

diez
HOTEL
CATEGORÍA COLOMBIA

Bienvenidos

DIEZ HOTEL CATEGORÍA COLOMBIA

Desde las montañas cubiertas de niebla hasta los valles dorados por el sol,
Colombia es una sinfonía de colores, aromas y sabores.
En cada plato que servimos, viajan con nosotros las manos de quienes cultivan con amor la tierra, cuidando cada grano, cada fruto, cada especia. Hoy te invitamos a saborear no solo una receta, sino una historia tejida por nuestros agricultores.

Welcome

DIEZ HOTEL CATEGORÍA COLOMBIA

*From mist-covered mountains to sun-drenched golden valleys,
Colombia is a symphony of colors, aromas, and flavors.
In every dish we serve travel the hands of those who lovingly cultivate
the land, caring for every grain, every fruit, every spice. Today, we
invite you to savor not just a recipe, but a story woven by our farmers.*



Mani
Peanuts

Pasas
Raisins

Desayuno buffet
Breakfast buffet

Desayunos - *Breakfasts*

Desayuno buffet
Breakfast buffet

\$ 54.000 COP

Variedad de frutas de temporada, variedad de panes, comida típica colombiana, bebidas lácteas y jugos.

Seasonal fruits, variety of breads, A variety of seasonal fruits, breads, typical Colombian food, dairy drinks, and juices.

Diez hotel continental
Diez hotel continental

\$ 39.000 COP

Frutas de temporada, variedad de panes, 1 arepita tela con quesito, mantequilla, mermelada de fruta, café, té o chocolate y jugo de naranja.

Seasonal fruits, a variety of breads, 1 arepita tela (small pastry) with cheese, butter, fruit jam, coffee, tea, or hot chocolate, and orange juice.

Desayuno americano
American breakfast

\$ 45.000 COP

Fruta de temporada, huevos al gusto, variedad de panes, queso campesino, mantequilla, mermelada de fruta, café, té o chocolate y jugo de naranja.

Seasonal fruit, eggs any style, a variety of breads, country cheese, butter, fruit jam, coffee, tea, or hot chocolate, and orange juice.

Desayuno paisa
Paisa breakfast

\$ 48.000 COP

Fruta de temporada, canastica de plátano, calentao paisa (arroz con hogao, frijol y tocino), huevos con cebolla y tomate, chorizo cóctel, quesito, arepa tela blanca, chocolate en aguapanela y jugo de naranja.

Seasonal fruit, a basket of plantains, calentao paisa (rice with hogao, beans, and bacon), egg with onion and tomato, chorizo cocktail, cheese, arepa tela blanca, hot chocolate in aguapanela, and orange juice.

A black ceramic plate is filled with a seafood dish. The main components include a mix of ceviche (diced fish in a red sauce) and a shrimp mix (shrimp in a light-colored sauce). The dish is garnished with fresh green herbs, a purple pansy, and a yellow pansy. Two golden-brown fried items, possibly plantains or bread, are placed on the plate. The plate sits on a woven straw placemat. In the background, a silver spoon and a glass are visible on a dark wooden table.

Mix de ceviche
Shrimp mix

Entradas - Starter

Ceviche de tilapia en salsa de mango \$ 30.000 COP
Tilapia ceviche in mango sauce

Con mango, cebolla morada emulsionada al limón
y cilantro con papitas en fosforito

*With mango, red onion emulsified in lime, and
cilantro, served with shoestring potatoes.*

Ceviche de camarón \$ 30.000 COP
Shrimp ceviche

En tazones de plátano
Served in a plantain bowl

Cóctel de camarón \$32.000 COP
Shrimp cocktail

En tazones de plátano
Served in a plantain bowl

Mix de ceviche \$ 42.000 COP
Shrimp mix

En tazones de plátano.
Una servida con salsa golf y otra con salsa tumaqueña

*In plantain bowls. One served with Golf
sauce and the other with Tumaqueña sauce*

Ceviche de róbalo estilo peruano \$ 36.000 COP
Peruvian-style sea bass ceviche

Filete de róbalo cocinado en jugo de limón

Sea bass fillet cooked in lime juice

Entradas - Starter

Ceviche tropical de queso \$ 24.000 COP
Tropical cheese ceviche

Cubos de queso apanados en deliciosa salsa de mango
acevichada con pimentón y cebolla morada

*Breaded cheese cubes in a delicious mango ceviche-style
sauce with bell pepper and red onion*

Ceviche de panceta \$ 29.000 COP
Pork belly ceviche

Deliciosos trocitos de chicharrón en salsa acevichada
Delicious pork crackling bites in a ceviche-style sauce.

Carpaccio de jamón serrano aceitunado \$ 39.000 COP
Olive-infused serrano ham carpaccio

Jamón serrano con perlas de melón, queso
y aderezo de aceitunas, balsámico y aceite de oliva.

*Serrano ham with melon pearls, cheese, and an olive,
balsamic, and olive oil dressing.*

Maicitos gratinados \$ 17.000 COP
Gratinated corn bites

Maíz dulce salteado cubierto de salsa mornay,
queso mozzarella fundido y pan francés

*Sautéed sweet corn topped with Mornay sauce,
melted mozzarella cheese, and French bread.*

Champiñones gratinados \$ 31.000 COP
Gratinated mushrooms

Champiñones salteados con salsa mornay,
gratinado con queso parmesano y pan francés

*Sautéed mushrooms with Mornay sauce, gratinated
with Parmesan cheese and served with French bread*

Entradas - Starter

Cremas al gusto \$21.000 COP
Creams of your choice

Champiñones, espárragos, espinaca, maíz tierno,
tomate, plátano y queso, palmitos, pollo

*Mushrooms, asparagus, spinach, sweet corn, tomato,
plantain and cheese, hearts of palm, chicken*

Sopa de tortilla \$ 22.000 COP
Tortilla soup

Muy colombiana con tortilla de huevo, papa y yuca.

Very Colombian, with egg tortilla, potato, and cassava.

Sopa de la huerta \$ 22.000 COP
Garden soup

Delicioso caldo con verduras y res o pollo a su elección

*Delicious broth with vegetables and your choice of
beef or chicken*

Sopa de ajiaco \$ 22.000 COP
Ajiaco soup

Rica combinación de papas con aroma
de guasca y trocitos de pollo.

*A delicious combination of potatoes with the aroma
of guasca and tender pieces of chicken.*

Ensalada terraza diez
Terraza diez salad

Tortoni de
Amaretto



Ensaladas - Salads

Ensalada César con pollo
Caesar salad with chicken

\$ 32.000 COP

Pollo, lechuga, tomate, parmesano,
crotones de pan presentada en tortilla de trigo

*Chicken, lettuce, tomato, parmesan cheese,
and bread croutons, served in a wheat tortilla.*

Ensalada César
Caesar salad

\$ 24.000 COP

Lechuga, tomate, parmesano,
crotones de pan presentada en tortilla de trigo

*Lettuce, tomato, parmesan cheese,
and bread croutons, served in a wheat tortilla.*

Ensalada frutos de mi tierra
Fruits of my land salad

\$ 34.000 COP

Con uva, mango, melón, manzana verde y roja en jugo de
maracuyá y mango con bolita de helado o queso rallado (elegir)

*With grapes, mango, melon, green and red apple in passion
fruit and mango juice, topped with a scoop of ice cream
or grated cheese (your choice)*

Ensalada bagatelly
Bagatelly salad

\$ 47.000 COP

Con hamburguesa de proteína vegetal, queso parmesano,
champiñón, tomate cherry, palmitos y maíz tierno

*With plant-based burger patty, Parmesan cheese,
mushrooms, cherry tomatoes, hearts of palm, and sweet corn*

Ensaladas - Salads

Ensalada terraza diez

\$ 58.000 COP

Terraza diez salad

Deliciosa ensalada con pollo, queso frito, almendra y frutas con aderezo de coco y limón

Delicious salad with chicken, fried cheese, almonds, and fruits, served with a coconut and lime dressing.

Ensalada tabbouleh

\$35.000 COP

Tabbouleh salad

Mezcla de lechugas, trigo, tomate chonto, perejil, hierbabuena, limón y proteína vegetal.

Fresh spring mix of lettuce, wheat, heirloom tomato, parsley, mint, lime, and plant-based protein.

Lomo ancho en salsa dijon
Anchovy loin in dijon sauce



Carnes - Meats

Punta de anca
Top sirloin \$ 75.000 COP

Con majado de yuca, arepa y ensalada de aguacate.
With mashed cassava, arepa, and avocado salad.

Churrasco colombiano
Colombian steak \$ 76.000 COP

Con majado de yuca, arepa y ensalada de aguacate.
With mashed yuca, arepa, and avocado salad.

Baby beef \$ 76.000 COP

(Corte similar al churrasco puertorriqueño)
Con papa francesa y ensalada fría.

(Similar cut to Puerto Rican churrasco)
Served with French fries and cold salad.

Lomo ancho en salsa dijon
Anchovy loin in dijon sauce \$ 70.000 COP

Hecho a la plancha, acompañado de papa al vapor o francesa.
Grilled, served with steamed or French fries.

Medallones de solomito con demi glace
Beef tenderloin medallions with demi-glace \$ 70.000 COP

Demi-glace con champiñón o espárrago,
papa francesa o puré y ensalada de la casa

*Demi-glace with mushrooms or asparagus, served
with French fries or mashed potatoes and house salad.*

Carnes - Meats

Morrillo con melao \$ 49.000 COP
Brisket with cane syrup

Morrillo marinado en especias con salsa melao de panela y servido sobre cama de puré de yuca y ensalada de la casa.

Brisket marinated in spices with a panela syrup sauce, served over a bed of yuca purée and house salad.

Panceta al la cerveza \$ 50.000 COP
Bacon beer

Marinado en cerveza y especias finalizado en plancha. Acompañada de ensalada del chef.

Delicious block of bacon marinated in beer and spices finished on plate. Accompanied by chef's salad..

Bife de cañón \$ 35.000 COP
Cannon steak

Lomo de cerdo grillé o con salsa hawaiana (elegir), papa francesa y ensalada fría o vegetales calientes (elegir).

Grilled pork loin or with Hawaiian sauce (your choice), served with French fries and your choice of cold salad or warm vegetables.

Chuleta en salsa de café \$ 43.000 COP
Pork chop in coffee sauce

Acompañado de puré de papa, ensalada fría o vegetales calientes, bañado en una deliciosa salsa de café.

Served with mashed potatoes, your choice of cold salad or warm vegetables, and topped with a delicious coffee sauce.

Pollo en zócalo de frijol refrito
Chicken on a refried bean base



Pollo - Chicken

Pollo en salsa de champiñón \$ 49.000 COP
Chicken in mushroom sauce

Acompañado de papa francesa o puré de papa y ensalada de la casa
Served with French fries or mashed potatoes and house salad.

Pollo grillé \$ 43.000 COP
Grilled chicken

Acompañado de papa francesa y ensalada de la casa
Served with French fries and house salad.

Suprema de pollo light \$ 34.000 COP
Light chicken supreme

Filete de pollo acompañado de papa nevada, espinaca, tomate, zanahoria y brócoli
Chicken fillet served with buttered potatoes, spinach, tomato, carrot, and broccoli.

Pollo Bogá \$ 58.000 COP
Bogá chicken

Filete de pollo recubierto con tocineta y queso fundido acompañado de papa francesa y ensalada mixta
Chicken fillet topped with bacon and melted cheese, served with French fries and mixed salad.

Pollo al aroma de guasca \$ 28.000 COP
Chicken with the aroma of guasca

Acompañado de papa francesa o puré de papa, ensalada de la casa o vegetales calientes
Served with French fries or mashed potatoes, and your choice of house salad or warm vegetables.

Pollo - Chicken

Pollo en zócalo de frijol refrito
Chicken on a refried bean base

\$ 35.000 COP

Acompañado de papa francesa o puré de papa,
ensalada de la casa o vegetales calientes.

*Served with French fries or mashed potatoes, and
your choice of house salad or warm vegetables.*

Cordon bleu

\$ 49.000 COP

Pupietas de pollo envueltas con tocineta y relleno de jamón
y queso sobre cama de puré y verduras salteadas.

*Chicken roulades wrapped in bacon, filled with ham and
cheese, served over mashed potatoes and sautéed vegetables*



Salmón en salsa de queso con miel y mostaza
Salmon in honey and mustard cheese sauce

Pescado - *Fish*

Salmón grillé
Grilled salmon

\$ 69.000 COP

Asado, acompañado de papa francesa y ensalada de la casa.

Grilled, served with French fries and house salad.

Filete de pescado grillé
Grilled fish fillet

\$ 38.000 COP

Filete del pacífico acompañado de papa francesa y ensalada de la casa.

Pacific fish fillet served with French fries and house salad.

Róbalo estilo diez
Diez style snapper

\$ 55.000 COP

Gratinado, con salsa bechamel, champiñón y camarones acompañado de papa francesa.

Gratinated, with béchamel sauce, mushrooms, and shrimp. Served with French fries.

Arroz nuquí
Nuquí rice

\$ 81.000 COP

Arroz con coco, mixtura de mariscos y verduras al curry.

Coconut rice with a mix of seafood and vegetables in curry sauce.

Róbalo a la parmesana
Parmesan snapper

\$ 55.000 COP

Acompañado de papa a la francesa y ensalada mixta.

Served with French fries and mixed salad.

Pescado - *Fish*

Trucha al ajillo con camarón

Garlic trout with shrimp

\$ 51.000 COP

Trucha entera bañada en salsa de ajo con camarones, papa al gusto (francesa, al vapor o puré) y ensalada fresca.

Whole trout in garlic sauce with shrimp, choice of potatoes (French fries, steamed, or mashed), and fresh salad.

Salmón en salsa de queso a la mostaza

Salmon in cheese sauce with mustard

\$ 81.000 COP

Acompañado de papa a la francesa y vegetales calientes.

Accompanied by French fries and hot vegetables.

Cazuela Diez

Cazuela Diez

\$ 80.000 COP

Bisqué de mariscos con frutos del mar, crema de leche, arroz blanco y patacón (gratinado).

Seafood bisque with fruits of the sea, cream of milk, white rice, and patacón (gratinated).

Pasta - Pasta

Elija opción de pasta corta (*penne*) o larga (*spaghetti*)
Choose your pasta option: short (*penne*) or long (*spaghetti*)

A la napolitana
A la napolitana \$ 30.000 COP

Salsa atomatada y albahaca

Tomato sauce with basil

A la bolognesa
A la bolognese \$ 40.000 COP

Combinación de carne, tomate, laurel y vino tinto

Combination of meat, tomato, bay leaf, and red wine

Al burro
Al burro \$ 30.000 COP

Salteado con mantequilla, ajo y queso parmesano

Sautéed with butter, garlic, and parmesan cheese

A la alfredo
A la alfredo \$ 31.000 COP

Queso azul y parmesano con crema de leche

Blue cheese and parmesan with heavy cream

A la carbonara
A la carbonara \$ 45.000 COP

Combinación de crema de leche, tocineta y parmesano

Combination of heavy cream, bacon and parmesan

Del pacífico
The Pacific \$ 84.000 COP

¡Nuestra! Combinación de pescado y mariscos, salsa bisqué,
leche de coco, parmesano y crema de leche

*Our creation! Combination of fish and seafood, bisque sauce,
coconut milk, parmesan, and heavy cream*

Pasta - Pasta

Tallarines con pollo y champiñón
Chicken and Mushrooms

\$ 34.000 COP

Pechuga de pollo en cuadros salteada con champiñones en salsa blanca.

Chicken breast cubed and sauteed with mushrooms in white sauce.

Tallarines con salsa de vegetales
With vegetables sauce

\$ 31.000 COP

Salteado con mantequilla, vegetales frescos y queso parmesano

Sauteed with butter, fresh vegetables and parmesan cheese

Lasagnas - Lasagnas

Bolognesa

\$ 53.000 COP

Láminas de pasta fresca enriquecidas con salsa bolognesa, salsa bechamel y gratinada con queso.

Layers of fresh pasta, rich and slow-cooked, bolognese sauce, creamy bechamel and melted cheese

Pollo con champiñones
Chicken and mushrooms

\$ 39.000 COP

Pollo en láminas con salsa bechamel y pasta gratinados con queso.

Layers of tender chicken, creamy bechamel and pasta, gratineed with cheese

Mixta
Mixed

\$ 58.000 COP

Pollo en láminas con salsa bechamel, salsa tradicional bolognesa, molida estilo ragú y salsa de tomate.

Layers of beef bolognese and tender chicken with creamy bechamel, gratineed with cheese



Ensalada tabbouleh
Tabbouleh salad

Vegetariano - Vegetarian

Crepe de espinaca y queso \$ 20.000 COP
Spinach and cheese crepe

Con salsa blanca y gratinado
With White Sauce and Au Gratin Cheese

Pasta al pesto \$ 32.000 COP
Pesto pasta

Emulsionada con albahaca, parmesano y frutos secos.
Emulsified with basil, Parmesan cheese, and nuts.

Torre de berenjena \$ 25.000 COP
Eggplant tower

Asada, con queso tofu
Grilled, with tofu cheese

Rissoto con vegetales \$ 30.000 COP
Delirium Rice

Arroz arboreo con champiñón, bastones de papa en finas hierbas.
(Elegir proteína de soya, garbanzo o lenteja)
Arboreal rice with mushroom, potato sticks in fine herbs (Choose soy, chickpea or lentil protein)

Raviolis de espinaca y carbonara \$ 25.000 COP
Spinach and carbonara ravioli

Acompañado con pan francés,
tomate cherry y queso parmesano
*Served with french bread,
cherry tomatoes and parmesan cheese*

Hamburguesa vegetariana \$ 37.000 COP
Vegetarian burger

Pan con harina de papa, proteína vegetal,
queso tofu y variedad de vegetales
*Bread with potato flour, plant-based protein,
tofu cheese and a variety of vegetables*

Típico - *Typical*

Típico antioqueño
Antioqueño typical

\$ 56.000 COP

Frijoles, chicharrón, chorizo, carne molida, huevo y maduro acompañado de arroz blanco, aguacate, tomate y arepita

Beans, pork rind, chorizo, ground beef, egg, and plantain served with white rice, avocado, tomato and a small arepa

Cazuela típica
Typical cazuela

\$ 42.000 COP

Combinación de frijoles con trocitos de chicharrón, chorizo, maduro y viruta de papa. Acompañado de arroz, aguacate y maicitos.

Combination of beans with pieces of pork rind, chorizo, plantain, and potato chips. Served with rice, avocado, and corn nuts

Tardeando (para 2 personas)
Afternoon tacos (for 2 people)



Picadas - *Sharing platter*

Picada de mar (para 2 personas) \$ 62.000 COP
Seafood platter (for 2 people)

Camarón y palmito al ajillo, chicharrón de tilapia con patacón, yuquita y ensalada

Shrimp and palm heart in garlic, tilapia pork rind with potato, yuca and salad.

Picada de región (para 2 personas) \$ 70.000 COP
Regional platter (for 2 people)

Con chicharrón, pollo, morcilla, chorizo cóctel, madurito y papa criolla

With pork rind, chicken, blood sausage, cocktail chorizo, small plantain, and crispy potato

Picada duo diez (para 2 personas) \$ 121.000 COP
Duo diez platter (for 2 people)

Con solomito, pollo, tocino, chorizo cóctel y champiñones a la griega

With tenderloin, chicken, bacon, cocktail chorizo, and Greek-style mushrooms.

Tardeando (para 2 personas) \$ 103.000 COP
Afternoon platter (for 2 people)

Taquitos para armar a su gusto con solomito y pollo

Tacos to assemble to your taste with tenderloin and chicken.

Picadas - *Sharing platter*

Bocados de mi pueblo
Bites of my town

\$ 51.000 COP

Minis de empanaditas, pastel de pollo y papita rellenas con ensalada pico de gallo

Mini empanadas, chicken pastry, and potato stuffed with pico de gallo salad

Mix de carnes y nachos (para 2 personas)
Meat and nachos mix

\$ 67.000 COP

Trozos de pollo, solomito, chicharrón, acompañado de frijol refrito, sour cream y guacamole.

Chicken pieces, sirloin, pork rinds, accompanied by refried beans, sour cream, and guacamole.

Club sandwich



Comida Rápida - *Fast food*

Quesadilla hawaiana \$35.000 COP
Hawaiian quesadilla

Tortilla de harina con jamón, queso y piña calada acompañado con crema agria, aderezo de aguacate y pico de gallo.

Flour tortilla with ham, cheese, and warm pineapple, served with sour cream, avocado dressing, and pico de gallo.

Quesadilla mixta \$ 49.000 COP
Mixed quesadilla

Tortilla de trigo con mozzarella, solomito y pollo acompañado con pico de gallo, crema agria y aderezo de aguacate.

Flour tortilla with mozzarella, tenderloin, and chicken, served with pico de gallo, sour cream, and avocado dressing.

Crepe de pollo con champiñón \$ 43.000 COP
Chicken and mushroom crepe

Gratinado y acompañado de papa francesa.

Au gratin and served with French fries.

Crepe de camarones al curry \$ 37.000 COP
Shrimp curry crepe

Combina la suavidad de los crepes con el sabor intenso y aromático del curry.

Combines the smoothness of crepes with the intense and aromatic flavor of curry.

Crepe de espinaca y queso \$ 21.000 COP
Spinach and cheese crepe

Combina la suavidad de los crepes con el sabor fresco de la espinaca y la cremosidad del queso.

Combines the smoothness of crepes with the fresh taste of spinach and the creaminess of cheese.

Comida Rápida - *Fast food*

Hamburguesa diez especial \$46.000 COP
Special Diez burger

En pan de orégano y parmesano, acompañada con mozzarella, tocineta, lechuga, pepino agri dulce, aros de cebolla y papa francesa

On oregano and parmesan bread, accompanied with mozzarella, bacon, lettuce, sweet and sour cucumber, breaded onions, and French fries

Hamburguesa diablo \$ 48.000 COP
Devil Burger

Carne de hamburguesa y trocitos de carne de falda, aderezados con salsa diablo (picante)

Hamburger patty and chunks of flank steak, seasoned with devil's sauce (spicy)

Hamburguesa trio \$ 61.000 COP
Hamburger trio

Deliciosa combinación de carne de res, chicharrón y pollo con salsa bbq

Delicious combination of beef, pork rinds, and chicken with BBQ sauce

Sandwich de jamón y queso \$ 27.000 COP
Ham and cheese sandwich

Jamón, queso, tomate con emulsión de albahaca y queso parmesano

Ham, cheese, tomato with basil emulsion and Parmesan cheese.

Club Sandwich \$ 32.000 COP
Club Sandwich

Pollo, jamón, queso, huevo, tocineta, lechuga, tomate y mayonesa

Chicken, ham, cheese, egg, bacon, lettuce, tomato, and mayonnaise.

Comida Rápida - *Fast food*

Sandwich de pollo con champiñón \$ 31.000 COP
Chicken and mushroom sandwich

Bañado en salsa blanca y gratinado con parmesano.
Marinated in white sauce and au gratin with Parmesan.

Sandwich de atún \$ 35.000 COP
Tuna sandwich

Rica combinación de atún, pimentón escalfado, cebolla morada, tomate, cilantro, mayonesa y limón
Rich combination of bell pepper, pickles, onion, purple cabbage, tomato, cilantro, mayonnaise, and lemon

Sandwich frío de roast beff \$ 30.000 COP
Cold roast beef sandwich

Láminas de roast beff, tomate, cebolla, mezclum, queso crema, aderezo de balsámico.

Layers of roast beef, tomato, onion, greens, cream cheese, and balsamic dressing.

Sandwich gratinado de solomito \$ 42.000 COP
Grilled sirloin sandwich

Baby beef junior gratinado con salsa blanca y tocineta, acompañado de papa francesa.

Junior beef tenderloin au gratin with white sauce and bacon, served with French fries.

Nuggets de pollo \$ 20.000 COP
Chicken nuggets

Acompañados con papa francesa, miel y salsa de tomate.

Served with French fries, honey, and tomato sauce.

Salchipapas \$ 25.000 COP

Tiramisu



Postres - *Desserts*

Chessecake de frutos rojos	\$ 13.000 COP
----------------------------	---------------

Tortoni de amaretto <i>Amaretto tortoni</i>	\$ 13.000 COP
--	---------------

Con crema de leche montada, queso crema y maní
With whipped cream, cream cheese, and peanuts.

Flan de caramelo <i>Caramel Flan</i>	\$ 13.000 COP
---	---------------

Mousse de chocolate <i>Chocolate mousse</i>	\$ 13.000 COP
--	---------------

Pera envinada con chantilly <i>Pear dressed with chantilly</i>	\$ 13.000 COP
---	---------------

Tiramisú <i>Tiramisu</i>	\$ 13.000 COP
-----------------------------	---------------

Torta de almendra con helado <i>Almond cake with ice cream</i>	\$ 13.000 COP
---	---------------

Pie de limón <i>Lemon pie</i>	\$ 13.000 COP
----------------------------------	---------------

Brownie con helado <i>Brownie with ice cream</i>	\$ 13.000 COP
---	---------------

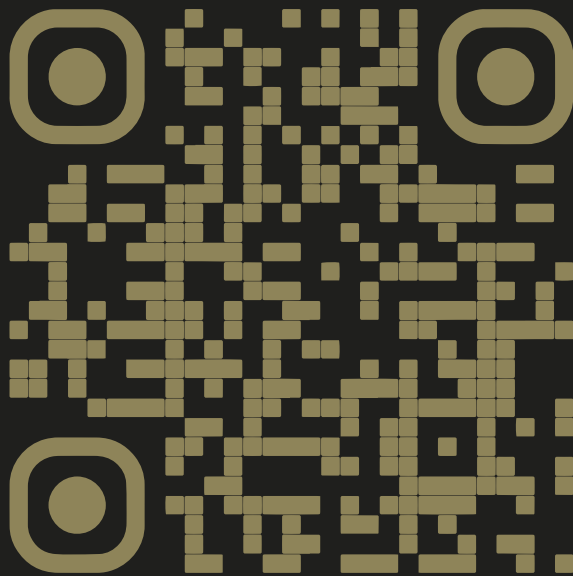
Todos nuestros precios están sujetos a cambio sin previo aviso.
precios con impuestos del 8%. La propina es voluntaria.

*All our prices are subject to change without prior notice.
prices include 8% tax. tipping is optional.*

Gracias por visitarnos
Thank you for visiting us

Escanea este código qr y dejános una reseña
acerca de tu experiencia.

*Scan this qr code and leave us a review
about your experience.*



diez
HOTEL
CATEGORÍA COLOMBIA