

JARDIN DEL PAVO REAL

MENU

VEGETARIAN RESTAURANT

TO SHARE

- ✓ **HOMEMADE HUMMUS** 22
with Pita Bread
- YUCA FRIES** 16
with homemade Ketchup & Garlic-Mayonnaise
- PLANTAIN CHIPS** 16
with homemade Guacamole & Garlic-Mayonnaise
- PATACONADA** 22
✓ Fried Plantain with Avocado, Tomato-Onion Sauce & Sesame
or with Costeño Cheese & Tomato-Onion Sauce
- COLIFLOWER & BROCCOLI WINGS** 24
Breaded Wings served with Carrot Slices & Garlic-Basil Sauce
- SALADS**
- ✓ **RAINBOW SALAD** 25
Lettuce, Carrots, Tomato, Cucumber, Corn, Red-Cabbage, Red Onion, Radish, Mint- & Basil Leaves, Seeds, homemade vinaigrette
Add Falafel +8
- NIÇOISE SALAD** 27
Boiled Eggs, Potatoes, Black Olives, Capers, String Beans, Red Onion

MAINS

- ✓ **ARABIC PLATE** 38
Hummus, Tabouleh, caramelized Pumpkin, Pita Bread, Falafel, Almonds & Cranberries
- ✓ **RED THAI CURRY** 36
Tofu, Eggplant, Kale, served with Rice
- SUIZA NEVADA** 36
Potato Hashbrown, Fried Egg, sauteed Vegetables & homemade Pickles
- PORTOBELLO BURGER** 38
Fried & breaded Portobello, stuffed with cheese, lettuce, tomato and homemade pickles
- ✓ **VEGAN CEVICHE** 35
Avocado, Mango, Peppers, Cucumber, Chili, Tomato, Red Onion, Plantain Chips
- MONTADITO DE CAYEYE** 28
Mashed plantain with cheese, Avocado & Ratatouille
- VEGGIE-ROLLS** 28
Cabbage leaves, Carrots, bell pepper, onion, mozzarella with pink potato-beetroot mash & soya sauce
- TRUFFLE-MASH** 42
Potato-Coliflower Mash with Fried Egg, String Beans, Mushrooms and Truffle Oil
- CRÊPES**
- SPINACH & CHEESE** 22
- CRÊPE CAPRINO** 27
Sauteed Mushrooms, Mozzarella, Tomato, Dried Tomato, Pesto

PASTAS & BOWLS

- PASTA PESTO** 35
Spaghetti with homemade Pesto & roasted Almonds
- PASTA POMODORO** 30
Spaghetti with homemade Tomato Sauce & fresh Basil
- MUSHROOM PASTA** 35
Spaghetti with creamy Champignon & Portobello Sauce
- VEGGIE BOLOGNAISE** 35
Spaghetti with vegan bolognese sauce, olive oil, tomato, dried tomato, almonds, basil
- PESTO BOWL** 29
Rice, Tomato, Avocado, Costeño Cheese, Pesto Sauce, Roasted Almonds
- ✓ **COSTEÑO BOWL** 32
Coconut Rice, Red Beans, Corn, Avocado, Tomato, Fried Plantain
- ✓ **SUPER BOWL** 32
Quinoa, Pineapple, Avocado, Peppers, Cucumber, Roasted Almonds, Peppermint

SANDWICHES

- CLUB SANDWICH** 28
Fried Egg, Mozzarella Cheese, Tomato, Lettuce, Avocado, Cucumber, Pesto, Garlic Sauce
- COSTEÑO SANDWICH** 35
Fried Costeño Cheese with Sesame, Sauteed Onion, Guacamole, Tomato, Lettuce, Garlic Sauce
- With Plantain Chips or Yuca Fries**

DESSERTS

- BROWNIE** 16
with Vanilla Ice Cream
- HOMEMADE CHEESECAKE** 16
Ask for our flavours
- MANGO MOUSSE** 13
✓ with Peppermint, Coconut Cream & Coconut Milk
- CHOCO-CHIPS COOKIE** 8

CRÊPES & ICE CREAM

- CHOCOLATE CRÊPE** 16
Add Banana & Berries +8
- HONEY & RED BERRIES** 16
Add Vanilla Ice Cream +6
- VANILLA ICE CREAM** 14
with Chocolate Sauce & Almonds

COFFE & TEA

- AMERICANO / ESPRESSO** 6
- CAPPUCCINO** 8
- ICED COFFEE** 9
- AFFOGATO** 14
- ORGANIC TEA** 10
- HOT CHOCOLATE** 10

✓ 100% VEGAN

PLEASE ASK WHICH OTHER DISHES CAN BE SERVED VEGAN.

JARDIN DEL PAVO REAL

MENÚ

RESTAURANTE VEGETARIANO

PARA COMPARTIR

✓	HUMMUS DE LA CASA	22
	con Pan Pita	
	YUQUITA FRITA	16
	con Salsa de Tomate & Mayonesa de Ajo casera	
	CHIPS DE PLÁTANO	16
	con Guacamole & Mayonesa de Ajo casera	
	PATACONADA	22
✓	con Aguacate, Hogao & Ajonjolí	
	o con Queso costeño & Hogao	
	ALITAS DE COLIFLOR & BROCCOLI	24
	Broccoli & Coliflor apanados con Salsa de Ajo & Albahaca	
	ENSALADAS	
✓	ENSALADA ARCOÍRIS	25
	Lechuga crespa, Tomate, Zanahoria, Pepino, Maíz, Repollo morado, Cebolla roja, Rábano, Albahaca & Hierbabuena fresca, Semillas, Vinagreta	
	CON FALAFEL	+8
	ENSALADA NIÇOISE VEGETARIANA	27
	Huevos cocidos, Papa Criolla, Aceitunas Negras, Habichuelas, Alcaparras, Cebolla Roja	
	CRÊPES	
	QUESO & ESPINACA	22
	CRÊPE CAPRINO	27
	Champiñones salteados, Mozzarella, Tomate, Tomates secos, Pesto	

PLATOS FUERTES

✓	PLATO ARABE	38
	Hummus, Tabouleh, Auyama caramelizada, Pan Pita, Falafel, Almendras & Arandanos secos	
✓	CURRY TAILANDES ROJO	36
	Tofu, Berenjena, Col Rizado servido con Arroz	
	SUIZA NEVADA	36
	Tortilla de Papa, Huevo Frito, Vegetales salteados & Encurtidos hechos en casa	
	HAMBURGUESA PORTOBELLO	38
	Portobello apanado, relleno de queso, Lechuga crespa, Tomate, Encurtidos caseros, con Chips de Platano	
✓	CEVICHE VEGANO	35
	Aguacate, Mango, Pimenton, Pepino, Chiles, Tomate, Cebolla Roja, con Chips de Platano	
	MONTADITO DE CAYEYE	28
	con Aguacate y Ratatouille de Verduras	
✓	ROLLITOS VIETNAMITAS	28
	Hojas de Repollo, rellenos de Zanahoria, Pimenton, Cebolla, Mozzarella, con Puré de Papa rosado & Salsa Soya	
	TRUFA CRIOLLA	42
	Puré de Papa Criolla & Coliflor con Huevo Frito, Habichuelas, Champiñones & Aceite de Trufa	

PASTAS & BOWLS

	PASTA PESTO	35
	Espaguetti con Salsa Pesto fresca & Almendras	
	PASTA POMODORO	30
	Espaguetti con Salsa de Tomate casera & Albahaca	
	PASTA CHAMPIÑONES	35
	Espaguetti con Salsa cremosa de Champiñones & Portobelos	
	BOLOÑESA VEGETARIANA	32
	Espaguetti con Salsa de Tomates secos, Tomate, Aceite de Oliva, Almendra & Albahaca	
	PESTO BOWL	29
	Arroz, Tomate, Aguacate, Queso Costeño, Pesto, Almendras	
✓	COSTEÑO BOWL	32
	Arroz de Coco, Frijol Rojo, Maíz, Aguacate, Tomate, Patacon	
✓	SUPER BOWL	32
	Quinoa, Piña, Aguacate, Pimenton, Pepino, Almendras, Hierbabuena	
	SANDWICHES	
	CLUB SANDWICH	28
	Huevo Frito, Mozzarella, Tomate, Lechuga Crespa, Aguacate, Pepino, Pesto, Salsa de Ajo casera	
	COSTEÑO SANDWICH	35
	Queso Costeño frito con Ajonjolí, Cebolla salteada, Guacamole, Tomate, Lechuga Crespa, Salsa de Ajo casera	
	Con Yuca frita o Chips de Platano	

POSTRES

	BROWNIE	16
	con Helado de Vainilla	
	CHEESECAKE DE LA CASA	16
	Pregunta por nuestros sabores	
	MOUSSE DE MANGO	13
✓	con Hierbabuena, Crema- & Leche de Coco	
	GALLETA CHOCO-CHIPS	8

CRÊPES & HELADOS

	CRÊPE DE CHOCOLATE	16
	con Banano & Frutos Rojos	+8
	CRÊPE DE MIEL & FRUTOS ROJOS	16
	con Helado de Vainilla	+8
	COPA DE HELADO DE VAINILLA	16
	con Salsa de Chocolate & Almendras	

CAFÉ & TÉ

	AMERICANO / ESPRESSO	6
	CAPPUCCINO	8
	CAFÉ FRÍO	9
	AFFOGATO	14
	TÉ ORGANICO	10
	CHOCOLATE CALIENTE	10

✓ 100% VEGANO

PREGUNTANOS POR VARIANTES VEGANAS DE LOS OTROS PLATOS.

JARDIN DEL PAVO REAL

BEBIDAS



JUGOS & LIMONADAS

JUGOS

Mango, Lulo, Maracuya,
Mora, Piña, Sandia,
Tamarindo, Banano, Fresa

en Agua 11
en Leche de Coco 15

LIMONADAS

Limon 8
Coco 15
Hierbabuena 10
Albahaca 10

AGUA DE COCO 10

BATIDOS

PALOMINO SUNRISE 19

Piña, Banano, Leche de Coco

CHOCO LOCO 19

Banano, Cacao, Chocolate,
Maní, Leche de Coco

VERDE DETOX 19

Espinaca, Aguacate, Piña,
Jengibre

PINK FLAMINGO 19

Mora, Banano, Mango,
Piña, Leche de Coco

REFRESCOS

SODAS ARTESANALES 12

pregunta por los sabores

TÉ FRÍO DE LA CASA 12

Flor de Jamaica, Hierbabuena

KOMBUCHA 16

CERVEZA

CERVEZAS NACIONALES 9

Club Colombia
Aguila / Aguila Light
Cerveza Michelada +2

**CERVEZA ARTESANAL
DE MINCA** 15

Happy Nebby - Pils
Happy Tucan - Irish Red Ale
Happy Ayu - Pale Ale

VINOS

VINO POR COPA 19

Tinto: COMPADRE, Malbec,
Argentina

Rosado: LOS RIOS, Argentina

Blanco: LOS RIOS, Chardonnay,
Argentina

VINO POR BOTELLA 110

**Vino Organico SIERRA DEL
MUGRÓN**

Tinto: Cabernet Sauvignon,
España

Rosado: Garnache, España

Blanco: Chardonnay, España

SHOTS

WHISKY A LAS ROCAS 25

AGUARDIENTE 14

Amarillo de Manzanares

TEQUILA 18

COCTELES

***HAPPY HOUR 2x35.000
5-7PM**

COCTELES DE LA CASA

***BESO DEL PAVO REAL** 29

Vodka, Soda, Blue Curaçao, Piña,
Limon

***JARDÍN PARAÍSO** 29

Ron, Maracuya, Limon

COCTELES CLASICOS

***MOJITO** 29

Ron, Soda, Limon, Hierbabuena

***CAIPIRINHA** 29

Cachaça, Limon

***DAIQUIRI DE MANGO** 29

Ron, Mango, Limon

***PIÑA COLADA** 35

Ron, Piña, Leche de Coco

***MARGARITA** 29

Tequila, Triple Sec, Limon

***GIN TONIC** 35

Bombay Gin, Limon, Pepino

GIN BASIL SMASH 38

Bombay Gin, Limon, Albahaca

CAFÉ & TÉ

AMERICANO / ESPRESSO 6

CAPPUCCINO 8

CAFÉ FRÍO 9

TÉ ORGANICO 10

CHOCOLATE CALIENTE 10

LECHE DE VACA, ALMENDRA O
AVENA

AGUA & GASEOSA

AGUA MANANTIALES 6

Agua sin Gas en Botella

SAGRADA 7

Agua con Gas de la Sierra

SODA / GINGER ALE / 7

AGUA TONICA

COCA COLA / ZERO 7



JARDIN DEL PAVO REAL

DRINKS



JUICE & LEMONADE

JUICE

Mango, Lulo, Passionfruit,
Mulberry, Pineapple,
Watermelon, Tamarind,
Banana, Strawberry

with Water 11
with Coconut Milk 15

LEMONADE

Lime 8
Coconut 15
Peppermint 10
Basil 10

COCONUT WATER 10

SMOOTHIES

PALOMINO SUNRISE 19

Pineapple, Banana,
Coconut Milk

CHOCO LOCO 19

Banana, Cacao, Chocolate,
Peanut, Coconut Milk

GREEN DETOX 19

Spinach, Avocado,
Pineapple, Ginger

PINK FLAMINGO 19

Mulberry, Banana, Mango,
Pineapple, Coconut Milk

COOL & REFRESHING

HOMEMADE SODAS 12

ask for our flavours

HOMEMADE ICE TEA 12

Hibiscus, Peppermint

KOMBUCHA 16

BEER

Club Colombia 9

Aguila / Aguila Light
Michelada
(Beer with lime and salt) +2

CRAFT BEER FROM MINCA 15

Happy Nebby - Pils

Happy Tucan - Irish Red Ale

Happy Ayu - Pale Ale

WINE

PER GLASS 19

Red: COMPADRE, Malbec,
Argentina

Rosé: LOS RIOS, Argentina

White: LOS RIOS, Chardonnay,
Argentina

BOTTLES 110

**Organic Wine SIERRA DEL
MUGRON**

Red: Cabernet Sauvignon,
España

Rosé: Garnache, España

White: Chardonnay, España

SHOTS

WHISKY ON THE ROCKS 25

AGUARDIENTE 14

Amarillo de Manzanares

TEQUILA 18

COCKTAILS

***HAPPY HOUR 2x35.000**

5-7PM

HOUSE COCKTAILS

***BESO DEL PAVO REAL** 29

Vodka, Soda, Blue Curaçao,
Pineapple, Lime

***JARDÍN PARAÍSO** 29

Rum, Passionfruit, Lime

CLASSIC COCKTAILS

***MOJITO** 29

Rum, Soda, Lime, Peppermint

***CAIPIRINHA** 29

Cachaça, Lime

***MANGO DAIQUIRI** 29

Rum, Mango, Lime

***PIÑA COLADA** 35

Rum, Pineapple, Coconut Milk

***MARGARITA** 29

Tequila, Triple Sec, Lime

***GIN TONIC** 35

Bombay Gin, Lime, Cucumber

GIN BASIL SMASH 38

Bombay Gin, Lime, Basil

COFFE & TEA

AMERICANO / ESPRESSO 6

CAPPUCCINO 8

ICED COFFEE 9

ORGANIC TEA 10

HOT CHOCOLATE 10

COW, ALMOND OR OAT MILK

WATER & SODA

MANANTIALES 6

Still Bottled Water

SAGRADA 7

Sparkling Water from Minca

SODA / GINGER ALE / 7

TONIC WATER

COCA COLA / ZERO 7

