



MALOKAS
Resort

Menú



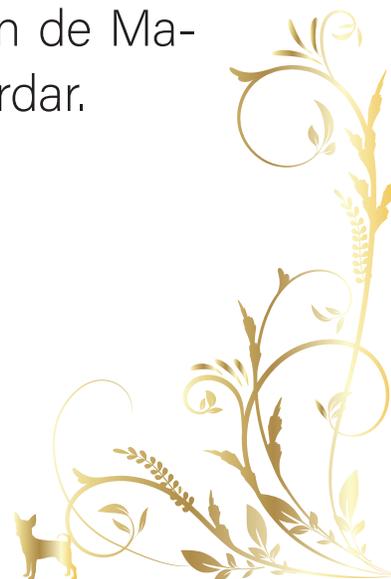


MALOKAS

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