



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 the mist-covered mountains to the sun-gilded valleys,
Colombia is a symphony of colors, aromas and flavors. In every
dish we serve, we carry with us the hands of those who lovingly
cultivate the land, caring for each grain, each fruit, each spice.
Today we invite*





Desayunos - Breakfasts

Desayuno buffet <i>Breakfast buffet</i>	\$ 50.000 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 <i>Diez hotel continental</i>	\$ 36.000 COP
---	---------------

Frutas de temporada, variedad de panes, (3 por pax), 1 pancake, 1 arepita tela con quesito, mantequilla, mermelada de fruta, café, té o chocolate y jugo de naranja.
Seasonal fruits, a variety of breads (3 per person), 1 pancake, 1 arepita tela (small pastry) with cheese, butter, fruit jam, coffee, tea, or hot chocolate, and orange juice.

Desayuno americano <i>American breakfast</i>	\$ 43.000 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 <i>Paisa breakfast</i>	\$ 45.000 COP
--	---------------

Fruta de temporada, canastica de plátano, calentao paisa (arroz con hogao, frijol y tocino), huevo 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.

Mix de camarón
Shrimp mix



Entradas - Starter

Ceviche de tilapia en salsa de mango <i>Tilapia ceviche in mango sauce</i>	\$ 39.000 COP
---	---------------

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 <i>Shrimp ceviche</i>	\$ 29.000 COP
---	---------------

Servido en tazón de plátano
Served in a plantain bowl

Cóctel de camarón <i>Shrimp cocktail</i>	\$35.000 COP
---	--------------

Servido en tazón de plátano
Served in a plantain bowl

Mix de camarón <i>Shrimp mix</i>	\$ 39.000 COP
-------------------------------------	---------------

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 <i>Peruvian-style sea bass ceviche</i>	\$ 34.000 COP
--	---------------

Filete de róbalo cocinado en jugo de limón
Sea bass fillet cooked in lime juice

Entradas - Starter

Carpaccio de jamón serrano aceitunado <i>Olive-infused serrano ham carpaccio</i>	\$ 36.000 COP
---	---------------

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.

Ceviche tropical de queso <i>Tropical cheese ceviche</i>	\$ 22.000 COP
---	---------------

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 <i>Pork belly ceviche</i>	\$ 27.000 COP
---	---------------

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

Champiñones gratinados <i>Gratinated mushrooms</i>	\$ 26.000 COP
---	---------------

Champiñones salteados con salsa Mornay, gratinado con queso parmessano y pan francés
Sautéed mushrooms with Mornay sauce, gratinated with Parmesan cheese and served with French bread

Maicitos gratinados <i>Gratinated corn bites</i>	\$ 15.000 COP
---	---------------

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.

Ceviche de panceta
Pork belly ceviche



Entradas - Starter

Sopa de ajiaco <i>Ajiaco soup</i>	\$ 21.000 COP
--------------------------------------	---------------

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.

Cremas al gusto <i>Creams of your choice</i>	\$20.000 COP
---	--------------

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

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

Sopa de tortilla <i>Tortilla soup</i>	\$ 21.000 COP
--	---------------

Muy Colombiana con tortilla de huevo, papa y yuca.

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

Sopa de la huerta <i>Garden soup</i>	\$ 21.000 COP
---	---------------

Delicioso caldo con verduras y res o pollo a su elección

Delicious broth with vegetables and your choice of beef or chicken



Ensalada terraza diez
Terraza diez salad

Ensaladas - Salads

Ensalada César con pollo <i>Caesar salad with chicken</i>	\$ 30.000 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 <i>Caesar salad</i>	\$ 22.000 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 <i>Fruits of my land salad</i>	\$ 32.000 COP
--	---------------

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

*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 <i>Bagatelly salad</i>	\$ 44.000 COP
--	---------------

Con carne de 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*



Ensalada César con pollo
Caesar salad with chicken

Ensaladas - Salads

Ensalada terraza diez <i>Terraza diez salad</i>	\$ 52.000 COP
--	---------------

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 <i>Tabbouleh salad</i>	\$ 15.000 COP
--	---------------

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. <i>With mashed cassava, arepa, and avocado salad.</i>	
Churrasco colombiano Colombian steak	\$ 71.000 COP
Con majado de yuca, arepa y ensalada de aguacate. <i>With mashed yuca, arepa, and avocado salad.</i>	
Baby beef	\$ 71.000 COP
(Corte similar al churrasco puertorriqueño) Con papa francesa y ensalada fría. <i>(Similar cut to Puerto Rican churrasco) Served with French fries and cold salad.</i>	
Lomo ancho en salsa dijon Anchovy loin in dijon sauce	\$ 57.000 COP
Hecho a la plancha, acompañado de papa al vapor o francesa. <i>Grilled, served with steamed or French fries.</i>	
Medallones de solomito con demi glace Beef tenderloin medallions with demi-glace	\$ 67.000 COP
Demi-glace con champiñón o espárrago, papa francesa o puré y ensalada de la casa <i>Demi-glace with mushrooms or asparagus, served with French fries or mashed potatoes and house salad.</i>	

Carnes - Meats

Morrillo con melao <i>Brisket with cane syrup</i>	\$ 49.000 COP
--	---------------

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 horno <i>Oven-baked Pork Belly</i>	\$ 57.000 COP
--	---------------

Delicioso bloque de tocino marinado en su jugo de especias y horneado. Acompañado de patacón, arepa blanca, salsa criolla, salsa aguacate y ensalada de mango.

Delicious block of bacon marinated in its juice and spices, oven-baked. Served with patacón, white arepa, creole sauce, avocado salsa, and mango salad.

Bife de cañón <i>Cannon steak</i>	\$ 33.000 COP
--------------------------------------	---------------

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 <i>Pork chop in coffee sauce</i>	\$ 31.000 COP
--	---------------

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 <i>Chicken in mushroom sauce</i>	\$ 46.000 COP
---	---------------

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 <i>Grilled chicken</i>	\$ 40.000 COP
--	---------------

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

Suprema de pollo light <i>Light chicken supreme</i>	\$ 32.000 COP
--	---------------

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 <i>Bogá chicken</i>	\$ 47.000 COP
-----------------------------------	---------------

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 <i>Chicken with the aroma of guasca</i>	\$ 26.000 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.



Pollo - Chicken

Pollo en zócalo de frijol refrito <i>Chicken on a refried bean base</i>	\$ 32.000 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 blue	\$ 38.000 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 <i>Grilled salmon</i>	\$ 57.000 COP
--	---------------

Asado, acompañado de papa francesa y ensalada de la casa.
Grilled, served with French fries and house salad.

Filete de pescado grillé <i>Grilled fish fillet</i>	\$ 50.000 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 <i>Diez style snapper</i>	\$ 73.000 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 <i>Nuquí rice</i>	\$ 67.000 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 <i>Parmesan snapper</i>	\$ 60.000 COP
--	---------------

Acompañado de papa a la francesa y ensalada mixta.
Served with French fries and mixed salad.

Pescado - Fish

Trucha al ajillo con camarón <i>Garlic trout with shrimp</i>	\$ 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 <i>Salmon in cheese sauce with mustard</i>	\$ 61.000 COP
---	---------------

Acompañado de papa a la francesa y vegetales calientes.

Accompanied by French fries and hot vegetables.

Cazuela Diez <i>Cazuela Diez</i>	\$ 58.000 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).*

Pargo rojo entero <i>Red pargo</i>	\$ 72.000 COP
---------------------------------------	---------------

Acompañado con patacón, arroz con coco, ensalada con frutas.

Accompanied with patacón, rice with coconut, salad with fruits.

Pasta - *Pasta*

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

A la napolitana <i>A la napolitana</i>	\$ 28.000 COP
---	---------------

Salsa atomatada y albahaca
Tomato sauce with basil

A la bolognesa <i>A la bolognese</i>	\$ 49.000 COP
---	---------------

Combinación de carne, tomate, laurel y vino tinto
Combination of meat, tomato, bay leaf, and red wine

Al burro <i>Al burro</i>	\$ 29.000 COP
-----------------------------	---------------

Salteado con mantequilla, ajo y queso parmesano
Sautéed with butter, garlic, and parmesan cheese

A la alfredo <i>A la alfredo</i>	\$ 29.000 COP
-------------------------------------	---------------

Queso azul y parmesano con crema de leche
Blue cheese and parmesan with heavy cream

A la carbonara <i>A la carbonara</i>	\$ 45.000 COP
---	---------------

Combinación de crema de leche, tocineta y parmesano
Combination of heavy cream, bacon and parmesan

Del pacífico <i>The Pacific</i>	\$ 72.000 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 <i>Chicken and Mushrooms</i>	\$ 30.000 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 <i>With vegetables sauce</i>	\$ 20.000 COP
---	---------------

Salteado con mantequilla, vegetales frescos y queso parmesano

Sauteed with butter, fresh vegetables and parmesan cheese

Lasagnas - Lasagnas

Bolognesa	\$ 40.000 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 <i>Chicken and mushrooms</i>	\$ 36.000 COP
---	---------------

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

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

Mixta <i>Mixed</i>	\$ 54.000 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 <i>Spinach and cheese crepe</i>	\$ 31.000 COP
Con salsa blanca y gratinado <i>With White Sauce and Au Gratin Cheese</i>	
Pasta al pesto <i>Pesto pasta</i>	\$ 30.000 COP
Emulsionada con albahaca, parmesano y frutos secos. <i>Emulsified with basil, Parmesan cheese, and nuts.</i>	
Torre de berenjena <i>Eggplant tower</i>	\$ 34.000 COP
Asada, con queso tofu <i>Grilled, with tofu cheese</i>	
Arroz delirio <i>Delirium Rice</i>	\$ 35.000 COP
Delicioso molde de arroz integral gratinado, con vegetales, huevo y fruta. <i>Delicious gratin rice, mixed with vegetables, egg and fruit.</i>	
Raviolis de espinaca y carbonara <i>Spinach and carbonara ravioli</i>	\$ 20.000 COP
Acompañado con pan francés, tomate cherry y queso parmesano <i>Served with french bread, cherry tomatoes and parmesan cheese</i>	
Hamburguesa vegetariana <i>Vegetarian burger</i>	\$ 30.000 COP
Pan con harina de papa, proteína vegetal, queso tofu y variedad de vegetales <i>Bread with potato flour, plant-based protein, tofu cheese and a variety of vegetables</i>	



Morillo en melao
Brisket with cane syrup

Típico - *Typical*

Típico antioqueño <i>Antioqueño typical</i>	\$ 52.000 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 <i>Typical cazuela</i>	\$ 39.000 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

Picadas - *Sharing platter*

Picada de mar (para 2 personas) <i>Seafood platter (for 2 people)</i>	\$ 62.000 COP
Camarón y palmito al ajillo, chicharrón de tilapia con patacón, yuquita y ensalada <i>Shrimp and palm heart in garlic, tilapia pork rind with potato, yuca and salad.</i>	
Picada de región (para 2 personas) <i>Regional platter (for 2 people)</i>	\$ 61.000 COP
Con chicharrón, pollo, morcilla, chorizo cóctel, madurito y papa criolla <i>With pork rind, chicken, blood sausage, cocktail chorizo, small plantain, and crispy potato</i>	
Picada duo diez (para 2 personas) <i>Duo diez platter (for 2 people)</i>	\$ 117.000 COP
Con solomito, pollo, tocino, chorizo cóctel y champiñones a la griega <i>With tenderloin, chicken, bacon, cocktail chorizo, and Greek-style mushrooms.</i>	
Tardeando (para 2 personas) <i>Afternoon platter (for 2 people)</i>	\$ 95.000 COP
Taquitos para armar a su gusto con solomito y pollo <i>Tacos to assemble to your taste with tenderloin and chicken.</i>	

Picadas - *Sharing platter*

Bocados de mi pueblo <i>Bites of my town</i>	\$ 48.000 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) <i>Meat and nachos mix</i>	\$ 63.000 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

*No incluye bebida * Imagen con fin ilustrativo*

Comida Rápida - *Fast food*

Quesadilla hawaiana <i>Hawaiian quesadilla</i>	\$42.000 COP
---	--------------

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 <i>Mixed quesadilla</i>	\$ 45.000 COP
---	---------------

Tortilla de harina 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 <i>Chicken and mushroom crepe</i>	\$ 37.000 COP
---	---------------

Gratinado y acompañado de papa francesa.

Au gratin and served with French fries.

Crepe de camarones al curry <i>Shrimp curry crepe</i>	\$ 37.000 COP
--	---------------

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 <i>Spinach and cheese crepe</i>	\$ 20.000 COP
--	---------------

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 <i>Special Ten Burger</i>	\$43.000 COP
--	--------------

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 <i>Devil Burger</i>	\$ 40.000 COP
---	---------------

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 <i>Hamburger trio</i>	\$ 42.000 COP
---	---------------

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 <i>Ham and cheese sandwich</i>	\$ 27.000 COP
---	---------------

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

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

Club Sandwich <i>Club Sandwich</i>	\$ 31.000 COP
---------------------------------------	---------------

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 <i>Chicken and mushroom sandwich</i>	\$ 29.000 COP
---	---------------

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

Sandwich de atún <i>Tuna sandwich</i>	\$ 25.000 COP
--	---------------

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 <i>Cold roast beef sandwich</i>	\$ 33.000 COP
--	---------------

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 <i>Grilled sirloin sandwich</i>	\$ 37.000 COP
---	---------------

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 <i>Chicken nuggets</i>	\$ 19.000 COP
--	---------------

Acompañados con papa francesa, miel y salsa de tomate.
Served with French fries, honey, and tomato sauce.

Salchipapas	\$ 22.000 COP
-------------	---------------

(Sausage and fries - a popular Latin American street food)



Chocoalmendra
Dessert

Postres - Desserts

Tiramisú

Tiramisu

\$ 12.000 COP

Postre tipo helado con queso crema, torta de café y ralladura de chocolate

Ice cream-like dessert with cream cheese, coffee cake, amaretto and coffee cream and grated chocolate

Flan de caramelo

Caramel Flan

\$ 12.000 COP

Tres leches preparado al bano maria y despues refrigerado, con salsa de caramelo

Three milks prepared in bain-marie and then refrigerated, with caramel sauce

Tortoni de amaretto

Amaretto Tortoni

\$ 12.000 COP

Tres leches con mani, amaretto y gelatina

Three milk with peanuts, amaretto and gelatin

Chessecake

Cheesecake

\$ 12.000 COP

Combina duraznos y helado de vainilla, todo acompañado de una salsa de mora

Combines peach and vanilla ice cream, all accompaigned by a blackberry sauce

Peach Melba

\$ 12.000 COP

Duraznos en mitades con helado de vainilla y crema chantilly y cereza

Peach halves with vanilla ice cream, whipped cream and cherries

Chocoalmendra

\$ 12.000 COP

Copa con helado de vainilla, cobertura de chocolate fundido, almendra y mermelada de mora

Vanilla ice cream with melted chocolate coating, almonds and blackberry jam

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.*



