



CASA ORIGEN

HOTEL BOUTIQUE

MENÚ

ENTRADAS FRÍAS COLD APPETIZERS

AGUACHILE DE CAMARONES | \$54
SHRIMP AGUACHILE

CEVICHE DE PESCADO | \$54
FISH CEVICHE

CÓCTEL DE CAMARÓN | \$54
SHRIMP COCKTAIL

ENTRADAS CALIENTES

HOT APPETIZERS

FISH TACO | \$47.5
FISH TACO

3 tortillas de maíz con pescado apanado
acompañados de ensalada cole, pico de gallo y salsa
de aguacate.

*Corn tortillas with breaded fish served with cole slaw,
pico gallo and avocado sauce.*

SHRIMP TACO | \$47.5
SHRIMP TACO

3 tortillas de maíz con camarones apanados
acompañados de ensalada cole, pico de gallo y salsa
de aguacate.

*3 corn tortillas with breaded shrimp served with cole
slaw, pico de gallo and avocado sauce.*

CALAMARES FRITOS | \$43
FRIED SQUID

Anillos de calamar acompañados de salsa pomodoro.
Squid rings served with pomodoro sauce.

NACHOS CASA ORIGEN | \$35
NACHOS FROM ORIGEN

Tortillas de maiz acompañados de guacamole, pico
de gallo y sour cream.

*Corn tortillas served with guacamole, pico e gallo
and sour cream.*

TOSTADAS MEXICANAS | \$43
MEXICAN TOAST

Tortilla dura de maíz acompañadas de carne molida,
guacamole, pico de gallo y salsa de aguacate.

*Hard corn tortilla served with ground beef,
guacamole, pico de gallo and avocado salsa*

DEDITOS DE QUESO | \$30
CHEESE FINGERS

5 unidades acompañados de suero y salsa napolitana.
5 units served with cour cream and napolitana sauce.

EMPANADAS CASA ORIGEN | \$30
EMPANADAS CASA ORIGEN

4 unidades acompañadas de suero y ají picante.
4 units served with sour cream and hot bell pepper

CARIMAÑOLAS CASA ORIGEN | \$30
CARIMAÑOLAS CASA ORIGEN
(MEAT-PIE USING FRIED YUCA)

4 unidades acompañadas con suero y ají picante.
*4 units accompanied with sour cream and spicy chili
bell pepper*

PATACONES | \$30
PATACONES (FRIED GREEN PLANTAINS)

4 patacones acompañados de hogao, suero y
guacamole.

*4 fried green plantains served with hogao (Colombian
creole sauce), cream cheese and guacamole*

CAMARONES AL AJILLO | \$43
GARLIC SHRIMP



PESCADO Y MARISCOS FISH AND SEAFOOD



PRECIO SEGÚN GRAMAJE
PRICE ACCORDING TO WEIGHT

FILETE DE PESCADO *Preguntar por la pesca del día FISH FILLET *Ask about the fishing of the day

Pescado fresco acompañado de arroz con coco patacón y ensalada verde.
Ask for the catch of the day - fresh fish served with coconut rice, fried green plantain and green salad.

SOPA DE PESCADO | \$43 FISH SOUP

Acompañado de arroz con coco patacón y ensalada verde.
Accompanied with rice with coconut, fried green plantain and green salad

PARGO FRITO FRIED SNAPPER *price according to weight

Pargo entero según peso acompañado de arroz con coco, patacón y ensalada de aguacate.
Whole snapper according to weight, served with rice with coconut fried green plantain and avocado salad.

LANGOSTA AL GRILL GRILLED LOBSTER *price according to weight

Langosta a la parrilla según peso, acompañado de arroz con coco, patacones y ensalada de aguacate.
Grilled lobster according to weight, accompanied by rice with coconut, fried green plantain and avocado salad.

PASTA VODKA CON CAMARONES | \$50 VODKA PASTA WITH SHRIMPS

ARROCES

RICES

ARROZ CON CAMARONES | \$54 RICE WITH SHRIMP

Acompañado de patacones.
Rice with shrimp served with fried green plantains

FALSO ARROZ DE MARISCOS | \$57 CON CALAMAR Y CAMARONES SEAFOOD RICE WITH SQUID AND SHRIMP

CARNES Y AVES

MEAT AND POULTRY

NEW YORK STRIP | \$97 NEW YORK STRIP

300 gramos acompañado de puré de papas gratinado y vegetales asados.
300grams accompanied with mashed potatoes au gratin and roasted vegetables.

PUNTA DE ANCA | \$105 PICANHA

300 gramos acompañados de puré de papas gratinado y vegetales asados.
300 grams accompanied with mashed potatoes au gratin and grilled vegetables.



**ENTRAÑA
SKIRT STEAK**

| \$105

300 gramos acompañado de puré de papas gratinado y vegetales asados.
300 grams accompanied by mashed potatoes au gratin and grilled vegetables.

**HAMBURGUESA CASA ORIGEN
HAMBURGER CASA ORIGEN**

| \$43

Carne preparada en casa acompañada con tocineta, salsa de la casa y papas fritas.
Homemade prepared meat served with bacon, house sauce and french fries.

**PECHUGA DE POLLO EN SALSA
DE CHAMPIÑONES
CHICKEN BREAST IN MUSHROOM SAUCE**

| \$47.5

Escoger dos de los siguientes acompañantes: Puré de papa gratinado/ papas fritas/vegetales asados.
Choose two of the following sides: mashed potatoes au gratin/ french fries/grilled vegetables.

**LOMITOS DE POLLO
CHICKEN TENDERLOINS**

| \$43

Lomos de pollo apañados con papas fritas.
Breaded chicken tenderloins with french fries.

**BROCHETA DE LOMO
TENDERLOIN BROCHETTE**

| \$45

250 gramos de lomo fino a la parrilla acompañado de papas fritas.
250gms of grilled sirloin steak served with french fries

**BROCHETA DE POLLO
CHICKEN BROCHETTE**

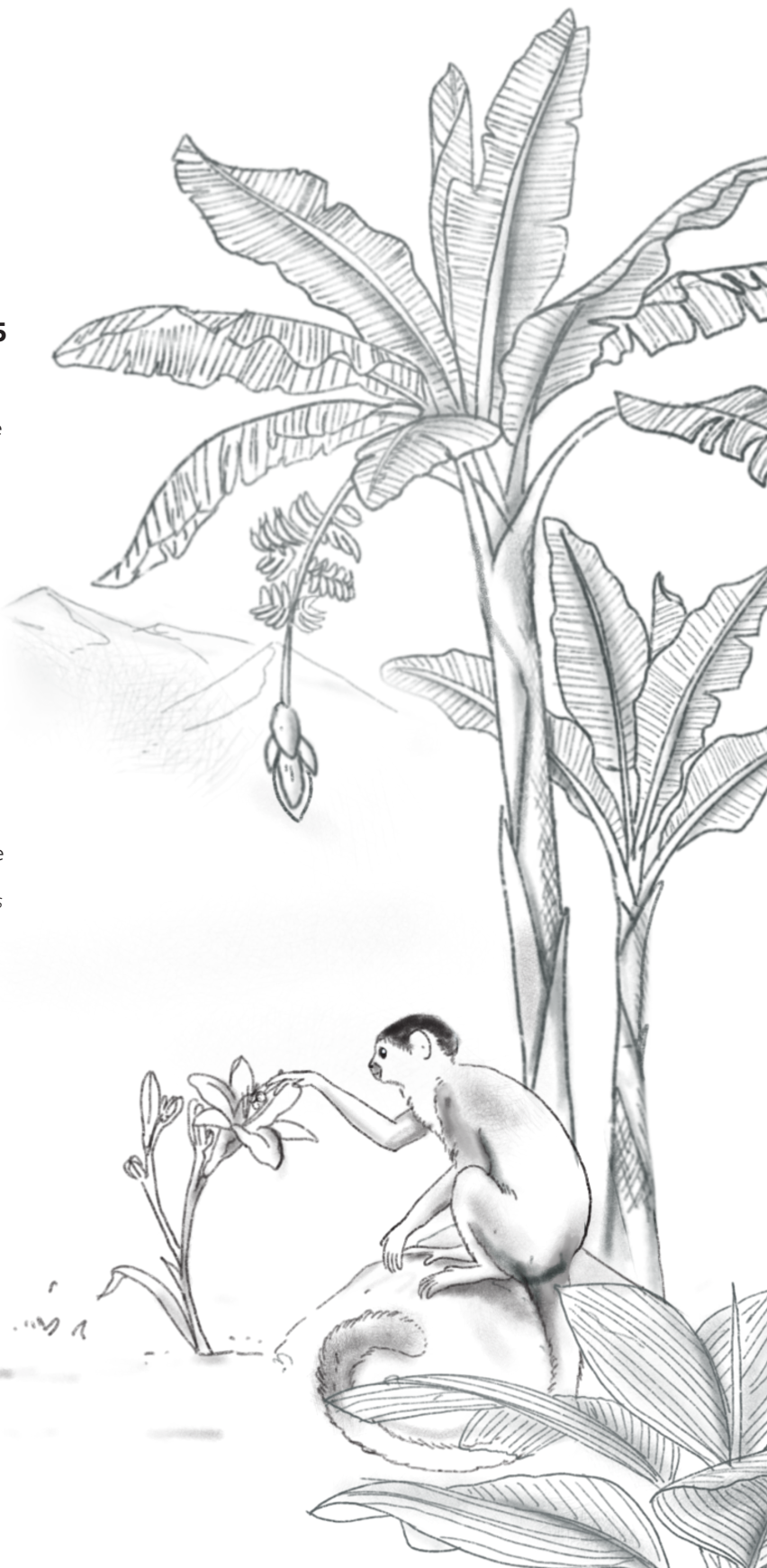
| \$36

250 gramos de pollo a la parrilla acompañado de papas fritas.
250gms of grilled chicken with french fries.

**PERRO CALIENTE CASA ORIGEN
HOT DOG CASA ORIGEN**

| \$32

Acompañado de papas fritas.
Hot dog with french fries and fries.



PASTAS

PASTA

PASTA VODKA | **\$43**
VODKA PASTA

PASTA BOLOGNESA | **\$45**
PASTA BOLOGNESE

PASTA NAPOLITANA | **\$43**
NEAPOLITAN PASTA

PASTA VODKA CON | **\$50**
CAMARONES
VODKA PASTA WITH SHRIMP

VEGETARIANO

VEGETARIAN

SEGÚN DISPONIBILIDAD **\$40 POR PLATO.**
SUBJECT TO AVAILABILITY \$40 PER PLATE

🌿 **CANELONES DE ESPINACA**
SPINACH CANNELLONI

🌿 **PIMENTONES RELLENOS**
STUFFED BELL PEPPERS

🌿 **HAMBURGUESA DE LENTEJA**
LENTIL BURGER

🌿 **BERENJENAS RELLENAS**
STUFFED EGGPLANT

🌿 **ARROZ CON VEGETALES AL WOK**
WOK RICE WITH VEGETABLES

🌿 **ENSALADA DE QUINOA**
QUINOA SALAD



POSTRES
DESSERTS

\$25

MOUSSE DE MARACUYÁ
PASSION FRUIT MOUSSE

VOLCÁN DE CHOCOLATE HELADO DE VAINILLA
CHOCOLATE VOLCANO WITH VANILLA ICE CREAM

PIE DE COCO CON HELADO DE VAINILLA
COCONUT PIE WITH VANILLA ICE CREAM

BROWNIE CON HELADO
BROWNIE WITH ICE CREAM

VARIEDAD DE HELADOS
VARIETY OF ICE CREAMS

DESAYUNOS

BREAKFASTS

\$45 POR PERSONA

\$45.000 PER PERSON

Todos nuestros desayunos vienen acompañados de panes, queso costeño, mantequilla.
All our breakfasts are served with variety of breads, typical coastal cheese and butter.

HUEVOS AL GUSTO

EGGS (YOUR PREFERENCE)

Jamón, queso, tomate, cebolla.
Ham, cheese, tomato and onion

CAYEYE- PLATO TÍPICO SAMARIO

CAYEYE - TYPICAL SAMARIAN DISH

Guineo verde machacado con queso costeño.
Mashed green plantain with coastal cheese

DESAYUNO COLOMBIANO

COLOMBIAN BREAKFAST

Arepa de huevo, arepita dulce acompañado de suero y ají picante.
Egg arepa, sweet arepita with sour cream and chili bell pepper

PANCAKES DE LA CASA

PANCAKES OF THE HOUSE

Acompañados con miel de abeja natural.
Accompanied with natural bee honey

TOSTADAS FRANCESA

FRENCH TOAST

GRANOLA CON YOGURT

GRANOLA WITH YOGURT

TOSTADAS DE PAN INTEGRAL

CON AGUACATE

WHOLE WHEAT TOAST WITH AVOCADO

WAFFLES CON MIEL, FRESA Y BANANO

WAFFLES WITH HONEY, STRAWBERRIES AND BANANAS

ADICIONALES
ADDITIONAL

HUEVOS | \$9.6
EGGS

PLATO ADICIONAL | \$35
ADDITIONAL DISH

PORCIÓN DE FRUTA | \$28
PORTION OF FRUIT





CASA ORIGEN

HOTEL BOUTIQUE