



ÁNDICA
MENÚ

NUESTRAS BEBIDAS

CUIDA TU SALUD Y DATE BIENESTAR
CON NUESTRAS DELICIOSAS

DETOX

Mezclas de frutas, verduras y hierbas que promueven la eliminación de toxinas.

FLORESTA

Con fresa, banano, leche de soya, miel. (decorada con hierbbuena)

\$ 15.000



SOYA

ANDICA

Combinación de mango con menta y crema de coco

\$ 22.000

MUARÉ

Mezcla de piña, manzana, pepino y un ligero toque de jengibre.

\$ 15.000

V1501

Mezcla de guanábana, crema de leche, helado de vainilla y sirope de frutos rojos,

\$ 22.000



LECHE

SODAS

FRUTOS AMARILLOS

\$ 19.000

FRUTOS ROJOS

\$ 19.000

BEBIDAS CALIENTES

AMERICANO

\$ 5.000



GLUTEN LECHE

CAPUCCINO

\$ 8.000



GLUTEN LECHE

CAFÉ LATTE

\$ 8.000



GLUTEN LECHE

AROMÁTICA

FRUTOS \$ 10.000

HIERBA \$ 5.000

MIENTRAS DESCANSAS DISFRUTA DE ESTAS

DELICIAS CREADAS PARA TI

BOLWS

TROPICAL

Combinación de piña, fresa, arándanos y kiwi con yogur griego, granola y un toque de miel.

\$ 15.000



NUECES
DE ÁRBOLES



LECHE



GLUTEN

ANDINO

Mezcla nutritiva de carambolo, uva verde, banano y mora, con avena y yogur.

\$ 18.000



LECHE

PLATOS FRIOS

CEVICHE DE CAMARÓN

Mariscos frescos marinados en leche de tigre especiada con lulo y coco

\$ 48.000



CAMARÓN



LECHE



SOYA

ENSALADA CESAR

Crujiente lechuga con aderezo César, crutones, queso parmesano

\$ 22.000



NUECES DE
ÁRBOLES



LECHE

TABLA SANDONÁ

Contiene quesos madurados y frescos, aceitunas, jamon serrano y york, miel trufada, grisiniss y frutos secos

x2: \$90.000

x4: \$170.000



NUECES DE
ÁRBOLES



LECHE



SOYA

Adiciona a tu ensalada

Camarón
\$20.000



Roast Beef
\$20.000



Jamón Serrano
\$25.000

Pechuga
de pollo
\$20.000



Champiñón
Portobello
\$15.000

PARA COMPARTIR

HUMMUS CON PAN ARABE

Creimoso a base de garbanzo servido con pan arabe

\$ 15.000



NUECES DE
ÁRBOLES



MANI



LECHE

NACHOS CARANTANTA

Versión única de nachos, con crujiente carantanta y cerdo desmechado frito, acompañado de guacamole y salsas.

\$ 38.000



LECHE

SALCHIPAPA

Combinación de papas fritas con salchicha, servida con salsas de la casa.

\$ 38.000



LECHE

Todas las comidas de la carta señalan sus alergenicos correspondientes.

MIENTRAS DESCANSAS DISFRUTA DE ESTAS

DELICIAS CREADAS PARA TI

SANDWICHES

CLUB

Sandwich con pan tostado, lechuga, pollo, huevo, tocineta, tomate y mielmostaza, acompañado de papas fritas.

\$ 35.000



GLUTEN HUEVO LECHE

SNACKS

PIZZA MARGARITA

Base napolitana de la casa, tomates asados, tomates secos, queso semi graso, queso parmesano, albahaca fresca y aceite de oliva

\$ 20.000



GLUTEN HUEVO NUECES DE ARBOLES LECHE SOYA

PIZZA 3 QUESOS

Base de salsa de queso holandes, ajo confitado, queso mozzarella, queso provolone, queso gouda ahumado, espinaca baby y aceite de oliva.

\$ 20.000



GLUTEN HUEVO NUECES DE ARBOLES LECHE SOYA

PIZZA TOCINETA

Base cremosa, cebollitas caramelizadas, tocineta crocante, comino, tomillo, sal, queso y provolone.

\$ 20.000



GLUTEN HUEVO LECHE SOYA

CRISPETA DE POLLO

Trozos de pollo empanizado, servidos con salsa de la casa, acompañado de papas fritas.

\$ 30.000



GLUTEN SOYA

POSTRES

HELADO DE HERVIDO DE LULO

Helado a base de lulo y aguardiente Nariño, con crumble de limón para un contraste perfecto.

\$ 18.000



HUEVO LECHE SOYA

BROWNIE CON HELADO

Brownie de chocolate, servido con helado.

\$ 16.000



GLUTEN HUEVO LECHE

TORTA DE ZANAHORIA

Espanjosa torta de zanahoria con un toque especiado, acompañada de helado cremoso.

\$ 12.000



GLUTEN HUEVO LECHE

Todas las comidas de la carta señalan sus alergenos correspondientes.

CÓCTELES DE LA CASA

PRUEBA NUESTROS COCTELES Y PASA UNA
JORNADA DE DESCANSO ESPECTACULAR

LIMONADA DE VINO

Refrescante
combinación de vino
tinto y zumo de limón

\$ 22.000

MIMOSA

Delicada mezcla de
espumante y jugo de
naranja natural

\$ 28.000

HERVIDO DE MORA

Tradicional bebida caliente
a base de aguardiente
Nariño y mora

\$ 15.000

HERVIDO DE MARACUYA

Tradicional bebida
caliente a base de
aguardiente Nariño y
maracuya

\$ 15.000

VINO DE VERANO

Bebida ligera y
afrutada con vino
tinto y tequila

\$ 22.000

SANGRIA

Mezcla de vino tinto
con frutas frescas

JARRA \$ 98.000

COPA \$ 22.000

APEROL SPRITZ

Clásico italiano con
Aperol, soda y
espumante

\$ 45.000



ÁNDICA

V/1501
HOTEL

CONTACTANOS

3233710359

@andica_v1501