

MENÚ ROOM SERVICE



En Cornelia, la cocina es nuestro lenguaje. Seleccionamos cuidadosamente cada ingrediente para rescatar vivencias, tradiciones y momentos que nos definen. Porque un gran plato es mucho más que una técnica; es un relato que cobra vida en cada bocado.

Bogotá - Colombia

Alérgenos/Allergens



FRUTOS SECOS
NUTS



CRUSTÁCEOS
SHELLFISH



LÁCTEOS
DAIRY



GLUTEN
GLUTEN



CACAHUATES
PEANUTS



MOLUSCOS
MOLLUSKS



SÉSAMO
SESAME



SOJA
SOYBEANS



APIO
CELERY



HUEVOS
EGGS



PESCADO
FISH



MOSTAZA
MUSTARD



Desayunos

Desayuno Americano



\$43.000

Fruta fresca de temporada, jugo natural de frutas, huevos preparados al gusto –revueltos, fritos u omelette–, canasta de panes y bebida caliente a elección: café, té o chocolate.

Fresh seasonal fruit, natural fruit juice, eggs prepared to your liking –scrambled, fried or omelet–, bread basket and your choice of coffee, tea or hot chocolate.

Desayuno Continental



\$25.000

Fruta fresca de temporada, jugo natural de frutas, canasta de panes y bebida caliente a elección: café, té o chocolate.

Fresh seasonal fruit, natural fruit juice, bread basket and your choice of coffee, tea or hot chocolate



Entradas

— RECETAS QUE CUENTAN HISTORIAS —



Ceviche Puerto Cornelia



\$39.900

Pescado blanco y camarones seleccionados, curados en zumo de maracuyá y leche de tigre con ají rocoto, cebolla morada, maíz crocante y camote glaseado

Selected white fish and shrimp, cured in passion fruit juice and tiger's milk with rocoto chili, red onion, popped corn and glazed sweet potato.

Crema de Champiñones**\$32.000**

Cremosa reducción de champiñones salteados. Infusionada con tomillo fresco y un toque de vino blanco, finalizada con láminas de champiñones salteados y crotones de pan artesanal.

Creamy mushroom reduction with fresh thyme and a touch of white wine, mushroom slices and artisan bread croutons.

Caldo Fuerza Vital**\$32.000**

Consomé clarificado de cocción lenta servido con cubos de pechuga de pollo cubos de papa, cilantro fresco y un toque de cebolla picada al momento. Diseñado para restaurar la energía.

Slow-cooked clarified broth served with diced chicken, potato, fresh cilantro, and chopped onion. Designed for restoring energy

Bocado de Mozzarella y Romero**\$31.000**

Queso mozzarella crocante sobre un espejo de tomates Cherry macerados en jengibre y romero.

Se/Crispy mozzarella cheese on a cherry tomatoes' bed macerated in ginger and rosemary.

Crema de Tomate**\$32.000**

Tomates maduros horneados con ajos confitados y cebollas moradas, transformados en una crema sedosa de sabor intenso acompañado de totopos, aguacate y cilantro.

Baked ripe tomatoes with confit garlic and red onions, accompanied by tortilla chips, avocado, and cilantro



Platos Fuertes

Milanesa de Pollo



\$49.900

Pechuga crujiente apanada en panko, sobre un fresco mix de lechugas asiáticas, tomates cherry, aguacate y cebolla ocañera encurtida. Coronada con cubos de queso costeño frito y el toque sedoso de nuestra reducción de balsámico.

Crispy panko-breaded chicken breast on a fresh mix of Asian lettuces, cherry tomatoes, avocado, and pickled Ocaña onions, topped with diced fried costeño cheese and our balsamic reduction.





Carnes

Solomillo al Carbon •

\$67.900

Lomo fino maduro, sellado a fuego vivo para garantizar su jugosidad.

Premium tenderloin, dry-aged and seared over high flames on our charcoal grill to ensure its juiciness.

Cerdo

Tomahawk de Cerdo



\$69.900

Corte de cerdo braseado a la parrilla en su jugo, realizado con un refrescante chimichurri de yerbabuena de la casa.

Grilled braised pork cut in its own juices, enhanced with a refreshing house made mint chimichurri.

•
Este plato incluye 2 acompañamientos a tu elección. Encuéntralos en nuestra carta de adicionales.

This dish includes 2 side dishes of your choice. You can find them on our side dish menu.



Pescado

Salmón Parrilla

\$65.900

Fino filete de salmón sellado a la parrilla para lograr una piel crocante y un corazón tierno y rosado. Terminado con una delicada costra de sal de mar y una emulsión cítrica de la casa.

Premium tenderloin, dry-aged and seared over high flames on our charcoal grill to ensure its juiciness.



Adicionales

Papa Francesa Doradas

\$11.000

Bastones de papa seleccionada, fritos a doble temperatura para garantizar un exterior crocante y un corazón suave.

Premium potato sticks, double-fried to ensure a crispy exterior and a soft interior.

Papa criolla al romero

\$11.000

Tradicionales papas amarillas doradas en su punto, terminadas con sal de mar y un toque de romero fresco.

Traditional golden yellow potatoes cooked to perfection, finished with sea salt and a touch of fresh rosemary.

Ensalada de la casa

\$9.000

Mix de lechuga, asiática tomates cherry, aguacate, zanahoria baby encurtida, bañados en una vinagreta cítrica de la casa.

A mix of lettuce, Asian greens, cherry tomatoes, avocado, and pickled baby carrots, tossed in a house-made citrus vinaigrette.

Vegetales al Wok

\$9.000

Selección de vegetales de estación saltados con un toque de aceite de sésamo y semillas de ajonjolí.

A selection of seasonal vegetables stir-fried with a touch of sesame oil and sesame seeds.

Pure de papa cremoso

\$9.000

Crema suave de papa natural, emulsionada con mantequilla y un toque de crema de leche.

A smooth, natural potato cream, blended with butter and a touch of heavy cream.

Arroz Blanco

\$9.000

Arroz de grano largo cocido en su punto, suelto y brillante, con un ligero aroma a ajo confitado.

Long grain rice cooked to perfection, fluffy and glossy, with a subtle aroma of caramelized garlic.



Poke

Poke Cornelia Signature



Base nutritiva de quinua orgánica, acompañada de vegetales asados al fuego (zucchini, berenjena y zanahoria baby). Enriquecido con aguacate cremoso, garbanzos crocantes y la fresca de la rúgula y el tomate cherry. Terminado con duraznos grillados, ajonjolí negro y el toque vibrante de nuestra mayonesa de rocoto.

A nutritious base of organic quinoa, accompanied by fire-roasted vegetables (zucchini, eggplant, and baby carrots). Enriched with creamy avocado, crunchy chickpeas, arugula, and cherry tomatoes. Finished with grilled peaches, black sesame seeds, and our rocoto mayonnaise.

Proteína a elección / Choice of protein:

Roast Beef

Lomo de Res: Sellado y jugoso.
Beef Tenderloin: Seared and juicy

\$66.900

Salmon Fresco

Salmón: Asado a la parrilla
Salmon: Grilled

\$65.900

Filete de Pechuga

Pechuga de Pollo: Braseada al wok.
Chicken Breast: Braised in a wok.

\$45.900

Vegetariano

Queso asado
Grilled cheese

\$35.900



Elige tu base favorita / Choose your favorite base:
Fettuccine, Penne o Spaghetti

Carbonara Cornelia



Emulsión sedosa de yemas de huevo, queso parmessano y pimienta negra recién molida. Coronada con trozos crocantes de tocineta y tomate cherry.

Emulsion of egg yolks, parmesan cheese and black pepper, with crispy pieces of bacon and cherry tomato.

\$43.900

Al Telefono



Base de pomodoro artesanal y albahaca fresca, fundida con perlas de mozzarella que crean hilos de sabor en cada bocado.

Homemade tomato base and fresh basil, melted with mozzarella pearls

\$33.900

Pollo Parrilla



Salsa alfredo de la casa, aterciopelada y cremosa, terminada con jugosos medallones de pechuga de pollo braseados a la parrilla.

House Alfredo sauce, finished with grilled braised chicken breast medallions.

\$49.900

Pastas



Hamburguesas

Cornelia



\$49.900

Jugoso medallón de carne de res premium asado al carbón, con tocineta crocante, cebolla morada caramelizada, una cremosa salsa de champiñones, rodajas de tomate, rugula y nuestra exclusiva mayonesa de la casa. Servida en un pan brioche artesanal ligeramente tostado.

Juicy, charcoal-grilled medallion of premium beef with bacon, red onion, mushroom sauce, tomato, arugula, and house-made mayonnaise. Served on an artisan brioche bun.

Sándwiches

Club Sandwich



\$52.900

Triple piso de pan Pullman tostado con pechuga al grill, huevo frito, tocineta, jamón York y queso mozzarella fundido. Frescura de tomate y lechuga con nuestro aderezo de la casa.

Toasted Pullman bread with grilled chicken breast, fried egg, bacon, York ham and melted mozzarella cheese. Tomato and lettuce.

Pollo Champiñón



\$47.900

Pechuga parrillada bañada en sedosa salsa de champiñones y cebolla caramelizada. Complementado con tocineta crocante, queso fundido y vegetales frescos en pan artesanal.

Grilled chicken breast bathed in mushroom and caramelized onion sauce, with bacon, melted cheese and fresh vegetables on artisan bread.

Sandwich Jamon y Queso

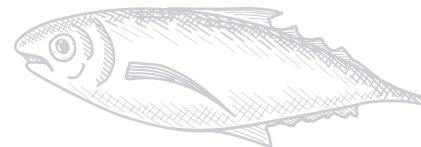


\$34.900

Jamón de pierna seleccionado y doble queso fundido en pan artesanal, tostado a la plancha con mantequilla de hierbas. Acompañado de papas caseras o ensalada fresca.

Ham and double melted cheese on artisan bread, toasted with herb butter. Served with homemade potatoes or a fresh salad.





Menú Infantil

Lomito de Pollo Empanizado

\$35.900



Tiernos filetes de pechuga de pollo, empanizados en una mezcla crocante y dorada. Una opción clásica, jugosa y divertida para los más pequeños. Acompañado de papas caseras o ensalada fresca.

Breaded chicken breast fillets, crispy and a golden brown mix. Served with homemade potatoes or a fresh salad.

Pasta bolognesa

\$35.900



Pasta al dente bañada en un ragú artesanal de res y cerdo, braceado a fuego lento con pomodoro italiano y vino tinto.

Al dente pasta bathed in a homemade beef and pork ragù, with Italian tomato and red wine.

Este plato incluye 2 acompañamientos a tu elección. Encuéntralos en nuestra carta de adicionales.
This dish includes 2 side dishes of your choice. You can find them on our side dish menu.

Postres

Leche asada

\$19.900



El clásico de antaño con una textura densa y cremosa, horneado lentamente hasta lograr su característica superficie dorada. Servida en su propio almíbar de caramelo rústico.

The classic of yesteryear with a dense and creamy texture, baked. Served in rustic caramel syrup



Bebidas

Limonadas

Natural

\$ 8.900



Jugos Naturales

En agua

\$ 9.000

En Leche

\$ 10.000

Soft Drinks

Coca Cola

\$ 11.000

Coca Cola Sin Azucar

\$ 11.000

Canada Dry Ginger Ale

\$ 11.000

Soda Bretaña

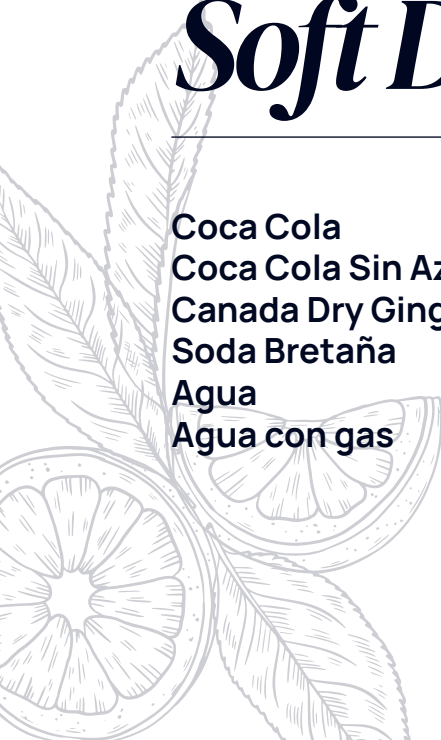
\$ 11.000

Agua

\$ 8.500

Agua con gas

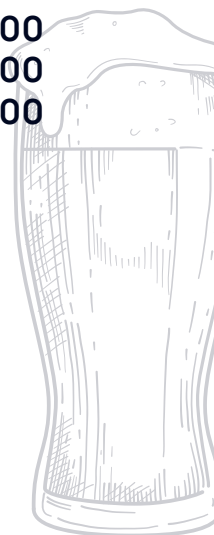
\$ 8.500



Cervezas

Club Colombia
Stella Artois
Corona
Corona Cero

\$ 12.000
\$ 17.000
\$ 17.000
\$ 17.000



Vinos de la casa

 CHILE

BLANCO

VINO

Sol de Chile

CEPA

Sauvignon Blanc

COPA

\$ 23.200

BOTELLA

\$ 103.600

TINTO

VINO

Sol de Chile
Sol de Chile

CEPA

Cabernet Sauvignon
Carmenere

COPA

\$ 23.200
\$ 23.200

BOTELLA

\$ 103.600
\$ 103.600



Cornelia

CONTÁCTANOS

EXTENSIÓN 110
(+57) 316 027 7624

Hotel 100 Luxury Suites
Bogotá DC.