

bistró

R e s t a u r a n t e
B a r



cité
h o t e l



MENÚ



ENTRADAS

CROQUETAS DE SALMÓN | \$29.500

Croquetas de salmón fresco, fritas con panko y acompañados con sour cream

ANILLOS CROCANTES DE CALAMAR CON AJÍ AMARILLO | \$25.000

Marinados con soya y cilantro, rebosados servidos con rúgula y de salsa de rocoto

EMPANADAS DE LA CASA | \$25.000

6 empanadas fritas (pollo, carne, queso) acompañado de ají de la casa y guacamole

PATAcón CON HOGO Y QUESO | \$21.000

Patacón de platano verde con hogo clasico Colombiano

CARPACCIO DE RES | \$30.000

Lonjas de lomo fino, con vinagreta cremosa de alcaparras, rúgula fresca, parmesano, crocantes y ralladura de yema curada.



SOPAS

CREMA DE ALCACHOFAS | \$30.000

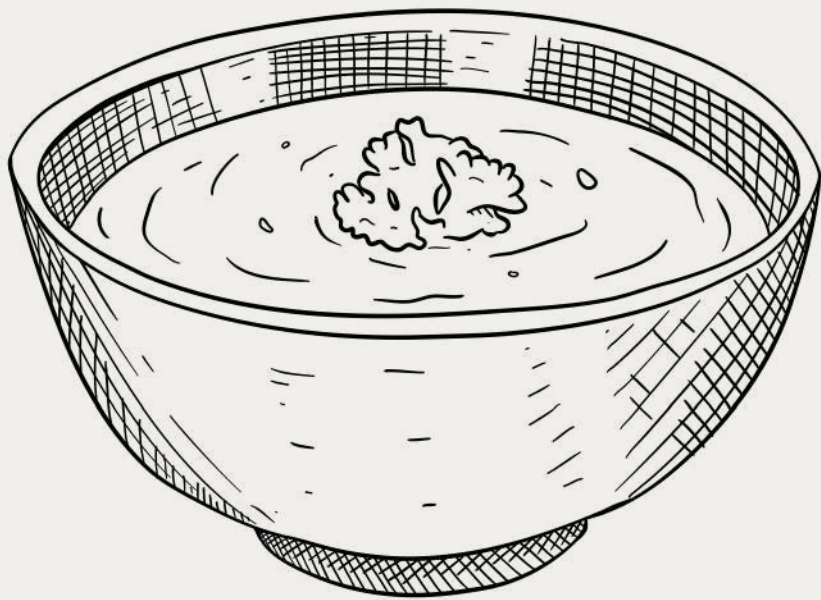
Puré de alcachofas acompañado con crocantes fritos de hierbas.

SOPA DE VERDURAS CON POLLO | \$22.000

Estofado de vegetales frescos con trozos de pollo.

SOPA POMODORO | \$20.000

Puré de tomates maduros, totopos y aguacate.



ENSALADAS

ENSALADA DE QUINUA Y TOFU | \$34.500

Mix de lechugas orientales, zanahoria, rábano encurtido, tomate cherry, cebolla roja, aguacate, naranja, aceituna negra y tofu, aderezada con salsa de maracuyá.

ENSALADA CÉSAR CON POLLO | \$39.500

Clásica ensalada de lechuga romana, croutones, queso parmesano, acompañada con 200 gramos de pechuga a la parrilla y aderezo césar.

BURRATA | \$49.000

Tradicional queso de búfala con centro cremoso, jamón Prosciutto, aguacate, cebolla encurtida y pan dorado con mantequilla de hierbas.

Los precios incluyen impoconsumo

PASTAS Y ARROCES

Spaghetti, fettuccini o penne

PASTA NAPOLITANA | \$28.400

Reducción de tomates frescos y albahaca.

PASTA CARBONARA | \$35.000

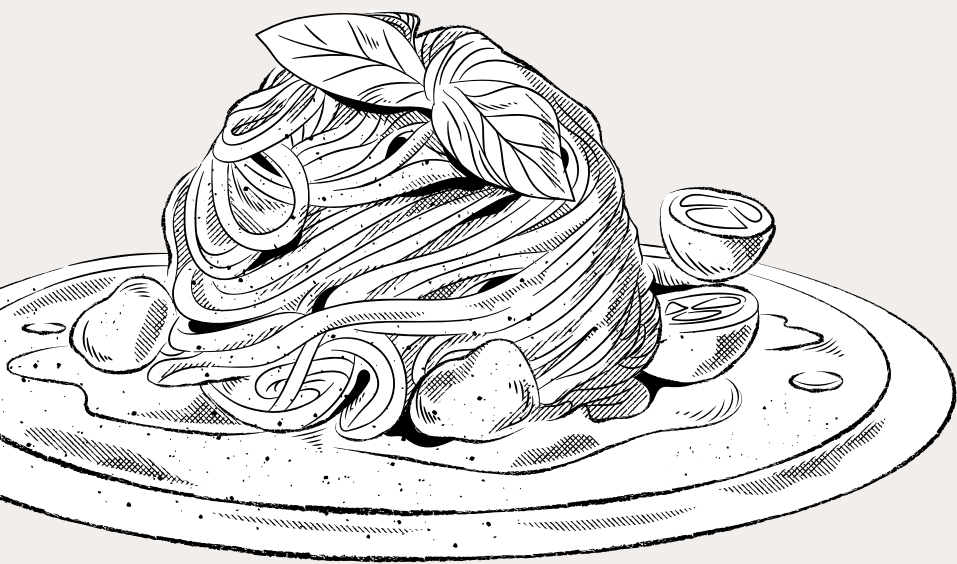
Clásica Carbonara con crema de leche, yema de huevo, parmesano y tocineta ahumada tostada.

PASTA BOLOGNESE | \$38.500

Estofado de carne de res molida, con vegetales, puré de tomate en cocción lenta.

PASTA EN SALSA MARINERA | \$52.500

Bisque de mariscos con camarones, calamar, mejillones, pescado blanco, aderezado con coco y cilantro cimarrón.



FETUCCINI CON POLLO Y CHAMPIÑONES |\$47.800

200 gramos de pechuga en cubos, salteados con champiñones, crema de leche, hierbas y gratinados al horno.

ARROZ CHAUFA |\$49.200

Salteado de arroz al estilo peruano, con pollo cerdo y vegetales, aromatizado con cilantro, ajonjolí, canela china y salsa soya

ARROZ VEGETARIANO |\$27.500

Arroz salteado con jengibre y vegetales, aderezado con aceite de ajonjolí y chip de plátano verde



PESCADOS Y MARISCOS

TILAPIA CON SALSA CHONTADURO | \$47.500

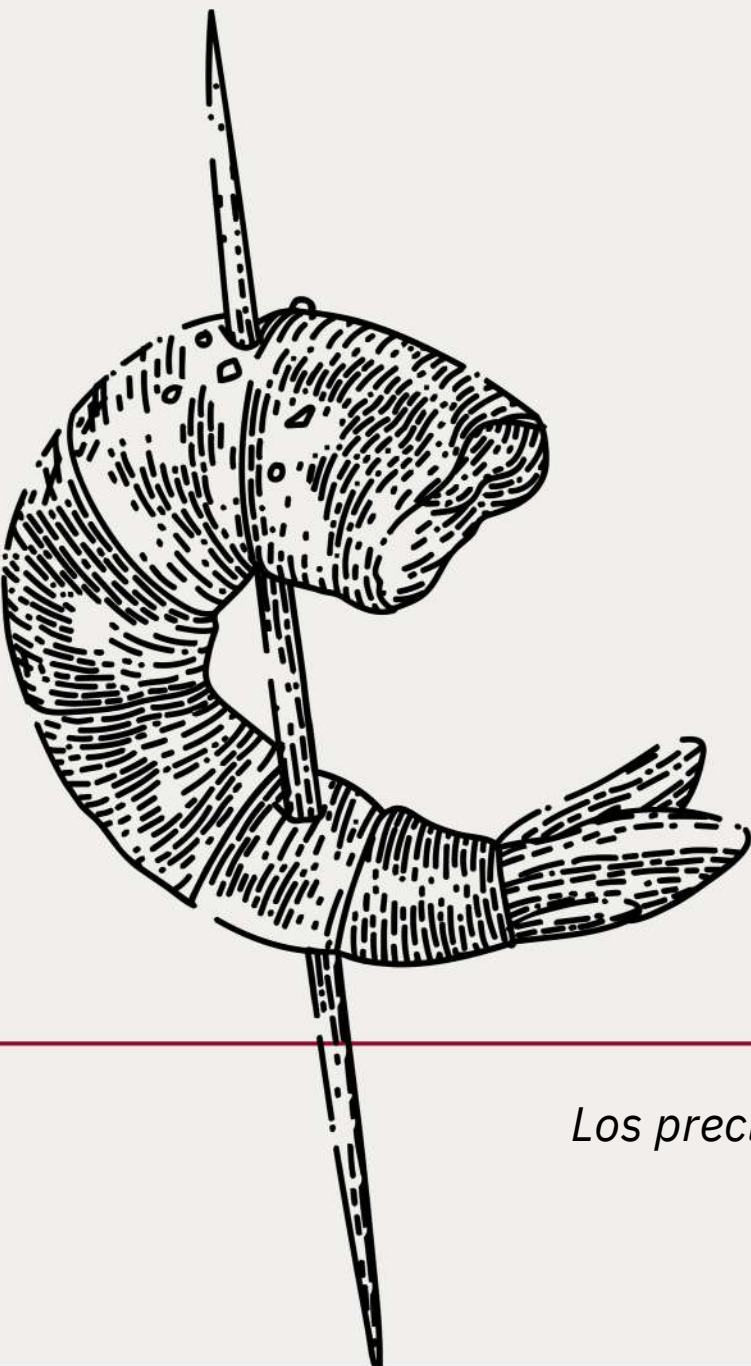
Filete a la parrilla, con crema de chontaduro, acompañada de puré de papa y ensalada de la casa.

SALMÓN PARRILLA CON QUINUA | \$70.000

Filete a la parrilla, acompañado de quinoa salteada, zanahoria, zucchini y cebolla morada.

LANGOSTINOS CROCANTES ENCOCADOS | \$63.500

6 langostinos U15, apanados en panko, presentados sobre cama de quinoa salteada y salsa criolla de coco y cimarrón



Los precios incluyen imptoconsumo

CARNE Y POLLO

POLLO PARRILLA | \$47.000

300 gramos de filete de pollo con piel a la parrilla, servido con papa frita y chimichurri

MIGNONETTE DE POLLO | \$45.500

Mingón de pechuga de pollo a la parrilla, albardado con tocineta ahumada y relleno de espinaca y queso ricotta, acompañado de puré de papa criolla y vegetales.

MILANESA DE POLLO | \$49.000

Filete de pedhuga de pollo apanada en panko, servida con ensalada de lechugas, tomate cherry, aguacate, cebolla cabezona en plumas, queso costeño frito y reduccion de vinagre balsamico.

BABY BEEF | \$73.000

200 gramos de lomo fino de res a la parrilla, acompañado de papa frita, ensalada y salsa chimichurri.

AVOCADO STEAK | \$73.000

200 gramos de lomo fino de res a la parrilla, con mole de aguacate y sobre una salsa ranchera con chorizo ahumado, acompañado con papa frita, ensalada y chimichurri.

LOMO SALTADO | \$71.100

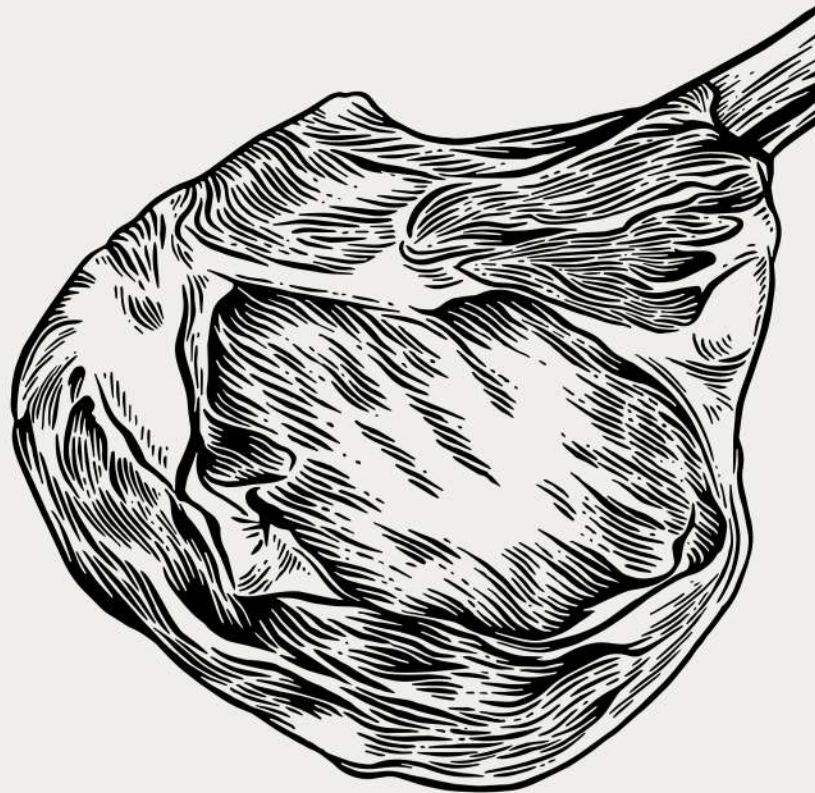
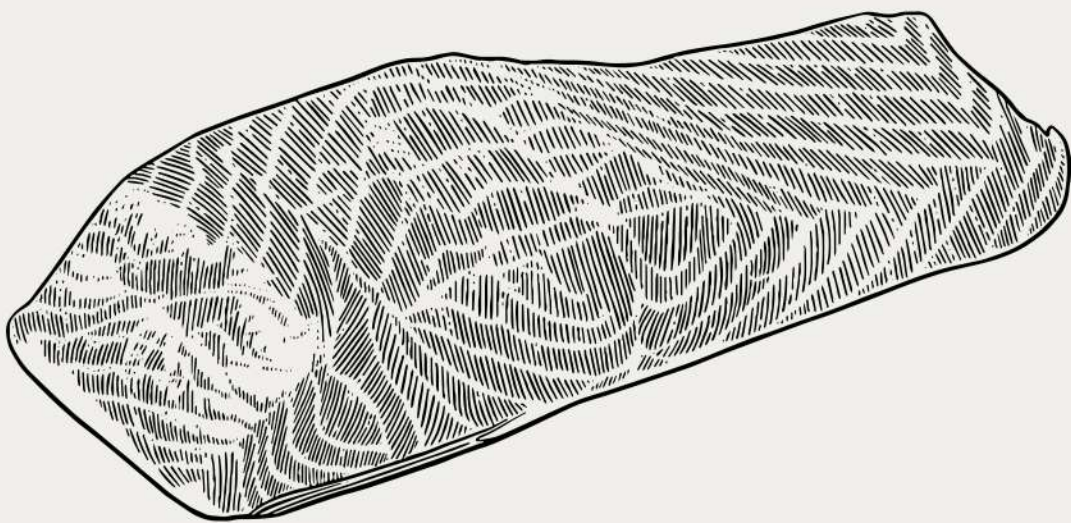
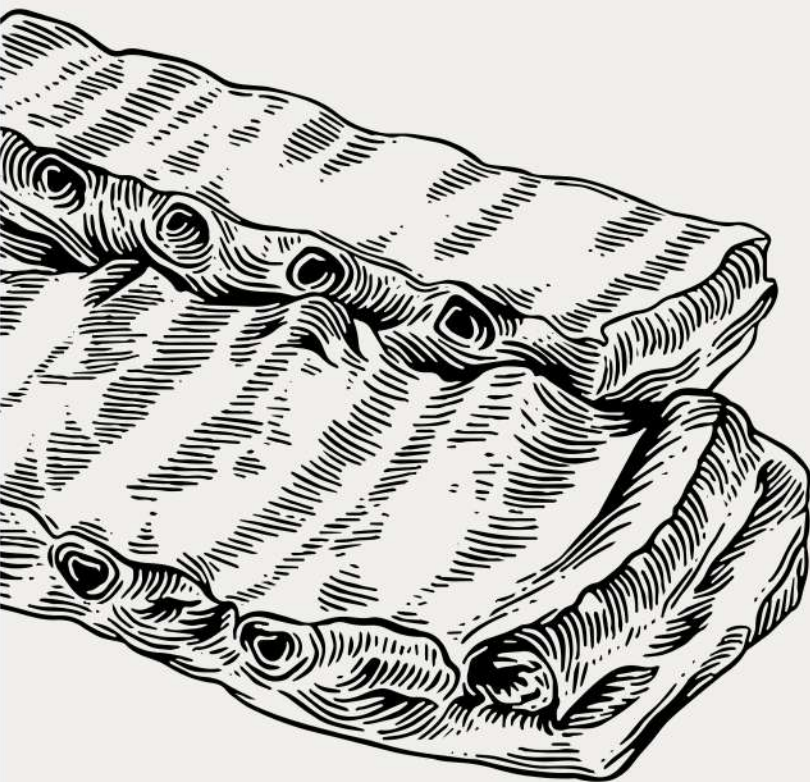
Lomo de res salteado con ají amarillo, vegetales flambeados con pisco acompañado de papa en cascots y arroz blanco.

OSOBUCO ESTOFADO AL VINO TINTO | \$68.500

Osobuco de 500 gr braceado en coccion lenta, con finas hierbas, aebollas vino tinto y ajo, servido sobre pasta en salsa putanesca a base de aceitunas, alcaparras y queso parmesano

TOMAHAWK DE CERDO | \$69.500

450 gramos de chuleta de cerdo a la parrilla acompañado de papa criolla, ensalada y chimichurri.



TÍPICOS

AJIACO SANTA FERREÑO | \$39.000

Tradicional sopa Bogotana con pollo, mazorca y guascas, acompañado con arroz y aguacate.

SOBREBARRIGA A LA CRIOLLA | \$55.000

Corte de sobrebarriga cocida y conservada en salsa criolla típica colombiana, acompañada de papa richie sabanera y arroz blanco.

OTROS

HAMBURGUESA CON QUESO | \$42.500

Hamburguesa de res de 180 gr, con queso mozzarella acompañado de papas fritas.

BISTRÓ BURGER *con tocineta* | \$48.500

Hamburguesa de res de 180 gr, servida con lechuga, tomate, queso, tocineta, salsa de champiñones y acompañada de papa francesa

CLUB SÁNDWICH (jamón, queso, tocineta y pollo) | \$45.500

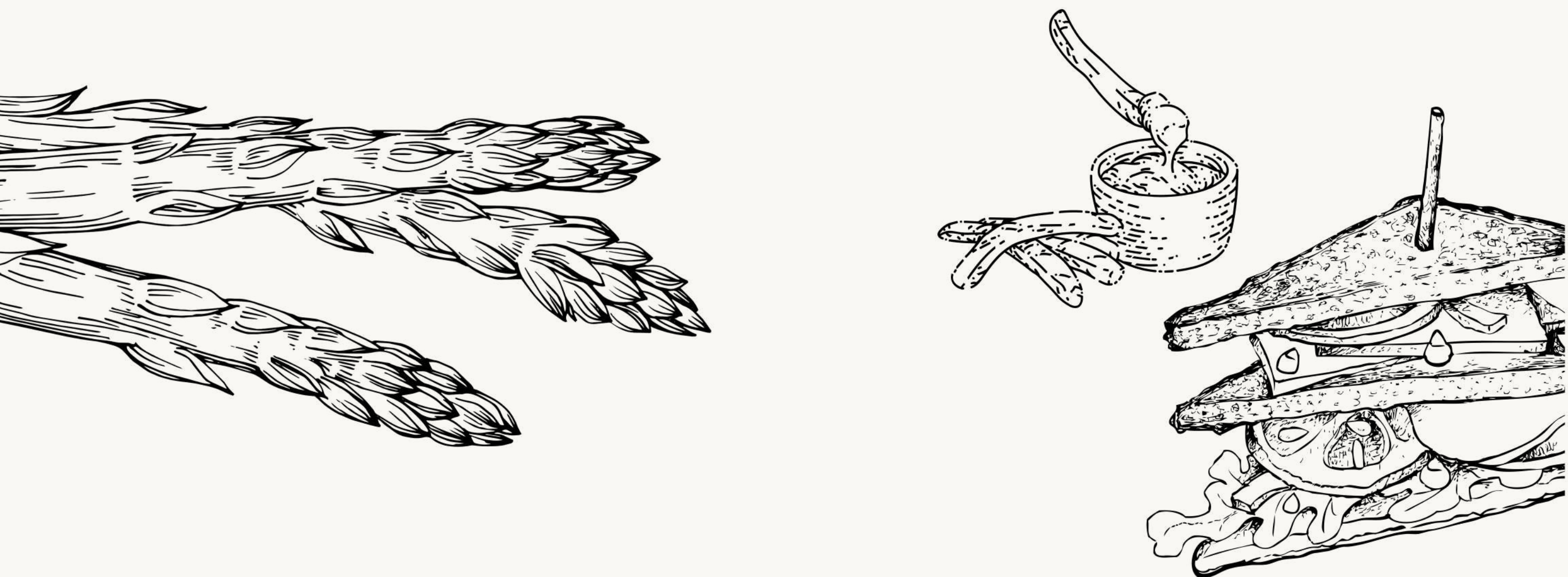
Clásico sándwich de pollo al grill, tocineta, tomate, lechuga, huevo, queso y jamón acompañado de papa frita

SÁNDWICH DE POLLO CON CHAMPIÑONES | \$42.300

200 gramos de pechuga en cubos, saltados con champiñones, crema de leche, hierbas y gratinados al horno. Acompañado de papas fritas.

SÁNDWICH DE JAMÓN Y QUESO | \$32.500

Clásico sandwich de jamones y quesos acompañado de papas fritas



VEGETARIANOS

PATACÓN CON HOGO Y QUESO | \$21.000

Patacón de platano verde con hogo clasico Colombiano

ENSALADA DE QUINUA Y TOFU | \$34.500

Mix de lechugas orientales, zanahoria, rábano encurtido, tomate Cherry, cebolla roja, aguacate, naranja, aceituna negra y tofu, aderezado con salsa de maracuyá.

ARROZ VEGETARIANO | \$27.500

Arroz salteado con jengibre y vegetales, aderezado con aceite de ajonjolí y chip de plátano verde.



POSTRES

CRÈME BRÛLÉE	\$18.000
VOLCAN DE CHOCOLATE	\$22.000
CHEESE CAKE	\$22.000
COPA DE HELADO	\$18.000

BEBIDAS

FRÍAS

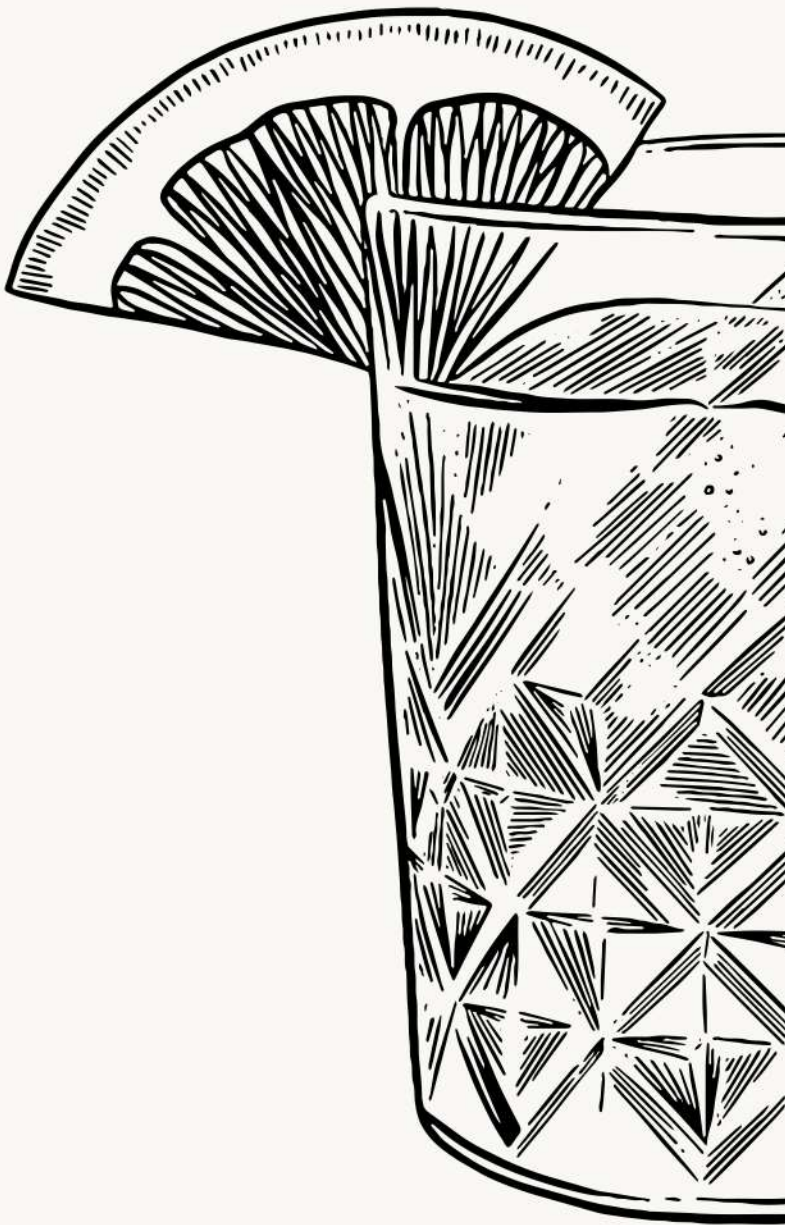
Sodificadas	\$11.000
Jugos naturales en Agua	\$11.000
Jugos de Mandarina	\$13.000
Limonada Natural	\$ 9.000
Limonada de coco	\$13.000
Gaseosa/Agua	\$ 9.000

CALIENTES

Café Americano	\$ 5.000
Espresso	\$ 4.500
Café Latte	\$ 8.000
Macchiato	\$ 6.000
Mocaccino	\$ 9.000
Cappuccino	\$ 7.000
Cappuccino grande	\$11.000
Chocolate	\$ 8.000
Milo	\$11.000
Té	\$ 6.000
Aromática	\$ 7.000

CERVEZAS

Club Colombia	\$ 12.000
Stella Artois	\$ 15.000
Corona	\$ 15.000
Heineken	\$ 12.000



ADVERTENCIA PROPINA

“Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina correspondiente al 10% del valor total de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por Usted, de acuerdo a su valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta, indique a la persona que lo atiende, si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indíquelo el valor que quiere dar como propina. En este establecimiento de comercio, el dinero recaudado por concepto de propinas, se destinan así: el 90% al personal de las áreas de servicio y el 10% restante para reposición de menaje roto por el personal. En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la línea de Atención a la Superintendencia de Industria y Comercio para que radique su queja, al teléfono (601) 587-0000