



Restaurante
LE MANOIR

Entradas / Appetizers

BURRATTA CAPRESE / BURRATTA CAPRESE

Suave y cremosa Burrata, acompañada de uchuvas nativas y tomate cherry, en reducción de naranja y miel orgánica, aromatizada con aceite de albahaca.

Soft and creamy burrata, served with native physalis and cherry tomatoes, reduces with orange and organic honey, spiced with basil oil.

— \$38.900 —

ANTIPASTO CLÁSICO / CLASSIC ANTIPASTO

Flores de jamón serrano con sésamo ahumado, salami y vegetales encurtidos, sobre tostadas de pan bagguet con queso crema, finalizado con un toque de vinagreta de temporada.

Serrano ham, smoked sesame, salami, and pickled vegetables on baguette toasts with cream cheese and season vinaigrette.

— \$18.200 —

ENSALADA CAESAR / CAESAR SALAD

Fresca combinación de lechuga romana, mezclados con aderezo Caesar casero, virutas de queso parmesano, crujientes cubos de pan tostado y pollo a la parrilla.

Fresh lettuce florets mixed with homemade Caesar dressing (based on egg, anchovies, garlic and lemon), Parmesan cheese and croutons. It can be served with grilled chicken.

— \$25.900 —

Pastas/ Pastas

— \$31.000 —

TIPO / TYPE

- * Fettuccini
- * Penne
- * Spaghetti

SALSA / SAUCE

- * Pesto
- * Carbonara
- * Bolognesa

Sopas / Soups

SOPA MINISTRONE / MINISTRONE SOUP

Receta italiana tradicional, cargada de vegetales frescos de temporada, cocidos en un caldo de verduras aromático, mezclado con pasta en conchas, frijoles blancos, hiervas mediterráneas y trozos de panceta de cerdo, cubierta con una lámina de queso parmesano.

Traditional Italian recipe for a seasonal vegetable soup mixed with shells, white beans mediterranean herbs and chopped bacon, covered with parmesan cheese.

— \$18.000 —

SOPA DE POMODORO Y BOCONCCINO / POMODORO AND BOCONCCINI SOUP

Elaborada con tomates maduros, cocidos lentamente para realzar sus sabores, aromatizados con finas hiervas y un toque de pesto de albahaca, servida con queso boconccino.

Made with fresh tomatoes slow cooked to highlight its flavor, seasoned with fine herbs and a taste of basil pesto, served with Boconccino cheese.

— \$23.000 —

Pizza/ Pizza

MARGARITA / MARGARITA

Salsa napolitana, mozzarella, orégano y albahaca.

Neapolitan sauce, mozzarella cheese, oregano and basil

— \$24.500 —

FRATELLO / FRATELLO

Salsa napolitana, queso mozzarella, jamón serrano y rúcula

Neapolitan sauce, Mozzarella cheese, prosciutto, and arugula

— \$38.700 —

QUATTRO FORMAGGI / QUATTRO FORMAGGI

Queso crema, Mozzarella, Queso Azul Parmesano y especias.

cream cheese, Mozzarella cheese, blue cheese, parmesan cheese and spices.

— \$30.000 —

(Todas las pizzas son porción personal) •
(All pizzas are personal portion)

Casual / Casual

*

HAMBURGUESA / BURGER

Preparada a mano, con Carne artesanal de 180gr, queso cheddar, cebolla, lechuga fresca y tomate, acompañada de papas a la francesa

*180 gr. handmade meat, cheddar cheese.
Onion, fresh lettuce and tomato, Served with
French fries*

— \$43.500 —

*

PANINO PARMA

Finas lonchas de salame y prosciutto, queso mozzarella, tomates asados, aceitunas verdes y rúgula fresca, con un toque de pesto de albahaca y tártara de aceitunas con alcaparras, Acompañado de papa rustica.

Sandwich with salami, prosciutto, mozzarella cheese, grilled tomatoes, green olives and fresh arugula, with a taste of basil pesto and olives and caper tartar sauce accompanied by rustic potato.

— \$53.700 —

Carnes / Meats

*

FILETO AL ROMERO

Corte magro de solomillo, sellado y cocido en salsa de romero, ajo y pimienta negra

Lean cut of sirloin steak, seared and cooked in rosemary, garlic, and black pepper sauce.

— \$67.000 —

Pollo / Chicken

*

INVOLTINO DE POLLO CAPRESSE

Jugoso rollo de pechuga relleno de tomates Cherry, queso y, pesto de albahaca, sobre un espejo de salsa pomodoro.

Chicken roll stuffed with cherry tomatoes, cheese and basil pesto on a bed of pomodore sauce.

— \$49.900 —

*

POLLO FLORENTINO

Jugoso rollo de pechuga de pollo, rellena de espinaca y queso, sobre un espejo de salsa blanca y espinaca

Chicken roll stuffed with spinach and cheese, on a bed of white sauce and spinach.

— \$42.200 —

Pescados / Fish

*

PESCA FRESCA DEL DÍA

Filete de pescado blanco dorado, bañado en salsa de mantequilla, ajo, finas hierbas y limón

Golden white fish fillet bathed in butter, garlic, fine herbs and lemon sauce

— \$47.300 —

*

SALMÓN GRILLADO AL ROMERO

Filete fresco de Salmón Grillado en mantequilla de ajo y romero,

Fresh Salmon Fillet Grilled in garlic and rosemary butter.

— \$63.300 —

Postres / Desserts

CREPE DE FRUTA

— \$12.500 —

FLAN CARAMELO

— \$12.500 —

BROWNIE CON HELADO

— \$12.500 —

CREPE DE HELADO

— \$12.500 —

Cafés / Coffees

CAPPUCCINO

— \$6.000 —

EXPRESO

— \$5.500 —

LATE

— \$6.000 —

AMERICANO

— \$5.500 —

TE CHAI LATTE

— \$6.000 —

AGUA AROMATICA INFUSIÓN

— \$5.500 —

Bebidas / Drinks

SODA SABORIZADA DE FRUTOS ROJOS /
FLAVORED BERRYSODA

— \$7.500 —

SODA SABORIZADA DE FRUTOS AMARILLOS /
PASSION FRUIT AND COCONUT FLAVORED SODA

— \$7.500 —

Bebidas no alcohólicas / non alcohol drinks

AGUA CON/SIN GAS /
WATER WITH/WITH OUT GAS

— \$7.200 —

GASEOSA
— \$ 6.500 —

JUGOS NATURALES / NATURAL JUICES
— \$7.000 —

Bebidas alcohólicas / alcohol drinks

CERVEZA NACIONAL / NATIONAL BEER

— \$10.600 —

CERVEZA IMPORTADA / IMPORTED BEER

— \$12.000 —

COPA DE VINO TINTO,BLANCO /
GLASS OF WHITE,RED WINE

— \$29.900 —

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 su valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta, indíquelo 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 los dineros recogidos por concepto de propina se destinan única y exclusivamente a reconocer el trabajo de las personas que hacen parte de la cadena de servicios. En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese a la línea de atención al ciudadano de la Superintendencia de Industria y Comercio: (601) 592 0400 en Bogotá o para el resto del país línea gratuita nacional: 01 8000910165 para que radique su queja. También puede radicarla a través del correo contactenos@sic.gov.co escribiendo en el asunto o texto del correo - **Queja cobro de propina.** / Consumers are informed that this commercial establishment suggests to its consumers a tip corresponding to 10% of the value of the bill, which may be accepted, rejected, or modified by you, according to your evaluation of the service provided when requesting the bill, indicate to the person who serves you if you want this value to be included or not in the bill or indicate the value you want to give as a tip. In this commercial establishment the money collected as a tip is intended solely and exclusively to recognize the work of the people who are part of the chain of services. In case you have any inconvenience with the collection of tips, please contact the citizen attention line of the Superintendence Of Industry and Commerce: (601) 592 0400 in Bogotá or for the rest of the country, national toll-free line: 01 8000 910165, to file your complaint. You can also file it through the mail contactenos@sic.gov.c writing in the subject or text of the mail - **Queja cobro de propina.**



Información importante/ Important information

- **Si usted tiene alergia a algún alimento por favor indíquelo en el momento de realizar su orden.** / *If you have a food allergy, please indicate it when placing your order .*
- **Los platos marcados (*) vienen con un solo acompañamiento, si desea algún otro adicional tiene costo.** / *Dishes marked (*) come with only one accompaniment, if you want any additional accompaniment there is a cost.*
- **Todos nuestros precios tienen impuesto incluido del 8%.** / *All our prices have 8% tax included.*