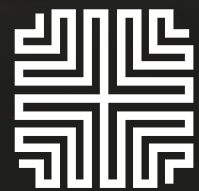


CARTA

RESTAURANTE



BOGOTÁ PLAZA
HOTEL



LA MACUIRA
RESTAURANTE

MENÚ

DESAYUNOS / BREAKFAST	3
DESAYUNOS A LA CARTA / BREAKFAST MENU	7
ALMUERZO BUFFET / BUFFET LUNCH	11
ENTRADAS FRÍAS Y CALIENTES / COLD AND HOT APPETIZERS	13
ENSALADAS / SALADS	17
SOPAS / SOUPS	21
CARNES Y AVES / MEATS AND POULTRY	25
ESPECIALES DEL CHEF / CHEF'S SPECIALS	29
PESCADOS Y MARISCOS / FISH AND SEAFOOD	31
ARROCES / RICES	35
PASTAS / PASTAS	37



BOGOTÁ PLAZA
HOTEL



LA MACUIRA
RESTAURANTE

MENÚ

PLATOS TÍPICOS COLOMBIANOS / TYPICAL COLOMBIAN FOOD	41
PLATOS VEGETARIANOS / VEGETARIAN OPTIONS	45
SABORES EXPRÉS / EXPRESS FLAVORS	49
POSTRES / DESSERTS	53
BEBIDAS FRÍAS / COLD DRINKS	55
CAFÉS FRÍOS / COLD COFFEES	59
BEBIDAS CALIENTES / HOT DRINKS	61
LICORES Y VINOS / SPIRITS AND WINES	65
COCTELES / COCKTAILS	77



BOGOTÁ PLAZA
HOTEL



LA MACUIRA
RESTAURANTE

DE
SA
YU
NOS

BREAKFAST

DESAYUNOS

BREAKFAST

CONTINENTAL

\$ 39.500

Jugo y porción de fruta fresca a elección, canasta de pan surtido, mermelada, mantequilla y café, té o chocolate.

CONTINENTAL

Choice of juice and fresh fruit portion, assorted bread basket, jam, butter, and coffee, tea, or hot chocolate.

AMERICANO

\$ 52.000

Jugo y porción de fruta fresca a elección, huevos (opciones disponibles: cebolla y tomate, jamón, tocineta o salchicha), canasta de pan surtido, mermelada, mantequilla, y café, té o chocolate.

AMERICAN

Choice of juice and fresh fruit portion, eggs (available options: onion and tomato, ham, bacon, or sausage), assorted bread basket, jam, butter, and coffee, tea, or hot chocolate.

COLOMBIANO

\$ 64.500

Jugo y porción de fruta fresca a elección, bistec a caballo acompañado de huevo frito y plátano maduro, canasta de pan surtido, mermelada, mantequilla, y café, té o chocolate.

COLOMBIAN BREAKFAST

Choice of juice and fresh fruit portion, steak with a fried egg and fried plantain, assorted bread basket, jam, butter, and coffee, tea, or hot chocolate.

DESAYUNOS

BREAKFAST

DESAYUNO BUFFET

\$ 72.000

Diferentes opciones que incluyen jugos frescos, frutas de temporada, variedad de panes, opciones de huevos al gusto, opciones calientes y frías. Disponible de lunes a viernes, de 6:00 a.m. a 10:00 a.m.

BUFFET BREAKFAST

Different options include fresh juices, seasonal fruits, a variety of breads, made-to-order egg choices, hot and cold options. Available Monday to Friday, from 6:00 a.m. to 10:00 a.m.

Americano
American



DE
SA
YU
NOS
A LA CARTA

BREAKFASTS MENU

DESAYUNOS A LA CARTA

BREAKFAST MENU

YOGURT **\$ 10.500**
Natural o de frutas.

YOGURT
Natural or fruit flavored.

FRUTA DE TEMPORADA **\$ 16.000**
Papaya, piña, melón, mango, granadilla o sandía.

SEASONAL FRUIT
Papaya, pineapple, melon, mango, granadilla or watermelon.

CREMA DE AVENA **\$ 12.000**
OATMEAL CREAM

CEREALES **\$ 18.500**
Hojuelas de maíz, Müsli o All Bran con yogurt o leche.

CEREALS
Corn Flakes, Müsli or All Bran with yogurt or milk.

CANASTA DE PAN SURTIDO **\$ 18.800**
ASSORTED BREADBASKET

DESAYUNOS A LA CARTA

BREAKFAST MENU

TOSTADAS FRANCESAS

\$ 25.000

Rellenas con queso crema y frutos rojos o manzanas con nueces, banano o salsa de chocolate.

FRENCH TOASTS

Filled with cream cheese and berries or apples with nuts, bananas, or chocolate sauce.

WAFFLES O PANCAKES

\$ 22.000

De yuca o choclo, servidos con sirope o miel natural.

WAFFLES OR PANCAKES

Cassava or corn, served with syrup or natural honey.

Tostadas francesas
French toasts



DESAYUNOS A LA CARTA

BREAKFAST MENU

HUEVOS AL GUSTO

\$ 25.000

Fritos, tibios, poché o revueltos, con tocineta, jamón, salchicha, queso, cebolla, tomate, maíz, pimentón o champiñones. Seleccione las opciones que prefiera.

YOUR CHOICE OF EGGS

Fried, hardboiled, poached or scrambled, with bacon, ham, sausage, cheese, onions, tomatoes, sweet corn, peppers, or mushrooms. Choose the options you prefer.

HUEVOS RANCHEROS

\$ 28.000

Preparados con tortilla de maíz, refrito, salchicha ranchera, jalapeños y salsa roja.

RANCHER EGGS

Made with corn tortillas, sauted onions and tomatoes, ranch sausage, jalapenos and red sauce.



Huevos rancheros
Rancher eggs

AL
MU
ER
ZO
BUFFET

BUFFET LUNCH

ALMUERZO BUFFET

BUFFET LUNCH

ALMUERZO BUFFET

Variedad de platos que incluyen ensaladas, selección de proteínas, acompañamientos y postres. Disponible de lunes a viernes, de 12:00 p.m. a 3:00 p.m.

Precio adultos:

\$ 95.000

BUFFET LUNCH

A variety of dishes including salads, a selection of proteins, side dishes and desserts. Available Monday to Friday, from 12:00 p.m. to 3:00 p.m.

Adult Price:

\$ 95.000



Almuerzo buffet
Buffet lunch

ENTRADAS FRÍAS Y CALIENTES

COLD AND HOT
APPETIZERS

ENTRADAS FRÍAS Y CALIENTES

COLD AND HOT APPETIZERS

CARPACCIO GRAN MACUIRA

\$ 59.000

De pulpo, corvina y salmón, con ensalada asiática, alcaparras, aceite de oliva y limón.

GRAN MACUIRA CARPACCIO

Octopus, sea bass, and salmon with Asian salad, capers, olive oil and lemon.

CARPACCIO DE LOMO CON CROCANTES DE QUESO BRIE **\$ 55.500**

Parmesano, rúgula, champiñones y aceite de oliva.

BEEF TENDERLOIN CARPACCIO WITH CRISPY BRIE CHEESE

Parmesan, arugula, mushrooms and olive oil.



Carpaccio de lomo con crocantes de queso brie
Beef tenderloin carpaccio with crispy brie cheese



Pulpo a la parrilla con vieiras en salsa romesco
Grilled octopus with scallops in romesco sauce

ENTRADAS FRÍAS Y CALIENTES

COLD AND HOT APPETIZERS

PULPO A LA PARRILLA CON VIEIRAS EN SALSA ROMESCO \$ 72.000

Servido con puré de papa criolla, sésamo, pimienta morrón, almendras y aceite de oliva.

GRILLED OCTOPUS WITH SCALLOPS IN ROMESCO SAUCE

Served with mashed yellow potato, sesame, bell pepper, almonds and olive oil.

LLAPINGACHO DE YUCA CON POLLO, AGUACATE Y AJÍ DE MANÍ \$ 30.000

Con leche de coco, comino y cilantro.

CASSAVA LLAPINGACHO WITH CHICKEN, AVOCADO AND PEANUT SAUCE

With coconut milk, cumin and cilantro.

TRÍPTICO DE CAUSAS TIERRA Y MAR \$ 41.000

De pollo, atún fresco y pulpo con ají amarillo, rocoto y mayonesa de camote.

EARTH AND SEA CAUSES TRIPTYCH

Chicken, fresh tuna, and octopus with yellow chili, rocoto and sweet potato mayonnaise.

QUESO BRIE CABRERO A LA PARRILLA CON PESTO DE TOMATE \$ 55.000

Preparado con tomate de árbol, almendras, aceite de oliva, ajo, albahaca y tomates secos.

GRILLED GOAT'S MILK BRIE WITH TOMATO PESTO

Crafted with tree tomato, almonds, olive oil, garlic, basil, and sun-dried tomatoes.

ENSALADAS

SALADS

ENSALADAS

SALADS

BOWL DE CAMARONES CON MAYONESA Y MIEL DE AJO NEGRO \$ 42.000

Lechuga asiática, pepino, aguacate, rábano rojo, tomate, aceitunas, maíz y aderezo.

SHRIMP BOWL WITH MAYONNAISE AND BLACK GARLIC HONEY

Asian lettuce, cucumber, avocado, red radish, tomato, olives, corn and dressing.

MEZCLUM DE LECHUGAS CON SALMÓN A LA PARRILLA Y MANGO \$ 49.500

Queso Brie, almendras tostadas, habas verdes, chips de remolacha y aderezo de maracuyá.

MIXED LETTUCE WITH GRILLED SALMON AND MANGO

Brie cheese, toasted almonds, green beans, beet chips and passion fruit dressing.



Bowl de camarón con mayonesa y miel de ajo negro
Shrimp bowl with mayonnaise and black garlic honey

ENSALADAS

SALADS

CÉSAR CON POLLO Y ESPECIAS DULCES EN SALSA DE ANCHOAS

\$ 43.500

Lechuga romana, crutones y queso parmesano.

CAESAR SALAD WITH CHICKEN AND SWEET SPICES IN ANCHOVY SAUCE

Romaine lettuce, croutons and parmesan cheese.

César con pollo
Caesar salad with chicken



ENSALADAS

SALADS

BURRATA CON PIÑA A LA PARRILLA Y JAMÓN SERRANO \$ 49.500

Rúgula, tomate, almendras, uchuva, aceite de oliva y reducción de balsámico.

BURRATA WITH GRILLED PINEAPPLE AND SERRANO HAM

Arugula, tomato, almonds, physalis, olive oil, and balsamic reduction.

Burrata con piña y jamón serrano
Burrata with pineapple and serrano ham



SOPAS

SOUPS

SOPAS

SOUPS

CREMA ORIENTAL CON POLLO Y PORTOBELLOS **\$ 24.000**

Con leche de coco, limonaria, jengibre, guindilla y cilantro.

CREAM OF CHICKEN AND PORTOBELLO SOUP

With coconut milk, lemongrass, ginger, chili and cilantro.

BISQUE DE LANGOSTA AROMATIZADA AL RICARD **\$ 31.000**

Reducción de crustáceos, vieiras, vino blanco, tomate y crema de leche.

RICARD INFUSED LOBSTER BISQUE

Shellfish reduction, scallops, white wine, tomato and heavy cream.

CREMA DE TOMATES FRESCOS CON PESTO DE ALBAHACA **\$ 22.000**

Aceite de oliva y crutones de pan con especias.

FRESH TOMATO CREAM SOUP WITH BASIL PESTO

Olive oil and spiced bread croutons.

CREMA DE ESPÁRRAGOS VERDES CON SALMÓN **\$ 29.000**

Puré de espárragos verdes con crema y salmón ahumado.

CREAM OF GREEN ASPARAGUS WITH SALMON SOUP

Green asparagus puree with cream and smoked salmon.

SOPA DE TORTILLAS MEXICANA **\$ 27.000**

Con tortilla de maíz, tomate, aguacate, queso y pollo al vapor.

MEXICAN TORTILLA SOUP

With corn tortilla, tomato, avocado, cheese and steamed chicken.

SOPAS

SOUPS

SOPA DE FIDEOS CON VEGETALES Y POLLO

\$ 20.000

Tradicional de la casa con papa amarilla y blanca, arvejas, zanahoria y cilantro.

NOODLE SOUP WITH VEGETABLES AND CHICKEN

House traditional with yellow and white potatoes, peas, carrots and cilantro.





Crema de tomates frescos
Fresh tomato cream soup

CARNES Y AVES

MEATS AND POULTRY

CARNES Y AVES

MEATS AND POULTRY

LOMO SALTADO AL ESTILO PERUANO

\$ 61.000

Con ají amarillo, salsa de soya, tomate, cebolla roja, cilantro, papa criolla y arroz blanco.

PERUVIAN STYLE STIR FRIED BEEF

With yellow chili, soy sauce, tomato, red onion, cilantro, yellow potato and white rice.

CHÂTEAU DE LOMO DE RES CON PORTOBELLOS

\$ 79.000

Queso provolone en reducción de vino tinto, vegetales y puré de papa.

BEEF TENDERLOIN CHATEAU WITH PORTOBELLOS

Provolone cheese in red wine reduction, vegetables and mashed potatoes.

MEDALLONES DE RES AL MERLOT CON CHAMPIÑONES

\$ 75.000

Servidos con un puré de papa cremoso y ensalada verde.

BEEF MEDALLIONS IN MERLOT SAUCE WITH MUSHROOMS

Served with creamy mashed potatoes and green salad.

POLLO GRATÍN A LA PARMESANA

\$ 58.500

Con jamón prosciutto, salsa napolitana, mozzarella y parmesano, servido con polenta y ensalada.

CHICKEN PARMESAN GRATIN

With prosciutto ham, Neapolitan sauce, mozzarella and parmesan, served with polenta and salad.

CARNES Y AVES

MEATS AND POULTRY

PECHUGA DE POLLO AL LIMÓN CON HINOJO Y MOSTAZA **\$ 49.000**

Servida con papas a la francesa y ensalada fresca de rúgula y frutos crocantes.

LEMON CHICKEN BREAST WITH FENNEL AND MUSTARD

Served with French fries and a fresh arugula salad with crunchy fruits.

POLLO AL HORNO CON FRUTAS GLASEADAS **\$ 51.000**

Con tocineta crocante, melocotones, ciruelas, fresas y bananitos apanados.

BAKED CHICKEN WITH GLAZED FRUITS

With crispy bacon, peaches, plums, strawberries, and breaded bananas.

Pollo gratín a la parmesana
Chicken parmesan gratin



Château de lomo de res con tocineta y portobellos
Beef tenderloin château with bacon and portobellos



ESPECIALES
DEL CHEF

CHEF'S SPECIALS

ESPECIALES DEL CHEF

CHEF'S SPECIALS

**RIBEYE STEAK IMPORTADO CON MOSTAZA DIJON Y
CREMA DE AJO NEGRO** **\$ 99.500**

Corte americano (400 g) a la parrilla con especias dulces.

**IMPORTED RIBEYE STEAK WITH DIJON MUSTARD
AND BLACK GARLIC CREAM**

American cut (400 g) grilled with sweet spices.

**COSTILLAS DE CERDO AL VACIO CON BBQ DE LULO
Y MANDARINA** **\$ 68.000**

Acompañadas de papas nativas y ensalada coleslow con papayuela.

**VACUUM COOKED PORK RIBS WITH LULO AND
TANGERINE BBQ SAUCE**

Served with native potatoes and coleslaw salad with papaya.

NEW YORK STEAK A LAS HIERBAS **\$ 82.500**

Lomo ancho (360 g) con especias aromáticas secas, jugo de carne, papas nativas y verduras asadas.

NEW YORK STEAK WITH HERBS

Thick cut (360 g) with aromatic dry spices, beef jus, native potatoes and roasted vegetables.



New york steak a las hierbas
New york steak with herbs

PESCADOS Y MARISCOS

FISH AND SEAFOOD

PESCADOS Y MARISCOS

FISH AND SEAFOOD

FILETE DE SALMÓN CHILENO CON TAPENADE DE ACEITUNAS NEGRAS **\$ 81.000**

Servido con puré de papa criolla y verduras salteadas.

CHILEAN SALMON FILLET WITH BLACK OLIVE TAPENADE

Served with creamy mashed yellow potato and sautéed vegetables.

FILETE DE CORVINA CON MANTEQUILLA DE CÍTRICOS Y ESPINACAS **\$ 79.000**

Servido con arroz cremoso de camarón al azafrán.

SEA BASS FILLET WITH CITRUS BUTTER AND SPINACH

Served with creamy saffron shrimp rice.

LANGOSTINOS CRIOLLOS CON LECHE DE COCO **\$ 89.000**

Acompañados de puré de papa verde con cilantro y patacón pisao.

CREOLE-STYLE PRAWNS IN COCONUT MILK

Served with green potato purée with cilantro and "pisao" plantain

TRUCHA SALMONADA CON MANTEQUILLA DE ALMENDRAS **\$ 55.000**

Servida con alcaparras y acompañada de puré de papa criolla con espinacas y tomates cherry.

SALMON TROUT WITH ALMOND BUTTER

Served with capers and accompanied by criollo potato purée with spinach and cherry tomatoes.



Filete de corvina con mantequilla de cítricos y espinacas
Sea bass fillet with citrus butter and spinach

Filete de salmón chileno con tapenade de aceitunas negras
Chilean salmon fillet with black olive tapenade



ARROCES

RICES

ARROCES

RICES

RISOTTO ROSE CON NAPOLITNA Y PORTOBELLOS **\$ 52.000**

Arroz arbóreo cremoso con vino blanco, portobellos, queso gruyere, mozzarella y crema.

ROSE RISOTTO WITH NAPOLITANA AND PORTOBELLOS

Creamy Arborio rice with white wine, portobello mushrooms, Gruyère cheese, mozzarella and cream.

ARROZ FRITO ORIENTAL **\$ 69.000**

Con langostinos, pollo, lomo fino, vegetales, salsa de soya, jengibre y aceite de ajonjolí.

ORIENTAL STIR FRIED RICE

With prawns, chicken, beef tenderloin, vegetables, soy sauce, ginger and sesame oil.

PAELLA MIXTA DE CARNES Y MARISCOS **\$ 81.000**

Arroz bomba al azafrán con lomo de cerdo, pollo, calamares, langostinos y pulpo a la parrilla.

MIXED MEAT AND SEAFOOD PAELLA

Saffron infused Bomba rice with pork loin, chicken, squid, prawns and grilled octopus.

Arroz frito oriental
Oriental stir fried rice



PASTAS

PASTAS

PASTAS

PASTAS

PUEDE ELEGIR ENTRE ESTAS OPCIONES DE PASTAS:

Spaghetti, tallarines, penne o raviolis de pollo o carne.

YOU CAN CHOOSE FROM THESE PASTA OPTIONS:

Spaghetti, noodles, penne, or chicken or beef ravioli.

PUEDE ELEGIR ENTRE ESTAS OPCIONES DE SALSAS:

YOU CAN CHOOSE FROM THESE SAUCE OPTIONS:

MOZZARELLA, POMODORO Y ALBAHACA

\$ 42.000

Salsa napolitana con queso bocconcini, tomates frescos y albahaca.

MOZZARELLA, POMODORO AND BASIL SAUCE

Neapolitan sauce with bocconcini cheese, fresh tomatoes and basil.

BOLOÑESA

\$ 49.000

Carne molida con especias, aceite de oliva, cebolla, tomate, zanahoria y reducción de vino tinto.

BOLOGNESE SAUCE

Ground meat with spices, olive oil, onion, tomato, carrot and red wine reduction.



Boloñesa
Bolognese sauce

PASTAS

PASTAS

CARBONARA

Cebolla cabezona salteada con tocineta, ajo, yemas de huevo, queso parmesano y crema de leche.

\$ 43.500

CARBONARA SAUCE

Sauteed shallots with bacon, garlic, egg yolks, Parmesan cheese, and cream.

MARINERA CON TOMATES SECOS

Mariscos salteados con tomillo, tomates secos, salsa napolitana y reducción de langosta.

\$ 68.000

SEAFOOD WITH SUN-DRIED TOMATOES SAUCE

Seafood sautéed with thyme, sun-dried tomatoes, Neapolitan sauce and lobster reduction.

Carbonara
Carbonara sauce





Marinera con tomates secos
Seafood with sun-dried tomatoes sauce

PLATOS TÍPICOS COLOMBIANOS

TYPICAL COLOMBIAN FOOD

PLATOS TÍPICOS COLOMBIANOS

TYPICAL COLOMBIAN FOOD

PIQUETE MONTAÑERO

\$ 58.000

Carne de res, cerdo, chicharrón, calentado de frijoles, hogao, plátano maduro y ensalada de aguacate.

MOUNTAIN PLATE

Beef, pork, pork crackling, "calentado" (rice with beans), creole sauce, plantain and avocado salad.

CAZUELA PAISA DE FRIJOLES

\$ 42.000

Plato típico colombiano acompañado de plátano frito, arroz blanco, aguacate, chicharrón y arepita de queso.

"PAISA BEAN CASSEROLE"

A typical Colombian dish served with fried plantain, white rice, avocado, pork crackling and cheese arepa.



Cazuela paisa de frijoles
"Paisa bean casserole"

PLATOS TÍPICOS COLOMBIANOS

TYPICAL COLOMBIAN FOOD

CALENTADO BOGOTÁ PLAZA

\$ 46.000

Combinación de arroz, salchicha, carne de res, pollo, verduras, garbanzos tostados y salsa criolla, servido con huevo frito.

"BOGOTÁ PLAZA CALENTADO"

Combination of rice, sausage, beef, chicken, vegetables, roasted chickpeas and creole sauce, served with a fried egg.

AJIACO SANTA FERREÑO

\$ 48.000

Sopa típica bogotana preparada con papas, pollo y mazorca. Acompañada de arroz blanco, aguacate, alcaparras y crema de leche.

"AJIACO SANTA FERREÑO"

Traditional Bogotan soup prepared with potatoes, chicken and corn. Served with white rice, avocado, capers, and cream.

ENCOCADO DE PESCADO CON MARISCOS DEL ARCHIPIÉLAGO

\$ 78.500

Filete de pescado servido en hojas de plátano, pimentón costeño, tomate, paprika, leche de coco, arroz blanco y patacón.

ARCHIPELAGO SEAFOOD "ENCOCADO"

Fish fillet served in plantain leaves with coastal bell pepper, tomato, paprika, coconut milk, white rice and plantain chip.

SOBREBARRIGA A LA CRIOLLA

\$ 54.000

Acompañada de mazorca, yuca, aguacate y arroz blanco.

"CRIOLE STYLE FLANK STEAK"

Served with corn, cassava, avocado and white rice.

Ajiaco santafereño
Ajiaco santafereño



PLATOS VEGETARIANOS

VEGETARIAN OPTIONS

PLATOS VEGETARIANOS

VEGETARIAN OPTIONS

PORTOBELLOS TIBIOS CON VINAGRETA DE OLIVA NEGRA **\$ 35.000**

Con tomates secos, queso suave y pesto de albahaca.

WARM PORTOBELLOS WITH BLACK OLIVE VINAIGRETTE

With sundried tomatoes, mild cheese, and basil pesto.

PLATO ÁRABE VEGETARIANO **\$ 38.000**

Hojas de parra rellenas de arroz, falafel, ensalada de trigo, tahine, yogurt con menta y mini pitas.

VEGETARIAN ARABIC PLATE

Grape leaves stuffed with rice, falafel, wheat salad, tahini, mint yogurt and mini pitas.

ARROZ FRITO CON VEGETALES Y MARAÑÓN **\$ 38.000**

Con salsa de soya, aceite de ajonjolí y raíces chinas.

FRIED RICE WITH VEGETABLES AND CASHEWS

With soy sauce, sesame oil and Chinese roots.

BERENJENAS CON TOMATE Y MOZZARELLA A LA PARMESANA **\$ 43.000**

Salsa napolitana, albahaca, parmesano y crocante de maíz.

EGGPLANTS WITH TOMATO AND MOZZARELLA PARMESAN

Napolitan sauce, basil, parmesan and crispy corn.

PLATOS VEGETARIANOS

VEGETARIAN OPTIONS

PASTA PENNE JARDINERA

\$ 35.000

Con zucchini, zanahorias bicolor, champiñones, cebolla, brócoli, albahaca y aceite de oliva.

JARDINIERE PENNE PASTA

With zucchini, bicolor carrots, mushrooms, onion, broccoli, basil and olive oil.



Pasta penne jardinera
Jardiniere penne pasta



Pizza vegetariana
Vegetarian pizza

SABORES EXPRES

EXPRESS FLAVORS

SABORES EXPRÉS

EXPRESS FLAVORS

PIZZA CUATRO QUESOS

Salsa de tomate italiana, queso mozzarella, azul, Gruyere y parmesano.

\$ 45.000

FOUR CHEESE PIZZA

Italian tomato sauce, mozzarella, blue, Gruyere and parmesan cheese.

PIZZA DE CARNES CON ACEITUNAS NEGRAS

Salsa de tomate italiana, tocineta, salami, jamón york y jamón serrano.

\$ 49.000

MEAT PIZZA WITH BLACK OLIVES

Italian tomato sauce, bacon, salami, York ham and serrano ham.

PIZZA MARGARITA

Salsa de tomate italiana, tomates frescos, mozzarella y albahaca.

\$ 39.000

MARGARITA PIZZA

Italian tomato sauce, fresh tomatoes, mozzarella and basil.



Pizza margarita
Margarita pizza

SABORES EXPRÉSS

EXPRESS FLAVORS

PIZZA HAWAIANA CON PASTRAMI **\$ 45.000**

Salsa de tomate italiana, jamón de pavo, piña, miel y mozzarella.

HAWAIIAN PIZZA WITH PASTRAMI

Italian tomato sauce, turkey ham, pineapple, honey and mozzarella.

HAMBURGUESA DE LA CASA CON PIMIENTO MORRÓN **\$ 51.000**

Carne de res (200 g), tomate parrilla, queso sabana, tocineta, salsa BBQ y pan de papa con semillas de amapola.

HOUSE BURGER WITH BELL PEPPER

Beef patty (200 g), grilled tomato, Sabana cheese, bacon, BBQ sauce and and potato bun with poppy seeds.

SÁNDWICH DE JAMÓN Y QUESO CON FRUTA **\$ 37.000**

Sándwich tradicional acompañado de melón.

HAM AND CHEESE SANDWICH WITH FRUIT

Traditional sandwich served with melon.

CLUB SÁNDWICH LA MACUIRA **\$ 48.000**

Jamón, pollo, tocineta, huevo frito, queso, lechuga, tomate y mayonesa Showy.

LA MACUIRA CLUB SANDWICH

Ham, chicken, bacon, fried egg, cheese, lettuce, tomato and Showy mayonnaise.

Club sándwich la macuira
La macuira club sandwich



POSTRES

DESSERTS

POSTRES

DESSERTS

AFFOGATO CON CAFÉ COLOMBIANO Y RON VIEJO DE CALDAS **\$ 29.500**

Preparación italiana con una bola de helado sumergida en espresso caliente, servida con galleta valluna.

AFFOGATO WITH COLOMBIAN COFFEE AND "VIEJO DE CALDAS" RUM

Italian preparation with a scoop of ice cream immersed in hot espresso, served with a "Valluna" cookie.

CRÈME BRÛLÉE CON LIMONARIA **\$ 19.000**
CRÈME BRÛLÉE WITH LEMONGRASS

COPA PLAZA CON HELADO DE VAINILLA **\$ 19.000**
Con chocolate, nueces, salsa de frutos rojos y chantilly.

PLAZA CUP WITH VANILLA ICE CREAM
With chocolate, walnuts, berry sauce and whipped cream.

SORPRESA DE TIRAMISÚ CON CHOCOLATE NEGRO Y BLANCO **\$ 21.000**
SURPRISE TIRAMISU WITH DARK AND WHITE CHOCOLATE

PECAN PIE CON HELADO DE VAINILLA **\$ 29.800**
PECAN PIE WITH VANILLA ICE CREAM

VOLCÁN DE CHOCOLATE CON SALSA DE MARACUYÁ **\$ 25.000**
CHOCOLATE VOLCANO WITH PASSION FRUIT SAUCE

TORTA TIBIA DE ALMOJÁBANA CON QUESO, BOCADILLO Y HELADO DE FRUTOS ROJOS **\$ 20.000**
WARM "ALMOJÁBANA" CAKE WITH CHEESE, GUAVA PASTE AND RED BERRY ICE CREAM

CUAJADA TIBIA CON MELADO **\$ 18.000**
"CUAJADA WITH MELADO"

A type of creamy cheese served with a sweet syrup or molasses made from local sugar cane.

BEBIDAS FRÍAS

COLD DRINKS

BEBIDAS FRÍAS

COLD DRINKS

JUGOS NATURALES

Naranja, toronja, papaya, piña o melón.

\$ 14.000

FRESH JUICES

Orange, grapefruit, papaya, pineapple, or melon.

JUGO DE MANDARINA

TANGERINE JUICE

\$ 22.500

LIMONADA NATURAL

LEMONADE

\$ 15.500

LIMONADAS

Hierbabuena, coco o cerezada.

\$ 18.500

LEMONADES

Peppermint, coconut or cherry.

LIMONADA IMPERIAL

IMPERIAL LEMONADE

\$ 16.500



Jugo de mandarina
Tangerine juice

BEBIDAS FRÍAS

COLD DRINKS

MIXTO FUSIÓN EXPLOSIVA Jugo de fresa y naranja. Strawberry and orange juice.	\$ 20.500
MIXTO ENCANTO TROPICAL Jugo de mandarina y lichis. Tangerine and lychees juice.	\$ 20.500
MIXTO TROPIORIENTE Jugo de lichis, piña y almíbar. Lychees and pineapple juice with syrup.	\$ 20.500
MIXTO PASSION SUNRISE Jugo de maracuyá y mango. Passion fruit and mango juice.	\$ 20.500
SODA SABORIZADA DE FRUTOS AMARILLOS FLAVORED SODA OF YELLOW FRUITS	\$ 18.500
SODA SABORIZADA DE FRUTOS ROJOS FLAVORED SODA OF RED FRUITS	\$ 18.500
MALTEADAS Café, fresa, vainilla o chocolate.	\$ 22.000
MILKSHAKES Coffee, strawberry, vanilla or chocolate.	
TÉ FRÍO Limón o durazno.	\$ 13.000
COLD TEA Lemon or peach.	

BEBIDAS FRÍAS

COLD DRINKS

GASEOSAS
SODAS

\$ 9.800

AGUA EMBOTELLADA
BOTTLED WATER

\$ 9.800

BEBIDA ENERGIZANTE
ENERGY DRINK

\$ 22.000

CERVEZA NACIONAL
NATIONAL BEER

\$ 15.500

CERVEZA IMPORTADA
IMPORTED BEER

\$ 21.000



CAFÉS FRÍOS

COLD COFFEES

CAFÉS FRÍOS

COLD COFFEES

MALTECAO

Espresso frío, helado de vainilla y licor de su elección:
Iced cold espresso with vanilla ice cream and liqueur
of your choice:

Crema de cacao / Cocoa cream

\$ 19.500

Baileys / Baileys

\$ 22.000

MALTEADA VOLCÁNICA VOLCANIC MILKSHAKE

Espresso volcán, helado de café y licor de su elección:
Volcano espresso, coffee ice cream and liqueur of
your choice:

Brandy / Brandy

\$ 25.500

Cointrau / Cointreau

\$ 27.500

FRAPPÉ PLAZA

\$ 16.500

CAFÉ GLACIAL GLACIAL COFFEE

\$ 25.000



BEBIDAS CALIENTES

HOT DRINKS

BEBIDAS CALIENTES

HOT DRINKS

CAFÉ NEGRO "TINTO" COLOMBIAN BLACK COFFEE	\$ 7.500
CAFÉ CON LECHE O LECHE CALIENTE COFFEE WITH MILK OR HOT MILK	\$ 9.500
CAFÉ IRLANDÉS IRISH COFFEE	
Black & White	\$ 20.500
Jack Daniel's	\$ 25.000
CAFÉ CARIBE CON RON VIEJO DE CALDAS O RON SANTA FE CARIBBEAN COFFEE WITH RON VIEJO DE CALDAS OR RON SANTA FE	\$ 15.500
ESPRESSO FUERTE STRONG ESPRESSO	\$ 9.500
CAPPUCCINO PLAZA	\$ 15.500
MOCACCINO	\$ 15.500

BEBIDAS CALIENTES

HOT DRINKS

ESPRESSO MACCHIATO	\$ 11.000
ESPRESSO DOPPIO	\$ 13.500
CAPUBRANDY	\$ 19.500
CAPUBAILEYS	\$ 19.500
CAPURETTO	\$ 19.500
CHOCOLATE HOT CHOCOLATE	\$ 11.000
TÉ DE SABORES O AROMÁTICA DE BOLSA ASSORTMENT OF FLAVOR TEAS OR FRUITS INFUSION	\$ 11.500
AROMÁTICA DE FRUTAS FRESCAS FRESH FRUITS INFUSION	\$ 9.500
AGUA DE PANELA "PANELA" INFUSION (Local sugar cane)	\$ 7.000



Café negro "tinto"
Colombian black coffee

LICORES Y VINOS

SPIRITS AND WINES

LICORES Y VINOS

SPIRITS AND WINES

VINOS BLANCOS ESPAÑOLES SPANISH WHITE WINES

MARQUÉS DE RISCAL
BOTELLA / BOTTLE:

\$ 205.000

VINOS TINTOS ESPAÑOLES SPANISH RED WINES

MARQUÉS DE RISCAL RESERVA
BOTELLA / BOTTLE:

\$ 376.500

VINOS BLANCOS CHILENOS CHILEAN WHITE WINES

SIBARIS GRAN RESERVA CHARDONNAY
BOTELLA / BOTTLE:

\$ 291.500

ALIWEN RESERVA CHARDONNAY
BOTELLA / BOTTLE:

\$ 210.000

ALIWEN RESERVA SAUVIGNON
BOTELLA / BOTTLE:

\$ 225.000

CASILLERO DEL DIABLO
BOTELLA / BOTTLE:

\$ 193.000

1/2 BOTELLA / 1/2 BOTTLE:

\$ 112.000

SANTA RITA 120 SAUVIGNON BLANC
BOTELLA / BOTTLE:

\$ 196.000

LICORES Y VINOS

SPIRITS AND WINES

SANTA RITA 120 RESERVADO 1/2 BOTELLA / 1/2 BOTTLE:	\$ 115.000
COUSIÑO MACUL DON LUIS CHARDONNAY BOTELLA / BOTTLE:	\$ 210.000
1/2 BOTELLA / 1/2 BOTTLE:	\$ 118.000
GATO NEGRO SAUVIGNON BOTELLA / BOTTLE:	\$ 156.000
1/2 BOTELLA / 1/2 BOTTLE:	\$ 90.000
UNDURRAGA SAUVIGNON O CHARDONNAY BOTELLA / BOTTLE:	\$ 229.500
COPA / GLASS:	\$ 36.000
LAZO CHARDONNAY O SAUVIGNON BOTELLA / BOTTLE:	\$ 150.000
COPA / GLASS:	\$ 26.500

VINOS TINTOS CHILENOS CHILEAN RED WINES

SIBARIS GRAN RESERVA CABERNET BOTELLA / BOTTLE:	\$ 299.000
SIBARIS GRAN RESERVA CARMENERE BOTELLA / BOTTLE:	\$ 289.000
SIBARIS GRAN RESERVA MERLOT BOTELLA / BOTTLE:	\$ 299.000

LICORES Y VINOS

SPIRITS AND WINES

ALIWEN RESERVA CABERNET CARMENERE BOTELLA / BOTTLE:	\$ 289.000
ALIWEN RESERVA CABERNET MERLOT BOTELLA / BOTTLE:	\$ 289.000
ALIWEN RESERVA CABERNET SYRAH BOTELLA / BOTTLE:	\$ 280.000
CASILLERO DEL DIABLO BOTELLA / BOTTLE:	\$ 215.000
1/2 BOTELLA / 1/2 BOTTLE:	\$ 125.000
SANTA RITA 120 CABERNET BOTELLA / BOTTLE:	\$ 198.000
1/2 BOTELLA / 1/2 BOTTLE:	\$ 108.000
COUSIÑO MACUL DON LUIS CABERNET O MERLOT BOTELLA / BOTTLE:	\$ 210.000
GATO NEGRO BOTELLA / BOTTLE:	\$ 174.000
1/2 BOTELLA / 1/2 BOTTLE:	\$ 98.000
UNDURRAGA CABERNET O MERLOT BOTELLA / BOTTLE:	\$ 225.000
COPA / GLASS:	\$ 38.000
LAZO MERLOT O CABERNET BOTELLA / BOTTLE:	\$ 155.000
COPA / GLASS:	\$ 28.500

LICORES Y VINOS

SPIRITS AND WINES

VINOS BLANCOS ARGENTINOS ARGENTINIAN WHITE WINES

PORTILLO SAUVIGNON BLANC
BOTELLA / BOTTLE:

\$ 210.000

VINOS TINTOS ARGENTINOS ARGENTINIAN RED WINES

PORTILLO MALBEC O MERLOT
BOTELLA / BOTTLE:

\$ 240.000

CHAMPAÑAS CHAMPAGNES

DOM PÉRIGNON
BOTELLA / BOTTLE:

\$ 2.980.000

MOËT & CHANDON
BOTELLA / BOTTLE:

\$ 1.130.000

VEUVE CLICQUOT
BOTELLA / BOTTLE:

\$ 1.050.000

LICORES Y VINOS

SPIRITS AND WINES

VINOS ESPUMOSOS SPARKLING WINES

CODORNÍU
BOTELLA / BOTTLE: \$ 268.000

UNDURRAGA BRUT DELUXE
BOTELLA / BOTTLE: \$ 280.000

UNDURRAGA BRUT ROSE
BOTELLA / BOTTLE: \$ 299.500

UNDURRAGA DEMI SEC
BOTELLA / BOTTLE: \$ 235.000

APERITIVOS APPETIZERS

SANGRÍA
JARRA / JAR: \$ 225.000

JEREZ TIO PEPE
BOTELLA / BOTTLE: \$ 295.000
TRAGO / GLASS: \$ 28.000

DUBONNET
BOTELLA / BOTTLE: \$ 235.000
TRAGO / GLASS: \$ 22.000

CAMPARI
BOTELLA / BOTTLE: \$ 298.000
TRAGO / GLASS: \$ 28.000

LICORES Y VINOS

SPIRITS AND WINES

DIGESTIVOS DIGESTIVE

COINTREAU

BOTELLA / BOTTLE:

\$ 398.000

TRAGO / GLASS:

\$ 29.000

BAILEYS

BOTELLA / BOTTLE:

\$ 260.000

TRAGO / GLASS:

\$ 22.000

AMARETTO DISARONNO

BOTELLA / BOTTLE:

\$ 410.000

TRAGO / GLASS:

\$ 35.000

GRAND MARNIER

BOTELLA / BOTTLE:

\$ 380.000

TRAGO / GLASS:

\$ 30.000

DRAMBUIE

BOTELLA / BOTTLE:

\$ 420.000

TRAGO / GLASS:

\$ 35.000

WHISKY WHISKEY

CHIVAS REGAL 18 AÑOS

BOTELLA / BOTTLE:

\$ 945.000

TRAGO / GLASS:

\$ 58.500

BUCHANAN'S 18 AÑOS

BOTELLA / BOTTLE:

\$ 995.000

TRAGO / GLASS:

\$ 75.000

BUCHANAN'S 12 AÑOS

BOTELLA / BOTTLE:

\$ 520.000

1/2 BOTELLA / 1/2 BOTTLE:

\$ 285.000

TRAGO / GLASS:

\$ 39.500

LICORES Y VINOS

SPIRITS AND WINES

GLENFIDDICH

BOTELLA / BOTTLE:

\$ 580.000

TRAGO / GLASS:

\$ 39.500

JACK DANIEL'S

BOTELLA / BOTTLE:

\$ 395.000

TRAGO / GLASS:

\$ 33.500

CHIVAS REGAL 12 AÑOS

BOTELLA / BOTTLE:

\$ 480.000

1/2 BOTELLA / 1/2 BOTTLE:

\$ 280.000

TRAGO / GLASS:

\$ 37.500

OLD PARR

BOTELLA / BOTTLE:

\$ 490.000

1/2 BOTELLA / 1/2 BOTTLE:

\$ 285.000

TRAGO / GLASS:

\$ 38.000

SELLO NEGRO

BOTELLA / BOTTLE:

\$ 495.000

1/2 BOTELLA / 1/2 BOTTLE:

\$ 260.000

TRAGO / GLASS:

\$ 38.000

SELLO ROJO

BOTELLA / BOTTLE:

\$ 230.000

1/2 BOTELLA / 1/2 BOTTLE:

\$ 160.000

TRAGO / GLASS:

\$ 29.000

BLACK AND WHITE

BOTELLA / BOTTLE:

\$ 230.000

TRAGO / GLASS:

\$ 23.500

SOMETHING SPECIAL

BOTELLA / BOTTLE:

\$ 280.000

LICORES Y VINOS

SPIRITS AND WINES

GINEBRA GENEVER

TANQUERAY

BOTELLA / BOTTLE:

\$ 455.000

TRAGO / GLASS:

\$ 38.500

BOMBAY SAPPHIRE

BOTELLA / BOTTLE:

\$ 410.000

TRAGO / GLASS:

\$ 32.000

BEEFEATER

BOTELLA / BOTTLE:

\$ 420.000

TRAGO / GLASS:

\$ 34.000

HENDRICK'S

BOTELLA / BOTTLE:

\$ 720.000

TRAGO / GLASS:

\$ 48.000

VODKA

ABSOLUT

BOTELLA / BOTTLE:

\$ 305.000

1/2 BOTELLA / 1/2 BOTTLE:

\$ 195.000

TRAGO / GLASS:

\$ 30.000

SMIRNOFF

BOTELLA / BOTTLE:

\$ 280.000

1/2 BOTELLA / 1/2 BOTTLE:

\$ 165.000

TRAGO / GLASS:

\$ 28.000

NACIONAL NATIONAL

BOTELLA / BOTTLE:

\$ 168.000

TRAGO / GLASS:

\$ 22.000

LICORES Y VINOS

SPIRITS AND WINES

BRANDY

REMY MARTIN VSOP TRAGO / GLASS:	\$ 68.000
HENNESSY VSOP TRAGO / GLASS:	\$ 65.000
DOMECQ TRAGO / GLASS:	\$ 22.000
DON PEDRO TRAGO / GLASS:	\$ 32.500

AGUARDIENTE

(ANISE FLAVORED ALCOHOLIC DRINK, MADE FROM SUGAR CANE)

NACIONAL (NECTAR O ANTIOQUEÑO) NATIONAL (NECTAR OR ANTIOQUEÑO) BOTELLA / BOTTLE:	\$ 190.000
1/2 BOTELLA / 1/2 BOTTLE:	\$ 105.000
TRAGO / GLASS:	\$ 22.000

TEQUILA

JOSE CUERVO BOTELLA / BOTTLE:	\$ 299.000
TRAGO / GLASS:	\$ 28.000
DON JULIO BOTELLA / BOTTLE:	\$ 720.000
TRAGO / GLASS:	\$ 56.000

LICORES Y VINOS

SPIRITS AND WINES

RON RUM

BACARDÍ CARTA BLANCA

BOTELLA / BOTTLE:

\$ 210.000

TRAGO / GLASS:

\$ 24.000

BACARDÍ BLANCO O LIMÓN

BOTELLA / BOTTLE:

\$ 185.000

TRAGO / GLASS:

\$ 20.000

HAVANA CLUB BLANCO

BOTELLA / BOTTLE:

\$ 260.000

TRAGO / GLASS:

\$ 26.000

HAVANA CLUB AÑEJO

BOTELLA / BOTTLE:

\$ 295.000

TRAGO / GLASS:

\$ 30.000

ZACAPA 23 AÑOS

BOTELLA / BOTTLE:

\$ 760.000

TRAGO / GLASS:

\$ 58.000

RON MEDELLÍN 8 AÑOS

BOTELLA / BOTTLE:

\$ 299.000

1/2 BOTELLA / 1/2 BOTTLE:

\$ 180.000

TRAGO / GLASS:

\$ 28.000

NACIONAL (RON SANTAFE AÑEJO O VIEJO DE CALDAS)

BOTELLA / BOTTLE:

\$ 190.000

1/2 BOTELLA / 1/2 BOTTLE:

\$ 105.000

TRAGO / GLASS:

\$ 22.000



COCTELES

COCKTAILS



COCTELES

COCKTAILS

PIÑA COLADA	\$ 36.500
DRY MARTINI	\$ 44.000
MARGARITA	\$ 35.500
MARGARITA PASSION	\$ 35.500
LYCHEE MARTINI	\$ 42.000
TOM COLLINS	\$ 38.500

Margarita Passion



COCTELES

COCKTAILS

DAIQUIRÍ	\$ 30.500
DAIQUIRI DE FRESA STRAWBERRY DAIQUIRI	\$ 28.000
BLOODY MARY	\$ 32.000
MANHATTAN	\$ 35.500

Daiquiri de fresa



COCTELES

COCKTAILS

COSMOPOLITAN \$ 32.000

CAIPIRINHA \$ 28.000

PISCO SOUR \$ 32.000

CUBA LIBRE \$ 28.000

MOJITO \$ 32.000

VINO CALIENTE \$ 32.000

HOT WINE

CANELAZO \$ 30.000

"CANELAZO"

Boiling water with cinnamon, "aguardiente" (anise flavored alcoholic drink, made from sugar cane) and "panela" (local sugar cane).



ESTIMADO CLIENTE,

En cumplimiento de la ley colombiana, amablemente le informamos que:

“ADVERTENCIA PROPINA: Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina correspondiente al 10% del valor de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted, de acuerdo con su valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta, indíquele a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indíquele el valor que quiere dar como propina.

En este establecimiento de comercio los dineros recogidos por concepto de propina se destinan única y exclusivamente a reconocer el trabajo de las personas que hacen parte de la cadena de servicios.

En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la línea de atención al ciudadano de la Superintendencia de Industria y Comercio: (601) 592 0400 en Bogotá o para el resto del país línea gratuita nacional: 01 8000 910165, para que radique su queja. También puede radicarla a través del correo contactenos@sic.gov.co escribiendo en el asunto o texto del correo - Queja cobro de propina.”

DEAR CLIENT,

In compliance with Colombian law, we kindly inform you that:

“TIP WARNING: Consumers are informed that this commercial establishment suggests to its consumers a tip corresponding to 10% of the value of the bill, which may be accepted, rejected or modified by you, according to your service rating. At the moment of requesting the bill, indicate to the person that attends you if you want that amount to be included or not in the bill or indicate the amount that you want to give as a tip.

In this commercial establishment, the money collected as a tip is intended solely and exclusively to recognize the work of the people who are part of the service chain.

In case you have any problem with the collection of tips, please contact the citizen attention line of the Superintendence of Industry and Commerce: (601) 592 0400 in Bogotá or for the rest of the country, national toll free line: 01 8000 910165, to file your complaint. You can also file it through the mail contactenos@sic.gov.co writing in the subject or text of the mail - Complaint charge of tip.”

**PRECIOS INCLUYEN IMPUESTO AL CONSUMO DEL 8%
PRICES INCLUDE 8% CONSUMPTION TAX**



Fecha de actualización enero de 2025

PRECIOS INCLUYEN IMPUESTO AL CONSUMO DEL 8%
PRICES INCLUDE 8% CONSUMPTION TAX