

CARTA

RESTAURANTE



BOGOTÁ PLAZA
HOTEL



LA MACUIRA
RESTAURANTE

MENÚ

DESAYUNOS / BREAKFAST	3
DESAYUNOS A LA CARTA / BREAKFAST MENU	7
EXPERIENCIAS BOGOTANAS / BOGOTA EXPERIENCE	11
ONCES BOGOTANAS / BOGOTÁ SNACKS	13
ALMUERZO BUFFET / BUFFET LUNCH	15
ENTRADAS FRÍAS Y CARPACCIOS / COLD APPETIZERS AND CARPACCIOS	17
ENTRADAS CALIENTES / HOT APPETIZERS	19
ENSALADAS / SALADS	21
SOPAS / SOUPS	25
CARNES Y AVES / MEATS AND POULTRY	29
ESPECIALES DEL CHEF / CHEF'S SPECIALS	33
PESCADOS Y MARISCOS / FISH AND SEAFOOD	35



BOGOTÁ PLAZA
HOTEL



LA MACUIRA
RESTAURANTE

MENÚ

ARROCES / RICES	37
PASTAS/ PASTAS	39
PLATOS TÍPICOS COLOMBIANOS / TYPICAL COLOMBIAN FOOD	43
PLATOS VEGETARIANOS / VEGETARIAN OPTIONS	47
SABORES EXPRÉS / EXPRESS FLAVORS	51
POSTRES / DESSERTS	55
POSTRES TÍPICOS / TRADITIONAL DESSERTS	57
BEBIDAS FRÍAS / COLD DRINKS	59
CAFÉS FRÍOS / COLD COFFEES	63
BEBIDAS CALIENTES / HOT DRINKS	65
LICORES Y VINOS / SPIRITS AND WINES	69
COCTELES / COCKTAILS	81



BOGOTÁ PLAZA
HOTEL



LA MACUIRA
RESTAURANTE

DE
SA
YU
NOS

BREAKFAST

DESAYUNOS

BREAKFAST

CONTINENTAL

\$ 35.500

Jugo y porción de fruta fresca a elección, canasta de pan surtido, mermelada, mantequilla y café, té o chocolate.

CONTINENTAL

Choice of juice and fresh fruit portion, assorted bread basket, jam, butter, and coffee, tea, or hot chocolate.

AMERICANO

\$ 45.500

Jugo y porción de fruta fresca a elección, huevos (opciones disponibles: cebolla y tomate, jamón, tocineta o salchicha), canasta de pan surtido, mermelada, mantequilla, y café, té o chocolate.

AMERICAN

Choice of juice and fresh fruit portion, eggs (available options: onion and tomato, ham, bacon, or sausage), assorted bread basket, jam, butter, and coffee, tea, or hot chocolate.

COLOMBIANO

\$ 58.500

Jugo y porción de fruta fresca a elección, bistec a caballo acompañado de huevo frito y plátano maduro, canasta de pan surtido, mermelada, mantequilla, y café, té o chocolate.

COLOMBIAN BREAKFAST

Choice of juice and fresh fruit portion, steak with a fried egg and fried plantain, assorted bread basket, jam, butter, and coffee, tea, or hot chocolate.

DESAYUNOS

BREAKFAST

DESAYUNO BUFFET

\$ 57.800

Diferentes opciones que incluyen jugos frescos, frutas de temporada, variedad de panes, opciones de huevos al gusto, opciones calientes y frías. Disponible de lunes a viernes, de 6:00 a.m. a 10:00 a.m.

BUFFET BREAKFAST

Different options include fresh juices, seasonal fruits, a variety of breads, made-to-order egg choices, hot and cold options. Available Monday to Friday, from 6:00 a.m. to 10:00 a.m.

Americano
American



DE
SA
YU
NOS
A LA CARTA

BREAKFASTS MENU

DESAYUNOS A LA CARTA

BREAKFAST MENU

<p>YOGURT Natural o de frutas.</p> <p>YOGURT Natural or fruit flavored.</p>	\$ 8.800
<p>FRUTA DE TEMPORADA Papaya, piña, melón, mango, granadilla o sandía.</p> <p>SEASONAL FRUIT Papaya, pineapple, melon, mango, granadilla or watermelon.</p>	\$ 16.000
<p>CREMA DE AVENA OATMEAL CREAM</p>	\$ 8.800
<p>CEREALES Hojuelas de maíz, Müsli o All Bran con yogurt o leche.</p> <p>CEREALS Corn Flakes, Müsli or All Bran with yogurt or milk.</p>	\$ 17.000
<p>CANASTA DE PAN SURTIDO ASSORTED BREADBASKET</p>	\$ 18.800
<p>PORCIÓN DE QUESO Campesino o mozzarella.</p> <p>CHEESE PORTION Mozzarella or "Campesino</p>	\$ 16.000
<p>CALDO DE PAPA CON CARNE POTATO BROTH WITH MEAT</p>	\$ 20.500

DESAYUNOS A LA CARTA

BREAKFAST MENU

TOSTADAS FRANCESAS

\$ 20.500

Rellenas con queso crema y frutos rojos o manzanas con nueces, banano o salsa de chocolate.

FRENCH TOASTS

Filled with cream cheese and berries or apples with nuts, bananas, or chocolate sauce.

WAFFLES O PANCAKES

\$ 20.000

De yuca o choclo, servidos con sirope o miel natural.

WAFFLES OR PANCAKES

Cassava or corn, served with syrup or natural honey.

Tostadas francesas
French toasts



DESAYUNOS A LA CARTA

BREAKFAST MENU

HUEVOS AL GUSTO

\$ 22.000

Fritos, tibios, poché o revueltos, con tocineta, jamón, salchicha, queso, cebolla, tomate, maíz, pimentón o champiñones. Seleccione las opciones que prefiera. Servidos con pan.

YOUR CHOICE OF EGGS

Fried, hardboiled, poached or scrambled, with bacon, ham, sausage, cheese, onions, tomatoes, sweet corn, peppers, or mushrooms. Choose the options you prefer. Served with bread.

HUEVOS RANCHEROS

\$ 25.000

Preparados con tortilla de maíz, refrito, salchicha ranchera, jalapeños y salsa roja.

RANCHER EGGS

Made with corn tortillas, sauted onions and tomatoes, ranch sausage, jalapenos and red sauce.



Huevos rancheros
Rancher eggs

EXPERIENCIAS BOGOTANAS

BOGOTÁ EXPERIENCE

EXPERIENCIAS BOGOTANAS

BOGOTÁ EXPERIENCE

CHANGUA BOGOTANA

\$ 18.500

Delicioso caldo caballuno preparado con leche, pan calado, huevo, queso blanco, cebolla y cilantro.

BOGOTAN CHANGUA

Delicious broth cooked with milk, toast, egg, white cheese, onion and coriander.

TAMAL SANTA FERREÑO

\$ 18.500

Preparación a base de maíz, arroz, pollo, cerdo y huevo, envuelto en hoja de plátano.

SANTA FERREÑO TAMALES

Cooking based on corn, rice, chicken, pork and egg, wrapped in plantain leaves.

AGUA DE PANELA CON QUESO

\$ 16.000

Bebida caliente bogotana a base de panela (dulce de caña de azúcar) acompañada con queso Blanco campesino.

PANELA INFUSION WITH CHEESE

Hot drink from Bogotá based on "panela" (local sugar cane) with white cheese.

CANASTA DE AMASIJOS

\$ 16.000

Almojábana, pan de yuca, buñuelo y arepa de maíz con queso doble crema.

BASKET OF DOUGH

Almojabana, cassava bread, fritter and corn arepa with cheese.

CHOCOLATE

\$ 9.800

Elaborado en agua o leche con clavos de olor.

HOT CHOCOLATE

Prepared with water or milk and cloves.

ONCES BOGOTANAS

BOGOTÁ SNACKS

ONCES BOGOTANAS

BOGOTA SNACKS

NUESTRAS DELICIOSAS ONCES BOGOTANAS ESTÁN DISPONIBLES EN ESTE HORARIO:
OUR DELICIOUS BOGOTÁ SNACKS ARE AVAILABLE AT THESE HOURS:

de 6:00 a.m. a 11:00 a.m. y de 2:00 p.m. a 6:00 p.m.
6:00 a.m. to 11:00 a.m. and 2:00 p.m. to 6:00 p.m.

SANTA FE

\$ 23.000

Mini tamal santafereño, chocolate caliente, pan calentano, mermelada y mantequilla.

SANTA FE

Mini tamale "Santafereño", hot chocolate, bread "calentano", jam and butter.

CAPITAL

\$ 19.500

Arepas de maíz peto con queso, milo caliente o café oscuro con leche, pan blanco, mantequilla y mermelada.

CAPITAL

Peto corn arepas with cheese, hot Milo or coffee with milk, white bread, butter and jam.

DEL CAMPO

\$ 23.000

Agua de panela, envuelto de mazorca y porción de queso blanco.

FROM THE FIELD

"Panela" infusion (hot drink from Bogotá based on local sugar cane), "envuelto" (corn based dough) and portion of white cheese.

ATARDECER

\$ 20.500

Chocolate caliente con queso doble crema y almojábanas (2).

SUNSET

Hot chocolate with cheese and "almojábanas" (2).

AL
MU
ER
ZO
BUFFET

BUFFET LUNCH

ALMUERZO BUFFET

BUFFET LUNCH

ALMUERZO BUFFET

Variedad de platos que incluyen ensaladas, selección de proteínas, acompañamientos y postres. Disponible de lunes a viernes, de 12:00 p.m. a 3:00 p.m.

Precio adultos:

\$ 86.500

BUFFET LUNCH

A variety of dishes including salads, a selection of proteins, side dishes and desserts. Available Monday to Friday, from 12:00 p.m. to 3:00 p.m.

Adult Price:

\$ 86.500



Almuerzo buffet
Buffet lunch

ENTRADAS FRÍAS Y CARPACCIOS

COLD APPETIZERS
AND CARPACCIOS

ENTRADAS FRÍAS Y CARPACCIOS

COLD APPETIZERS AND CARPACCIOS

TRÍPTICO DE CAUSAS TIERRA Y MAR

\$ 39.500

De pollo, atún fresco y pulpo con ají amarillo, rocoto y mayonesa de camote.

EARTH AND SEA CAUSES TRIPTYCH

Chicken, fresh tuna, and octopus with yellow chili, rocoto and sweet potato mayonnaise.

TATAKI DE ATÚN CON COULIS DE FRUTOS ROJOS Y MARACUYÁ **\$ 48.000**

Macerado con salsa de soya y jengibre, acompañado de aguacate y arroz.

TUNA TATAKI WITH BERRIES AND PASSION FRUIT COULIS

Marinated with soy sauce and ginger, served with avocado and rice.

CARPACCIO GRAN MACUIRA

\$ 56.000

De pulpo, corvina y salmón, con ensalada asiática, alcaparras, aceite de oliva y limón.

GRAN MACUIRA CARPACCIO

Octopus, sea bass, and salmon with Asian salad, capers, olive oil and lemon.

CARPACCIO DE LOMO CON CROCANTES DE QUESO BRIE **\$ 50.500**

Parmesano, rúgula, champiñones y aceite de oliva.

BEEF TENDERLOIN CARPACCIO WITH CRISPY BRIE CHEESE

Parmesan, arugula, mushrooms and olive oil.



Carpaccio de lomo con crocantes de queso brie
Beef tenderloin carpaccio with crispy brie cheese

ENTRADAS

CALIENTES

HOT APPETIZERS

ENTRADAS CALIENTES

HOT APPETIZERS

LLAPINGACHO DE YUCA CON POLLO, AGUACATE Y AJÍ DE MANÍ **\$ 28.000**
Con leche de coco, comino y cilantro.

CASSAVA LLAPINGACHO WITH CHICKEN, AVOCADO AND PEANUT SAUCE
With coconut milk, cumin and cilantro.

CROSTINI DE SETAS CON QUESO PARMESANO, RÚGULA Y PESTO **\$ 39.500**
Sobre pan integral con queso crema, champiñones blancos, portobellos y tomates secos.

MUSHROOM CROSTINI WITH PARMESAN CHEESE, ARUGULA, AND PESTO
On whole-grain bread with cream cheese, white mushrooms, portobellos and sun-dried tomatoes.



Crostini de setas con queso parmesano, rúgula y pesto
Mushroom crostini with parmesan cheese, arugula, and pesto

ENTRADAS CALIENTES

HOT APPETIZERS

PULPO A LA PARRILLA CON VIEIRAS EN SALSA ROMESCO

\$ 68.000

Servido con puré de papa criolla, sésamo, pimiento morrón, almendras y aceite de oliva.

GRILLED OCTOPUS WITH SCALLOPS IN ROMESCO SAUCE

Served with mashed yellow potato, sesame, bell pepper, almonds and olive oil.

Pulpo a la parrilla con vieiras en salsa romesco
Grilled octopus with scallops in romesco sauce



ENTRADAS CALIENTES

HOT APPETIZERS

PROVOLETTA A LA PARRILLA CON DURAZNOS EN SALSA DE
GUAYABA

\$ 34.000

Queso con orégano, rúgula, tomates secos, maní y
aceite de oliva.

GRILLED PROVOLETTA WITH PEACHES IN GUAVA SAUCE

Cheese with oregano, arugula, sun-dried
tomatoes, peanuts and olive oil.



Provoletta a la parrilla con duraznos en salsa de guayaba
Grilled provolotta with peaches in guava sauce

ENSALADAS

SALADS

ENSALADAS

SALADS

KALE CRUJIENTE CON PAVO Y QUESO CAMEMBERT FRITO \$ 39.500

Acompañado con mix de lechugas, aguacate, arándanos, peras al vino, tomates cherry, nueces del nogal y balsámico de frutos rojos.

CRISPY KALE WITH TURKEY AND FRIED CAMEMBERT CHEESE

Served with a mix of lettuces, avocado, blueberries, wine-soaked pears, cherry tomatoes, walnut nuts and red berry balsamic.

BOWL DE CAMARÓN CON MAYONESA Y MIEL DE AJO NEGRO \$ 42.000

Lechuga asiática, pepino, aguacate, rábano rojo, tomate, aceitunas, maíz y aderezo.

SHRIMP BOWL WITH MAYONNAISE AND BLACK GARLIC HONEY

Asian lettuce, cucumber, avocado, red radish, tomato, olives, corn and dressing.



Bowl de camarón con mayonesa y miel de ajo negro
Shrimp bowl with mayonnaise and black garlic honey

ENSALADAS

SALADS

MEZCLUM DE LECHUGAS CON SALMÓN A LA PARRILLA Y MANGO \$ 49.500

Queso Brie, almendras tostadas, habas verdes, chips de remolacha y aderezo de maracuyá.

MIXED LETTUCE WITH GRILLED SALMON AND MANGO

Brie cheese, toasted almonds, green beans, beet chips and passion fruit dressing.

CÉSAR CON POLLO Y ESPECIAS DULCES EN SALSA DE ANCHOAS \$ 39.500

Lechuga romana, crutones y queso parmesano.

CAESAR SALAD WITH CHICKEN AND SWEET SPICES IN ANCHOVY SAUCE

Romaine lettuce, croutons and parmesan cheese.

César con pollo
Caesar salad with chicken



ENSALADAS

SALADS

BURRATA CON PIÑA A LA PARRILLA Y JAMÓN SERRANO \$ 45.000

Rúgula, tomate, almendras, uchuva, aceite de oliva y reducción de balsámico.

BURRATA WITH GRILLED PINEAPPLE AND SERRANO HAM

Arugula, tomato, almonds, physalis, olive oil, and balsamic reduction.

Burrata con piña y jamón serrano
Burrata with pineapple and serrano ham



SOPAS

SOUPS

SOPAS

SOUPS

CREMA ORIENTAL CON POLLO Y PORTOBELLOS **\$ 22.000**

Con leche de coco, limonaria, jengibre, guindilla y cilantro.

CREAM OF CHICKEN AND PORTOBELLO SOUP

With coconut milk, lemongrass, ginger, chili and cilantro.

BISQUE DE LANGOSTA AROMATIZADA AL RICARD **\$ 34.000**

Reducción de crustáceos, vieiras, vino blanco, tomate y crema de leche.

RICARD INFUSED LOBSTER BISQUE

Shellfish reduction, scallops, white wine, tomato and heavy cream.

CREMA DE TOMATES FRESCOS CON PESTO DE ALBAHACA **\$ 18.000**

Aceite de oliva y crutones de pan con especias.

FRESH TOMATO CREAM SOUP WITH BASIL PESTO

Olive oil and spiced bread croutons.

CREMA DE ESPÁRRAGOS VERDES CON SALMÓN **\$ 28.000**

Puré de espárragos verdes con crema y salmón ahumado.

CREAM OF GREEN ASPARAGUS WITH SALMON SOUP

Green asparagus puree with cream and smoked salmon.

SOPA MEXICANA **\$ 24.000**

Con tortilla de maíz, tomate, aguacate, queso y pollo al vapor.

MEXICAN SOUP

With corn tortilla, tomato, avocado, cheese and steamed chicken.

SOPAS

SOUPS

SOPA DE FIDEOS CON VEGETALES Y POLLO

\$ 23.000

Tradicional de la casa con papa amarilla y blanca, arvejas, zanahoria y cilantro.

NOODLE SOUP WITH VEGETABLES AND CHICKEN

House traditional with yellow and white potatoes, peas, carrots and cilantro.





Crema de tomates frescos
Fresh tomato cream soup

CARNES Y AVES

MEATS AND POULTRY

CARNES Y AVES

MEATS AND POULTRY

LOMO SALTADO AL ESTILO PERUANO

\$ 59.000

Con ají amarillo, salsa de soya, tomate, cebolla roja, cilantro, papa criolla y arroz blanco.

PERUVIAN STYLE STIR FRIED BEEF

With yellow chili, soy sauce, tomato, red onion, cilantro, yellow potato and white rice.

CHÂTEAU DE LOMO DE RES CON TOCINETA Y PORTOBELLOS **\$ 76.000**

Queso provolone en reducción de vino tinto, vegetales y puré de papa.

BEEF TENDERLOIN CHATEAU WITH BACON AND PORTOBELLOS

Provolone cheese in red wine reduction, vegetables and mashed potatoes.

LOMITO DE RES AL MERLOT CON CHAMPIÑONES Y ESTRAGÓN **\$ 66.000**

Acompañado de arroz cremoso con cebollín y ensalada verde.

MERLOT BEEF TENDERLOIN WITH MUSHROOMS AND TARRAGON

Served with creamy rice with chives and green salad.

POLLO GRATÍN A LA PARMESANA **\$ 53.000**

Con jamón prosciutto, salsa napolitana, mozzarella y parmesano, servido con polenta.

CHICKEN PARMESAN GRATIN

With prosciutto ham, Neapolitan sauce, mozzarella and parmesan, served with polenta.

CARNES Y AVES

MEATS AND POULTRY

PECHUGA DE POLLO AL LIMÓN CON HINOJO Y MOSTAZA **\$ 49.000**

Servida con papas a la francesa y ensalada fresca de rúgula y frutos crocantes.

LEMON CHICKEN BREAST WITH FENNEL AND MUSTARD

Served with French fries and a fresh arugula salad with crunchy fruits.

POLLO AL HORNO CON FRUTAS GLASEADAS **\$ 51.000**

Con tocineta crocante, melocotones, ciruelas, fresas y bananitos apanados.

BAKED CHICKEN WITH GLAZED FRUITS

With crispy bacon, peaches, plums, strawberries, and breaded bananas.

Pollo gratín a la parmesana
Chicken parmesan gratin



Château de lomo de res con tocineta y portobellos
Beef tenderloin château with bacon and portobellos



ESPECIALES
DEL CHEF

CHEF'S SPECIALS

ESPECIALES DEL CHEF

CHEF'S SPECIALS

RIBEYE STEAK IMPORTADO CON MOSTAZA DIJON Y CREMA DE AJO NEGRO **\$ 85.000**

Corte americano (400 g) a la parrilla con especias dulces.

IMPORTED RIBEYE STEAK WITH DIJON MUSTARD AND BLACK GARLIC CREAM

American cut (400 g) grilled with sweet spices.

COSTILLAS DE CERDO AL VACIO CON BBQ DE LULO Y MANDARINA **\$ 60.000**

Acompañadas de papas nativas y ensalada coleslow con papayuela.

VACUUM COOKED PORK RIBS WITH LULO AND TANGERINE BBQ SAUCE

Served with native potatoes and coleslaw salad with papaya.

NEW YORK STEAK A LAS HIERBAS **\$ 79.500**

Lomo ancho (360 g) con especias aromáticas secas, jugo de carne, papas nativas y verduras asadas.

NEW YORK STEAK WITH HERBS

Thick cut (360 g) with aromatic dry spices, beef jus, native potatoes and roasted vegetables.



New york steak a las hierbas
New york steak with herbs

PESCADOS Y MARISCOS

FISH AND SEAFOOD

PESCADOS Y MARISCOS

FISH AND SEAFOOD

FILETE DE SALMÓN CHILENO CON TAPENADE DE ACEITUNAS NEGRAS **\$ 75.000**

Servido con puré de papa criolla y verduras salteadas.

CHILEAN SALMON FILLET WITH BLACK OLIVE TAPENADE

Served with creamy mashed yellow potato and sautéed vegetables.

CAZUELA CARTAGENERA DE MARISCOS **\$ 80.000**

Preparada con leche de coco, tomate y bisque de langosta. Servida con arroz y aguacate.

CARTAGENA SEAFOOD CASSEROLE

Cooked with coconut milk, tomatoes, and lobster bisque. Served with rice and avocado.

FILETE DE CORVINA CON MANTEQUILLA DE CÍTRICOS Y ESPINACAS **\$ 72.000**

Servido con arroz cremoso de camarón al azafrán.

SEA BASS FILLET WITH CITRUS BUTTER AND SPINACH

Served with creamy saffron shrimp rice.

LANGOSTINOS CRIOLLOS FÁTIMA **\$ 95.000**

En salsa criolla con cilantro y achiote, servidos con rollos de plátano maduro y queso.

FÁTIMA CREOLE PRAWNS

In creole sauce with cilantro and achiote, served with plantain rolls and cheese.





ARROCES

RICES

ARROCES

RICES

RISOTTO ROSE CON NAPOLITNA Y PORTOBELLOS **\$ 38.000**

Arroz arbóreo cremoso con vino blanco, portobellos, queso gruyere, mozzarella y crema.

ROSE RISOTTO WITH NAPOLITANA AND PORTOBELLOS

Creamy Arborio rice with white wine, portobello mushrooms, Gruyère cheese, mozzarella and cream.

ARROZ CREMOSO AL AZAFRÁN CON MARISCOS **\$ 62.000**

Arroz arbóreo cremoso con camarones, calamares, langostinos a la parrilla y vino blanco.

CREAMY SAFFRON RICE WITH SEAFOOD

Creamy Arborio rice with grilled shrimp, squid, prawns and white wine



Arroz cremoso al azafrán con mariscos
Creamy saffron rice with seafood

ARROCES

RICES

ARROZ FRITO ORIENTAL

Con langostinos, pollo, lomo fino, vegetales, salsa de soya, jengibre y aceite de ajonjolí.

\$ 67.000

ORIENTAL STIR FRIED RICE

With prawns, chicken, beef tenderloin, vegetables, soy sauce, ginger and sesame oil.

Arroz frito oriental
Oriental stir fried rice



ARROCES

RICES

PAELLA MIXTA DE CARNES Y MARISCOS

\$ 79.000

Arroz bomba al azafrán con lomo de cerdo, pollo, salchichas, calamares, langostinos, pulpo a la parrilla, palmitos de mar, mejillones, camarones y almejas.

MIXED MEAT AND SEAFOOD PAELLA

Saffron infused Bomba rice with pork loin, chicken, sausages, squid, prawns, grilled octopus, sea palm hearts, mussels, shrimp and clams.



Paella mixta de carnes y mariscos
Mixed meat and seafood paella

PASTAS

PASTAS

PASTAS

PASTAS

PUEDE ELEGIR ENTRE ESTAS OPCIONES DE PASTAS:

Spaghetti, tallarines, penne o raviolis de pollo o carne.

YOU CAN CHOOSE FROM THESE PASTA OPTIONS:

Spaghetti, noodles, penne, or chicken or beef ravioli.

PUEDE ELEGIR ENTRE ESTAS OPCIONES DE SALSAS:

YOU CAN CHOOSE FROM THESE SAUCE OPTIONS:

MOZZARELLA, POMODORO Y ALBAHACA

\$ 42.000

Salsa napolitana con queso bocconcini, tomates frescos y albahaca.

MOZZARELLA, POMODORO AND BASIL SAUCE

Neapolitan sauce with bocconcini cheese, fresh tomatoes and basil.

BOLOÑESA

\$ 46.000

Carne molida con especias, aceite de oliva, cebolla, tomate, zanahoria y reducción de vino tinto.

BOLOGNESE SAUCE

Ground meat with spices, olive oil, onion, tomato, carrot and red wine reduction.



Boloñesa
Bolognese sauce

PASTAS

PASTAS

CARBONARA

Cebolla cabezona salteada con tocineta, ajo, yemas de huevo, queso parmesano y crema de leche.

\$ 43.500

CARBONARA SAUCE

Sauteed shallots with bacon, garlic, egg yolks, Parmesan cheese, and cream.

CAPPELETTI

Pasta rellena de pollo, queso crema y almendras, en salsa napolitana con albahaca y queso bocconcini.

\$ 42.000

CAPPELETTI

Filled pasta with chicken, cream cheese, and almonds, in Neapolitan sauce with basil and bocconcini cheese.

Carbonara
Carbonara sauce



PASTAS

PASTAS

MARINERA CON TOMATES SECOS

\$ 62.000

Mariscos salteados con tomillo, tomates secos, salsa napolitana y reducción de langosta.

SEAFOOD WITH SUN-DRIED TOMATOES SAUCE

Seafood sautéed with thyme, sun-dried tomatoes, Neapolitan sauce and lobster reduction.



Marinera con tomates secos
Seafood with sun-dried tomatoes sauce

PLATOS TÍPICOS COLOMBIANOS

TYPICAL COLOMBIAN FOOD

PLATOS TÍPICOS COLOMBIANOS

TYPICAL COLOMBIAN FOOD

FIAMBRE TÍPICO MONTAÑERO EN HOJA DE BIJAO

\$ 55.000

Carne de res, cerdo, chicharrón, chorizo, calentado de frijoles, hogao y plátano maduro.

"TYPICAL FIAMBRE MONTAÑERO IN BIJAO LEAF"

Beef, pork, pork crackling, chorizo, "calentado" (rice with beans), creole sauce and plantain.

CAZUELA PAISA DE FRIJOLES

\$ 41.000

Plato típico colombiano acompañado de plátano frito, arroz blanco, aguacate, chicharrón y arepita de queso.

"PAISA BEAN CASSEROLE"

A typical Colombian dish served with fried plantain, white rice, avocado, pork crackling and cheese arepa.



Cazuela paisa de frijoles
"Paisa bean casserole"

PLATOS TÍPICOS COLOMBIANOS

TYPICAL COLOMBIAN FOOD

AJIACO SANTAFEREÑO

\$ 46.500

Sopa típica bogotana preparada con papas, pollo y mazorca. Acompañada de arroz blanco, aguacate, alcaparras y crema de leche.

“AJIACO SANTAFEREÑO”

Traditional Bogotan soup prepared with potatoes, chicken and corn. Served with white rice, avocado, capers, and cream.

ARROZ DE TRADICIÓN CON LONGANIZA

\$ 28.000

Servido con huevo frito, tajadas de plátano frito y aguacate.

TRADITIONAL RICE WITH LONGANIZA

Served with fried egg, fried plantain slices and avocado.



Ajiaco santafereño
Ajiaco santafereño

PLATOS TÍPICOS COLOMBIANOS

TYPICAL COLOMBIAN FOOD

ENCOCADO DE PESCADO CON MARISCOS DEL ARCHIPIÉLAGO \$ 76.000

Filete de pescado servido en hojas de plátano, pimentón costeño, tomate, paprika, leche de coco, arroz blanco y patacón.

ARCHIPELAGO SEAFOOD "ENCOCADO"

Fish fillet served in plantain leaves with coastal bell pepper, tomato, paprika, coconut milk, white rice and plantain chip.

CALENTADO BOGOTÁ PLAZA \$ 45.000

Combinación de arroz, salchicha, carne de res, pollo, verduras, garbanzos tostados y salsa criolla, servido con huevo frito.

"BOGOTÁ PLAZA CALENTADO"

Combination of rice, sausage, beef, chicken, vegetables, roasted chickpeas and creole sauce, served with a fried egg.

SOBREBARRIGA A LA CRIOLLA \$ 46.000

Acompañada de mazorca, yuca, aguacate y arroz blanco.

"CRIOLE STYLE FLANK STEAK"

Served with corn, cassava, avocado and white rice.

FRITANGUITA \$ 51.000

Fritura bogotana con morcilla, longaniza, chicharrón, chorizo, papas criollas, cascabeles de plátano, ají y guacamole.

FRITANGUITA

Bogotá fried food with blood sausage, sausage, pork cracklings, chorizo, yellow potatoes, plantain bells, hot sauce and guacamole.

PLATOS VEGETARIANOS

VEGETARIAN OPTIONS

PLATOS VEGETARIANOS

VEGETARIAN OPTIONS

PORTOBELLOS TIBIOS CON VINAGRETA DE OLIVA NEGRA \$ 30.000

Con tomates secos, queso suave y pesto de albahaca.

WARM PORTOBELLOS WITH BLACK OLIVE VINAIGRETTE

With sundried tomatoes, mild cheese, and basil pesto.

HAMBURGUESA DE GARBANZOS CON MAYONESA DE AJO NEGRO \$ 34.000

Albahaca, rúgala, tomate, queso mozzarella, tahini y canasta de papas nativas crocantes.

CHICKPEA BURGER WITH BLACK GARLIC MAYONNAISE

Basil, arugula, tomato, mozzarella cheese, tahini and basket of crispy native potatoes.

PIZZA VEGETARIANA \$ 35.500

Rúgala, alcachofa, champiñones, tomates cherry, espárragos verdes, maíz y queso mozzarella.

VEGETARIAN PIZZA

Arugula, artichoke, mushrooms, cherry tomatoes, green asparagus, corn and mozzarella cheese.



Pizza vegetariana
Vegetarian pizza

PLATOS VEGETARIANOS

VEGETARIAN OPTIONS

ARROZ CON LENTEJAS Y CEBOLLA FRITA

\$ 22.000

Deliciosa preparación de arroz con lentejas y especias árabes, con yogurt, menta y pepino cohombro.

LENTIL RICE WITH FRIED ONION

Delicious preparation of rice with lentils and Arabian spices, with yogurt, mint and cucumber.

BERENJENAS CON TOMATE Y MOZZARELLA A LA PARMESANA

\$ 39.500

Salsa napolitana, albahaca, parmesano y crocante de maíz.

EGGPLANTS WITH TOMATO AND MOZZARELLA PARMESAN

Napolitan sauce, basil, parmesan and crispy corn.

Berenjenas con tomate y mozzarella a la parmesana
Eggplants with tomato and mozzarella parmesan



PLATOS VEGETARIANOS

VEGETARIAN OPTIONS

PASTA PENNE JARDINERA

\$ 34.000

Con zucchini, zanahorias bicolor, champiñones, cebolla, brócoli, albahaca y aceite de oliva.

JARDINIÈRE PENNE PASTA

With zucchini, bicolor carrots, mushrooms, onion, broccoli, basil and olive oil.



Pasta penne jardinera
Jardiniere penne pasta

SABORES EXPRES

EXPRESS FLAVORS

SABORES EXPRÉS

EXPRESS FLAVORS

PIZZA CUATRO QUESOS

\$ 42.000

Salsa de tomate italiana, queso mozzarella, azul, Gruyere y parmesano.

FOUR CHEESE PIZZA

Italian tomato sauce, mozzarella, blue, Gruyere and parmesan cheese.

PIZZA DE CARNES CON ACEITUNAS NEGRAS

\$ 44.000

Salsa de tomate italiana, tocineta, salami, jamón york y jamón serrano.

MEAT PIZZA WITH BLACK OLIVES

Italian tomato sauce, bacon, salami, York ham and serrano ham.

PIZZA MARGARITA

\$ 37.000

Salsa de tomate italiana, tomates frescos, mozzarella y albahaca.

MARGARITA PIZZA

Italian tomato sauce, fresh tomatoes, mozzarella and basil.

PIZZA HAWAIANA CON PASTRAMI

\$ 42.000

Salsa de tomate italiana, jamón de pavo, piña, miel y mozzarella.

HAWAIIAN PIZZA WITH PASTRAMI

Italian tomato sauce, turkey ham, pineapple, honey and mozzarella.



Pizza margarita
MArgarita pizza

SABORES EXPRÉSS

EXPRESS FLAVORS

HAMBURGUESA DE LA CASA CON PIMIENTO MORRÓN **\$ 49.500**

Carne de res (200 g), tomate parrilla, queso sabana, tocineta, salsa BBQ, salsa cheddar, pepinillos y pan con semillas de ajonjolí

HOUSE BURGER WITH BELL PEPPER

Beef patty (200 g), grilled tomato, Sabana cheese, bacon, BBQ sauce, cheddar sauce, pickles and sesame seed bread.

HAMBURGUESA GAUCHA EN PAN NEGRO **\$ 53.000**

Carne americana Angus (200 g), tomate, chimichurri, chorizo argentino, queso amarillo, aguacate y acompañada de papas nativas crocantes.

GAUCHA BURGER ON BLACK BUN

Angus American beef (200 g), tomato, chimichurri, Argentine chorizo, yellow cheese, avocado and served with crispy native potatoes.

PERRO CALIENTE CON CHORIZO ESPECIAL Y REFRITO **\$ 32.000**

En pan de la casa, cebolla confitada con miel de ajo, zanahoria crocante, tamarindo y salsas.

SPECIAL CHORIZO AND "REFRITO" HOT DOG

In house bun, caramelized onion with black garlic honey, crispy carrot, tamarind and sauces.

SABORES EXPRÉS

EXPRESS FLAVORS

SÁNDWICH DE JAMÓN Y QUESO CON FRUTA

Sándwich tradicional acompañado de melón.

\$ 33.500

HAM AND CHEESE SANDWICH WITH FRUIT

Traditional sandwich served with melon.

CLUB SÁNDWICH LA MACUIRA

Jamón, pollo, tocineta, huevo frito, queso, lechuga, tomate y mayonesa Showy.

\$ 45.500

LA MACUIRA CLUB SANDWICH

Ham, chicken, bacon, fried egg, cheese, lettuce, tomato and Showy mayonnaise.

Club sándwich la macuira
La macuira club sandwich



POSTRES

DESSERTS

POSTRES

DESSERTS

AFFOGATO CON CAFÉ COLOMBIANO Y RON VIEJO DE CALDAS **\$ 29.500**

Preparación italiana con una bola de helado sumergida en espresso caliente, servida con galleta valluna.

AFFOGATO WITH COLOMBIAN COFFEE AND "VIEJO DE CALDAS" RUM

Italian preparation with a scoop of ice cream immersed in hot espresso, served with a "Valluna" cookie.

DECONSTRUCCIÓN DE PERAS CON CAMELO **\$ 29.500**

Peras caramelizadas con frutas tropicales, coulis de frutas rojas y helado vainilla.

DECONSTRUCTION OF PEARS WITH CAMEL

Caramelized pears with tropical fruits, red fruit coulis and vanilla ice cream.

FONDANT DE MORAS CON CRUMBLE DE VAINILLA **\$ 29.500**

Semifrío de moras con crocante, maní, frutas deshidratadas y culis de lulo.

BLUEBERRY FONDANT WITH VANILLA CRUMBLE

Blueberry semifreddo with crisp, peanuts, dried fruits and "lulo" coulis.

SORPRESA DE TIRAMISÚ CON CHOCOLATE NEGRO Y BLANCO **\$ 22.500**

SURPRISE TIRAMISU WITH DARK AND WHITE CHOCOLATE

PECAN PIE CON HELADO DE VAINILLA **\$ 29.800**

PECAN PIE WITH VANILLA ICE CREAM

VOLCÁN DE CHOCOLATE CON SALSA DE MARACUYÁ **\$ 22.500**

CHOCOLATE VOLCANO WITH PASSION FRUIT SAUCE

COPA DE HELADO **\$ 18.000**

ICE CREAM CUP

POSTRES TÍPICOS

TRADITIONAL DESSERTS

POSTRES TÍPICOS

TRADITIONAL DESSERTS

TORTA TIBIA DE ALMOJÁBANA CON QUESO, BOCADILLO Y HELADO DE FRUTOS ROJOS **\$ 18.000**
WARM "ALMOJÁBANA" CAKE WITH CHEESE, GUAVA PASTE AND RED BERRY ICE CREAM

MILHOJA DE BANANO CON NUTELLA Y GEL DE AREQUIPE **\$ 22.500**
BANANA MILLE FEUILLE WITH NUTELLA AND "AREQUIPE" GEL
 Smooth thick mixture made of caramelized milk and sugar.

CUAJADA TIBIA CON MELADO **\$ 18.000**
"CUAJADA WITH MELADO"
 A type of creamy cheese served with a sweet syrup or molasses made from local sugar cane.

BREVAS CON AREQUIPE, Y DULCE DE MORAS Y ARÁNDANOS **\$ 22.500**
FIGS WITH "AREQUIPE", AND SWEET MORAS AND BLUEBERRIES
 Smooth thick mixture made of caramelized milk and sugar.

MATRIMONIO AL ESTILO DEL CHEF **\$ 18.000**
 Dulce de mora, arequipe y queso campesino.

MARRIAGE CHEF'S STYLE
 Typical dessert with blackberry jam, "arequipe" (smooth thick mixture made of caramelized milk and sugar) and cheese.

BEBIDAS FRÍAS

COLD DRINKS

BEBIDAS FRÍAS

COLD DRINKS

JUGOS NATURALES

Naranja, toronja, papaya, piña o melón.

\$ 14.000

FRESH JUICES

Orange, grapefruit, papaya, pineapple, or melon.

JUGO DE MANDARINA

TANGERINE JUICE

\$ 18.800

LIMONADA NATURAL

LEMONADE

\$ 15.000

LIMONADAS

Hierbabuena, coco o cerezada.

\$ 17.500

LEMONADES

Peppermint, coconut or cherry.

LIMONADA IMPERIAL

IMPERIAL LEMONADE

\$ 15.500



Jugo de mandarina
Tangerine juice

BEBIDAS FRÍAS

COLD DRINKS

MIXTO FUSIÓN EXPLOSIVA Jugo de fresa y naranja. Strawberry and orange juice.	\$ 17.800
MIXTO ENCANTO TROPICAL Jugo de mandarina y lichis. Tangerine and lychees juice.	\$ 17.800
MIXTO TROPIORIENTE Jugo de lichis, piña y almíbar. Lychees and pineapple juice with syrup.	\$ 17.800
MIXTO PASSION SUNRISE Jugo de maracuyá y mango. Passion fruit and mango juice.	\$ 17.800
SODA SABORIZADA DE FRUTOS AMARILLOS FLAVORED SODA OF YELLOW FRUITS	\$ 17.500
SODA SABORIZADA DE FRUTOS ROJOS FLAVORED SODA OF RED FRUITS	\$ 17.500
MALTEADAS Café, fresa, vainilla o chocolate.	\$ 20.000
MILKSHAKES Coffee, strawberry, vanilla or chocolate.	
TÉ FRÍO Limón o durazno.	\$ 12.500
COLD TEA Lemon or peach.	

BEBIDAS FRÍAS

COLD DRINKS

GASEOSAS **\$ 9.200**

SODAS

AGUA EMBOTELLADA **\$ 9.200**

BOTTLED WATER

BEBIDA ENERGIZANTE **\$ 22.000**

ENERGY DRINK

CERVEZA NACIONAL **\$ 14.800**

NATIONAL BEER

CERVEZA IMPORTADA **\$ 21.000**

IMPORTED BEER



CAFÉS FRÍOS

COLD COFFEES

CAFÉS FRÍOS

COLD COFFEES

MALTECAO

Espresso frío, helado de vainilla y licor de su elección:
Iced cold espresso with vanilla ice cream and liqueur
of your choice:

Crema de cacao / Cocoa cream

\$ 17.800

Baileys / Baileys

\$ 20.000

MALTEADA VOLCÁNICA

VOLCANIC MILKSHAKE

Espresso volcán, helado de café y licor de su elección:
Volcano espresso, coffee ice cream and liqueur of
your choice:

Brandy / Brandy

\$ 23.500

Cointrau / Cointreau

\$ 25.000

FRAPPÉ PLAZA

\$ 14.500

CAFÉ GLACIAL

\$ 21.800

GLACIAL COFFEE



BEBIDAS CALIENTES

HOT DRINKS

BEBIDAS CALIENTES

HOT DRINKS

CAFÉ NEGRO "TINTO" COLOMBIAN BLACK COFFEE	\$ 7.000
CAFÉ CON LECHE O LECHE CALIENTE COFFEE WITH MILK OR HOT MILK	\$ 8.800
CAFÉ IRLANDÉS IRISH COFFEE	
Black & White	\$ 19.000
Jack Daniel's	\$ 22.800
CAFÉ CARIBE CARIBBEAN COFFEE	\$ 14.500
Ron viejo de Caldas	
Ron Santafe	
ESPRESSO FUERTE STRONG ESPRESSO	\$ 8.800
CAPPUCCINO PLAZA	\$ 14.000
MOCACCINO	\$ 14.000

BEBIDAS CALIENTES

HOT DRINKS

ESPRESSO MACCHIATO	\$ 10.000
ESPRESSO DOPPIO	\$ 12.500
CAPUBRANDY	\$ 17.800
CAPUBAILEYS	\$ 17.500
CAPURETTO	\$ 17.500
CHOCOLATE HOT CHOCOLATE	\$ 9.800
TÉ DE SABORES O AROMÁTICA DE BOLSA ASSORTMENT OF FLAVOR TEAS OR FRUITS INFUSION	\$ 9.500
AROMÁTICA DE FRUTAS FRESCAS FRESH FRUITS INFUSION	\$ 8.400
AGUA DE PANELA "PANELA" INFUSION (Local sugar cane)	\$ 7.000



Café negro "tinto"
Colombian black coffee

LICORES Y VINOS

SPIRITS AND WINES

LICORES Y VINOS

SPIRITS AND WINES

VINOS BLANCOS ESPAÑOLES SPANISH WHITE WINES

MARQUÉS DE RISCAL
BOTELLA / BOTTLE:

\$ 188.000

VINOS TINTOS ESPAÑOLES SPANISH RED WINES

MARQUÉS DE RISCAL RESERVA
BOTELLA / BOTTLE:

\$ 336.500

VINOS BLANCOS CHILENOS CHILEAN WHITE WINES

SIBARIS GRAN RESERVA CHARDONNAY
BOTELLA / BOTTLE:

\$ 265.000

ALIWEN RESERVA CHARDONNAY O SAUVIGNON
BOTELLA / BOTTLE:

\$ 210.000

CASILLERO DEL DIABLO
BOTELLA / BOTTLE:

\$ 193.000

1/2 BOTELLA / 1/2 BOTTLE:

\$ 109.000

SANTA RITA 120 SAUVIGNON BLANC
BOTELLA / BOTTLE:

\$ 175.000

LICORES Y VINOS

SPIRITS AND WINES

SANTA RITA 120 RESERVADO
1/2 BOTELLA / 1/2 BOTTLE:

\$ 104.000

COUSIÑO MACUL DON LUIS CHARDONNAY
BOTELLA / BOTTLE:
1/2 BOTELLA / 1/2 BOTTLE:

\$ 195.000

\$ 115.000

GATO NEGRO SAUVIGNON
BOTELLA / BOTTLE:
1/2 BOTELLA / 1/2 BOTTLE:

\$ 148.000

\$ 85.000

UNDURRAGA SAUVIGNON O CHARDONNAY
BOTELLA / BOTTLE:
COPA / GLASS:

\$ 205.000

\$ 33.000

LAZO CHARDONNAY O SAUVIGNON
BOTELLA / BOTTLE:
COPA / GLASS:

\$ 132.000

\$ 25.800

VINOS TINTOS CHILENOS CHILEAN RED WINES

SIBARIS GRAN RESERVA CABERNET
BOTELLA / BOTTLE:

\$ 275.000

SIBARIS GRAN RESERVA CARMENERE
BOTELLA / BOTTLE:

\$ 265.500

SIBARIS GRAN RESERVA MERLOT
BOTELLA / BOTTLE:

\$ 275.000

LICORES Y VINOS

SPIRITS AND WINES

ALIWEN RESERVA CABERNET CARMENERE BOTELLA / BOTTLE:	\$ 265.500
ALIWEN RESERVA CABERNET MERLOT BOTELLA / BOTTLE:	\$ 275.000
ALIWEN RESERVA CABERNET SYRAH BOTELLA / BOTTLE:	\$ 265.500
CASILLERO DEL DIABLO BOTELLA / BOTTLE:	\$ 198.000
1/2 BOTELLA / 1/2 BOTTLE:	\$ 114.000
SANTA RITA 120 CABERNET BOTELLA / BOTTLE:	\$ 188.000
1/2 BOTELLA / 1/2 BOTTLE:	\$ 102.000
COUSIÑO MACUL DON LUIS CABERNET O MERLOT BOTELLA / BOTTLE:	\$ 198.000
GATO NEGRO BOTELLA / BOTTLE:	\$ 158.000
1/2 BOTELLA / 1/2 BOTTLE:	\$ 88.500
UNDURRAGA CABERNET O MERLOT BOTELLA / BOTTLE:	\$ 198.000
COPA / GLASS:	\$ 35.500
LAZO MERLOT O CABERNET BOTELLA / BOTTLE:	\$ 140.000
COPA / GLASS:	\$ 26.500

LICORES Y VINOS

SPIRITS AND WINES

VINOS BLANCOS ARGENTINOS ARGENTINIAN WHITE WINES

PORTILLO SAUVIGNON BLANC
BOTELLA / BOTTLE:

\$ 192.000

VINOS TINTOS ARGENTINOS ARGENTINIAN RED WINES

PORTILLO MALBEC
BOTELLA / BOTTLE:

\$ 215.000

CHAMPAÑAS CHAMPAGNES

DOM PÉRIGNON
BOTELLA / BOTTLE:

\$ 2.980.000

MOËT & CHANDON
BOTELLA / BOTTLE:

\$ 1.085.000

VEUVE CLICQUOT
BOTELLA / BOTTLE:

\$ 1.050.000

LICORES Y VINOS

SPIRITS AND WINES

VINOS ESPUMOSOS SPARKLING WINES

CODORNÍU
BOTELLA / BOTTLE: \$ 250.000

UNDURRAGA BRUT DELUXE
BOTELLA / BOTTLE: \$ 245.000

UNDURRAGA BRUT ROSE
BOTELLA / BOTTLE: \$ 280.000

UNDURRAGA DEMI SEC
BOTELLA / BOTTLE: \$ 218.000

APERITIVOS APPETIZERS

SANGRÍA
JARRA / JAR: \$ 210.000

JEREZ TIO PEPE
BOTELLA / BOTTLE: \$ 280.000
TRAGO / GLASS: \$ 28.000

DUBONNET
BOTELLA / BOTTLE: \$ 220.000
TRAGO / GLASS: \$ 28.000

CAMPARI
BOTELLA / BOTTLE: \$ 275.000
TRAGO / GLASS: \$ 28.000

LICORES Y VINOS

SPIRITS AND WINES

DIGESTIVOS DIGESTIVE

COINTREAU

BOTELLA / BOTTLE:

TRAGO / GLASS:

\$ 365.000

\$ 29.000

BAILEYS

BOTELLA / BOTTLE:

TRAGO / GLASS:

\$ 250.000

\$ 22.000

AMARETTO DISARONNO

BOTELLA / BOTTLE:

TRAGO / GLASS:

\$ 380.000

\$ 35.000

GRAND MARNIER

BOTELLA / BOTTLE:

TRAGO / GLASS:

\$ 360.000

\$ 30.000

DRAMBUIE

BOTELLA / BOTTLE:

TRAGO / GLASS:

\$ 460.000

\$ 35.000

WHISKY WHISKEY

CHIVAS REGAL 18 AÑOS

BOTELLA / BOTTLE:

TRAGO / GLASS:

\$ 890.000

\$ 55.000

BUCHANAN'S 18 AÑOS

BOTELLA / BOTTLE:

TRAGO / GLASS:

\$ 925.000

\$ 75.000

BUCHANAN'S 12 AÑOS

BOTELLA / BOTTLE:

1/2 BOTELLA / 1/2 BOTTLE:

TRAGO / GLASS:

\$ 520.000

\$ 285.000

\$ 39.500

LICORES Y VINOS

SPIRITS AND WINES

GLENFIDDICH

BOTELLA / BOTTLE:

\$ 580.000

TRAGO / GLASS:

\$ 39.500

JACK DANIEL'S

BOTELLA / BOTTLE:

\$ 395.000

TRAGO / GLASS:

\$ 33.500

CHIVAS REGAL 12 AÑOS

BOTELLA / BOTTLE:

\$ 460.000

1/2 BOTELLA / 1/2 BOTTLE:

\$ 265.000

TRAGO / GLASS:

\$ 37.500

OLD PARR

BOTELLA / BOTTLE:

\$ 490.000

1/2 BOTELLA / 1/2 BOTTLE:

\$ 265.000

TRAGO / GLASS:

\$ 38.000

SELLO NEGRO

BOTELLA / BOTTLE:

\$ 440.000

1/2 BOTELLA / 1/2 BOTTLE:

\$ 245.000

TRAGO / GLASS:

\$ 36.000

SELLO ROJO

BOTELLA / BOTTLE:

\$ 198.000

1/2 BOTELLA / 1/2 BOTTLE:

\$ 160.000

TRAGO / GLASS:

\$ 29.000

BLACK AND WHITE

BOTELLA / BOTTLE:

\$ 250.000

TRAGO / GLASS:

\$ 23.500

SOMETHING SPECIAL

BOTELLA / BOTTLE:

\$ 280.000

LICORES Y VINOS

SPIRITS AND WINES

GINEBRA GENEVER

TANQUERAY

BOTELLA / BOTTLE:

\$ 430.000

TRAGO / GLASS:

\$ 38.500

BOMBAY SAPPHIRE

BOTELLA / BOTTLE:

\$ 370.000

TRAGO / GLASS:

\$ 32.000

BEEFEATER

BOTELLA / BOTTLE:

\$ 380.000

TRAGO / GLASS:

\$ 32.000

HENDRICK'S

BOTELLA / BOTTLE:

\$ 720.000

TRAGO / GLASS:

\$ 48.000

VODKA

ABSOLUT

BOTELLA / BOTTLE:

\$ 305.000

1/2 BOTELLA / 1/2 BOTTLE:

\$ 190.000

TRAGO / GLASS:

\$ 30.000

SMIRNOFF

BOTELLA / BOTTLE:

\$ 170.000

TRAGO / GLASS:

\$ 28.000

NACIONAL NACIONAL

BOTELLA / BOTTLE:

\$ 168.000

TRAGO / GLASS:

\$ 22.000

LICORES Y VINOS

SPIRITS AND WINES

BRANDY

REMY MARTIN VSOP
TRAGO / GLASS:

\$ 88.000

HENNESSY VSOP
TRAGO / GLASS:

\$ 44.000

DOMECQ
TRAGO / GLASS:

\$ 22.000

DON PEDRO
TRAGO / GLASS:

\$ 29.500

AGUARDIENTE

(ANISE FLAVORED ALCOHOLIC DRINK, MADE FROM SUGAR CANE)

NACIONAL (NECTAR O ANTIOQUEÑO)
NATIONAL (NECTAR OR ANTIOQUEÑO)
BOTELLA / BOTTLE:
1/2 BOTELLA / 1/2 BOTTLE:
TRAGO / GLASS:

\$ 165.000

\$ 85.000

\$ 25.000

TEQUILA

JOSE CUERVO
BOTELLA / BOTTLE:
TRAGO / GLASS:

\$ 295.000

\$ 28.000

DON JULIO
BOTELLA / BOTTLE:
TRAGO / GLASS:

\$ 640.000

\$ 56.000

LICORES Y VINOS

SPIRITS AND WINES

RON RUM

BACARDÍ CARTA BLANCA

BOTELLA / BOTTLE:

\$ 195.000

TRAGO / GLASS:

\$ 25.000

BACARDÍ BLANCO O LIMÓN

BOTELLA / BOTTLE:

\$ 185.000

TRAGO / GLASS:

\$ 23.000

HAVANA CLUB BLANCO

BOTELLA / BOTTLE:

\$ 260.000

TRAGO / GLASS:

\$ 28.000

HAVANA CLUB AÑEJO

BOTELLA / BOTTLE:

\$ 275.000

TRAGO / GLASS:

\$ 30.000

ZACAPA 23 AÑOS

BOTELLA / BOTTLE:

\$ 710.000

TRAGO / GLASS:

\$ 55.000

RON MEDELLÍN 8 AÑOS

BOTELLA / BOTTLE:

\$ 305.000

1/2 BOTELLA / 1/2 BOTTLE:

\$ 170.000

TRAGO / GLASS:

\$ 28.000

NACIONAL (RON SANTAFE AÑEJO O VIEJO DE CALDAS)

BOTELLA / BOTTLE:

\$ 180.000

1/2 BOTELLA / 1/2 BOTTLE:

\$ 100.000

TRAGO / GLASS:

\$ 28.000



COCTELES

COCKTAILS



COCTELES

COCKTAILS

PIÑA COLADA	\$ 35.000
DRY MARTINI	\$ 40.500
MARGARITA	\$ 40.500
MARGARITA PASSION	\$ 40.500
LYCHEE MARTINI	\$ 35.000
TOM COLLINS	\$ 40.500

Margarita Passion



COCTELES

COCKTAILS

DAIQUIRÍ **\$ 30.500**

DAIQUIRI DE FRESA
STRAWBERRY DAIQUIRI **\$ 30.500**

BLOODY MARY **\$ 30.500**

ALEXANDER **\$ 35.000**

MANHATTAN **\$ 40.500**



Daiquiri de fresa

COCTELES

COCKTAILS

COSMOPOLITAN **\$ 40.500**

CAIPIRINHA **\$ 30.500**

PISCO SOUR **\$ 35.000**

CAIPIROSKA **\$ 30.500**

CUBA LIBRE **\$ 30.500**

MOJITO **\$ 30.500**

VINO CALIENTE **\$ 30.500**

HOT WINE

CANELAZO **\$ 30.500**

“CANELAZO”

Boiling water with cinnamon, “aguardiente” (anise flavored alcoholic drink, made from sugar cane) and “panela” (local sugar cane).



ESTIMADO CLIENTE,

En cumplimiento de la ley colombiana, amablemente le informamos que:

“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 con 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 8000 910165, 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.”

DEAR CLIENT,

In compliance with Colombian law, we kindly inform you that:

"TIP WARNING: 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 service rating. At the moment of requesting the bill, indicate to the person that attends you if you want that amount to be included or not in the bill or indicate the amount that 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 service chain.

In case you have any problem 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.co writing in the subject or text of the mail - Complaint charge of tip.”

**PRECIOS INCLUYEN IMPUESTO AL CONSUMO DEL 8%
PRICES INCLUDE 8% CONSUMPTION TAX**

F-A&B-031 Español e Inglés. Fecha de actualización abril de 2024.



Fecha de actualización abril de 2024

PRECIOS INCLUYEN IMPUESTO AL CONSUMO DEL 8%
PRICES INCLUDE 8% CONSUMPTION TAX