



MALOKAS  
Resort

*Menú*





# MALOKAS

Resort

Bienvenidos a Malokas Resort, un oasis gastronómico ubicado en el corazón de Santander, donde cada plato cuenta una historia y cada comida es una celebración. En nuestro resort fusionamos la tranquilidad de nuestro entorno natural con una experiencia culinaria única.

Con orgullo les ofrecemos no solo platos exquisitos y bebidas selectas, sino también un ambiente familiar y acogedor donde cada visita se convierte en un momento especial. Descubran con nosotros sabores exquisitos y una atención dedicada que hacen de Malokas Resort un destino para disfrutar y recordar.



# Desayunos



Escanéame y déjate  
sorprender

## Desayuno Saludable

Elaborado con pan integral, relleno de queso crema, aguacate, tomate cherry, frutos secos, albahaca, huevos estrellados, bañado en queso parmesano

**\$25.000**

## Huevos Guatemala

Elaborados con huevos fritos montados sobre tortilla de maíz, tajadas de maduro y tocino frito, cubiertos de salsa de tomate de la casa, tajadas de aguacate y queso, acompañados de café o chocolate, fruta de la estación y jugo de frutas de la temporada



Escanéame y déjate  
sorprender

**\$28.000**

## Huevos al gusto

**\$22.000**

Elaborados con huevos frescos de la granja, preparados al gusto, revueltos, fritos o cocidos al vapor, acompañados de café o chocolate, fruta de la estación y jugo de frutas de la temporada

## Huevos Malokas

**\$25.000**

Elaborados con huevos fritos montados sobre arepa amarilla y chorizo frito, cubiertos de salsa de tomate de la casa, tajadas de aguacate y queso, acompañados de café o chocolate, fruta de la estación y jugo de frutas de la temporada

## Típico Socorrano

**\$30.000**

Pastelito de arroz, huevos fritos, papa con hogao, acompañados de chocolate, cuajada y pan

## Pastel socorrano

**\$8.000**

Adicional de pastel socorrano

## Típico Santandereano

**\$35.000**

Caldo de huevo, chatas, arepa santandereana, yuca con hogao y ají, acompañados de agua de panela o chocolate

# Entradas



Escanéame y déjate  
sorprender

## Crema de la Reina

Se remonta a la época Victoriana, está elaborada con la delicadeza de las aves, hierbas aromáticas y vegetales

**\$25.000**

## Queso Asado

**\$20.000**

Elaborado con queso tipo costeño asado a la brasa, servido con mermelada de cítricos

## Ensalada César

**\$30.000**

Elaborada con lechugas variadas, macerada en aderezo César hecho en casa, servido con pollo asado y queso maduro

## Fundido de Queso y Tocino

**\$40.000**

Elaborado con una mezcla de quesos maduros, vino, especias de la región, tocino frito y pan tostado

## Fundido de Pollo con Vegetales

**\$40.000**

Elaborado con trozos de pollo cocinados a la plancha, vegetales de la estación y champiñones, cubierto de queso maduro gratinado

## Patacón Arriero

**\$30.000**

Elaborado con la frescura de nuestros plátanos verdes fritos, rellenos de carne desmechada y hogao

## Choripan Malokas

**\$30.000**

Elaborado con pan fresco, servido con queso, chorizo artesanal argentino asado, bañado en salsa chimichurri



# Platos Fuertes



Escanéame y déjate sorprender

## Pollo al Ajillo Cremoso

Elaborado con filete de pollo, cocinado a la plancha, bañado en una salsa cremosa al ajillo, servido con puré de tubérculos y vegetales

\$38.000

## Mar y Tierra

De nuestros mejores cortes de carne solomillo de exportación y langostinos frescos, cocinados en sus jugos, bañados con una salsa cremosa de vino y especias, acompañado de puré de tubérculos

\$65.000



Escanéame y déjate sorprender

## Filet Mignon

Corazón de lomo fino de exportación, albardado con tocino ahumado, cocinado al gusto, cubierto de salsa hecha de sus jugos, crema, reducción de vino, acompañado de puré de tubérculos y vegetales asados y para maridar una copa de vino tinto

\$65.000



Escanéame y déjate sorprender



## Punta de Anca (Argentino Coulotte)

Elaborada con la mejor carne de exportación, este plato lo puedes pedir por porción de 340 gramos, acompañado de ensalada verde de la casa y dos guarniciones más del día

**\$85.000**



Escanéame y déjate  
sorprender

## Churrasco Nacional

**\$47.000**

Elaborado con carne de 320 gr, un chorizo artesanal, acompañado de ensalada de tomate, cebolla, lechuga y aguacate, guarnición a elegir: papa a la francesa, papa criolla o papa gratinada

## Brocheta de Pollo

**\$28.000**

Elaborada con trozos de pollo, vegetales y salchicha, salsa de la casa, servida con papas a la francesa

## Sabana de Chuleta Valluna

**\$43.000**

Elaborada con lomo de cerdo apanado servido con papa a la francesa, vegetales y salsa tártara

## Rabo de Toro al Vino Tinto

**\$45.000**

Elaborado con nudos de rabo, cocinado con vegetales y vino tinto bañado en su salsa, servido sobre puré de tubérculos y aguacate

## Pizza de la Casa

**\$38.000**

Elaborada con salsa pomodoro, pollo, champiñones, hojas de albahaca y quesos maduros

## Pizza de Pepperoni

**\$38.000**

Elaborada con salsa pomodoro, pepperoni, hojas de albahaca y quesos maduros



## Pizza Margarita

Elaborada con salsa pomodoro, rodajas de tomate, hojas de albahaca y quesos maduros

**\$35.000**



Escanéame y déjate sorprender



## Pasta a la Gricia

Elaborada con una base de salsa cremosa, vino y queso roquefort, tocino ahumado, bañado de queso maduro rallado

**\$40.000**

## Pasta de la Casa

De la creación del chef, es una mezcla de trocitos de carne de res y tocino ahumado, desglasado en sus jugos, en combinación de salsa de tomate hecha en casa, hierbas aromáticas y queso maduro

**\$38.000**



Escanéame y déjate sorprender

## Pasta Frutos del Mar

**\$47.000**

Elaborada con una base de salsa blanca cremosa o salsa de tomate, vino, marisco variado bañado de queso maduro rallado

## Risotto de Mariscos

**\$47.000**

Déjate conquistar por nuestro exquisito Risotto de Mariscos, una sinfonía de sabores donde la suavidad del arroz cremoso se fusiona con la frescura del mar con camarones jugosos, calamares tiernos, mejillones, almejas en concha bañados en un seductor toque de vino blanco y especias aromáticas.



## Arroz con Camarones

Elaborado con camarones frescos, salteados con vegetales aromáticos, arroz al vapor con curry



\$45.000

## Patacón Marinero

\$47.000

Elaborado con marisco mixto, cocinados sobre una reducción de jugos de frutos del mar y vegetales

## Mojarra Crocante de la Región

\$45.000

650 gr de posta de mojarra crocante, montada sobre hojas de bijao, acompañada de una ensalada fresca de la casa con aguacate, puedes escoger una guarnición del día

## Filet de Bagre

\$45.000

Elaborado con pechuga de bagre apanado, servido con papa a la francesa, dedos de yuca frita, vegetales y salsa tártara

## Cazuela de Bagre

\$48.000

Elaborada con una base de salsa cremosa de la casa, bagre fresco de río acompañado de patacones de plátano rallado

## Cazuela de Camarón

\$48.000

Elaborada con una base de salsa cremosa de la casa, camarón seleccionado fresco, acompañado de patacones de plátano rallado

## Cazuela Mixta

\$52.000

Elaborada con una base de salsa cremosa de la casa, camarón fresco y bagre de río, acompañado de patacones de plátano rallado

## Salmón en salsa de Maracuyá

\$65.000

Elaborado con filete de salmón importado, cocinado a la plancha, bañado en una salsa agridulce de maracuyá, acompañado de puré de tubérculos y una guarnición del día



## Posta de Bagre de la Casa

360 gr de posta de bagre crocante, bañado en salsa criolla de la región, acompañado de patacón de plátano rallado

**\$48.000**



Escanéame y déjate sorprender

## Cazuela de Mariscos

Elaborado con una base de salsa marinera cremosa, vino, mezclado con variedad de mariscos frescos

**\$60.000**



Escanéame y déjate sorprender

## Langostinos al Ajillo Cremoso

Elaborado con langostinos frescos, cocinados a la plancha, bañados en una salsa cremosa al ajillo, servido con puré de tubérculos y vegetales asados

**\$65.000**



Escanéame y déjate sorprender

# Picadas

## Guanentina 4 Pax

**\$100.000**

Compuesta por lomito de cerdo 200 gr, lomito fino de res 200 gr, 2 unidades de chorizo artesanal de la región, pechuga de pollo 200 gr, 2 unidades de morcilla rellena artesanal, yuca y papa criolla, lascas de aguacate y cebolla roja

## Guanentina 8 Pax

**\$200.000**

Compuesta por lomito de cerdo 400 gr, lomito fino de res 400 gr, 4 unidades de chorizo artesanal de la región, pechuga de pollo 400 gr, 4 unidades de morcilla rellena artesanal, yuca y papa criolla, lascas de aguacate y cebolla roja



# Cenas Ligeras

## Hamburguesa Malokas



**\$35.000**

Elaborada con una torta de carne de res, tocino ahumado, pollo cremoso, queso, lechuga, tomate y cebolla caramelizada, servida con papas a la francesa

## Hamburguesa Malokas Doble



**\$45.000**

Elaborada con doble torta de carne de res, tocino ahumado, pollo cremoso, queso, lechuga, tomate y cebolla caramelizada, servida con papas a la francesa

## Perro Malokas



**\$30.000**

Elaborado con salchicha tipo americana, tocino ahumado, pollo cremoso, servido con papas a la francesa

## Papas Locas



**\$30.000**

Elaboradas con chorizo, lomito fino de res, queso fundido servido con papas a la francesa

## Salchipapa Sencillo



**\$25.000**

## Panini de Carne



**\$25.000**

## Panini de Pollo



**\$25.000**

# Postres

## Postre de la Casa



**\$25.000**

Elaborado con maíz amarillo, queso crema, especias aromáticas, servida con una bola de helado

## Crepa de la Casa



**\$25.000**

Elaborada con crepa rellena de arequipe, servida con una bola de helado

## Brownie con Helado



**\$25.000**

Elaborada con brownie, albahaca, cereza, servido con dos bolas de helado



# Cócteles con Alcohol



Escanéame y déjate sorprender

## Margarita

Este cóctel clásico es el equilibrio perfecto entre el tequila blanco, jugo de limón y licor de naranja con un poco de sal bordeando la copa

**\$31.000**

## Mojito

Es una opción refrescante compuesto de ron, limón, azúcar, menta o hierbabuena y agua mineral con gas.

La combinación de sabor dulce, cítrico y menta complementa el sabor del ron y hace del mojito una bebida popular de verano

**\$22.000**



Escanéame y déjate sorprender

Cuba Libre		\$21.000
Caipiriña		\$22.000
Piña Colada		\$22.000
Claveles		\$24.000
Daiquiri		\$24.000
Gin and Tonic		\$30.000
Michelada Mexicana		\$25.000
Gin Frutos Rojos		\$33.000
Sangría Blanca de la Casa		\$23.000
Jarra de Sangría		\$100.000



# Cócteles sin Alcohol



## Malokas Dreams

Elaborado en una fusión de flor de Jamaica con agua mineral y gaseosa rosada

**\$30.000**

## Cimarrona

**\$10.000**

Elaborado con zumo de limón, sal, pimienta, salsa inglesa, angostura y agua mineral

## Banana Summer

**\$12.000**

Elaborado con banano, piña, leche y notas de limón

## Frappe de Frutas

**\$12.000**

Elaborado con frutas de la temporada, guanábana, mandarina, mango, fresas, frutos rojos, naranjada













## Templo Malokas

**\$15.000**

Elaborado con infusión de flores rojas, agua mineral y notas de limón



# Licores

Shot de Tequila Diamante		\$35.000
Tequila Diamante		\$550.000
Shot de Tequila Don Julio		\$60.000
Tequila Don Julio 70		\$500.000
Shot de Whisky		\$32.000
Whisky Buchanans Master		\$350.000
Aguardiente		\$120.000
Vino Learca		\$70.000
Vino de la Casa		\$100.000
Vino Portillo Malbec		\$140.000
Copa de Vino de verano		\$23.000
Copa de Vino de la casa Bienbebido		\$20.000

# Cervezas













Coronita		\$8.000
Heineken		\$8.000
Club Colombia		\$8.000
Stella Artois		\$8.000
Tres Cordilleras		\$7.000



# Bebidas de la Casa

Prensa francesa de café		\$12.000
Limonada		\$10.000
Limonada con Menta		\$12.000
Té frío de la Casa		\$12.000
Limonada con Coco		\$15.000
Limonada con Soda		\$15.000
Limonada con Piña		\$15.000
Limonada con Frutos Rojos		\$15.000

# Bebidas Frías

Agua con Gas		\$4.000
Agua Cristal sin Gas		\$4.000
Agua Manantial con Gas		\$6.000
Agua Manantial sin Gas		\$6.000
H2O		\$4.500
Soda		\$5.000
Canada Dry		\$5.000
Mr Tea		\$5.000
Gaseosa		\$5.000
Jugo Hit		\$5.000
Gatorade		\$6.000
Te Hatsu		\$8.000