



CENA DE FIN DE AÑO

# BESOS DE COLIBRI

VILLA DE LEYVA

2024





# BESOS DE COLIBRI

En el corazón de Villa de Leyva, donde las montañas susurran secretos de antaño y el tiempo parece detenerse, nace un rincón mágico: Besos de Colibrí. Aquí, cada plato es una obra de arte que celebra los sabores de nuestra tierra y cada sorbo es un poema dedicado a los sentidos.

En Besos de Colibrí, creemos que la gastronomía es una forma de amor, un abrazo en cada bocado, un beso en cada brindis. Hemos diseñado un espacio donde la elegancia y la calidez se encuentran, para que disfrutes momentos inolvidables con quienes más amas.

Deja que nuestros sabores te cuenten historias, que nuestros aromas despierten tus emociones y que la magia de Villa de Leyva transforme tu visita en un recuerdo eterno. Aquí, la vida sabe mejor.

# CENA TRES TIEMPOS

Imagen de muestra



## COCTEL DE CAMARON

Descubre nuestro Ceviche en Canasta de Queso Parmesano: fresca única en salsa de maracuyá, servido en una crujiente canasta de parmesano y acompañado de láminas de plátano verde. Un placer tropical en cada bocado.

Imagen de muestra



## LOMO DE RES EN SALSA DE FRUTOS ROJOS AL VINO TINTO

Nuestro Lomo de Res en Salsa de Frutos Rojos al Vino Tinto es una obra artesanal. Un corte madurado para alcanzar su máxima ternura, marinado durante 24 horas con especias seleccionadas, y sellado para conservar todo su jugo. La salsa, hecha con frutos rojos frescos y un toque de vino tinto, eleva cada bocado a una experiencia única y auténtica.

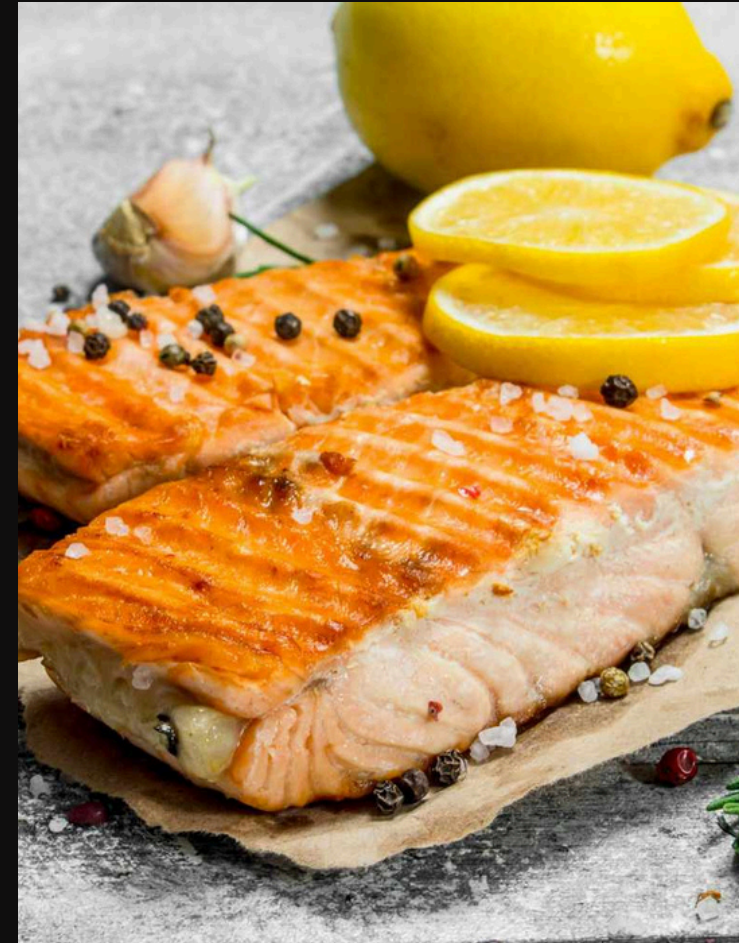
### GUARNICIONES

Ensalada Mediterránea: Tomates cherry, pepino, aceitunas negras, queso feta y cebolla morada, aderezada con aceite de oliva y orégano. Un viaje de sabores del Mediterráneo en cada bocado.

Puré de Papa al Limón y Albahaca

Puré al limón y Albaca: ligero de papa con un toque refrescante de limón y albahaca fresca, ideal para un acompañamiento más fresco y aromático.

Imagen de muestra



## SALMON AL LULO CON PISTACHOS Y UN TOQUE DE BRANDY

Sumérgete en la sofisticación de nuestro Salmón al Lulo con Pistachos y Toque de Brandy. Un delicado filete de salmón, perfectamente sellado, cubierto con una sedosa salsa de lulo infusionada con brandy, que equilibra la acidez tropical con un dulzor sutil. La textura crujiente de los pistachos tostados añade un final exquisito a esta creación que cautiva los sentidos

Vino Tinto Cabernet Tempranillo

combina la suavidad del Cabernet y la intensidad del Tempranillo, experiencia rica en frutos rojos y toques de roble. Cóctel Mojito de Gulupa

El Mojito de Gulupa es una refrescante mezcla de hierbabuena y la acidez vibrante de la gulupa, spritz para despedida del año

Imagen de muestra



## PAVLOVA DE FRUTOS TROPICALES

La Pavlova Tropical es una experiencia única: merengue ligero y crujiente, crema suave, y una combinación irresistiblemente fresca de frutas como el mango, la piña y el maracuyá. Un equilibrio perfecto entre la dulzura y la acidez, ideal para los amantes de los sabores tropicales.

### BEBIDAS



# REALIZA TUS RESERVAS

TELEFONO 3212134470 WASAP

1. se valida disponibilidad horario
2. se cancela el 50% de la cena
3. se deben reservar los platos segun menu

## CONDICIONES DE SERVICIO

Las cancelaciones de reserva se deben realizar minimo 24 horas antes de reserva de no ser asi solo se regresa el 10% sobre el valor cancelado.

si la mesa demora mas de una hora en llegar despues de la hora de reserva se entendera que el cliente no asiste y se liberara la mesa.

# UBICACIONES



# PRECIOS



## ➤ UBICACION EXTERIOR

tenemos mesas de 2,4, 5 y 6 personas el costo por persona es de \$250.000

## ➤ UBICACION INTERIOR

Contamos con mesa de 4 personas y una mesa para 2 personas con un costo por persona \$180.000