Carta Jaibaná

BALNEARIO

termales
Santa Rosa
de Cabal

Nuestro menú es cuidadosamente elaborado con alimentos frescos de alta calidad provenientes de productores locales y campesinos de la región.

En cada plato, descubrirás la esencia de nuestra región cafetera, resaltando sabores auténticos en una experiencia culinaria que celebra nuestra conexión con la comunidad y el entorno.

Our menu is carefully crafted with fresh, high-quality ingredients sourced from local farmers and producers in the region.

In every dish, you'll discover the essence of our coffee-growing region, highlighting authentic flavors in a culinary experience that celebrates our connection to the community and the surroundings

ANTOJOS TERMALES

PLATO DE EMPANADAS — **$ 16.000**
6 Empanadas acompañadas de ají casero.

CEVICHE DE CHICHARRÓN — **$ 24.000**
Delicioso y crocante ceviche de chicharrón con cebolla, Maíz tierno, pimenton morroneado, zumo de limón mandarino y chips de plátano de la casa.

CHORIZO SANTARROSANO X 1 — **$ 17.000**
1 chorizo asado, arepa, tomate y limón.

CHORIZO SANTARROSANO X 2 — **$ 25.000**
2 chorizos asados, arepa, tomate y limón.

CORTES DE POLLO

PECHUGA DE POLLO — **$ 36.000**
250 gr de filete de pechuga a la parrilla con papa cocida, plátano maduro y ensalada.

CHULETA DE POLLO — **$ 37.000**
250 gr de filete de pechuga apanada, acompañada con arroz, papas a la francesa y ensalada.

CORTES DE RES

RES A LA PARRILLA — **$ 38.000**
250 gr de res a la parrilla acompañado de papa salada, chimichurri y ensalada.

CHURRASCO — **$ 45.000**
250 gr de lomo de res acompañado de papa salada, chimichurri y ensalada.

CORTES DE CERDO

CERDO A LA PARRILLA — **$ 36.000**
250 gr de pernil de cerdo a la parrilla con papa salada, plátano maduro y ensalada.

CHULETA DE CERDO — **$ 37.000**
250 gr de filete de cerdo apanado, acompañado con arroz, papas a la francesa, ensalada.

COSTILLAS AHUMADAS A LA BBQ — **$ 41.000**
250 gr de costillas de cerdo, salsa BBQ, papas a la francesa y ensalada.

PICADAS

PARRILLADA SANTAROSANA — **$ 44.000**
Carne de res, pechuga de pollo, chorizo, tajada de plátano maduro, arepitas, chimichurri y ensalada.

PLATOS LIVIANOS

ENSALADA TERMAL — **$ 32.000**
250 gr de pechuga de pollo, lechuga batavia y crespa, fresa, mango, manzana, zanahoria, pepino, tomate, maíz, pasas y aderezo de maracuyá.

ENSALADA TERMAL VEGETARIANA — **$ 32.000**
Proteina vegetariana, lechuga batavia y crespa, fresa, mango, manzana, zanahoria, pepino, tomate, maíz, pasas y vinagreta de maracuyá.

CERVEZAS

CERVEZA NACIONAL — **$ 9.500**
Club Colombia, Aguila Ligth, Poker.

CERVEZA IMPORTADA — **$ 13.000**
De acuerdo según disponibilidad.

BEBIDAS FRÍAS

JUGO HIT TETRAPACK	$ 5.500
GASEOSA TAMARINDO	$ 5.500
AGUA BOTELLA	$ 6.000
MR TEA PERSONAL	$ 7.000
GASEOSA PERSONAL	$ 7.000
BRETAÑA PERSONAL	$ 7.000
AGUA SABORIZADA	$ 7.000
GATORADE	$ 11.000

VINOS

VINO SANTA RITA 120 CABERNET — $ 101.000
Cabernet Sauvignon, Carmenere o Merlot.

VINO TINTO FINCA LAS MORAS — $ 104.000
Cabernet Sauvignon, Bonarda o Malbec.

VINO BLANCO FINCA LAS MORAS — $ 104.000
Chardonnay.

VINO BLANCO TARAPACA — $ 124.000
Sauvignon blanc.

APERITIVO

APERITIVO ROSADO FIZZY JP CHENET LATA	$ 18.500
HIDRATANTE ELECTROLIT	$ 15.000
COCTEL EN LATA De acuerdo según disponibilidad.	$ 20.400

LICORES

	Botella	Media
WHISKY OLD PARR	$ 290.000	$ 150.000
WHISKY BUCHANAN´S	$ 290.000	$ 150.000
CREMA DE WHISKY BAILEYS	$ 138.000	$ 104.000
RON MEDELLIN 8 AÑOS	$ 150.000	$ 98.000
RON MEDELLIN 3 AÑOS	$ 110.000	$ 83.000
RON VIEJO DE CALDAS	$ 120.000	$ 75.000
AGUARDIENTE ANTIOQUEÑO SIN AZUCAR	$ 100.000	$ 65.000
AGUARDIENTE ANTIOQUEÑO TAPA ROJA		$ 55.000
BRANDY DOMECQ	$ 100.000	$ 75.000
TEQUILA JOSE CUERVO	$ 190.000	$ 100.000
AGUARDIENTE AMARILLO	$ 99.000	

termales
Santa Rosa
de Cabal