

The background of the entire image is a dense, artistic illustration of tropical plants. Large, dark green monstera leaves with characteristic holes are the most prominent feature. Interspersed among them are smaller, vibrant orange and red leaves, some of which appear to be from a different species, possibly a hibiscus. The overall color palette is rich and saturated, with deep greens and warm oranges/red tones. A semi-transparent dark green rectangular box is centered over the image, serving as a backdrop for the text.

MENÚ

A delicate, white, hand-drawn style flourish or scrollwork element is positioned above the word 'Casa'. It features a small, stylized flower-like shape at its base, from which a line extends upwards and to the right, ending in a loop.

Casa
Avelina

Hostel

DESAYUNOS

Bowl de frutas - 17k

Mezcla de frutas caribeñas de temporada [Mix of caribbean seasons fruits]

Bowl de granola - 22k

Granola con yogurt y frutas [Granola with yogurt and fruits]

HUEVOS AL GUSTO - 24k

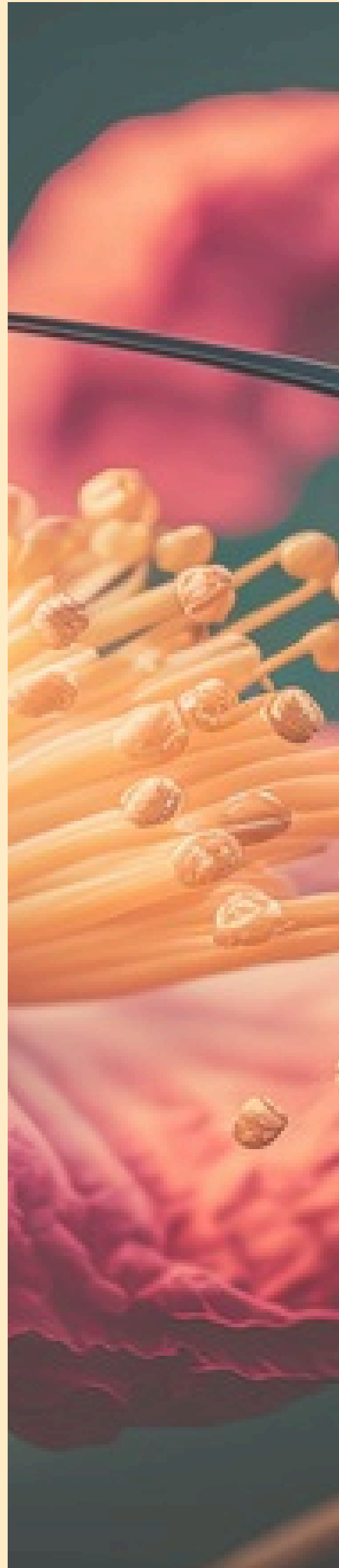
Huevos preparados a su gusto con acompañamiento a elección [Eggs as you like with a side] 3 Patacones o 1 arepa o 2 tostadas (3 patacones, 1 arepa, 2 slices of toast)

Pancakes - 24k

2 Pancakes americanos con tocineta o frutas [Classic american pancakes with bacon or fruits]

Huevos benedictinos - 22k

Tostada con huevos poche y tocineta con salsa holandesa [Toast with poche eggs and bacon with hollandaise sauce]



ENTRADAS

Papitas Avelina • 22k

*Papas criollas con paprika,
tocineta, y limón*

*[Potatoes "criollas", with paprika,
bacon and lemon]*

Empanaditas de pollo • 22k

*5 empanaditas de pollo con
salsa de la casa*

*[5 Chicken stuffed "empanadas"
with sour cream and sauce]*

Patacones con hogao • 19k

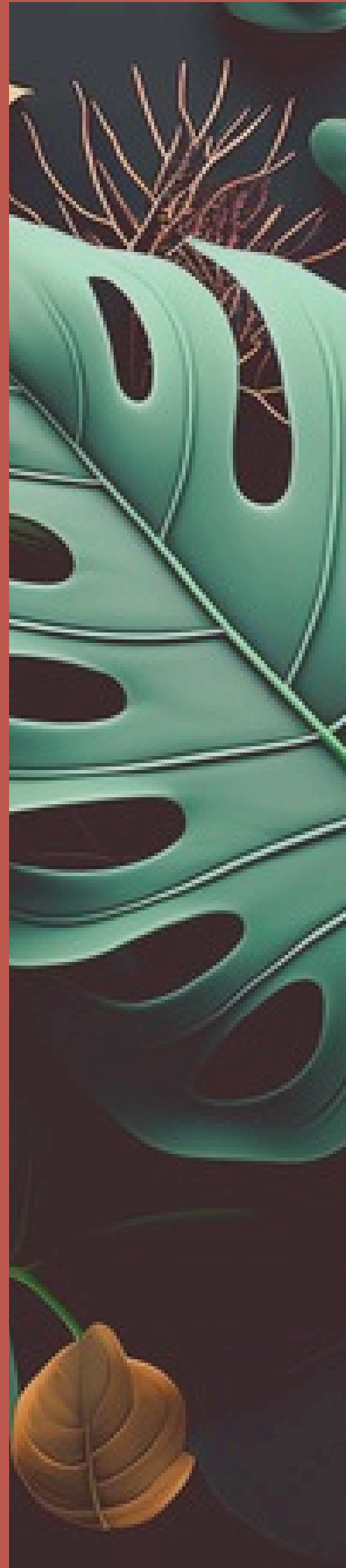
*6 Patacones de plátano verde con salsa
criolla [6 Fried plantains with sauce]*

Ceviche Avelina • 45k

*Camarones frescos con verduras en salsa de
maracuyá [Shrimps with vegetables in passion
fruit sauce]*

Tambor cubano • 21k

*3 Coquilla de plátano verde relleno de un mix de
tres carnes y pollo en salsa blanca [Green plantain
coquilla filled with a mix of three meats and chicken
in white sauce]*



PIZZAS

Todas nuestras pizzas son elaboradas con masa **artesanal madurada**

Jamón y queso - 43k

Jamón, mozzarella, napolitana [Ham, mozzarella, napolitan sauce]

Calipso - 47k

Piña, Tocineta, cebolla morada, mozzarella, napolitana [pineapple, bacon, purple onion, mozzarella, napolitana]

Pepperoni - 51k

Peperonni, mozzarella, napolitana

Capresse - 46k

Tomate, pesto, parmesano, mozzarella, napolitana

Vegetariana - 51k

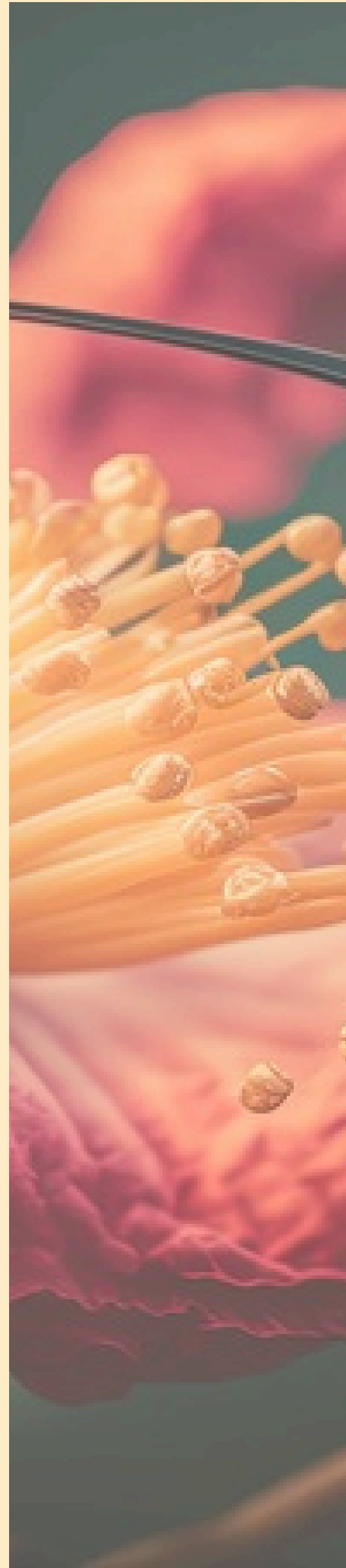
Berenjena, zucchini amarillo, zucchini verde, champiñones, tomate, mozzarella, salsa basilica
[eggplant, yellow zucchini, green zucchini, mushrooms, tomato, mozzarella, basilic sauce]

Tres Carnes - 52k

Chorizo, butifarra, jamón, mozzarella, napolitana
[Chorizo, butifarra, ham, mozzarella, napolitan sauce]

POLLO CON CHAMPIÑONES- 52k

Pollo, champiñones, mozzarella, napolitana [chicken, mushrooms, mozzarella, napolitan sauce]



PIZZAS

Todos nuestras pizzas son elaborados con masa **artesanal madurada**

Camarón • 67k

Camarón, tomate fresco, albahaca [shrimps, fresh tomatoes, basil]

Tangara • 60k

Pollo, tocineta, mozzarella, pesto, borde de parmesano y mezcla de ajonjolí [chicken, bacon, mozzarella, pesto, parmesan edge, sesame mixture]



Maria Lucia • 60k

Lomo de cerdo, cebolla puerro frita, tomates secos, mozzarella con base de reducción de soya, vino tinto y miel [pork, fried leek, dried tomatoes, mozzarella, with reduction of soy sauce, wine and honey]



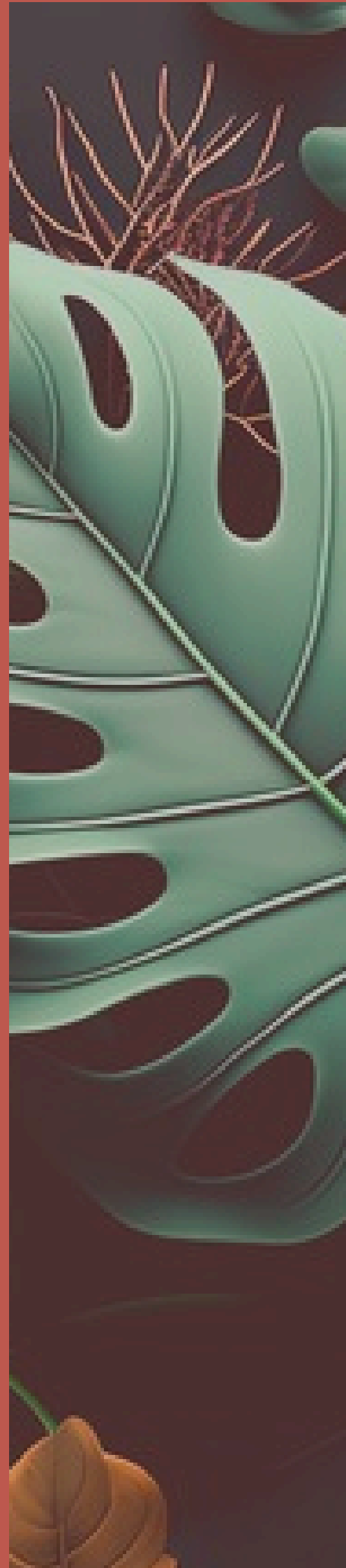
Flamingo • 60k

Lomo de cerdo, jamón serrano, queso costeño, queso parmesano, tomate, y salsa napolitana a base de ajo. [Pork, serrano ham, Costeño cheese, Parmesan cheese, tomatoes, Neapolitan garlic-based sauce.]



Colibri • 60k

Pollo, cremoso queso azul, tocineta, manzana caramelizada, mozzarella y salsa napolitana. [Chicken, creamy blue cheese, bacon, caramelized apple, mozzarella and Neapolitan sauce]



PIZZAS

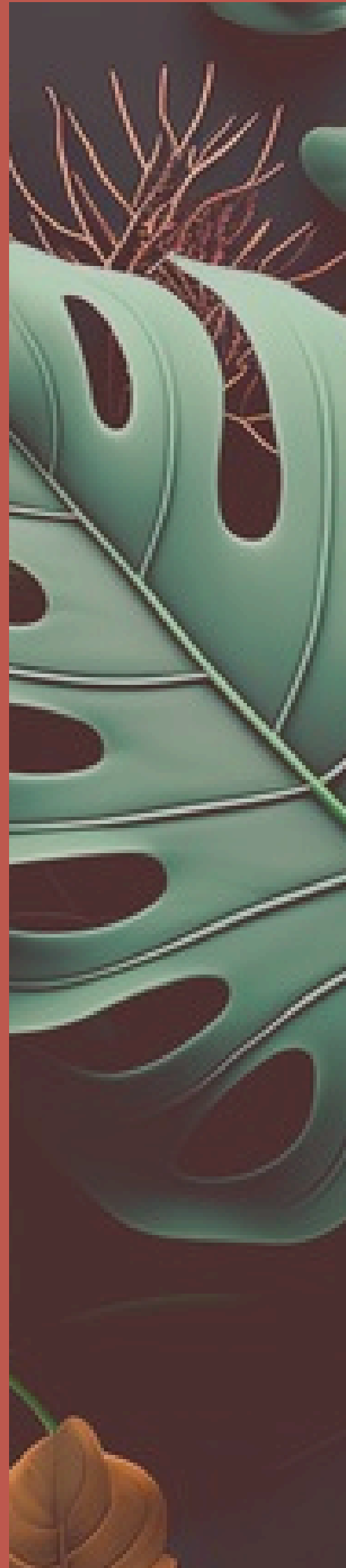
Todas nuestras pizzas son elaboradas con masa **artesanal madurada**

Búho • 47k

Base de ajo rostizado, mozzarella, parmesano, tocineta, cebolla caramelizada y un toque de perejil fresco

Costeña • 60k

Mozzarella, queso costeño, lomo de cerdo ahumado al barril, plátano amarillo, pimentón rojo y nuestra salsa napolitana artesanal.



ICONO AVELINA

Todos nuestros conos son elaborados con masa
artesanal madurada

Jamón y queso • 22k

Jamón, mozzarella, napolitana [Ham, mozzarella, napolitan sauce]

Calipso • 22k

Piña, Tocineta, cebolla morada, mozzarella, napolitana [pineapple, bacon, purple onion, mozzarella, napolitan]

Pepperoni • 22k

Peperonni, mozzarella, napolitana

Capresse • 22k

Tomate, pesto, parmesano, mozzarella, napolitana

Vegetariana • 22k

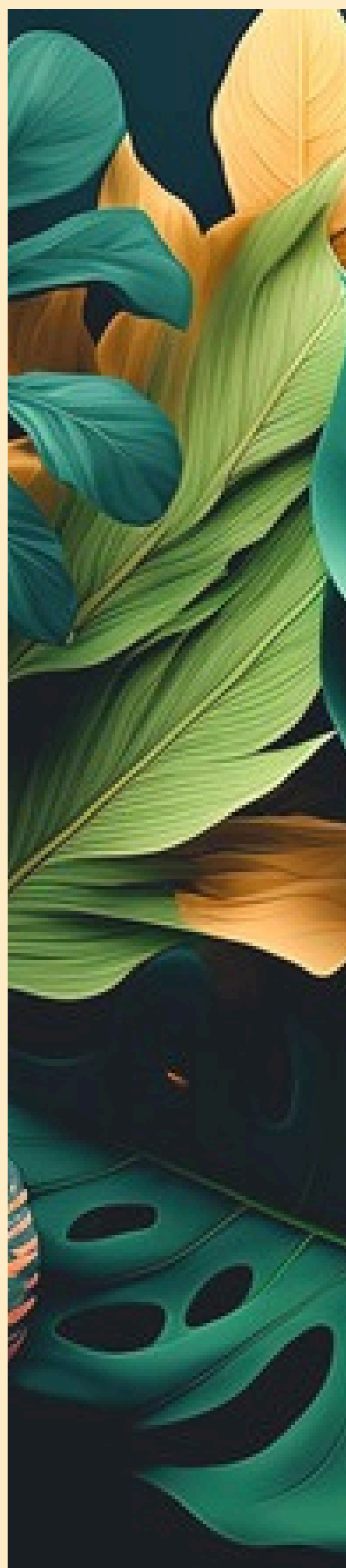
Berenjena, zucchini amarillo, zucchini verde, champiñones, tomate, mozzarella, salsa basilica [eggplant, yellow zucchini, green zucchini, mushrooms, tomato, mozzarella, basilic sauce]

Tres carnes • 23k

Chorizo, butifarra, jamón, mozzarella, napolitana [Chorizo, butifarra, ham, mozzarella, napolitan sauce]

Pollo con champiñones • 25k

Pollo, champiñones, mozzarella, napolitana [chicken, mushrooms, mozzarella, napolitan sauce]



ICONO AVELINA

Todos nuestros conos son elaborados con masa
artesanal madurada

Tangara • 25k

Pollo, tocineta, mozzarella, pesto, borde de parmesano y mezcla de ajonjolí

[chicken, bacon, mozzarella, pesto, parmesan edge, sesame mixture]

Maria Lucia • 25k

Lomo de cerdo, cebolla puerro frita, tomates secos, mozzarella con base de reducción de soya, vino tinto y miel

[pork, fried leek, dried tomatoes, mozzarella, with reduction of soy sauce, wine and honey]

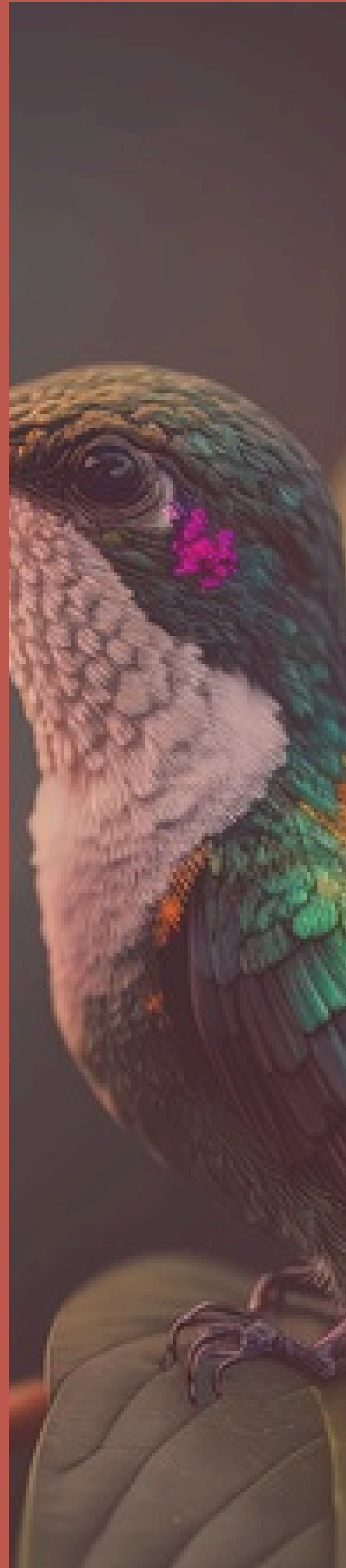
Flamingo • 25k

Jamón serrano, queso costeño, queso parmesano, tomate, cerdo y salsa napolitana a base de ajo. [Serrano ham, Costeño cheese, Parmesan cheese, tomatoes, pork, Neapolitan garlic-based sauce.]

Colibri • 25k

Pollo, cremoso queso azul, tocineta, manzana caramelizada, mozzarella y salsa napolitana.

[Chicken, creamy blue cheese, bacon, caramelized apple, mozzarella and Neapolitan sauce]



PASTAS

Alfredo • 38k



Salsa Alfredo [Alfredo sauce]

Carbonara • 44k

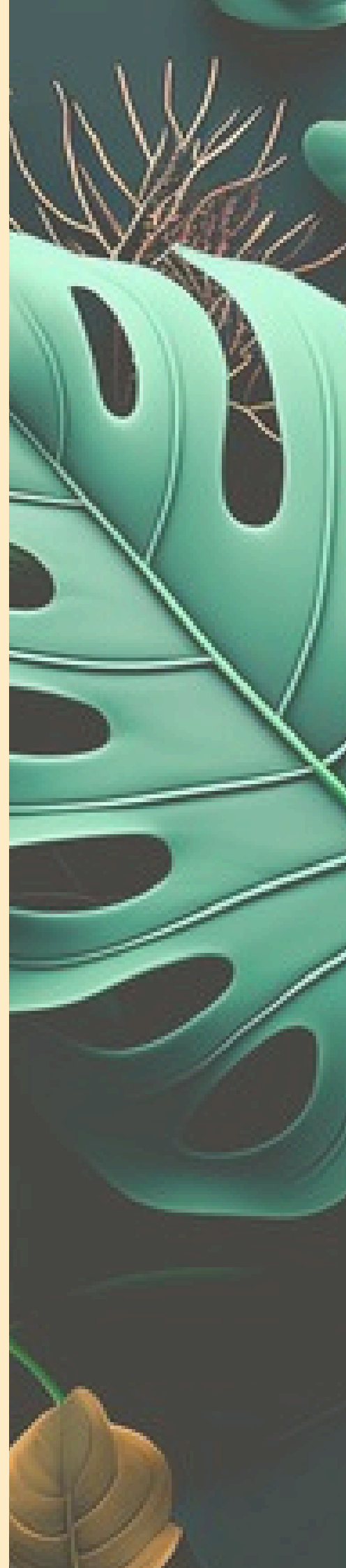
*Salsa blanca con tocineta
[White sauce with bacon]*

Bolognesa • 52k

Salsa ragú [Ragu sauce]

Camarón • 62k

*Salsa blanca con camarones y vegetales.
[White sauce, shrimps and vegetables]*



HAMBURGUESAS

Avelina burger •42k

Hamburguesa de res de 150gr, jamón, tocineta, queso, verduras, papas a la francesa y salsa de la casa [150gr Beef burger, jam, bacon, cheese, vegetables, french fries and house sauce]



Veggie burger • 37k

Hamburguesa de falafel, con vegetales del huerto, papas a la francesa y salsa de la casa [Falafel burger, with vegetables, french fries and house sauce]

Cayena burger- 47k

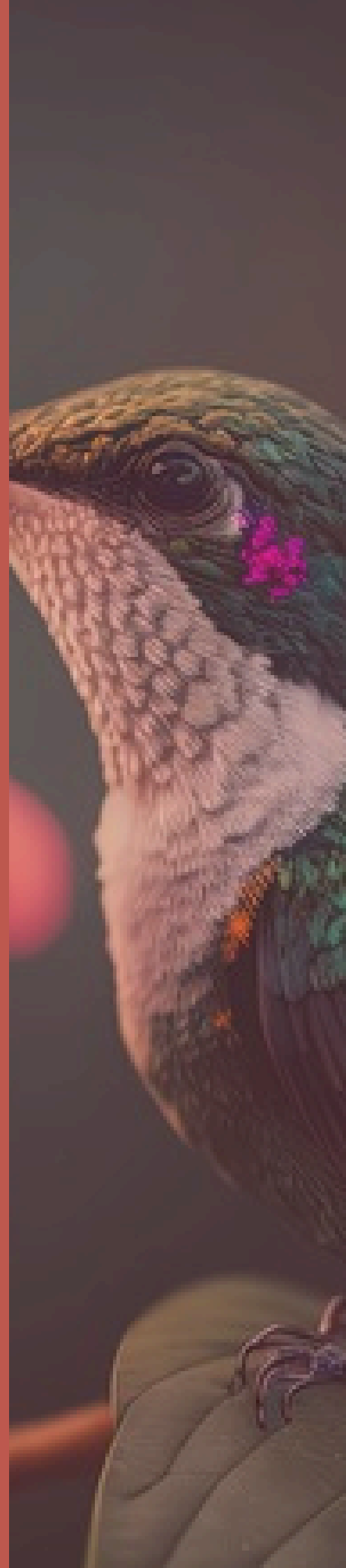
Pan de papa - 150grs de carne de res especial - Tocineta - Queso cheddar - Tomate asado estilo capresse - Lechuga crespa - Salsa de cebolla dulce - Salsa de chipotle artesanal.

[potato bread, 150 grams of special beef, bacon, cheddar cheese, capresse-style roasted tomato, crisp lettuce, sweet onion sauce, artisanal chipotle sauce.]



Condor burger- 55k

Pan de papa artesanal, Doble carne especial de res, Lechuga fresca, Piña dulce, Queso costeño, Salsa de tocineta, Tradicional salsa Avelina. [Artisanal potato bread, Special double beef patty, Fresh lettuce, Sweet pineapple, Costeño cheese, Bacon sauce, Traditional Avelina sauc.]



HAMBURGUESAS

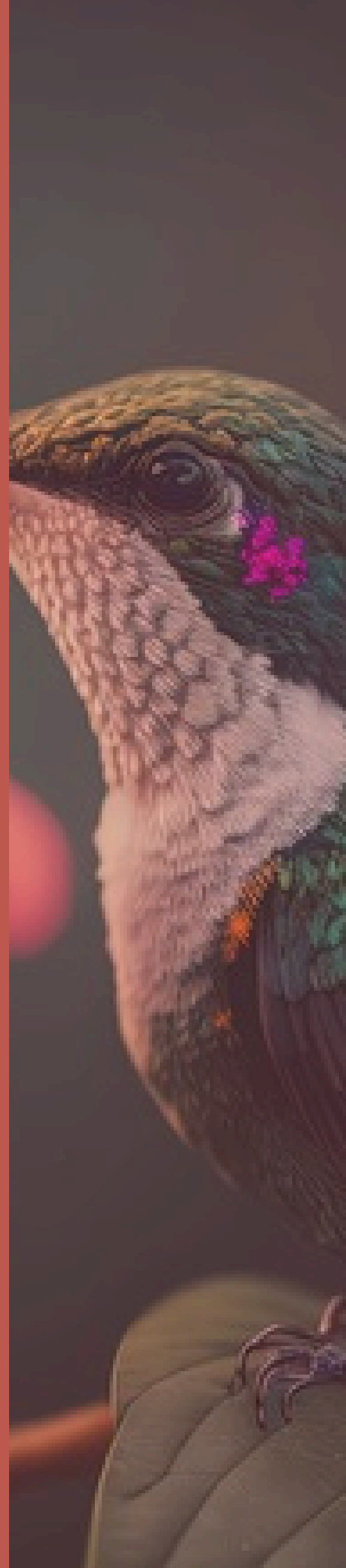
La Mixtura • 47k

Pan brioche - 150 g de carne Angus - Chorizo artesanal - Queso cheddar fundido - Mermelada de corozo - Mayonesa con toques de pesto - Pepinillo



Golden Burger • 49k

Pan de papa, 150 g de carne Angus, queso mozzarella empanizado y frito, dip de pimentón rojo caramelizado, queso crema con finas hierbas y pistacho, y cebolla crispy para ese toque crocante perfecto.



A LA PLANCHA

Pechuga de pollo grillé

• 38k

*Pechuga de pollo asada acompañada
de papas a la francesa y ensalada fresca
[Grilled chicken breast, with french fries and fresh salad]*

Lomo de cerdo grillé

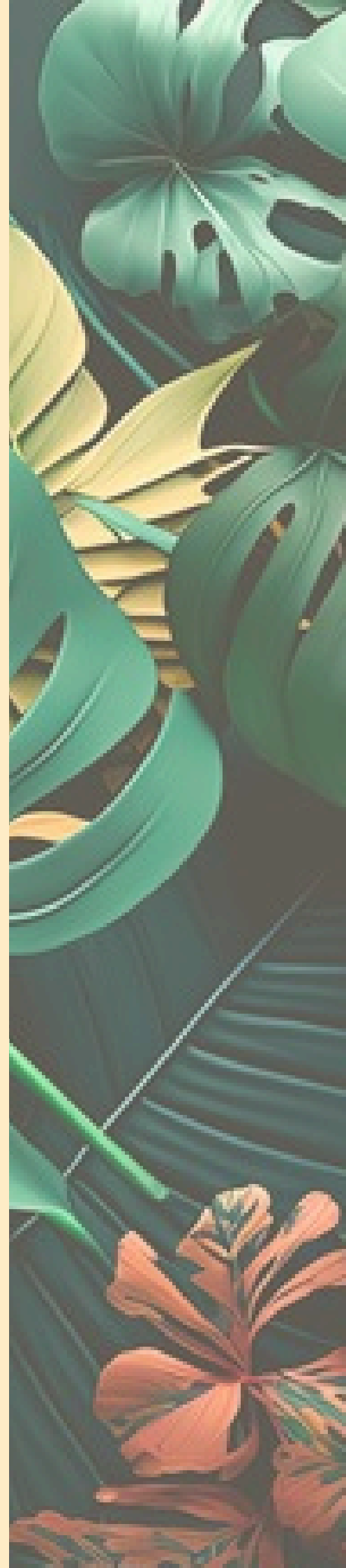
• 38k

*Lomo de cerdo asado acompañado de papas a la francesa y
ensalada fresca [Grilled pork, with french fries and fresh salad]*

Picada Avelina

• 52k

*Papas criollas, chorizo, butifarra, pollo, cerdo [Papas criollas,
pork sausage, chicken, pork and butifarra]*



PRINCIPALES

Pechuga de pollo bahía

• 47k

Pechuga de pollo en trozos, salteada con verduras de estación, acompañada de puré de papa
[Stir fried chicken with season vegetables and mashed potatoes]

Lasaña de berenjena

• 59k

Pollo, pimentón verde, tomate, cebolla blanca y finas capas de berenjena
[chicken , green peppers, tomato, white onion with thin layer of eggplant]

Calamares tentación

• 67k

Anillos de calamar apanados en coco deshidratado y queso parmesano, salsa fusión de pera sobre una cama de cayeye.
[Squid rings breaded in dehydrated coconut and Parmesan cheese, pear fusion sauce on a bed of cayeye]

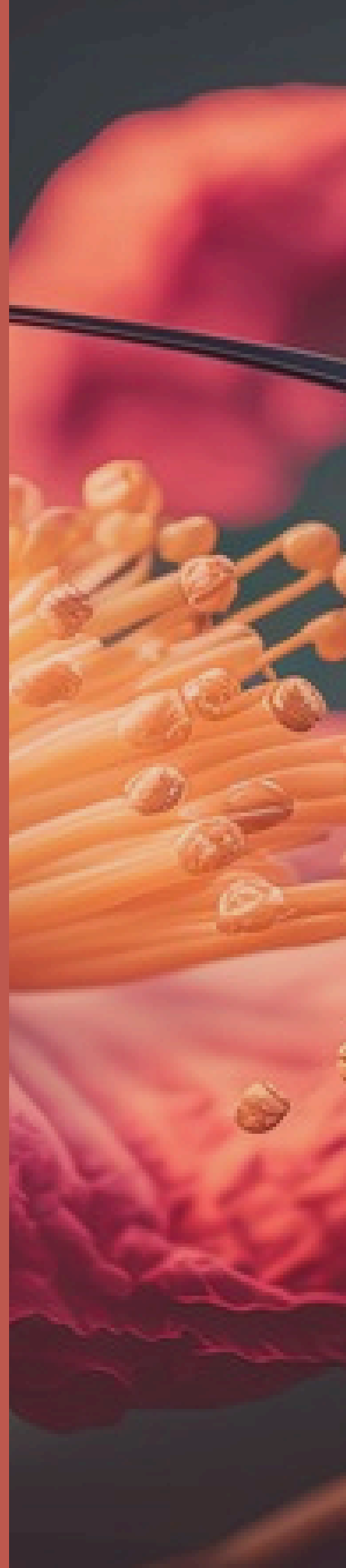
Cazuela de mariscos en salsa blanca

• 74k

Mariscos bañados en salsa blanca acompañados de arroz de coco y patacón
[White sauce seafood casserole with coconut rice and fried plantains]

Langostinos Avelina • 83k

5 Langostinos salteados en vino sobre cremosa cama de cayeye gratinado
[Prawns sautéed in wine on a bed of creamy cayeye gratin]



DRINKS

Jugos naturales

- *Frutas de temporada 10K*
- *Frutas en Leche 13K*
- *Limonada natural 10K*
- *Limonada especiales 13K*
- *(hierbabuena, cerezada, mango, corozo)*
- *Limonada de coco 14K*

Cervezas nacionales

- *Costeña 9K*
- *Aguila 9K*
- *Club Colombia 10K*
- *Cervezas artesanales 13K*
- *Cerveza BBC 12 onzas 9K*
- *Cerveza BBC 16 onzas 14K*

Cocktails

- *Atardecer de corozo 32K*
- *Caipiguaro 32K*
- *Caipirinha 32K*
- *Caipiroska 32K*
- *Mojito 32K*
- *Cuba Libre 32K*
- *Gin & Tonic 32K*
- *Margarita 32K*
- *Margarita de Maracuyá 36K*
- *Margarita Blue Coronita 37K*
- *Margarita Blue Stella 44K*
- *Piña Colada 37K*
- *Long Island 37K*

Otras bebidas

- *Agua 7K*
- *Soda 7K*
- *Ginger 8K*
- *Gaseosas 8K*
- *Té helado 7K*
- *Gatorade 9K*
- *Sodas micheladas saborizadas 14K*

Cervezas importadas

- *Budweiser 9K*
- *Heineken 9K*
- *Coronita 9K*
- *Corona 12K*
- *Stella 13K*

Shots

- *Ron 10K*
- *Aguardiente 10K*
- *Ginebra 14K*
- *Tequila 15K*
- *Vodka 15K*
- *Whisky Old Parr 22K*
- *Whisky Old Parr Doble 37K*
- *Whisky Buchanan's 29K*
- *Whisky Buchanan's Doble 44K*

Botella

- *Espumoso JP 167K*
- *Espumoso estándar 78K*
- *Aguardiente amarillo 144k*
- *Vino tinto o blanco Gato Negro 133K*
- *Old parr 311K*
- *Buchanans 333K*
- *Buchanans Master 377K*