



Isa Mär
Restaurante

MENU

ENTRADAS / APPETIZER

Camarones al ajillo

Camarones en salsa de ajo con crema de leche, acompañado de pan baguette.

\$22.000

Ceviche de Camarones IsaMar

Deliciosa mezcla de camarón y palmito de cangrejo.

\$25.000

Ceviche de panceta

Deliciosa panceta cortado en trozos con mezcla de salsa.

\$18.000

Empanadas con ají

Tres empanadas, acompañado de salsa de ají.

\$12.000

Ensalada de pollo

Lechuga fresca con crotones de pan y julianas de pollo salteado.

\$20.000

Wrap hawaiano

Rollos de tortilla relleno de jamón, queso y piña

\$14.000

Sopas y cremas

\$14.000

Aborrajados

Plátano maduro relleno de queso y bocadillo de guayaba, bañado en canela y salsa de chocolate.

\$10.000

Garlic shrimp

Shrimps in a garlic sauce whit milk cream, accompanied by baguette.

Shrimp ceviche IsaMar

Delicious mix of shrimp and crab sticks.

Bacon ceviche

Delicious bacon cut in pieces with sauce mixture.

Empanadas with chili sauce

Three empanadas, served with chili sauce.

Chicken Salad

With fresh croutons and chicken stir fry, julienne lettuce.

Hawaiian Wrap

Tortilla rolls with ham, cheese and pineapple filling.

Soups & Creams

Aborrajados

Mature plantain filled with cheese and bocadillo (guava paste), dipped with cinnamon and chocolate sauce.



*imágenes de referencia



CARNES / MEAT

Churrasco

Carne a la parrilla (300 gr) antes de cocción, con salsa chimichurri y 2 acompañamientos.

\$48.000

Solomo de res en salsa demiglase

300 gr. antes de cocción, de solomo asado, acompañado de salsa de vino tinto.

\$50.000

Punta de anca

300 gr. antes de cocción de punta de anca, con chimichurri de la casa.

\$50.000

Picada

Carne de res, cerdo, pollo, chorizo y chicharrón con arepa, tomate y papa en casco.

\$45.000

Costillas a la BBQ

Costillas glaseadas en salsa BBQ.

\$40.000

Suprema de pollo encostrado frutos secos

Pechuga de pollo cortada en bastones y encostrados en mix de frutos secos, en una salsa curry.

\$40.000

Trilogia IsaMar

Lomo de cerdo en salsa de frutos rojos, solomo de res en salsa demiglase, pollo relleno de jamón y espinaca en una salsa de maracuyá y banano.

\$50.000

Steak beef

Steak beef(300 gr) before cooking, sauce made of parsley and garlic and 2 accompaniments.

Beef sirloin in demiglase sauce

300 gr of roasted Solomo before cooking, accompanied by sauce made of red wine.

Top sirloin

300 gr of Top sirloin before cooking, sauce made of parsley and garlic chimichurri.

Minced meat

Beef, pork, chicken, chorizo and chicharron with arepa, tomato and potato in hull.

BBQ ribs

Glazed ribs in BBQ sauce.

Crusted chicken supreme nuts

Chicken breast cut into sticks and crusted in dried fruit mix in curry sauce

Trilogy IsaMar

Pork loin in fruit sauce, Solomo beef in red wine sauce, chicken stuffed with ham and spinach in passion fruit sauce.

PASTAS / PASTA

Pasta boloñesa

Pasta corta o larga al dente bañada en una salsa boloñesa, acompañada de pan.

\$26.000

Pasta Alfredo

Pasta corta o larga al dente bañada en una salsa a base de tocineta y crema de leche acompañada de pan baguette.

\$30.000

Pasta con pollo y champiñones

Pasta corta o larga al dente bañada en una rica salsa blanca con champiñones.

\$32.000

Pasta marinera

Pasta larga al dente, bañada en suave salsa bechamel, acompañada de frutos del mar y pan tostado.

\$38.000

Pasta Bolognese

Short or long pasta topped in a Bolognese sauce, accompanied by baguette.

Fettuccine Alfredo

Short or long pasta topped with a sauce made of bacon and milk cream, accompanied by baguette.

Pasta in chicken and mushrooms sauce

Short or long pasta topped with a delicious mushrooms sauce.

Seafood Pasta

Long pasta al dente topped with bechamel sauce and seafood, accompanied by toasted bread.

PESCADOS / FISH

Salmón Poel

Filete de 250 gr a la plancha napado en reducción de soya.

\$48.000

Trucha al ajillo

Pescado (300 gr) bañado en salsa bechamel de ajo, y 2 acompañamientos.

\$30.000

Salmon Poel

250 gr breaded fillet grilled in a soy reduction.

Garlic trout

Fish (300 gram) in a special garlic sauce, and 2 accompaniments.



*imágenes de referencia

*imágenes de referencia



MARISCOS / SEAFOOD

Cazuela de mariscos

Deliciosa mezcla de frutos del mar con leche de coco

\$42.000

Seafood casserole

Delicious seafood mix with coconut milk

ARROCES / RICE

Paella

Exquisita mezcla de frutos del mar, pollo, vegetales y arroz especial.

\$45.000

Paella

Exquisite mix of seafood, chicken, vegetables and special rice.

Arroz especial IsaMar

Mixtura de arroz cremoso, con calamar, pollo y especias.

\$38.000

IsaMar special rice

Mixture of creamy rice with squid, chicken and spices.

Arroz al wok

Arroz tipo tailandés con carnes y verduras salteadas al wok.

\$32.000

Wok rice

Thai rice with meat and sauteed wok vegetables.



*imágenes de referencia

TIPICOS / TYPICAL

Sobrebarriga dorada

300 gr antes de cocción de sobrebarriga a la plancha con salsa chimichurri.

\$35.000

Sobrebarriga a la criolla

Sobrebarriga dorada acompañada de una exquisita salsa criolla.

\$37.000

Bistec a caballo

Solomo de res en corte baby, bañado en una salsa criolla con un huevo frito.

\$42.000

Grilled Flank

300 gr before cooking of grilled flank with chimichurri sauce.

Flank in creole sauce

Grilled flank accompanied by exquisite creole sauce.

Sirloin Steak

Sirloin steak in a baby cut, topped with a creole etarian sauce and fried egg.

VEGETARIANO / VEGETARIAN

Verduras al wok

Variety of vegetables sauteed in a wok.

\$18.000

Risotto de brócoli y champiñones

Arroz arbóreo cremoso con champiñón y brócoli.

\$32.000

Pasta con vegetales

Pasta corta o larga al dente, bañada en salsa con verduras.

\$25.000

Wok vegetables

Variety of vegetables sauteed in a wok.

Broccoli and mushroom

Special creamy rice with mushrooms and broccoli.

Vegetables Pasta

Short or long pasta al dente, bathed in sauce with vegetables.

MENU INFANTIL / KIDS MENU

Hamburguesa Isamar

Exclusiva hamburguesa con carne de res acompañado de papas a la francesa.

Nuggets de pollo

Finos trozos de pollo apanados, acompañados de papas a la francesa.

Salchipapa

Salchicha tipo americana acompañado de papas a la francesa.

\$27.000

\$20.000

\$22.000

Isamar Burger

Exclusive beef hamburger accompanied by french fries.

Chicken nuggets

Thin slices of breaded chicken, served with french fries.

Salchipapa

American style sausage served with french fries.

SNACKS

Club sandwich

Tres rodajas de pan italiano, tocineta, pechuga, jamón, queso loncha, huevo frito y papas a la francesa.

Brochetas de pollo

Pinchos elaborados con trozos de pollo, pimentón y cebolla de huevo, acompañado de papas a la francesa.

Crepe de pollo y champiñones

Tortilla de harina rellena de salsa blanca con pollo y champiñones, acompañada de papas a la francesa.

Crepes de fruta

Tortilla de harina rellena de salsa caliente con variedad de frutas.

Sandwich de pollo gratinado

Pan italiano tajado relleno de salsa blanca con pollo y champiñones gratinado, acompañado de papas a la francesa.

\$24.000

\$18.000

\$24.000

\$16.000

\$26.000

Club sandwich

Three slices of Italian bread, bacon, breast, ham, sliced cheese, fried egg and french fries.

Chicken skewers

Skewers made with pieces of chicken, paprika and egg onion, accompanied by French fries.

Chicken and mushroom crepe

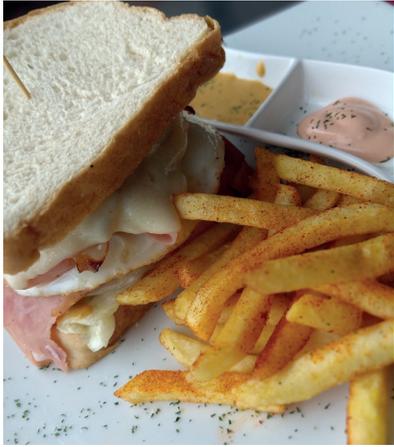
Flour tortilla filled with white sauce with chicken and mushrooms, served with french fries.

Fruits crepe

Flour tortilla filled with hot sauce with a variety of fruits.

Chicken gratin sandwich

Italian sliced bread stuffed with white sauce with chicken and mushrooms au gratin and french fries.



*imágenes de referencia

POSTRES / DESSERTS

Postre sugerencia del chef

\$12.000

Dessert Chef's suggestion

ADICIONALES / ADDITIONALS

Arroz blanco

\$5.000

White rice

Ensalada primavera

\$8.000

Spring salad

Verduras calientes

\$10.000

Hot vegetables

Pure de papa

\$6.000

Mashed potatoes

Pure de platano maduro

\$6.000

Roll banana

Papas a la francesa

\$10.000

French fries

BEBIDAS FRIAS / COLD DRINKS

Limonada natural

\$6.000

Limonada cerezada

\$8.000

Agua botella

\$3.000

Gaseosa

\$4.500

Bretaña

\$4.500

Jugo hit

\$4.500

Jugos en agua

\$6.000

Jugos en leche

\$7.000

Natural lemonade

Cherry lemonade

Bottled water

Soda

Bretaña

Jugo hit

Natural juices in water

Natural juices in milk

VINOS / WINE

Viña Maipo Sauvignon Blanc

\$80.000

Viña Maipo Cabernet Sauvignon

\$80.000



*imágenes de referencia




Isa Mår
Restaurante

INFORMES Y RESERVAS

 Cra. 14 #21 N - 47, Armenia, Quindío

 320 770 7019  isavictoryhotelboutique.com.co

 [isavictoryhotel](https://www.instagram.com/isavictoryhotel)  [isavictoryhotelboutique](https://www.facebook.com/isavictoryhotelboutique)