

VIVE UNA EXPERIENCIA
GASTRONÓMICA

- Restaurante Peico -



BEACH • HOTEL

ENTRADAS starters

Patacón con hoga'o / 18.000

Nachos con guacamole / 30.000

Crema caribeña / 60.000

Crema espesa estilo cazuela con trozos de pescado apanado acompañado de arroz con coco y patacones.

Cóctel de camarón / 47.000

Camarones frescos en salsa de tomate, limón, cebolla con un toque tropical y chips de plátano.

Ceviche Tay Beach / 48.000

Slices de pescado marinados en zumo de limón, con mango, pimentón, cilantro y maíz crocante acompañado de chips de plátano.

Langostino caribeño / 52.000

3 langostinos albardados en tocina, asados a la parrilla en cama de puré de cayeye y aderezo de jalapeños.

Anillos de calamar / 38.000

Anillos de calamar acompañados sobre chifonada de lechuga crespas con chips de plátano.

PESCADO Y MARISCOS fish and seafood

Pesca Peico / 75.000

Pesca del día frita o sudada acompañada de ensalada de la casa, arroz de coco y chips de plátano.

Camarones jardinera / 59.000

Arroz de camarones con cebolla, zanahoria y pimentón acompañado con chips de plátano.

Tributo al sol / 78.000

Filete de pescado bañado en salsa de camarón acompañado de arroz con coco, ensalada fresca y plátanos.

Cazuela tay / 68.000

Variación de frutos del mar en salsa de bisque de pescado acompañado de arroz con coco, plátano y ensalada fresca.

Encoca'o de róbaló / 80.000

Pescado entero con salsa de coco y vegetales, acompañados con arroz con coco y patacones.

CARNE meat

Orígenes / 83.000

Solomillo de res en término deseado, bañado en salsa de camarones acompañado de puré de papa.

Ancistros / 73.000

Lomo fino a la parrilla con chimichurri sobre base de puré de papa o cayeye y vegetales al grill.

Lomo salteado / 65.000

Brunoise de lomo salteado con cebolla y cascos de tomate bañado en sus jugos, montado sobre arroz perlado decorado con brotes de cilantro.

Filet mignon / 80.000

POLLO chicken

Alitas playeras / 48.000

8 unidades de alitas a la BBQ acompañadas de papas a la francesa.

Pechuga bohemia / 49.000

Pechuga de pollo a la parrilla marinada con soya, miel, jengibre, espolvoreada con semillas de ajonjolí sobre cama de ensalada fresca.

Brochetas tay / 44.000

Brochetas de pollo a la parrilla acompañadas de ensalada de la casa y papas a la francesa.

Pollo al pesto / 50.000

Pechuga de pollo con pesto de cilantro acompañada con una ensalada fresca y tomates, variedad de lechugas y albahaca.

CERDO pork

Milanesa / 48.000

Milanesa de cerdo frita acompañada de papas a la francesa, ensalada y salsa de la casa.

Costilla tay beach / 52.000

Costilla de cerdo bañadas en salsa BBQ de la casa acompañadas de papa a la francesa.

Napolitana / 55.000

Pierna de cerdo apanada, bañada en salsa napolitana de la casa, gratinada con queso mozzarella y queso parmesano, acompañada de papa a la francesa.

PASTA pasta

Bolognesa / 46.000
Pasta con carne molida estofada en salsa napolitana y finas hierbas

Carbonara / 45.000
Pasta en salsa cremosa de queso y tocineta

Pasta con champiñones / 43.000
Pasta al gusto en salsa de champiñones al mejor estilo del chef y crocantes de tocineta

Pasta del mar / 58.000
Pasta con mix de mariscos frescos en salsa napolitana o salsa de queso

Pasta stroganoff / 52.000
Pasta con lomo de res acompañado de champiñones en reducción de vino tinto

Pasta al burro / 35.000
Pasta a base de mantequilla y vino blanco

Pasta al pesto / 32.000
Pasta fetuccini a las finas hierbas acompañado de maní y queso

Pasta al camarón / 48.000
Pasta fetuccini con camarón aromatizado, orégano y queso parmesano.

VEGANO vegan

Ensalada playera / 32.000
Variedad de lechugas, piña asada, mango, tomate cherry champiñones, vegetales y vinagreta de la casa.

Tallarines al wok / 35.000
Tallarines al mejor estilo del chef con variedad de vegetales salteados en soya y semillas de ajonjolí

Vegetales sunset / 37.000
Variedad de vegetales a la parilla bañados en salsa pomodoro acompañados de papa

SNACK snack

Hamburguesa tay / 48.000
hamburguesa con pan artesanal, carne 100% de res con queso mozzarella acompañada de nuestras salsas de la casa, verduras frescas y papas fritas.

pan y carne artesanal de lentejas **40.000**
y quinoa, acompañado de salsas de la casa, verduras frescas y papas fritas.

Crunch de plátano / 40.000
3 canastas de plátano con montado de ropa vieja, hogao, queso y crocante de tocineta.

Chicken tenders / 49.000
Lomitos de pollo apanado, acompañados de papas a la francesa y salsa de miel mostaza.

Alitas playeras / 48.000
8 unidades de alitas a la BBQ acompañadas de papas a la francesa

Wraps de pollo / 45.000
Totilla harina rellena de pollo y vegetales al wok, acompañado de papas a la francesa.

Sándwichs de pollo / 49.000
Pan tipo club sándwich, vegetales fresco, pollo grillé, salsa de la casa acompañado de papas a la francesa.

Frutos del mar / 195.000
Camarones, palmitos de cangrejo, pescado y calamares apanados, acompañados de patacón, papa a la francesa y salsas de la casa. Para 4 personas.

MENÚ INFANTIL kids menu

Mini hamburguesa / 32.000
Mini hamburguesa con pan artesanal, carne 100% de res con queso mozzarella, acompañada de nuestras salsas de la casa, verduras frescas y papas a la francesa.

Deditos de queso / 40.000
Deditos de queso apanados acompañados de papas a la francesa

Chicken tenders / 49.000
Lomitos de pollo acompañados de papas a la francesa y miel mostaza

Bolognesa / 46.000
Pasta con carne molida estofada en salsa napolitana y finas hierbas.

POSTRES
desserts

Brownie con helado /	18.000
Porción de cocadas /	18.000
4 unidades pequeñas	
Bananitos tentación /	18.000
Bananos apanados acompañados con helado de vainilla	
Enyucado /	18.000
Torta típica de la zona	
Torta de zanahoria /	18.000

BEBIDAS
drinks

Agua en botella /	5.000
Sodas /	7.000
Coca-Cola /	7.000
Coca-Cola Zero /	7.000
Ginger /	7.000
Agua tónica /	10.000
Gatorade /	12.000
Agua de coco /	15.000
Limonada natural /	10.000
Limonada hierbabuena /	11.000
Limonada de coco /	12.000
Limonada cerezada /	12.000
Jugo naturales /	12.000

SNACKS DE PISCINA
pool snacks

Patacón con hoga'ó /	18.000
4 unidades pequeñas.	
Ceviche tay beach /	48.000
Dados de pescado marinados en zumo de limón con mango, pimentón, cilantro y maíz crocante.	
Nachos con guacamole /	30.000
Deditos de queso /	40.000
Deditos de queso apanados acompañados de papas a la francesa.	
Cóctel de camarón /	47.000
Camarones frescos en salsa de tomate, limón, cebolla con un toque tropical (fruta de temporada) y chips de plátano.	

DISFRUTA DE NUESTRAS
MEJORES BEBIDAS

- Bar Teyuna -



BEACH • HOTEL

DE LA CASA of the house

CÓCTELES cocktails

Daiquiri /	30.000
Zumo de limón, ron, fresa y almíbar de azúcar.	
Margarita tradicional /	35.000
Tequila, triple sec, zumo de limón y almíbar simple.	
Mojito /	30.000
Ron, zumo de limón, hojas de hierbabuena y soda.	
Tequila sunrise /	35.000
Tequila, zumo de naranja y jugo de granadina.	
Cuba libre /	30.000
Ron, zumo de limón, gotas amargas y Coca-Cola	
Gin tonic /	35.000
Ginebra, agua tónica y zumo de limón.	
Aperol springs /	35.000
Vino espumoso, soda y aperol.	
Piña colada /	35.000
Jugo de piña, zumo de limón, crema de coco, leche de coco, leche condensada, ron y jugo de granadina.	

ESPECIALES specials

Vodka lulo /	30.000
Vodka lulo, jugo de lulo, zumo de limón y almíbar de azúcar.	
Caipiriña /	30.000
Licor de cachaza, zumo de limón y almíbar de azúcar.	
Caipiroska /	30.000
Vodka, zumo de limón y almíbar de azúcar.	
Green hawai /	35.000
Jugo de piña, zumo de limón, crema de coco, leche de coco, leche condensada, ron, blue curaçao y vodka.	
Cocoloco /	45.000
Crema de coco, leche condensada, leche de coco, ron, vodka, tequila y zumo de limón.	
Amaretto sour /	30.000
Amaretto, zumo de limón, huevo y almíbar de azúcar.	
Long Island tea /	40.000
Ron, Vodka, tequila, triple sec, ginebra, almíbar de azúcar y Coca-Cola.	

Moscow mule /	40.000
Vodka, ginger beer, zumo de limón y syrup de jengibre.	
Negroni /	40.000
Campari, ginebra y vermouth rosso.	
Buricoco /	40.000
Ron, aguardiente, vodka, agua de coco y zumo de limón.	
Sensación Tay /	40.000
Ron, Amaretto, Sprite, jugo de naranja, zumo de limón y gotas amargas.	
Sierra Nevada /	35.000
Vodka, zumo de limón y leche condensada.	
Beach Fusion /	40.000
Ron, vodka, blue curacao, jugo de naranja, fresa, albahaca y almíbar de azúcar.	

SHOTS shots

Aguardiente tapa azul /	16.000
Ron Medellín (3 años) /	18.000
Bacardi /	20.000
Ginebra /	20.000
Amaretto /	20.000
Tequila Olmeca /	20.000
Cachaza /	20.000
Red label /	22.000
Ron Medellín (8 años) /	25.000
Tequila 3 Caballos /	30.000
Tequila El Jimador /	30.000
Black label /	30.000
Jagermeister /	30.000
Whisky Old Parr (12 años) /	35.000
Whisky Buchanan's (12 años) /	40.000
Tequila 1800 /	45.000
Tequila Don Julio /	55.000

BOTELLA DE LICOR
bottle of liquor

Ron blanco /	120.000
Ron oscuro /	120.000
Aguardiente tapa azul /	140.000
Bacardi /	170.000
Ron Medellín (3 años) /	150.000
Red label /	220.000
Champaña JP Chenet /	190.000
Amaretto /	190.000
Tequila Don Jimador /	370.000
Tequila 3 Caballos /	350.000
Tequila Olmeca /	250.000
Red label black /	430.000
Ron Medellín (8 años) /	210.000
Cachaza /	190.000
Jagermeister /	310.000
Whisky Old Parr (12 años) /	420.000
Whisky Buchanan's (12 años) /	480.000
Tequila Don Julio /	690.000
Tequila 1800 /	660.000

CERVEZAS
beers

Cerveza nacional / Club Colombia, Águila, Poker.	10.000
Cerveza artesanal /	18.000
Cerveza importada / Coronita Stella	12.000 14.000
Michelada /	3.000

BOTELLA DE VINO
bottle of wine

Vino / Copa : \$30.000	110.000
Vino / Copa : \$40.000	150.000
Vino / Copa : \$45.000	180.000

BEBIDAS SIN ALCOHOL
soft drinks

Fantasia roja /	12.000
Mar azul / Soda, zumo de limón, triple sec azul y almíbar de azúcar	12.000
Frutos rojos /	12.000
Piña colada /	28.000



BEACH • HOTEL