



CASA DIBULLA
Hotel Boutique

MENÚ

ENTRADAS

STARTERS

Ceviche de Bonito

Bonito Ceviche

Ceviche de Camarón

Shrimp Ceviche

Ceviche de Pargo Rojo y Camarón

Red Snapper and Shrimp Ceviche

Coctel de camarón en salsa de la casa

Shrimp cocktail in house sauce

Brocheta de langostinos

Prawn Skewer

Montaditos de patacón con chicharron de pescado

Plantain Montaditos with fish crackling

Patacones con Hogao de la casa, suero o queso

Plantain with house sauce, sour cream or cheese

Yuca al Mojo de ajo

Yucca with garlic sauce

Duo Humus Frijol y Garbanzo

Humus Duo: Bean and Chickpea

Sopa de vegetales

Vegetable soup

ENSALADAS

SALADS

1.DIBULLA SALAD

Camarones o pollo o carne, tomate concasse ,mix de lechuga, espinaca y brotes silvestres sobre pan artesanal"

"Shrimps, chicken or beef, tomato concasse, mix of lettuce, spinach and wild sprouts on artisan bread"

2.Sabores de mi Huerto

Flavours from my garden

"Quinoa con Vegetales de temporada"

"Quinoa with Seasonal Vegetables".

3.Caprese Salad

"Tomate, lechuga, queso, aceite de oliva, albahaca"

"Tomato, lettuce, cheese, olive oil, basil".



CARNES ROJAS

RED MEATS

1. Cortes de temporada
Seasonal cuts

"Exquisito corte de res tipo americano"
"Exquisite cut of beef American style"

2. "Medallón de cerdo en salsa de panela ahumada, limón y romero"
"Pork medallion in smoked panela, lemon and rosemary sauce"

3. "Ribs Casa Dibulla"
"Costillas de cerdo o Res en salsa BBQ de tamarindo"
"Pork or beef ribs in tamarind BBQ sauce"

4. Ribs de chivo en reducción de Cerveza
"Costillas de Chivo"
Goat ribs in beer reduction

"Exquisito corte de res tipo americano"
"Exquisite cut of beef American style"

5. Wrap de cerdo
Pork wrap

6. Wrap de Chivo Friche
Friche Goat wrap

7. Chivo en Reducción de coco
Goat in coconut reduction

8. Lomo de cerdo en reducción de panela ahumada
Pork loin in smoked panela reduction

MAR / SEA

1. FILETE DE TEMPORADA
"FILETE ASADO, BAÑADO EN REDUCCIÓN DE:
Maracuyá, limón romero, tomate de árbol y especias" (Bonito, Sierra, Lebranche, pargo, mero)

Seasonal fillet
"Grilled fillet in a reduction of passion fruit, lemon, rosemary, tomato de arbol and spices" (Bonito, Sawfish, Lebranche, snapper, grouper)

2. "EXQUISITO FILETE DE SALMÓN ASADO BAÑADO EN SALSA ORIENTAL"
Oriental Salmon Fillet "Exquisite grilled steak with oriental sauce".

3. "PLATO TÍPICO DE LA REGIÓN
"PESCADO FRITO O AL HORNO DE TEMPORADA" DESDE \$36.000 SEGÚN TAMAÑO"
Typical dish of the Region "Fried or baked fish of the season" from \$35.680 depending on size.

4. POSTA DE TEMPORADA EN REDUCCIÓN DE MARACUYÁ, LIMÓN ROMERO, TOMATE DE ÁRBOL Y ESPECIAS" (BONITO, SIERRA, LEBRANCHE, PARGO, MERO)
Seasonal Posta in a reduction of passion fruit, lemon, rosemary, tomato de arbol and spices" (Bonito, Sawfish, Lebranche, snapper, grouper)

5. FILETE DE PARGO ROJO AL LIMÓN Y ROMERO "JUGOSO FILETE MARINADO EN JUGO DE LIMÓN, ROMERO, PIMIENTA Y VINO BLANCO"
Red snapper fillet with lemon and rosemary "Juicy fillet marinated in lemon juice, rosemary, pepper and white wine".

6. ARROZ DE CAMARONES
Shrimp Rice

7. ARROZ DE MARISCOS
Seafood rice

8. CAZUELA DE MARISCOS
Seafood Casserole

10. VOLOVANES DE PLÁTANO CON LANGOSTINOS
Plantain vol-au-vents with prawns

11. CAMARONES AL AJILLO O APANADOS
Garlic or breaded shrimps

POLLO / CHICKEN

1. SUPREMA AL LIMÓN

Pechuga de pollo asado en salsa de limón y romero

Todos estos platos vienen con tres acompañantes: (Puré de ñame, papa en cascós, arroz coco, arroz blanco, patacón, yuca y vegetales de "temporada")

1. LEMON SUPREME

"Roast chicken breast in a lemon and rosemary sauce"

All these dishes come with three side dishes (mashed yam, mashed potato, coconut rice, white rice, plantain, yucca and seasonal vegetables)



PASTAS / PASTA

1. Fettucine Alfredo con pollo o camarone

Fettucine Alfredo with chicken or shrimps

2. Spaguettis Alfredo con pollo o camarones

Spaghetti Alfredo with chicken or shrimps

3. Spaguettis oriental "Vegetales frescos de temporada"

Oriental spaghetti fresh seasonal vegetables

4. Spaguettis Bolognesa

Spaghetti Bolognese



PLATOS PARA COMPARTIR Y PICADAS

SHARING PLATES AND SNACKS

1. OSOBUCO DE CHIVO / GOAT OSOBUCO

"En reducción de vino tinto para 2 personas, papa en cascós, puré de ñame y vegetales de temporada"

"In red wine reduction for 2 persons, potato wedges, yam puree and seasonal vegetables"

2. PICADA DE MAR Y TIERRA PARA 3 PERSONAS

-Sea and land picada for 3 people

"Pollo, res, cerdo y camarones acompañado de papa en cascós, ñame y vegetales"

"Chicken, beef, pork and shrimp served with potato wedges, yams and vegetables".

3. PICADA DE MAR Y TIERRA PARA 6 PERSONAS

-Sea and land picada for 6 people

"Pollo, res, cerdo y camarones acompañado de papa en cascós, ñame y vegetales"

"Chicken, beef, pork and shrimp served with potato wedges, yams and vegetables".

INFANTIL / KIDS MENU

1. CAMARONES ISABELLA

-Isabella's Shrimps

"Camarón tempura, acompañado de papitas fritas"
"Shrimp tempura, served with french fries".

2. WINS DIBULLA

-Dibulla Wins

"Alitas de pollo bañadas en deliciosa miel y mostaza antigua, acompañado de Chips de papa"

"Chicken wings dipped in delicious honey and mustard, served with potato chips"

3. MINI HAMBURGUESA

-Mini Hamburger, served with fries

4. CHIKEN FINGERS "DEDITOS DE POLLO APANADOS Y PAPA EN CASCOS

-Chicken Fingers "Breaded chicken fingers and potato wedges".

PLATOS LIGEROS

LIGHT DISHES

1. Hamburguesa artesanal de carne, acompañada de papa en cascós
Artisan beef burger, served with potato wedges

2. Sandwich Casa Dibulla, con papa en casco
Sandwich Casa Dibulla, with potato wedges

3. Sandwich Jamón y queso, con papa en casco
Ham and Cheese Sandwich, with potato wedges



4. Sandwich Jamón y queso
Ham and Cheese Sandwich

5. Pizza Artesanal personal
Personal artisan Pizza

6. Pizza Artesanal Med
Medium Artisan Pizza

ACOMPAÑAMIENTOS / SIDES

Arroz Con coco
Coconut Rice

Arroz blanco
White rice

Cayeye "puré de Plátano"
Cayeye "mashed plantain".

Puré de papa
Mashed potato

Papa cascós
Pope wedges

Patacón

Vegetales al ajillo
Vegetables in garlic sauce

Vegetales al Wok
Wok Vegetables

Arepa de huevo
Egg Arepa

Arepa con queso
Arepa with cheese

Yuca frita o al vapor
Fried or steamed yucca

Porción de fruta de temporada pequeña
Small portion of seasonal fruit

Porción de fruta de temporada grande
Large portion of seasonal fruit

JUGOS / JUICES

Jugos naturales con Frutas de temporada
Natural juices with seasonal fruits

Limonada natural
Natural lemonade

Limonada cerezada
Cherry lemonade

Limonada de coco
Coconut lemonade



LICORES/LIQUORS

-Cerveza nacional

Local beer

-Cerveza importada

Imported beer

-Cerveza Michelada

Michelada Beer

-Old parr litro

Old parr litre

-Buccanas Master

Buccaneer Master

-Buccanas deluxe botella

Buccanas deluxe bottle

-Cocteles licor "Margarita, Cuba libre y Piña colada

Liquor cocktails "Margarita, Cuba libre and Piña colada

-Botella de vino

Bottle of wine

-Botella de vino Gato negro

Bottle of wine Gato Negro

-Copa de vino tinto o blanco

Glass of red or white wine

POSTRES / DESSERTS

1. Postre típico Casa Dibulla con queso

Typical Casa Dibulla dessert with cheese

2. Postre del Cheff

Cheff's Dessert

3. Postres esponjados

Sponge desserts



OTROS / OTHER

Gatorade

Soda

Soda Michelada

Gaseosa Nacional

Agua grande"

Large water

Agua Pequeña

Small Water

Agua con Gas grande

Large sparkling water

Agua con gas pequeña

Small sparkling water

Paqueticos lonchera

Lunch box packages

Galletas oreo

Oreo cookies

Agua Aromatica de la huerta.

Aromatic water from the garden.

Vaso de agua saborizada

Glass of flavoured water

Vaso de agua

Glass of water

Tinto

Black coffee

Café Americano

Café Leche

Coffee with milk

Chocolate en agua

Chocolate in water

Chocolate en leche

Milk chocolate

Porción de queso

Portion of cheese

Adiciones para huevos en desayuno

Additions for breakfast eggs

Desayuno continental

Continental breakfast

En nuestros precios se encuentran incluidos el IVA del 19% en bebidas y licores y el ipoconsumo del 8%

Our prices include 19% VAT on beverages and spirits and 8% consumer tax.

El consumo de bebidas alcohólicas que el huésped ingrese al hotel tendrá un costo del 25% por descorché y servicios, equivalente al valor de la bebida indicada en nuestra carta. Igualmente, para postres u otro tipo de alimento tendrá un costo del 20%.

The consumption of alcoholic beverages that guests enter the hotel will have a cost of 25% for corkage and services, equivalent to the value of the drink indicated in our menu. Likewise, for desserts or any other type of food, there will be a 20% charge.