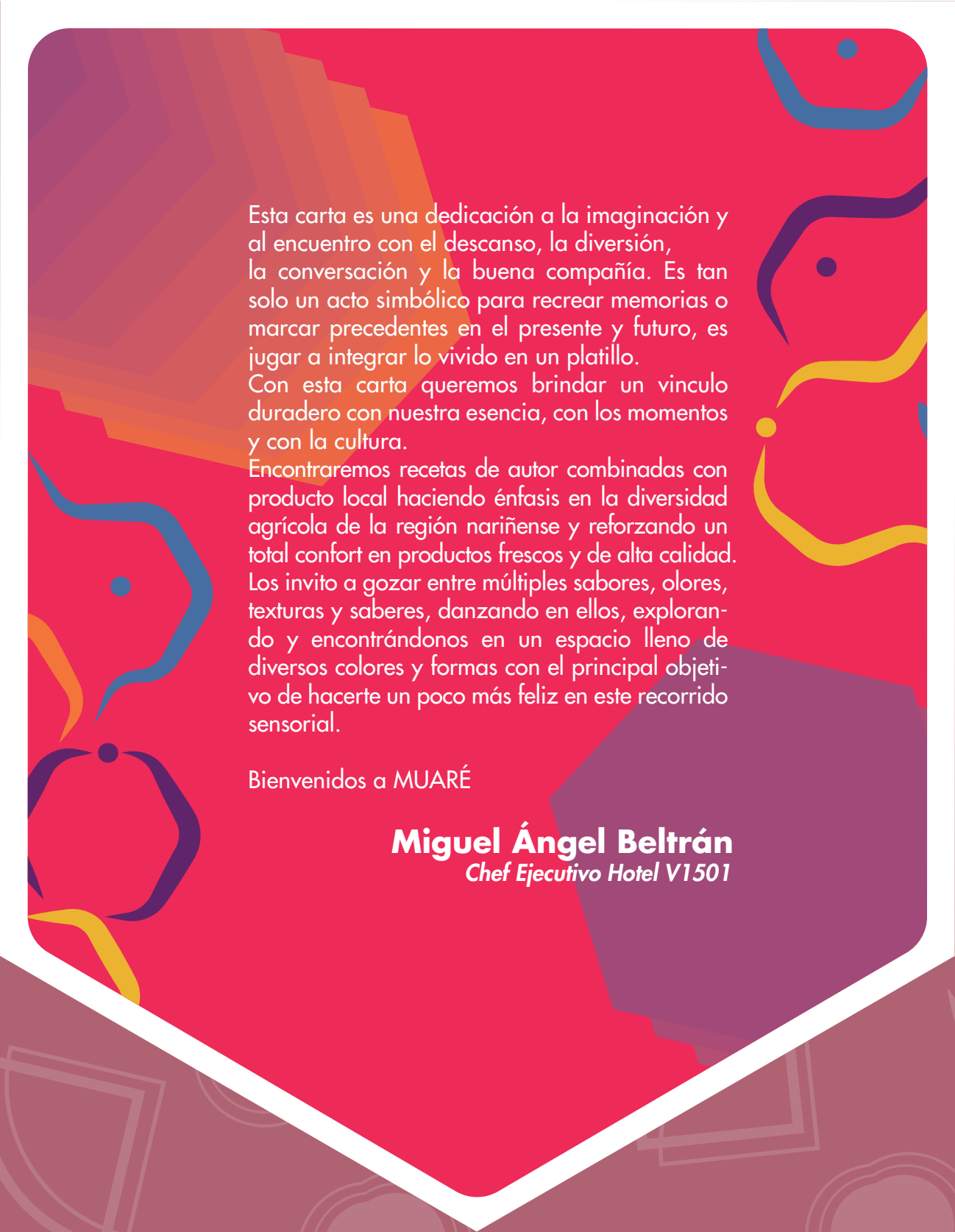


CAFÉ
mundo
EL MUNDO ENTERO EN TU MESA

The background is a vibrant red with abstract, stylized faces in shades of blue, yellow, and purple. The faces are composed of simple lines and dots, giving them a modern, graphic appearance. The overall design is clean and contemporary.

Esta carta es una dedicación a la imaginación y al encuentro con el descanso, la diversión, la conversación y la buena compañía. Es tan solo un acto simbólico para recrear memorias o marcar precedentes en el presente y futuro, es jugar a integrar lo vivido en un platillo.

Con esta carta queremos brindar un vínculo duradero con nuestra esencia, con los momentos y con la cultura.

Encontraremos recetas de autor combinadas con producto local haciendo énfasis en la diversidad agrícola de la región nariñense y reforzando un total confort en productos frescos y de alta calidad. Los invito a gozar entre múltiples sabores, olores, texturas y saberes, danzando en ellos, explorando y encontrándonos en un espacio lleno de diversos colores y formas con el principal objetivo de hacerte un poco más feliz en este recorrido sensorial.

Bienvenidos a MUARÉ

Miguel Ángel Beltrán
Chef Ejecutivo Hotel V1501

¡ANTOJOS!



AREPA DE CHOCLO

\$ 10.000

Mezcla de maíz tierno con harina de maíz amarillo, melao de panela y queso doble crema.

LÁCTEOS



PAPITAS BRAVAS

\$ 12.000

Papas crocantes bañadas en salsa diablillo.

TOCINETA AJÍ

EMPANADAS



DE TRUCHA

\$ 23.000

4 unidades

PIMIENTA

DE CARNE

\$ 18.000

3 unidades

DE POLLO

\$ 18.000

3 unidades



DE QUESO

\$ 20.000

4 unidades

DE PIPIAN

\$ 18.000

4 unidades

V1501

\$ 18.000

3 unidades



Empanadas V1501 - Fotografía de referencia



ANTOJOS

CEVICHE DE CHICHARRÓN \$ 30.000

Panceta de cerdo en cubos con alioli de ajo tatemado, limón, cebolla encurtida y cilantro sobre pan de piso.

 AJÍ 3/10

SANDWICH DE PERNIL PASTUSO \$ 35.000

Pan ciabatta, lonja de pierna de cerdo, lechuga fresca, tomate y sala de uvilla con papas chip.

CLUB SANDWICH \$ 35.000

Pan de semillas, vegetales frescos, huevo, tocineta, pechuga al grill, jamón, salsa de la casa y papas francesas o casco.

FETUCCINI CARBONARA \$38.000

Tocineta salteada, salsa carbonara clásica, queso parmesano, pastas acompañada de pan focaccia.



Hamburguesa Jucy Lucy - Fotografía de referencia



ALITAS

\$ 38.000

Alas de pollo marinadas, fritas con salsa de su elección BBQ o miel mostaza, acompañaadas de papas campesinas, bastones de zanahoria y salsa de ajo.

SALCHIPAPA

\$ 28.000

Salchicha Angus certificada, papa francesa, queso rayado, salsa de queso cheddar y salsa de la casa (chipotle ahumado y crema agria).

🥛 LÁCTEOS

HAMBURGUESA JUCY LUCY

\$ 38.000

Pan cortado de leche y limón con ajonjolí negro, carne de res magra rellena de queso holandés, salsa alioli de ajo, chutney de cebolla morada, vegetales frescos, acompañado de papas en casco con romero y orégano.

🍷 SALSAS NEGRAS 🌶️ PIMIENTA

PICADA MUARÉ

\$ 68.000

Mezcla de chorizo, pollo apanado al panko, panceta, morcilla, papa criolla, pico de gallo, ají de la casa y guacamole.

🌶️ AJÍ

¡PARA PICAR!

(PARA PICAR

NACHOS CON CAMARÓN ENCOCADO

\$ 58.000

Tortillas de maíz fritas, con camarones en salsa de encocado, queso mozzarella derretido,

 MARISCOS

NACHOS DE CARANTANTA

\$ 38.000

Carantanta de maíz añejo crocante, frito pastuso mechado en salsa barbacoa, pico de gallo, guaca-

COSTILLAS DE CERDO

\$ 58.000

380 gr de costilla corte San Luis acompañado de puré de papa o papa campesina y ensalada de la casa.

ENTRECOT

\$ 78.000

380 gr de corte madurado de res, acompañado de puré de papa o papa campesina y ensalada de la casa.

 PIMIENTA

 ROMERO



PÍZZAS

TODAS NUESTRAS PIZZAS ESTÁN HECHAS CON MASA MADRE

TOCINETA CROCANTE \$ 20.000

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

🐷 TOCINETA 🌾 GLUTEN

TRES QUESOS \$ 20.000

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

🥛 LÁCTEOS 🌾 GLUTEN

PIZZA DE CEBOLLAS \$ 17.000

Cebolla roja, cebolla caramelizada, salsa 3 quesos, mozzarella, queso parmesano, pimienta negra, aceite de oliva.

🌶️ PIMIENTA 🌾 GLUTEN

PIZZA DE LA CASA \$ 28.000

Pierna de cerdo mechada en cocción lenta, marinada con concho, pico de gallo, maíz chulpi, jalapeño, cilantro fresco y chiles (picante bajo).

🌶️ PIMIENTA 🌾 GLUTEN

MARGARITA \$ 20.000

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

🌾 GLUTEN

POLLO CON CHAMPIÑONES \$ 17.000

Base de salsa de queso, mezcla de champiñón portobello y champiñón francés, pollo mechado, estragón, queso gouda, aceite de oliva.

🥛 LÁCTEOS 🍄 CHAMPIÑONES



DESDE LA HUERTA

SOPA DE TORTILLA \$ 30.000

Crema de tomate fresco acompañado con pollo salteado, trocitos de aguacate, pico de gallo, queso rallado, sour cream y crocantes

🥛 LÁCTEOS

ENSALADA CESAR \$ 22.000

Mezcla de verdes, croutones, queso parmesano, aceite de oliva, lascas de queso asado y salsa Cesar.



Ensalada Cesar con pollo - Fotografía de Referencia



Sopa de Tortilla: Fotografía de referencia

Adiciona a tu ensalada

CAMARÓN
\$ 20.000

🦐 CRUSTACEOS

ROAST BEEF
\$ 20.000

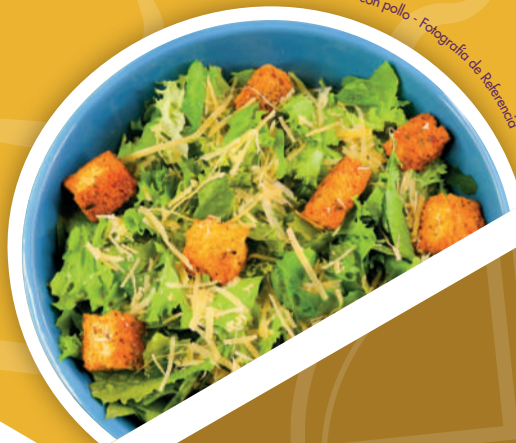
🥛 LÁCTEOS

JAMÓN SERRANO
\$ 25.000

PECHUGA DE POLLO
\$ 20.000

🥜 NUECES

CHAMPIÑÓN PORTOBELLO
\$ 15.000



Ensalada Cesar con pollo - Fotografía de Referencia

PANADERÍA & PASTELERÍA

PANADERÍA

- Almojábana rellena de bocadillo	\$ \$	7.000
- Pastel de pollo	\$ \$ \$	8.000
- Croissant de pollo y maní picante	\$ \$ \$	10.000
- Croissant Hawaiano	\$ \$ \$	7.000
- Croissant de Jamón y queso	\$ \$ \$	8.000
- Croissant de chocolate y almendras	\$ \$ \$	10.000
- Croissant de queso	\$ \$ \$	7.000
- Pie de manzana (porción)	\$ \$ \$	12.000
- Pan de queso	\$	6.000

Croissant de jamón y queso - Fotografía de referencia

PASTELERÍA

	PORCIÓN	ENTERA
- Selva Negra	\$ 13.000	\$ 98.000
- Torta de piña	\$ 8.000	\$ 68.000
- Torta de yogur con frutos rojos	\$ 15.000	\$ 105.000
- Torta de naranja	\$ 8.000	\$ 65.000
- Torta de chocolate	\$ 8.000	\$ 65.000
- Skill cookie brownie	\$ 10.000	
- Skill cookie New York	\$ 12.000	

Torta Selva Negra - Fotografía de referencia

BEBIDAS

BEBIDAS CALIENTES

- Café espresso	\$ 5.000
- Café espresso Doble	\$ 8.000
- Café Americano	\$ 6.000
- Café Campesino	\$ 8.000
- Café Latte	\$ 8.000
- Café Irlandés	\$ 18.000
- Cappuccino	\$ 8.000
- Cappuccino Especial	\$ 25.000
Acompañado con amaretto o Crema de Whisky	
- Latte Vienés	\$ 10.000
- Mocaccino	\$ 10.000
- Chocolate Agua	\$ 7.000
- Chocolate Leche	\$ 8.000
- Aromática de Frutas	\$ 10.000
Frutas deshidratadas de sabores	
- Aromática de Hierbas	\$ 5.000
Cedrón - Menta - Hierbabuena	
- Agua de panela	\$ 7.000
- Hervido	\$ 18.000
- Vino Caliente	\$ 35.000



BEBIDAS FRÍAS

- Affogato	\$ 12.000
Preparación a base de helado de vainilla con espresso, salsa de chocolate y barquillos	
- Frappuccino	\$ 18.000
Preparación a base de espresso, leche en polvo, leche condensada, helado de vainilla, leche y chantilly	
- Latte frío	\$ 8.000
- Avena fría	\$ 12.000
- Malteada de café	\$ 22.000
- Malteada de vainilla	\$ 20.000
- Cold Brew	\$ 10.000
- Agua con gas (agua carbonatada)	\$ 10.000
- Agua sin gas	\$ 10.000
- Soda	\$ 12.000
- Gaseosas (Coca-cola)	\$ 10.000
- Jugo en agua	\$ 12.000
Mora, Mango, Fresa, Guanábana, Lulo, Maracuyá	
- Jugo en Leche.....	\$ 15.000
Mora, Mango, Fresa, Guanábana, Lulo, Maracuyá	
- Limonada natural	\$ 10.000
- Limonada de coco	\$ 15.000
- Limonada cerezada	\$ 18.000
- Limonada de Hierbabuena	\$ 12.000
- Soda italiana	\$ 19.000
Frutos rojos, lulo, manzana verde, maracuyá	
- Cerveza nacional	\$ 14.000
- Cerveza Importada	\$ 15.000
- Copa de sangría	\$ 30.000
- Jarra de sangría	\$ 98.000



Limonada de Coco - Fotografía de referencia



Limonada cerezada - Fotografía de referencia



Frappuccino - Fotografía de referencia

BEBIDAS



CAFÉ
muare
EL MUNDO ENTERO EN TU MESA

INFO Y RESERVAS
3188990648

 @muare_v1501

 www.hotelv1501.com