



ENTRE ISLAS

L O D G E

MENÚ



ENTRADAS

CREMA DE TRUCHA	\$17
CREMA DE POLLO	\$19
CREMA DE CEBOLLA	\$17
EMPANADITAS DE LA CASA <i>Cinco unidades acompañadas de ají casero.</i>	\$18
CHICHARRONES <i>Trozos de chicharrón de cerdo, acompañados de papa criolla y ají casero.</i>	\$28

ENTRADAS

PATACONES CON HOGAO <i>Cinco patacones crujientes acompañados de nuestro tradicional hogao.</i>	\$17
LANGOSTINOS APANADOS <i>Seis langostinos servidos con salsa golf.</i>	\$40
COCTEL DE CAMARONES <i>Ceviche tradicional peruano a base de frutas tropicales.</i>	\$37
PALITOS DE QUESO <i>6 unidades preparadas en masa artesanal y rellenas de queso, con salsa dulce.</i>	\$20
CHINCHULINES <i>Acompañados de papa criolla y ají casero.</i>	\$28

ENTRADAS PRINCIPALES



ENSALADAS

ENSALADA ENTRE ISLAS GOURMET	\$45
------------------------------	------

Deliciosa mezcla de láminas de trucha ahumada, mix de lechugas, pera al vino, cebolla morada, fusilli, tomate cherry, aceitunas negras, fresa confitada y nuez.

ADICIONALES

PORCIÓN DE FRUTA	\$10
------------------	------

PAPA FRANCESA	\$8
---------------	-----

PAPA RÚSTICA	\$8
--------------	-----

PURÉ GRATINADO	\$8
----------------	-----

ARROZ PERLA	\$8
-------------	-----

PATACONES	\$10
-----------	------

PAPA CRIOLLA	\$8
--------------	-----

ENSALADAS Y ADICIONALES



CARNES

T-BONE

\$96

Exquisito corte madurado en seco de 550 gr. con hueso en forma de T, donde se encuentran la intensidad de la chata y la suavidad del lomo fino.

LOMO SALTADO

\$55

Trozos de lomo ancho al wok, salteados con cebolla morada y tomate, aderezados con salsa de soya y cilantro fresco.
Servido con arroz.

NEW YORK STEAK

\$63

Corte grueso de la parte media de la chata, con una generosa cobertura de grasa lateral que resalta su jugosidad.

STEAK PIMIENTA

\$69

Exquisito corte de carne, bañado en una cremosa salsa de pimienta, con un sabor intenso.

CHURRASCO

\$62

Corte de res premium, asado a la parrilla, con una textura suave y jugosa.

PUNTA DE ANCA

\$79

Corte extraído de la parte alta de la res, con una terneza media y un sabor inconfundible.

COSTILLAS DE CERDO

\$69

700 gr. de costillas tiernas, bañadas en nuestra salsa BBQ artesanal, con un toque ahumado y dulce.

ASADO DE TIRA

\$140



Corte jugoso de costilla corta, cocinado lentamente a la parrilla para resaltar su sabor y suavidad.

NEW YORK CERTIFIED ANGUS BEEF

\$130



New York, corte prémium. Tierno y de intenso sabor, preparado a la parrilla a su punto preferido.

*Nuestros cortes son madurados al vacío para garantizar la mejor calidad.
Todas nuestras carnes vienen acompañadas de papa criolla y ensalada.

Ten en cuenta que, dependiendo del término de cocción que elijas,
tu corte podrá tardar entre 20 y 40 minutos.

*Términos: Azul - medio - 3/4 - bien asado.



PESCADOS

TRUCHAS

Trucha a la plancha	\$44
Trucha a la parrilla	\$47
Trucha al ajillo	\$53
Trucha en salsa marinera	\$61
Trucha con camarones	\$59
Trucha Arándanos	\$56
Trucha Maracuyá	\$56
Trucha gratinada	\$50
Trucha encocada	\$56
Mojarra frita	\$52

SALMÓN

Salmón en salsa marinera	\$78
Salmón arándanos	\$73
Salmón Maracuyá	\$73
Salmón a la plancha	\$63

RÓBALO

Róbalo a la plancha	\$68
Róbalo en salsa marinera	\$82
Róbalo en salsa de coco	\$77
Cazuela de mariscos	\$58

Platos acompañados de patacón y ensalada.
Servimos truchas de 500 gr. y mojarra de 600 gr.
Cazuela de mariscos acompañada de patacón.

PASTAS

Puedes elegir un tipo de pasta:

PASTA CORTA: Fusilli - Penne

PASTA LARGA: Fettuccine - Spaguetti

PASTA BOLOÑESA

\$46

Pasta al estilo italiano con una base de salsa napolitana y carne de res.

PASTA CARBONARA

\$44

Preparada con una salsa blanca cremosa a base de tocineta.

PASTA FUNGHI

\$46

Bañada en salsa de espinaca y trozos de champiñones horneados.

PASTA CAMARONES

\$49

Pasta acompañada de camarones tiernos, fusionados en una suave salsa.

PASTA POLLO

\$46

Pasta acompañada de trozos de pollo, mezclada con una salsa que realza y potencia los sabores.



POLLO

PECHUGA A LA PLANCHA <i>Con un sellado dorado, jugosa y tierna.</i>	\$45
PECHUGA HAWAIANA <i>Con un toque tropical de piña a la parrilla, tocineta y queso fundido.</i>	\$55
POLLO AL CURRY <i>Trozos de pollo salteados y bañados en una fusión de especias hindúes, acompañado de arroz perla.</i>	\$52
PECHUGA CHAMPIÑÓN <i>Filete de pollo bañado en una deliciosa salsa cremosa con champiñones.</i>	\$55

Platos acompañados de papa a la francesa y ensalada.

MENÚ INFANTIL

NUGGETS DE POLLO (8 UNIDADES) <i>Lomitos de pollo apanados, acompañados de papa francesa.</i>	\$28
PASTA BOLOÑESA JR. <i>Pasta al estilo italiano con una base de salsa napolitana y carne de res.</i>	\$32
PASTA POLLO JR. <i>Deliciosa pasta con trozos de pollo.</i>	\$32





FAST FOOD

HAMBURGUESA SENCILLA \$32

Pan tipo brioche, vegetales frescos, carne artesanal de la casa de 190 gr. y queso, acompañada con papas a la francesa.

HAMBURGUESA ENTRE ISLAS \$40

Pan tipo brioche, vegetales frescos, carne artesanal de la casa de 190 gr., pepinillos, cebolla crispy, queso cheddar, salsa BBQ y tocineta, acompañada con papas a la francesa.

ALITAS DE POLLO \$35

*BBQ — Teriyaki — Búfalo
10 piezas de alitas de pollo, bañadas en la salsa de tu preferencia, acompañadas de vegetales frescos y papas a la francesa.*

PAPAS AMERICANAS \$30

Deliciosas papas a la francesa bañadas en queso cheddar fundido y tocineta finamente picada

ARROZ TERIYAKI \$49

Arroz salteado al wok con pollo marinado en una deliciosa salsa teriyaki, acompañado de maní triturado y calabacín verde y amarillo.





BEBIDAS

Agua	\$7	Limonada de Coco	\$13
Soda	\$7	Soda Italiana	\$13
Soda Hatsu	\$8	Cervezas nacionales	\$8
Té hatsu	\$10	Stella Artois	\$13
Coca-Cola	\$9	Coronita	\$8
Jugo Natural	\$10	Copa de vino	\$15
Limonada Natural	\$10	Vino de la casa - Jarra	\$90
Limonada Cerezada	\$12	Sangría - Jarra	\$130

BEBIDAS CALIENTES

Café en leche	\$6	Agua de panela	\$4
Chocolate	\$6	Canelazo	\$11
Café	\$4	Carajillo	\$11
Milo caliente/frío	\$10	Vino caliente	\$17
Aromática	\$4	Té caliente	\$6

Encuentra más bebidas y cocteles en nuestra carta-bar





POSTRES

TORTA DE CHOCOLATE	\$11
TORTA DE CHOCOLATE CON HELADO	\$15
WAFFLE DE FRUTOS ROJOS O AREQUIPE Y HERSHEY'S	\$16
WAFFLE DE FRUTOS ROJOS O AREQUIPE Y HERSHEY'S CON HELADO	\$20
MATRIMONIO	\$12
COPA DE HELADO	\$12



La ley 1935 de 2018 y la Circular 007 de 2022 de la Superintendencia de Industria y Comercio, regulan en Colombia la propina o servicio en establecimientos de comercio dedicados a la prestación de servicios de alimentos, bebidas y/o entretenimiento. El artículo 2 de la mencionada Ley establece que la propina es el reconocimiento voluntario, en dinero, que hacen los consumidores a las personas integrantes de la cadena de servicios en los establecimientos de comercio.