



ENTRADAS

Queso a las moras **\$24.000**

Queso semi graso de producción local, acompañado en reducción de frutos rojos.

Chorizo mil amores **\$25.000**

8 unidades de génovas, embutido artesanal de cerdo en reducción de guarapo de piña, con arepas de queso.

Cacerola de chorizo **\$28.000**

Chorizo artesanal sobre papa amarilla, hogao y queso doble crema gratinado.

Cacerola Iscalama **\$30.000**

Papita amarilla chorreada, hogao, carne, pollo y queso doble crema.

Chicharrón bella vista **\$28.000**

Panceta de cerdo frita, papa amarilla, cebolla morada y mango acevichado.

Madurito con queso **\$25.000**

Plátano maduro frito con queso y bocadillo

Trilogía de patacones **\$31.000**

Tres patacones: cóctel de camarones, salsa boloñesa y reducción de tocineta con cebolla .

Envuelto de mazorca **\$11.000**

maíz con bocadillo y queso.



PASTAS

Pasta mi tierra **\$52.000**

Res, pollo, champiñones, maíz, vegetales en salsa de soya cremosa.

Pasta inca iscalama **\$49.000**

Lomo de res con pimentón y cebolla en salsa inca de pimentón amaril.

Pasta mediterránea **\$55.000**

Salmón en pesto sobre base Pomodoro.

Carbonata de pollo **\$48.000**

Tocineta, ajo, pollo y cebolla en salsa blanca.

Fetuccini iscalama **\$52.000**

Camarón y champiñones en mantequilla y salsa tres quesos.

Pasta marinera **\$58.000**

Mix de frutos del mar en salsa marinera

Cartocho Roka **\$60.000**

Pasta Alfredo con champiñón y tocineta, acompañada de medallones de res en salsa de vino tinto.

Cartocho Aqua **\$58.000**

Pasta Pomodoro con queso y filete de salmón en mantequilla con pesto.

ARROCES

Arroz Criollo **\$48.000**

Pollo y res salteados con vegetales, chorizo, chicharrón y plátano maduro .

Arroz marinero **\$55.000**

Mix de frutos del mar con vegetales en achiote.

Arroz mar y tierra **\$58.000**

Camarón, lomo y pechuga salteados en salsa soya al wok.

DE PESCA

Tiraditos de tilapia **\$32.000**

Tilapia cítrica con vegetales, cebolla morada acevichada, maíz crocante y chifles.

Coctel de camarones **\$31.000**

Camarón, cebolla, cilantro, limón y salsa rosada, con chifles.

Ceviche Iscalama **\$38.000**

Camarón, tilapia, mango, cebolla, pimentón y apio en leche de tigre

Salmón Iscalama **\$58.000**

Salmón a la parrilla con vegetales en mantequilla y vino blanco sobre puré.

Salmón Pacífico **\$66.000**

Salmón en salsa de mariscos y hogao con patacones.

Trucha a la plancha **\$50.000**

Trucha arcoíris con ensalada fresca y cascots de papa (opcional salsa ajillo).

Trucha marinera **\$58.000**

Trucha arcoíris en salsa marinera.

AL GRILL

Medallones iscalama **\$58.000**

Medallones de aguja sobre puré de papa y vegetales en salsa tres quesos.

Pechuga mediterránea **\$45.000**

Pechuga al grill rellena de jamón y queso, gratinada con Pomodoro

Costilla de cerdo **\$50.000**

Rack de 400 gr a la parrilla con salsa BBQ de naranja

Punta de anca importada **\$78.000**

Bife Chorizo **\$65.000**

Corte de chata con borde graso.

Churrasco **\$54.000**

Corte en mariposa de chata

Baby beef **\$58.000**

Corte de aguja magro

Punta de Anca **\$57.000**

Pechuga al Grill **\$40.000**

PARA COMPARTIR

Parrilla Iscalama **\$120.000**

450 gr de carnes mixtas (res, cerdo, pollo) con chorizo, alitas, papa, yuca, mazorca y ensalada.

Tabla de fritos **\$45.000**

Mix de fritos, deditos de queso, mini empanadas con tártara y ají

Antojo iscalama **\$50.000**

Chicharrón, chorizo y morcilla con papita amarilla y ají.

MENÚ INFANTIL

Nuggets **\$24.000**

Pasta **\$28.000**

Opción boloñesa o carbonara

Crema de pollo y champiñones **\$26.000**

BRUNCH Y HAMBURGUESAS

Maicitos **\$38.000**

Maíz con res, pollo y tocineta en salsa blanca, con pan de ajo.

Sándwich **\$26.000**

Pollo al grill, huevo, vegetales y papas francesas.

Hamburguesa clásica **\$28.000**

180 gr res, queso, tocineta y vegetales .

Hamburguesa mixta **\$34.000**

Res 180 gr + pechuga de pollo al grill 150 gr

Hamburguesa doble carne **\$38.000**

Dos carnes de 180 gr cada una con queso y tocineta

Hamburguesa cheese **\$31.000**

180 gr res en salsa tres quesos

Hamburguesa iscalama **\$38.000**

180 gr res, queso, tocineta, huevo, maduro y chorizo.

Hamburguesa conexión **\$38.000**

180 gr res, chips de plátano, mermelada de cebolla, tocineta y queso cheddar.

Hamburguesa Bella Vista **\$53.000**

180 gr res, pechuga grillada, lomo de cerdo, pepinillos y salsa ranch.

TARDEO

MALTEADA DE FRESA (Strawberry Milkshake)	\$16.000
MALTEADA DE CHOCOLATE (Chocolate Milkshake)	\$15.000
MALTEADA DE VAINILLA (Vanilla Milkshake)	\$15.000
MALTEADA DE OREO (Oreo Milkshake)	\$15.000
WAFLE DE FRUTAS (Frutas de temporada) (Fruit Waffle - Seasonal fruits)	\$18.000
WAFLE DE OREO (Oreo Waffle)	\$18.000
WAFLE DE HELADO (Ice Cream Waffle)	\$20.000
TORTA DE RED VELVET (Carrot Cake)	\$12.000
TORTA DE CHOCOLATE (Chocolate Cake)	\$12.000
FRESAS CON CREMA (Strawberries with Cream)	\$10.000
COPA DE HELADO (Ice Cream Cup/Sundae)	\$10.000
ALMOJABANAS (Cheese Bread)	\$5.000
MIGAO	\$22.000
COMBO ROKA (3 mini arepas de queso con chocolate o latte) (3 mini cheese arepas with chocolate or latte).	\$16.000

BEBIDAS

JP chenet fizz	\$20.000
Mojito cubano	\$20.000
Cuba libre	\$20.000
Charta negra	\$20.000
Gin and tonic	\$28.000
Tinto de verano	\$25.000
Sangría tinto y rosada	\$30.000
Piña colada	\$25.000
Moscow mule	\$28.000
Manhattan	\$28.000
Orgásmo	\$35.000
Vodka frutos rojos	\$25.000
Vodka frutos amarillos	\$25.000
Vodka frutos verdes	\$28.000
Long island iced tea	\$30.000
Pisco sour	\$28.000
Margarita	\$25.000
Daiquiri	\$25.000
Flamante media noche	\$35.000
Lamborghini	\$40.000
Tequila sunrise	\$25.000
Coctel iscalama	\$28.000
Coctel bella vista	\$25.000
Coctel acqua	\$25.000
Coctel roka	\$25.000
Jarra de sangría	\$90.000
Jarra de tinto verano	\$80.000

**GATORADE****Breña**

BEBIDAS CALIENTES

Espresso	\$5.000	Chocolate	\$7.000
Americano	\$5.500	Milo Caliente	\$10.000
Latte	\$7.500	Aromáticas	\$5.000
Capuccino	\$8.000	Infusión f. rojos	\$5.000
Mocaccino	\$10.000	Infusión / Amarillos	\$5.000
Chocolate	\$10.000	Infusión y manzanilla	\$5.000
Café bombom	\$7.000	Frappuccino	\$15.000
Té Chai	\$10.000	Milo frío	\$12.000

BEBIDAS FRIAS

Agua Hatsu	\$8.000	Soda breña	\$ 6.000
Soda Hatsu	\$10.000	Mezcla con breña	
Te hatsu	\$15.000	Soda Frutos rojos	\$12.000
Gaseosa postobon	\$7.000	Soda Frutos amarillos	\$ 12.000
Jugo hit	\$6.000	Soda Frutos verdes	\$12.000
Limonada cerezada	\$12.000	Soda de sandia	\$12.000
Limonada hierbabuena	\$11.000	Soda/jugo de feijoa	\$12.000
Limonada de rosas	\$20.000	Soda de lyche	\$12.000
Limonada de coco	\$15.000	Red bull	\$12.000
Gatorade	\$7.000		

HATSU

tea



HATSU

soda



JUGOS

En Agua \$8.000	En Leche \$ 10.000
Frappe \$10.000	En Leche \$ 12.000
Jugo de Fresa	Jugo de Mango
Jugo de Guanabana	Jugo de Limón
Jugo de Maracuya	Jugo de Naranja
Jugo de Lulo	Jugo de Mandarina
Jugo de Mora	

CERVEZAS

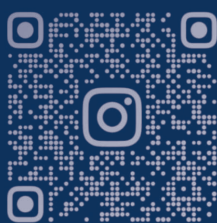
Heineken	\$8.000	Stella artrois	\$12.000
3 Cordilleras	\$8.000	BBC club	\$10.000
Aguila	\$7.000	Artesanal toto beer	\$10.000
Coronita	\$8.000	Budweiser	\$8.000
Aguila light	\$8.000		

BEBIDAS

COCTELES Y TRAGOS

Whiskey	\$25.000
Aguardiente	\$12.000
Tequila	\$20.000
Ron	\$16.000
Baileys	\$18.000
Jagermeister	\$20.000
Dos licores	\$22.000
Tres Licores	\$25.000

Lambrusco piccini rosado	\$130.000
Lambrusco tinto	\$130.000
J.P. Chenet 750ml	\$180.000
Vino belleruche blanco	\$250.000
Vino blanco alamos viognier	\$170.000
Vino Ramon bilbao crianza	\$180.000
Vino el enemigo malbec	\$270.000
Vino finca las moras malbec	\$150.000
Vino dorado dulce	\$140.000
Vino gaton egro sauvignon blanc	\$130.000
Vino marques de risoja	\$180.000
Tequila jose Cuervo	\$170.000
Tequila jimador	\$220.000
Licor grand marnier	\$350.000
Ron claro 750ml	\$120.000
Ron oscuro 375ml	\$70.000
Aguardiente 750ml	\$120.000
Aguardiente 375ml	\$60.000
Licor jagermeister	\$210.000
Whisky buchanan's master	\$400.000
Whisky buchanan's deluxe	\$340.000
Whisky grand old parr	\$290.000
Whisky blue label	\$2.700.000



@ISCALAMA_GLAMPING

Síguenos en Redes

 **3144178650-3107739551**

 **iscalama_glamping**

 **iscalamaglamping**

 **Iscalamaglampingg**