

Bienvenidos a Cornelia

MENÚ



BLUEDCORS
Apartment Boutique Hotels

ALÉRGENOS



LÁCTEOS



GLUTEN



SÉSAMO



SOJA



APIO



HUEVOS



FRUTOS SECOS



CRUSTÁCEOS



CACAHUETES



MOLUSCOS



PESCADO



MOSTAZA



ENTRADAS



Croquetas de Salmón (5 Uds.)    \$ 39.900

Croquetas de Salmón ahumado en casa al carbón vegetal. Servido con crema agria y perejil.

Empanaditas Típicas (6 Uds.)  \$ 36.500

Empanadas Colombianas, rellenas de carne de res, pollo y queso, acompañado de salsa picante de la casa.

Ceviche Estilo Peruano   \$ 37.500

Lonjas de pescado blanco y camarones marinados en zumo de limón y leche de tigre, ají rocoto, cebolla roja en julianas, acompañado con maíz cancha y camote glaseado.

Carpaccio de Res   \$ 42.600

Finas láminas de lomo de res, acompañado de queso parmesano, alcaparras fritas, huevos curados con limón y emulsión de alcaparras.

Pulpo Anticuchero a la Parrilla    \$ 41.000

Tentáculos de pulpo a la parrilla en salsa anticuchera, acompañado de papa rostizada a la huancaína, chalaquita, mayonesa de rocoto y alioli de cilantro.



CREMAS



Crema de Espárragos Verdes   \$28.000

Crema natural de espárragos verdes acompañado de pan a la parrilla.

Crema de Champiñones   \$28.000

Preparada con champiñones frescos y crema de leche acompañado de pan a la parrilla.

Crema de Tomate  \$28.000

Preparada muy natural a base de tomate Chonto rostizado, albahaca, totopos, aguacate y cilantro.

Dieta de Pollo \$28.000

Suave y delicioso consomé con pollo, papas blancas y cilantro.

Croquetas de salmón

Carpaccio de Res



Nuestros precios incluyen impuesto al consumo

RES



Baby Beef

180 gr de Lomo fino maduro, parrillado al carbón acompañado de ensalada y papas a la francesa al estilo rústico.

\$ 59.500

Asado de Tira

350 gr de Tira de res, hecho a cocción lenta por nueve horas, terminado en reducción de vino tinto servido con pimientos ahumados y rúgula, con papas criollas.

\$ 69.900

Ribeye

330 gr de Bife madurado, hecho a la parrilla, acompañado de papas richy, hongos y zucchini parrillados. Terminado con mantequilla de ajo y humo de romero.

\$ 68.900



Lomo Mantequilla Especias



Lomo Mantequilla Especias

180 gr Lomo de res parrillado en mantequilla de ajo y jengibre, acompañado de saltado de hongos y espárragos, acompañado de puré papa amarilla con albahaca fresca.

\$ 66.500

Lomo Saltado Peruano

Lomo saltado, preparado al estilo peruano, con cebolla roja, tomate chonto, aji panca y cilantro; acompañado con arroz blanco y papas francesas.

\$ 63.900

Ossobuco de Ternera

500 gr de Ossobuco de ternera marinado y preparado lentamente por cuatro horas, acompañado de una cama de fettuccine con salsa amatriciana y albahaca picada.

\$ 62.500

POLLO



Milanesa de Pollo

200 gr de filete de pechuga de pollo, apanada en panko, frita y presentada con mix de lechugas asiáticas, tomate cherry, aguacate, cebolla ocañera encurtida y cubos de queso costeño frito. Bañado en reducción de balsámico.

\$ 47.900

Pollo y Crema Lavanda

Contra-muslos de pollo marinados en paprika y ahumados al carbón, bañado con crema de lavanda y mostaza, acompañado de papa en laminas, espárragos parrillado y lechuga kale frita.

\$ 42.900



Nuestros precios incluyen impuesto al consumo

CERDO



Bondiola Braseada

\$ 56.900

250 gr de corte de cerdo cocido lentamente por ocho horas, marinado en vino y especias, bañado en salsa de vino y demiglace y setas, y puré.

Tomahawk de Cerdo

\$ 63.900

500 gr de chuleta de cerdo parrillada, aderezada con chimichurri de yerbabuena, acompañada de papa criolla con salsa huancaína.

Tomahawk de cerdo



Salmón Quinoa



PESCADOS



Salmón Quinoa

\$ 63.900

180 gr de filete de salmón del pacífico sellado a la plancha, acompañado de quinoa orgánica, kale y verduras salteadas.

Pesca del Día

\$ 63.900

250 gr de filete de pescado de temporada, cocido a la plancha, en una suave salsa de tomates y bisque, acompañado con papa criolla richy, lechugas asiáticas, tomates y cebollas parrillados.



MENÚ INFANTIL



Lomito de Pollo
Empanizado

\$32.900

Lomo al Grill

\$56.900

Pasta Linguini

\$27.900

Sándwich J&Q

\$32.900



TÍPICOS



Ajiaco Santaferense

\$ 29.500

Del altiplano cundiboyacense, deliciosa sopa preparada a base de papas, maíz tierno, pollo en julianas; acompañado con alcaparras, crema de leche, aguacate y arroz.

ARROCES



Arroz Marinero

\$ 64.900

Delicioso risotto con mejillones, almejas, calamar, camarón y pescado fresco, cocinado en soffritos de tomate, pimentón y bisque de langosta.

Arroz Chaufa Mixto (res y pollo)

\$ 65.900



Arroz salteado al estilo peruano acompañado de tortilla de huevo, lomo de res y pechuga de pollo.



ENSALADAS



Ensalada de Pollo Parrilla

\$ 45.900

Mix de lechugas asiáticas, aderezadas con vinagreta, acompañadas de pechuga de pollo a la parrilla, croutons, tomate cherry confitado, láminas de fresa, naranja, trozos de maní y queso parmesano.

Ensalada de Salmón

\$ 59.500



Mix de lechugas aderezadas con vinagreta, cebolla encurtida, palmito vegetal, crunch de garbanzo, rábano rojo encurtido, queso parmesano y cubos de salmón salteados en maracuyá.

Queso de Cabra Caramelizado

\$ 49.900

Queso de cabra caramelizado, nueces del nogal tostadas, remolachas asadas, pomelo y naranja con mezcla de hojas verdes, aguacate, vinagreta de miel y naranja.

Quinua y Kale Crocante

\$ 33.500

Mezcla de lechugas asiáticas, maíz dulce rostizado, aguacate, nueces tostadas, pepino y vinagreta de manzana y kale frito.

Nuestros precios incluyen impuesto al consumo



PASTAS



FETUCCINE | SPAGUETTI | PENNE

Fettuccine Carbonara \$ 41.900



Con queso parmesano, tocineta, tomate Cherry, crema de leche y yema de huevo, acompañado de pan baguette.

Fettuccine Stracciatella \$ 41.900



Con queso Stracciatella, salsa de tomates ahumados en casa, zuquinis al carbón, chiffonade de verduras y aceite de albahaca.

Pasta Pollo Parrillado \$ 47.900



Pasta de su elección con pollo parrillado y salsa blanca con crema de leche, queso parmesano y tostadas de pan.

Pasta Bolognesa \$ 41.900



Pasta de su elección, en salsa de carne con vegetales frescos, albahaca, queso parmesano y tostadas de pan.

VEGETARIANOS



Pasta Pomodoro \$ 31.500



Pasta de su elección con salsa de tomates frescos, albahaca, vino tinto, queso parmesano y tostadas de pan.

Arroz Vegetariano \$ 35.900



Arroz al wok, acompañado de vegetales salteados, champiñones, juliana de pimentón, zuquinis, cebolla, maíz y aguacate.



Fettuccine Carbonara

PICADAS



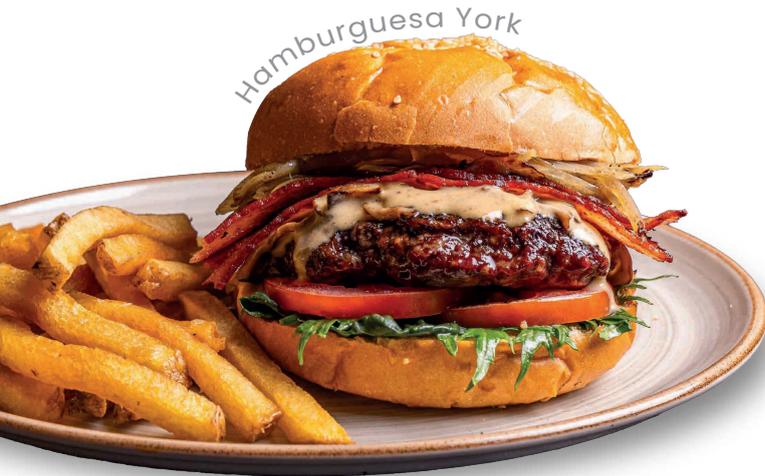
Picada Mar y Tierra (x2 personas) \$ 93.900



Trozos de lomo de res y pollo a la parrilla, con camarón apanado y chicharrón de pescado, acompañado de cascos de papa y croquetas de yuca.

HAMBURGUESAS

Acompañadas de papas casco o francesas



York

\$ 47.900



Carne de res al carbón con lonjas de tocineta, cebolla caramelizada, salsa de champiñones, rodajas de tomate asado, lechuga fresca y mayonesa de la casa.

Con Queso

\$ 44.900



Deliciosa hamburguesa a la parrilla, acompañada de queso, tocineta, mix de lechugas, tomates secos y papas a la francesa.

Pollo Apanado

\$ 47.900



Filete de pechuga, apanado en panko, relleno de queso acompañado de mix de lechugas con tomate y papa a la francesa.



SÁNDWICHES



Acompañadas de papas casco o francesas

Club Sándwich

\$ 49.500



Delicioso sándwich en pan Pullman con pechuga de pollo parrillada, huevo frito, tocineta, jamón York, queso mozzarella, tomate, lechuga fresca y mayonesa de la casa.

Pollo Champiñones

\$ 44.900



Pechuga de pollo parrillado, salsa de champiñones, tocineta crocante, cebolla caramelizada, queso mozzarella, tomate, lechuga fresca y mayonesa de la casa.

Catedral (lomo)

\$ 69.500



Filete de lomo fino de res al carbón, sazonado con chimichurri y sal gruesa, en pan baguette con queso fundido, cebollas caramelizadas y papas a la francesa.

Sándwich J&Q

\$ 32.500



Tradicional sándwich mixto con jamón y queso, presentado en pan tajado parrillado con mantequilla de ajo, acompañado con papas fritas.



Nuestros precios incluyen impuesto al consumo

ADICIONES

Papas Francesas	\$11.000	Puré de papa	\$9.000
Arroz Blanco	\$9.000	Ensalada	\$9.000
Papa Criolla	\$9.000	Porción de Pan	\$8.500

POSTRES

Copa de Helado   \$ 19.000

Helado de vainilla con coulis de frutos rojos y fruta picada.

Waffle al Sartén    \$ 19.000

Emparedado de waffle y helado con salsas de agraz y cajeta.

Flan de Caramelo   \$ 19.000

Exquisito postre de leche y vainilla al horno.

Torta de Chocolate con Helado    \$ 23.000

Deliciosa torta de chocolate amargo caliente con una combinación de helado y salsa de frutos rojos.

Volcán de Chocolate    \$ 27.000

Suave torta, rellena de chocolate oscuro, acompañada de un delicioso helado de temporada.

Tres leches Cornelia    \$ 21.000

Deliciosa torta de vainilla al sartén, bañada en salsa de tres leches.



Flan de Caramelo



Waffle al Sartén

Nuestros precios incluyen impuesto al consumo



THE ART OF LIVING

Bluedoors Apartment Boutique Hotels, nació hace más de dos décadas bajo la visión del Sr. Fernando Sánchez Paredes, quien, con su amplia experiencia en la industria hotelera, creó un modelo de negocio innovador que va más allá de la hotelería convencional. Este enfoque único ha convertido a Bluedoors en una de las propuestas hoteleras más exitosas de Colombia, con hoteles en Bogotá y Medellín.

Bluedoors Hotels ha sido galardonada con numerosos premios nacionales e internacionales, consolidándose como un referente de excelencia en la hospitalidad colombiana.



Contáctanos y reserva:

Teléfono | Whatsapp: (+57) 316 027 7624

Carrera 9A # 98-03, Bogotá