



HOTEL

POBLADO

PLAZA

---

# Menú

# ENTRADAS · STARTERS

## CEVICHE PERUANO · PERUVIAN CEVICHE

\$46.000

Ceviche de pescado (tilapia) marinado con jugo de limón, leche de tigre, cebolla y cilantro. Acompañado con chips de plátano.

·Ceviche with lemon juice, leche de tigre, onion and coriander, served with plantain chips.

## CEVICHE AMERICANO · SHRIMP COCKTAIL

\$46.000

Tradicional ceviche americano de camarones marinados con limón, cilantro, cebolla y salsa de tomate. Acompañados con chips de plátano o galletas de soda.

·Classic American shrimp cocktail seasoned with lemon juice, coriander, onion and tomato sauce. Served with plantain chips or soda crackers.

## QUESO PAPIALPA · PAPIALPA CHEESE

\$48.000

Queso a la brasa guarnecido con tomates y albahaca fresca, bañados con miel de abejas.

·Grilled cheese served with sliced tomatoes, basil, and garnished with honey.

## CREMA DE POLLO · CHICKEN CREAM

\$27.000

Crema hecha a base de salsa bechamel, crema de leche y trozos de pollo.

·Made with béchamel sauce, milk cream, and pieces of chicken.

## CREMA DE CHAMPIÑÓN · MUSHROOMS CREAM

\$27.000

Crema hecha a base de salsa bechamel, crema de leche y champiñones frescos salteados.

·Made with béchamel sauce, milk cream, and sauteed fresh mushrooms.

## CREMA DE TOMATE · TOMATO CREAM

\$27.000

Crema hecha a base de tomates frescos salteados, guarnecida con papa fosforo y crema de leche.

·Made with sauteed fresh tomatoes, topped with sliced potatoes and milk cream.

## SOPA DE VERDURAS CON POLLO · CHICKEN SOUP WITH VEGETABLES

\$27.000

Vegetales frescos, fondo de ave, papa y trozos de pollo.

·Fresh vegetables, chicken broth, potatoes and chicken cubes.

## CAZUELITA DE LA TERRAZA · LA TERRAZA SOUP

\$49.000

Calamar, camarón, pescado, caracol, pulpo, fumé de pescado y leche de coco.

·Squid, shrimp, fish, snail and octopus cooked together with fish broth and coconut milk.



## ENSALADAS · SALADS

### ENSALADA LA TERRAZA · LA TERRAZA SALAD

Salmón ahumado, variedad de lechugas, mézclum, tomate cherry, manzana, aguacate, semillas de girasol tostadas, aderezadas con vinagreta de yogurt, ajonjolí y limón.

·Smoked salmon, mixed lettuce, cherry tomatoes, apple slices, sliced avocado and toasted sunflower seeds, topped with yogurt, sesame and lemon dressing.

\$58.000

### ENSALADA TROPICAL CON CAMARÓN · TROPICAL SALAD WITH SHRIMP

Variedad de lechugas, camarón, mango, aguacate, palmitos y tomate cherry, aderezada con vinagreta de la casa.

·Mix greens, shrimp, diced mango, sliced avocado, heart of palm, and cherry tomatoes, dressed with our house vinaigrette.

\$53.000

## PLATOS FUERTES · MAIN COURSES

### MEDALLONES DE RES AL ESTILO PERUANO

·PERUVIAN STYLE BEEF MEDALLIONS

Medallones de solomito a la parrilla bañados con salsa de ají amarillo y jengibre, camarones y servido con arroz chaufa.

·Grilled sirloin steak pieces covered with a yellow chili and ginger sauce, served with shrimp and accompanied by chaufa rice.

\$79.000

### SOLOMITO DEL PLAZA · PLAZA BEEF TENDERLOIN

Paupiette de solomito, farsa de mozzarella, albahaca y tomate seco bañado con reducción de balsámico. Servido con puré de papa criolla, espárragos y champiñones.

·Beef paupiettes, stuffed with basil, mozzarella and sun-dried tomatoes, topped with a balsamic reduction. Served with mashed yellow potatoes, asparagus and mushrooms.

\$87.000

---

### SOLOMITO DE RES EN SALSA DE QUESO AZUL Y PIMIENTA VERDE\*

·BEEF TENDERLOIN IN BLUE CHEESE AND GREEN PEPPER SAUCE\*.

Medallones de solomito a la parrilla, bañados con salsa de queso azul y pimienta verde.

·Grilled beef steak pieces, served with blue cheese and green pepper sauce.

\$78.000

BABY BEEF 200g\* ..... \$68.000

CHURRASCO 200g\* ..... \$59.000

PUNTA DE ANCA 200g\* ..... \$58.000

\*Acompañamientos: Elegir 2 entre, Papa sour, papa artesanal, papas a la francesa, ensalada verde o vegetales calientes.

\* Side options: Pick 2 sides from baked potato with sour cream, French or artisan fries, fresh salad, or hot vegetables.

---

**ATÚN ROJO DEL MEDITERRÁNEO · MEDITERRANEAN RED TUNA** **\$76.000**  
Filete de atún rojo a la parrilla con salsa de frutos del bosque y vinagre balsámico, en una cama de puré de papa con cebolla confitada y ensalada fresca.  
· Grilled tuna steak with wild berry sauce and balsamic vinegar, mashed potatoes with confit onion and fresh salad.

**BOCADOS DE RÓBALO CROCANTES · CRISPY SEA BASS BITES** **\$66.000**  
Filetes de róbalo apanados en panko, ajonjolí y avena, en una cama de muselina de aguacate, servidos con ensalada tropical y tostones de plátano.  
· Sea bass fillets breaded in coconut, sesame and oats, served with avocado mousseline, tropical salad and plantain tostones.

**CAZUELA DE MARISCOS · SEAFOOD CASSEROLE** **\$81.000**  
Bisqué de mariscos, langostino, camarón, pescado, calamar, mejillón, caracol y leche de coco. Acompañada con patacón y arroz de coco.  
· Seafood soup with shrimp, fish, squid, clams, mussels, and coconut milk. Served with plantain tostones and coconut rice on the side.

**CAZUELA POBLADO PESCADOR · POBLADO FISHERMAN CASSEROLE** **\$76.000**  
Receta de la casa con fumé, langostino, trucha, pescado y camarón. Acompañada de arroz blanco y patacón.  
· The house recipe with fumet, prawn, trout, fish and shrimp. Served with white rice and plantain tostones.

**LANGOSTINOS A LA PARRILLA EN SALSA TERIYAKI DE UCHUVA** **\$87.000**  
· GRILLED PRAWNS IN CAPE GOOSEBERRY TERIYAKI SAUCE  
Langostinos acompañados de salsa teriyaki de uchuvas. Acompañados de puré de papa y espárragos verdes.  
· Grilled prawns covered in teriyaki uchuva sauce. Served with mashed potatoes and green asparagus.

---

**FILETE DE RÓBALO MONTECARLO\* · MONTECARLO SEA BASS FILLET\*** **\$79.000**  
Filete de róbalo a la plancha, gratinado con camarones y champiñones.  
· Grilled sea bass fillet, gratin with shrimps and mushrooms.

**STEAK DE SALMÓN EN SALSA DE MARACUYÁ Y MIEL\*** **\$79.000**  
· SALMÓN STEAK WITH PASSION FRUIT AND HONEY SAUCE\*  
Filete de salmón en salsa de maracuyá y miel  
· Grilled salmon with passion fruit and honey sauce.

**POLLO POBLADO A LA PARRILLA\* · GRILLED POBLADO CHICKEN\*** **\$60.000**  
Medio pollo deshuesado a la parrilla, bañado con salsa de miel, tequila y limón.  
· Half boneless chicken with honey, tequila and lime sauce.

**SUPREMA DE POLLO AL GUSTO\* · CHICKEN BREAST\*** **\$49.000**  
Pechuga de pollo: parrilla, milanesa, teriyaki, limón o champiñones.  
· Chicken breast: grilled, breaded, teriyaki, lemon or mushrooms sauce.

\*Acompañamientos: Elegir 2 entre, Papa sour, papa artesanal, papas a la francesa, ensalada verde o vegetales calientes.

\*Side options: Pick 2 sides from baked potato with sour cream, French or artisan fries, fresh salad, or hot vegetables.

---



**LOMO DE CERDO EN MANTEQUILLA, TOCINETA Y MIEL MOSTAZA**  
·PORK TENDERLOIN IN BUTTER, BACON AND HONEY MUSTARD  
Lomo a la parrilla acompañado de papa artesanal y ensalada fresca.  
·Grilled pork served with artisan fries and fresh salad.

**\$52.000**

## PASTAS

**SPAGHETTI O FETUCCINI AL GUSTO**  
Escoger la salsa: cuatro quesos, carbonara, bolognesa, o Alfredo.  
· Sauces: four cheese, carbonara, bolognese, or Alfredo.

**\$42.000**

**SPAGHETTI JARDINERA CON CAMARÓN**  
Camarón, vegetales frescos, pasta pomodoro y albahaca.  
· Shrimp, fresh vegetables, pomodoro sauce and basil.

**\$63.000**

## PLATOS TÍPICOS · TYPICAL DISHES

**BANDEJA PAISA**  
Chicharrón, carne en polvo, chorizo, frijol, arroz, aguacate, tajada de plátano, arepa y huevo frito.  
·Pork belly, ground beef, chorizo, beans, rice, avocado, fried plantain, arepa and fried egg.

**\$61.000**

**PICADA PARRILLA (PARA COMPARTIR) · MIXED PLATTER (TO SHARE)**  
Chicharrón, chata de res, pechuga de pollo, solomito de res, papas criollas, patacones, croquetas de yuca, salsa chimichurri y guacamole.  
·Pork belly, beef chata, chicken breast, beef tenderloin, creole potatoes, plantain tostones, fried cassava, chimichurri and guacamole.

**\$89.000**

**PICADA PAISA (PARA COMPARTIR) · PAISA MIXED PLATTER (TO SHARE)**  
Chicharrón, chorizo, morcilla, solomito, cañón de cerdo, pollo.  
Acompañados de arepa, yuca, patacones, guacamole y salsa criolla.  
·Pork belly, chorizo, blood sausage, beef tenderloin, pork loin and chicken.  
Served with arepa, cassava, plantain tostones, guacamole and creole sauce.

**\$89.000**

**CHICHARRÓN CON PATAcón Y GUACAMOLE**  
·FRIED PORK BELLY WITH PLANTAIN TOSTONES AND GUACAMOLE  
Chicharrón crocante, acompañados de patacones, arepa, guacamole y salsa criolla.  
·Fried pork belly with plantain tostones, arepa, guacamole and creole sauce.

**\$40.000**



# STREET FOOD

## SALCHIPAPAS

Papas a la francesa, salchicha ranchera  
·French fries with hot dog pieces.

\$33.000

## NUGGETS

Trozos de pollo apanado, acompañados de papas a la francesa.  
·Chicken Nuggets served with french fries.

\$39.000

## HAMBURGUESA DE RES\* · BEEF BURGER\*

Queso, tocineta, cebolla grille, pepinillos, lechuga y tomate.  
·Cheese, bacon, grilled onion, pickles, lettuce and tomato.

\$53.000

## SÁNDWICH DE TRES QUESOS\* · THREE CHEESE SANDWICH\*

Hecho en pan francés, queso sabana, mozzarella y campesino.  
·Made on French bread, Savannah, mozzarella and campesino cheese.

\$44.000

## CLUB SÁNDWICH\*

Hecho en pan molde, pollo, tocineta, jamón, queso, huevo frito, lechuga y tomate.

·Made with sliced bread, chicken, bacon, ham, cheese, fried egg, lettuce and tomato.

\$48.000

## SÁNDWICH SUITE DEL PLAZA\*

Hecho en pan molde, pollo, tocineta, jamón, queso, lechuga y tomate, gratinado en salsa blanca y queso parmesano.

·Made with sliced bread, chicken, bacon, ham, cheese, lettuce, and tomato, gratin in white sauce and parmesan cheese.

\$51.000

\*Acompañamientos: Papa francesa o papa artesanal.

\* Side options: French or artisan fries.

# CARTA VEGETARIANA · VEGETARIAN MENU

## ARROZ VEGETARIANO · VEGETARIAN RICE

Arroz integral salteado con pimentón, zucchini, cebolla, champiñón, zanahoria, brócoli y mazorquitas, en salsa soya y aceite de ajonjolí.

·Whole wheat rice sauteed with bell pepper, zucchini, onion, mushroom, carrot, broccoli and corn, finished with soy sauce and sesame oil.

\$39.000

## SPAGUETTI INTEGRAL CON SALSА POMODORO

·WHOLE WHEAT SPAGUETTI WITH POMODORO SAUCE

Preparados con tomates pomodoro, aceite de oliva, albahaca y champiñón.

·Prepared with pomodoro tomato, olive oil, basil and mushroom.

\$42.000

## STEAK DE LENTEJAS CON VEGETALES · LENTIL STEAK WITH VEGETABLES

Carne vegana a base de lentejas, bañado con salsa criolla de cebolla y tomate, acompañando de champiñones salteados, espárragos y papa en cascós.

·Lentil steak made of lentils, covered in creole sauce, served with sauteed mushrooms, asparagus and artisan fries.

\$39.000

## HAMBURGUESA VEGETARIANA · VEGETARIAN HAMBURGER

Hamburguesa de vegetales y cereales, con queso fresco y cebolla caramelizada, acompañada de papa artesanal.

·Veggie and cereals burger, with fresh cheese and grilled onions, served with artisan fries.

\$33.000



# TARDES EN EL PLAZA

## EMPANADAS MIXTAS DE POLLO Y RES (4 Unidades)

· CHICKEN AND BEEF EMPANADAS (4 pieces)

\$32.000

## PALITOS DE QUESO (6 Unidades)

· CHEESE STICKS (6 pieces)

\$36.000

## PAN DE YUCA (2 Unidades)

· CASSAVA BREAD (2 pieces)

\$22.000

## TABLA DE QUESO Y CARNES FRIAS

Queso sabana, mozzarella, campesino, salami, jamón serrano, jamón pierna, aceitunas, almendras.

· Savannah, mozzarella and campesino cheese, salami, serrano ham, ham leg, olives, almonds.

\$78.000

## CREPES POLLO Y CHAMPIÑONES

· CHICKEN AND MUSHROOMS CREPES

\$35.000

## CREPES QUESO Y ESPINACA

· CHEESE AND SPINACH CREPES

\$35.000

# POSTRES · DESSERTS

## VOLCÁN DE CHOCOLATE CON HELADO

· CHOCOLATE VOLCANO WITH ICE CREAM

\$24.000

## FLAN DE CAMELO · CAMEL FLAN

\$20.000

## TORTA DE ZANAHORIA · CARROT CAKE

\$20.000

## TIRAMISÚ

\$24.000

## ENSALADA DE FRUTAS CON HELADO

· FRUIT SALAD WITH ICE CREAM

\$27.000



•NOTA 1:

**ADVERTENCIA PROPINA:** Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina correspondiente al 10% del valor de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted, de acuerdo con la valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta, indique si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o el valor que quiere dar como propina.

En este establecimiento de comercio los dineros recogidos por concepto de propina se destinan a distribuir entre los empleados de servicio. En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, se puede comunicar con la línea en Bogotá (1) 587 00 00 o la línea de atención al ciudadano de la SIC en Bogotá (1) 592 04 00 o la línea gratuita nacional 018000-910165 o puede escribir al correo electrónico [contactenos@sic.gov.co](mailto:contactenos@sic.gov.co), para radicar su queja.

[ **GRATUITY SUGGESTION:** ] Consumers are informed that this establishment suggests to its consumers a tip equal to 10% of the account value, which can be accepted, rejected or modified by you, according to your assessment of the service. We kindly ask you to instruct our server whether we can include the tip or not.

In this establishment the monies collected by gratuity are intended to be distributed among service employees.

In case you have any problems with the billing of the tip, please contact the line arranged in Bogota (1) 651 3240 or Customer Service of the Superintendency of Industry and Commerce: Bogotá (1) 592 0400 or to the rest of the country toll free: 018000-910165, or you can write to email [contactenos@sic.gov.co](mailto:contactenos@sic.gov.co) to file your complaint.

•NOTA 2:

Estimado cliente si padece alguna alergia relacionada con algún alimento por favor informe a su mesero antes de ordenar el pedido.

Dear client, if you have any dietary restrictions or allergies, please inform to the waiter before you order.



HOTEL  
**POBLADO**  
PLAZA

---