emblemáticos de Guatapé en un recorrido guiado de una hora y media, a bordo del transporte más tradicional de la región. Descubre la historia de la piedra de El Peñol, admira los coloridos zócalos, recorre el malecón y déjate encantar por las calles más auténticas de este maravilloso destino.



TOUR EN CUATRIMOTO \$400.000

Disfruta de 60 minutos de recorrido guiado en cuatrimoto por las montañas de Guatapé, una experiencia llena de adrenalina, paisajes increíbles y pura diversión.

Incluye: 1 cuatrimoto para 2 personas + Elementos de seguridad + Seguro de asistencia.



ULTRALIVIANO ANFIBIO (Valida precio en recepción)

Disfruta de un vuelo inolvidable en ultraliviano anfibio con piloto certificado y déjate sorprender por vistas panorámicas espectaculares.

Incluye: Piloto certificado, equipos de seguridad, video 360, seguro de asistencia.

Opciones de vuelo:

Vuelo individual: 20 - 25 minutos

Vuelo para 2 personas: 10 minutos por persona



VUELO COMPARTIDO (Valida precio en recepción)

Vuelo en helicóptero, recorrido por Guatapé, el malecón y la piedra del Peñol.

VUELO PRIVADO (Valida precio en recepción)

Vuelo en helicóptero, recorrido por Guatapé, el malecón y la piedra del Peñol.

Programa estas experiencias en recepción.

↳ Extensión N° 0

*Algunas de éstas actividades están sujetas a disponibilidad de nuestros proveedores de servicios.



EXPERIENCES

JET SKI

Experience the thrill on the water with a ride on a SEA-DOO GTI 1.600 cc jet ski for two people, perfect for enjoying unique landscapes.

Includes: Safety equipment + Usage instructions + Extreme sports insurance.

30 MINUTES	60 MINUTES
\$ 86 USD	\$ 115 USD



BOAT TOUR \$ 109 USD

Discover the essence of the region on a 60-minute boat tour, visiting the most iconic spots while enjoying the beauty of the lake, nature, and unique landscapes under the sun.



WAKEBOARD \$ 115 USD

Glide across the water while being towed by a boat, learn or perfect amazing tricks, and enjoy 60 minutes of personalized instruction for two people with a certified instructor.

Includes: High-quality water sports equipment + Safety gear + Extreme sports insurance
You can also choose between **water skiing, kneeboarding, or tubing**, to enjoy the experience that best suits your style.



JET CAR 30 MINUTES \$ 186 USD

JET CAR 60 MINUTES \$ 343 USD

Feel the adrenaline on the water! Drive an exclusive Lamborghini- or Ferrari-style jet car and experience the thrill of speed as you cruise across the lake with your favorite person. A unique experience that blends luxury, power, and unforgettable scenery.

(Experience for 2 people)



RELAXATION SPA \$ 83 USD

60-minute massage for two people (1 massage therapist) from the comfort of your private deck.

RELAXATION SPA \$ 140 USD

60-minute Couples Massage (2 massage Therapists) from Your private deck.



TUK - TUK TOUR \$ 72 USD

Discover the most iconic places in Guatapé on a 1.5-hour guided tour, aboard the region's most traditional mode of transportation. Learn the history of La Piedra del Peñol, admire the colorful zócalos, stroll along the waterfront, and explore the town's most charming streets.



ATV TOUR \$ 115 USD

Enjoy 60 minutes of a guided ATV ride through the mountains of Guatapé, an experience full of adrenaline, breathtaking landscapes, and pure fun.

Includes: 1 ATV for 2 people + Safety equipment + Assistance insurance.



AMPHIBIOUS ULTRALIGHT AIRCRAFT (Check price at the front desk)

Enjoy an unforgettable flight in an amphibious ultralight aircraft with a certified pilot and be amazed by spectacular panoramic views.

Includes: Certified pilot, Safety equipment, 360° video, Assistance insurance.

Flight options:

Individual flight: 20–25 minutes

Flight for 2 people: 10 minutes per person



SHARED FLIGHT (Validate price at reception)

Flying over Guatapé town, the reservoir and around the rock. (Shared flight)

PRIVATE FLIGHT (Validate price at reception)

Flying over Guatapé town, the reservoir and around the rock. (2 people flight)



Make your booking at reception.

☎ Dial N° 0

* Some of these activities are subject to the availability of our service providers.

Agua mineral HATSU / HATSU Mineral water	8.900
Gaseosas Postobón / Postobón soft drinks	8.900
Té HATSU / HATSU Tea	11.000
Gatorade	11.000
Gatorlit	12.000
Energizante RED BULL / Energy Drink	16.900
Cápsula de café Nespresso / Nespresso Coffee capsule	8.900
Leche en caja / Milk carton	5.900

LICORES / LIQUORS

Cerveza SOL / Beer	14.900
Cerveza HEINEKEN / Beer	14.900
Smirnoff ice	20.000
JP chenet fizzy	23.000
½ Aguardiente antioqueño / 375 ml	95.000
½ Ron viejo de caldas / 375 ml	110.000
½ Crema de whisky Baileys / 375 ml	115.000
½ Tequila / 375 ml	160.000
½ Whisky / 375 ml	210.000

VINOS / WINES

Vino tinto Ramón Bilbao crianza	175.000
Vino espumoso JP chenet ice	150.000
Vino tinto Las Moras Malbec	130.000
Vino blanco Santa Carolina Chardonnay	120.000
Vino Lambrusco rosado Piccini	120.000

PASABOCAS / SNACKS

Maní la especial / Peanut mix	8.000
Chicles / Chewing Gum	9.900
Chocolate en barra / Chocolate Bar	12.900
Crispetas MonteRojo / MonteRojo popcorn	11.900
Papas, platanos y yucas MonteRojo / MonteRojo potato, plantain, and cassava chips	19.900

OTROS / OTHERS

*Solicite estos productos en recepción / Request these products at reception.

☎ Extensión / Dial N° 0

Desodorante / Deodorant	6.000
Protector solar / Sunscreen	9.900
Crema hidratante / Moisturizer cream	9.900
Champú y acondicionador / Shampoo and conditioner	9.900
Prestobarba / Razor	9.900
Toallas húmedas / Wet wipes	9.900
Toalla íntima - Tampón / Sanitary Napkin - Tampax	7.000
Preservativos / Condoms	15.000
Espuma para jacuzzi / Jacuzzi foam	10.000
Cepillo dental y crema dental / Toothbrush and toothpaste	19.900
Cepillo para cabello / Hairbrush	29.000
Repelente / Mosquito repellent	19.900
Protector sumergible para teléfono móvil / Submersible case for phone	19.000
Parlante bluetooth / Bluetooth speaker	75.000
Cargador Android / Android charger	45.000
Cargador Iphone / Iphone charger	50.000
Vaper / Vape	60.000
Encendedor / Lighter	5.000