

WALA

BEACH CLUB



MENU

*We accept payment in Dollars (USD)

Brunch WALA

Personalízalo a tu gusto.

Huevos al Gusto / Eggs Any Style

Pochados, revueltos y/o fritos, omelett /
Poached, scrambled, fried, omelett.

Toppings

Tomate, cebolla, espinaca, champiñones,-
mozzarella, tocineta y maíz / *Tomato, onion,*
spinach, mushrooms, mozzarella , bacon and
corn

*3 toppings a elegir / 3 toppings to choose

Jamones / Hams

Pavo, cerdo, salmón curado / *Turkey , pork ,*
cured salmon.

*1 opción a elegir / 1 option to choose

Panes & Pancakes / Bread & Pancakes

Croissant,pancakes, artesanal, sin gluten /
Croissant, pancakes, handmade, gluten free

*1 opción a elegir / 1 option to choose

Quesos / Cheeses

Bocconcini búfala, queso mozzarella,
queso costeño,queso fresco.

*1 opción a elegir / 1 option to choose

Frutas de Temporada / Seasonal Fruits

Sandía. piña, papaya, mango , fresa, kiwi,
aguacate / *Watermelon, pineapple,papaya,*
mango, strawberry, kiwi, avocado.

*3 opciones a elegir / 3 options to choose

Bebidas / Beverages

Calientes / Hot

Café, té verde, chocolate / *Coffee, green tea,*
chocolate

*1 opción a elegir / 1 option to choose

Frías / Cold

Yogurt, té flor de jamaica, jugo verde, jugo de
naranja /*Yogurt, hibiscus tea, green juice,*
orange juice.

*1 opción a elegir / 1 option to choose

PRECIO : \$42.000 COP





Desayuno

Breakfast

Wala

Huevos revueltos, fruta y tostadas francesas, con café y/o jugo de naranja / *Scrambled Eggs, fruit and french toast with coffee and/or orange juice.*

\$ 26.000 COP

Típico Regional / Regional Typical

Huevos pericos, queso costeño y 2 opciones de típico, con chocolate, café y/o te de corozo y flor de Jamaica / *Huevos pericos, costeño cheese and 2 typical options, with chocolate, coffee and/or corozo tea and hibiscus.*

Arepa de huevo

Arepa de dulce

Carimañola queso

Chicharrones

Chorizo Santarrosano

Pan de Bono

\$ 35.000 COP

Saludable / Healthy

Huevos pochados, aguacate, pancake de quinua y parfait, con té verde y/o jugo verde / *Poached eggs, avocado, quinoa pancake and parfait, with green tea and/or green juice.*

\$ 34.000 COP

Desayuno

Breakfast

Internacional / International

Huevos fritos, jamón de pavo, queso bocconcini, croissant y fruta con jugo de naranja y/o café / *Fried eggs, turkey ham, bocconcini cheese, croissant and fruit with orange juice and/or coffee.*

\$ 38.000 COP



ADICIONALES

Arepa de Huevo	\$12.000
Carimañola	\$10.000
Pan Artesanal	\$6.000
Porción de Frutas / <i>Cup of Fruit</i>	\$16.000
Taza de Leche / <i>Cup of Milk</i>	\$7.000
Nutella	\$10.000
Queso Costeño	\$6.000
Queso Mozzarella / <i>Mozzarella Cheese</i>	\$6.000
Café / <i>Coffee</i>	\$5.200
Queso Fresco	\$3.500
Queso Bocconcini	\$7.000
Jamón de Pavo / <i>Turkey ham</i>	\$5.500
Jamón de Cerdo / <i>Pork ham</i>	\$5.000
Chorizo	\$7.000
Croissant	\$5.000
Pan de Bono	\$8.000
Pancake	\$6.000
Chocolate	\$7.000

Todos los valores presentados en este menú están en pesos colombianos e incluyen impuesto al consumo.

WELCOME TO THE
PARADISE



Menú Playa

Beach Menu

Sushi : Roll Vegetariano rellenos de champiñones marinados, mango, queso crema, envueltos en aguacate / *Sushi: Vegetarian Roll stuffed with marinated mushrooms, mango, cream cheese, wrapped in avocado*

\$ 32.000 COP

Tacos de cochinita Pibil : Tortilla de maíz, Guacamole, Cebolla encurtida y pico de gallo / *Cochinita Pibil tacos: Corn tortilla, Guacamole, Pickled onion and pico de gallo*

\$ 29.000 COP

Tacos de camarones al pastor : Tortilla de maíz, crema de aguacate y cebollas encurtidas / *Shrimp tacos al pastor: corn tortilla, avocado cream and pickled onions*

\$ 37.000 COP



Todos los valores presentados en este menú están en pesos colombianos e incluyen impuesto al consumo.

f @walabeachclub

Menú Playa

Beach Menu

Carimañolas de Cerdo y Jengibre con Suero Picante
Pork and ginger carimañolas with spicy sour cream

\$ 22.000 COP

Carimañolas de Queso con Suero Picante
Cheese carimañolas with spicy sour cream

\$ 20.000 COP

Chicharrones : Yuca Cocida, Hogao y Suero Costeño
Pork skin : Cooked cassava, hogao and sour cream

\$ 34.000 COP

Croquetas de Pescado y Tártara de la Casa
Fish cakes and house sauce

\$ 26.000 COP

WALA FLAVORS



Entradas

Starters

Cóctel de camarón playa, salsa roja, chips de plátano/
Beach shrimp cocktail, red sauce, plantain chips

\$ 36.000 COP

Ceviche clásico (pesca del día), aguacate,
leche de coco, mazorca y cherry / *Classic ceviche*
(catch of the day), avocado, coconut milk,
corn on the cob and cherry

\$ 46.000 COP

Pulpo a la parrilla, yuca cremosa, suero y mantequilla trufada /
Grilled octopus, creamy cassava, sour cream
and truffled butter

\$ 75.000 COP

Sushi ojo de tigre : Roll tempura relleno de camarón
apanado, salmón, aguacate y masagu / *Tiger eye sushi:*
Tempura roll stuffed with breaded shrimp, salmon,
avocado and masagu

\$ 46.000 COP

Calamares crocantes y tártara de la casa
Crispy squid and house sauce

\$ 34.000 COP



Todos los valores presentados en este menú están en pesos colombianos e incluyen impuesto al consumo.

  @walabeachclub



Entradas

Starters

Burrata : Cama de tomates, Rúgula, semillas de ajonjolí y reducción balsámica / *Burrata: bed of tomatoes, arugula, sesame seeds and balsamic reduction*

\$ 44.000 COP

Langostinos salteados, crema limón, puré de papa y cherry / *Sauteed prawns, lemon cream, mashed potatoes and cherry*

\$ 66.000 COP

Tartar de atún y aguacate : Ensaladilla de Rúgula, durazno y reducción de balsámico / *Tuna and avocado tartar: Arugula, peach and balsamic reduction salad*

\$ 55.000 COP

Ensalada de mariscos: mix de lechugas, langostinos, mejillones y calamar / *Seafood salad: mix of lettuce, prawns, mussels and squid*

\$ 54.000 COP





IT'S TIME FOR A GOOD MEAL



Fuertes

Main Dish

MARISCADA

Salteado de calamar, almejas, mejillones, langostino, cola de langosta, tomate cherry y espárragos verdes / *Sauteed squid, clams, mussels, shrimp, lobster tail, cherry tomatoes and green asparagus*

\$ 230.000 COP

CAZUELA

Cazuela de mariscos, arroz de coco y patacón / *Seafood casserole, coconut rice and patacón.*

\$ 94.000 COP

PESCA DEL DÍA

Pesca del día asada en sus jugos, con verduras salteadas (Salmón o Róbalo) / *Catch of the day roasted in its juice with sauteed vegetables (Salmon or Sea Bass)*

\$ 82.000 COP

PASTA MARINERA

Camarón, almeja y mejillones / *Shrimp, clam and mussels*

\$ 64.000 COP

PASTA PRIMAVERA

Queso Bocconcini, pesto rústico, tomate cherry y albahaca / *Bocconcini cheese, rustic pesto, cherry tomato and basil*

\$ 47.000 COP



Fuertes

Main Dish

PICANHA EN POSTA NEGRA

300gr de Picanha y risotto cremoso / *300gr Picanha and creamy risotto*

\$ 85.000 COP

PARGO FRITO O EN CABRITO

Arroz de coco y patacón / *Coconut rice and patacón.*

\$ 82.000 COP

RISOTTO DE VERDURAS

Calabacín, queso azul, berenjenas , champiñones y tomates secos / *Zucchinni, blue cheese, aubergines, mushrooms and dried tomatoes*

\$ 75.000 COP

HAMBURGUESA CLÁSICA

Angus de 200grs, queso azul, cebolla caramelizada, aguacate, rúgula, queso cheddar y papa en cascós / *200grs Angus, blue cheese, caramelized onion, aubergine, cheddar cheese and potato wedges.*

\$ 48.000 COP

POLLO CHUTNEY

Bacon y puré de papa / *bacon and mashed potatoes*

\$ 56.000 COP



ADICIONALES

Porción de Camarones / Shrimp portion	\$22.000
Arroz de Coco / Coconut rice	\$10.000
Verduras Salteadas / Sautéed vegetables	\$12.000
Patacones	\$10.000
Chips	\$8.000
Papa en Cascos / Potato wedges	\$12.000
Puré de Papa / Mashed potatoes	\$12.000
Ensalada Fresca / Fresh salad	\$18.000
Aguacate / Avocado	\$10.000

Todos los valores presentados en este menú están en pesos colombianos e incluyen impuesto al consumo.

Postres

Desserts

VOLCÁN DE CHOCOLATE / CHOCOLATE VOLCANO

Relleno de almendra y chocolate / *Almond and chocolate filling*

\$ 22.000 COP

CHURROS

Con salsa de caramelo / *With caramel sauce*

\$ 20.000 COP

HELADO ARTESANAL / HOMEMADE ICE CREAM

\$ 17.000 COP

BANDEJA DE FRUTAS / FRUIT BOWL

\$ 35.000 COP





***We accept payment in Dollars (USD)**

ADVERTENCIA PROPINA: Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina correspondiente al 10% del valor de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted, de acuerdo con su valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta, indíquelo a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indíquelo el valor que quiere dar como propina. En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la Línea de Atención de la Superintendencia de Industria y Comercio para que radique su queja, a los teléfonos: En Bogotá 6513240, para el resto del país línea gratuita nacional: 018000-910165.

WARNING TIP: It informs consumers that the commercial establishment suggests its customers a tip of 10% of the value of the account, which may be accepted, rejected or modified by you, according to its assessment of the service. When requesting the account, tell the person who serves if you want this value to be or not included in the invoice or instruct the value you want to give as a tip. If you have any problems with the charging of the tip, communicate with the attention line of the Superintendency of Industry and Commerce to file your complaint, Tel: 6513240 In Bogota, for the rest of the country's national hotline: 018000-910165.

Todos nuestros Precios Incluyen Impuestos. Los valores son en pesos Colombianos (COP). Se informa a los usuarios que en este establecimiento se ha adoptado el Código de Conducta para prevenir toda forma de explotación sexual de niños, niñas y adolescentes, en los términos indicados en la Ley 1336 de 2009. Prohíbese el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad. El exceso de alcohol es perjudicial para la salud. (ley 124 de 1994)