

COSMOS
PACIFICO
HOTEL



— **MENÚ** —
Restaurantes

ATALAYA

Agata





ENTRADAS FRIAS

COLD APPETIZERS

Ceviche de Corvina / Croaker Ceviche

\$ 53.900

Corvina marinada en jugo de limón, leche de coco, cilantro, cebolla roja, pimentón, maíz tierno, acompañado con chips de plátano.
Sea bass fish marinated in lemon juice, coconut milk, coriander, red onion, pepper, sweet corn, accompanied with plantain chips.

Ceviche de Camarón / Shrimps Ceviche

\$ 40.200

Camarón marinado en jugo de limón, vino blanco y salsa de soya, cebolla roja, cilantro, pimentón, salsa de tomate y aguacate, acompañado con chips de plátano.
Shrimp marinated in lemon juice, red onion, coriander, paprika, tomato sauce and avocado, served with plantain chips.

Ceviche de Panceta / Pancetta Ceviche

\$ 40.200

Crocantes trozos de tocino barrigüero marinado en jugo de limón, cebolla roja, pimentón, salsa de tomate, cilantro, montado sobre puré de papa.
Crispy pieces of belly bacon marinated in lemon juice, red onion, pepper, coriander, avocado, sweet corn, mounted on mashed potatoes.

Ceviche de Mango / Mango Ceviche

\$ 30.800

Trozos de Mango fresco marinado en jugo de limón, cebolla roja, pimentón, cilantro, acompañado con chips de plátano.
Pieces of mango marinated in lemon juice, red onion, coriander, accompanied with plantain chips.

ENSALADAS

SALADS

Ensalada de Atún / Tuna Salad

\$ 32.500

Montada en tortilla de trigo, huevo cocido, lomos de atún, lechuga, cebolla blanca, tomate, aguacate, semillas de ajonjolí negro, aderezada con jugo de limón, sal, pimienta y aceite de oliva.
On a wheat tortilla, boiled egg, tuna loins, lettuce, onion, tomato, avocado, black sesame seeds, seasoned with lemon juice, salt, pepper and olive oil.



Ensalada César Con Pollo / Chicken Cesar Salad

Tiras de pollo grillé montado sobre una cama de lechugas con tocineta, crotones, maíz tierno, tomate, aguacate aderezado con miel mostaza.

Grilled chicken strips mounted on lettuce with bacon, croutons, sweet corn, tomato, avocado dressed with honey mustard sauce.

\$ 32.500

ENTRADAS CALIENTES HOT APPETIZERS

Sopa del Día / Day Soup

\$ 27.000

- De pescado con leche de coco, plátano verde, cebolla y cilantro.
- De pollo con mix de verduras, papa en trocitos y cilantro.
- Fish Soup: with coconut milk, green plantain, onion and coriander.
- Chicken Soup: with mixed vegetable, chips and coriander.

Crema de Jaiba y Camarón / Creamy Crab & Shrimps Soup

\$ 29.500

Carne de Jaiba, camarones frescos, leche de coco con guiso de hierbas de azotea y cilantro.

Crab meat, fresh shrimp, coconut milk with fines herbes and coriander.

Anillos de Calamar Apanados / Panko Breaded Squid Rings

\$ 38.500

Anillos de calamar apanados con panko acompañados con salsa de maracuyá o de lulo.

Panko fried Squid Rings accompanied with passion fruit or lulo fruit sauce.

Empanadas Criollas / Typical Corn Patties

\$ 20.400

Tres empanadas vallunas rellenas con carne y papa acompañadas con pique criollo.

Three typical Corn Patties stuffed with meat and potatoes accompanied with hot sauce.

Empanadas del Pacífico / Pacific Corn Patties

\$ 23.400

Tres empanadas rellenas con piangua, camarón y jaiba acompañadas con pique criollo.

Three Pacific Corn Patties stuffed with piangua, shrimp and crab accompanied with hot sauce.

Marranitas Vallunas

\$ 20.400



Preparación típica de Valle del Cauca; fritura hecha de plátano verde relleno de chicharrón.

Traditional dish from Valle del Cauca; fried plantain stuffed with pork rinds

Aborrajados

\$ 20.400

Plátano maduro relleno con queso campesino y recubierto por una capa de harina y huevo.

Sweet plantain stuffed with local cheese and coated with flour and egg.

Patacones Gratinados / Fried Flattened Plantain Au Gratin

\$ 23.400

Crocantes patacones de plátano verde cubiertos con queso mozzarella derretido.

Crispy green plantain covered with melted mozzarella cheese.

Patacones con Hogao / Tostones with creole sauce

\$ 20.400

Crocantes patacones de plátano verde cubiertos con una salsa de tomate rojo, cebolla larga y cilantro.

Crispy green plantain covered with a red tomato sauce, onion and coriander.

Chips de Plátano Verde / Thin Slices of Fried Plantain

\$ 18.000

Crocantes tiras de plátano verde acompañado con salsa de la casa.

Crispy strips of plantain accompanied with homemade sauce.

TEPPANYAKI

Langostino Teppan / Teppan Prawn

\$ 75.000

Combinación de arroz con jamón, huevo, zanahoria, arveja, raíz china, mix de verdura con ajonjolí, aderezada con salsa de teriyaki y langostinos al ajillo o encocado.

Combination of rice with ham, egg, carrot, pea, Chinese root, vegetable mix with sesame seeds, dressed with teriyaki sauce and garlic or encocado prawns.





Pacífico Teppan (Calamares-Pollo y Lomo de Res) / Pacific Teppan (Squid, Chicken and Beef)

\$ 70.000

Combinación de arroz con jamón, huevo, zanahoria, arveja, raíz china con mix de verdura en salsa teriyaki y ajonjolí lomo viche, trozos de pollo y calamares a la plancha en vino tinto, salsa de soya y teriyaki.

Combination of rice with ham, egg, carrot, pea, Chinese root with mixed vegetables in teriyaki sauce and sesame seeds, chicken and calamari pieces grilled in red wine, soy sauce and teriyaki.

Corvina Teppan / Teppan Croaker

\$ 65.000

Combinación de arroz con jamón, huevo, zanahoria, arveja, raíz china con mix de verdura en salsa teriyaki y ajonjolí, filete de corvina en vino tinto, salsa de soya y teriyaki.

Combination of rice with ham, egg, carrot, pea, Chinese root with mixed vegetables in teriyaki sauce and sesame seeds, sea bass fillet in red wine, soy sauce and teriyaki.

Pollo Teppan / Teppan Chicken

\$ 60.000

Combinación de arroz con jamón, huevo, zanahoria, arveja, raíz china con mix de verdura en salsa teriyaki y ajonjolí, pechuga de pollo en tiras en vino tinto, salsa de soya y teriyaki.

Combination of rice with ham, egg, carrot, pea, Chinese root with mixed vegetables in teriyaki sauce and sesame seeds, chicken strips in red wine, soy sauce and teriyaki.

Lomo Teppan / Teppan Beef tenderloin

\$ 65.000

Combinación de arroz con jamón, huevo, zanahoria, arveja, raíz china con mix de verdura en salsa teriyaki y ajonjolí, lomo viche en tiras en vino tinto, salsa de soya y teriyaki.

Combination of rice with ham, egg, carrots, carrot, peas, Chinese root with mixed vegetables in teriyaki sauce and sesame seeds, Viche fillet in strips in red wine, soy sauce and teriyaki.

YAKIMESHI



Yakimeshi de Langostino / Prawn Yakimeshi

\$ 75.000

Arroz frito con langostinos, mix de verduras frescas, raíces chinas salteadas previamente con aceite de sésamo condimentado con salsa soja.

Fried rice with prawns, mix of fresh vegetables, Chinese roots sautéed with sesame oil seasoned with soy sauce.

Yakimeshi Pacífico (Camarón-Calamar-Pulpo)

\$ 75.000

Sea Food Yakimeshi

Arroz frito con camarones, calamares, y pulpo, mix de verduras frescas, raíces chinas salteadas previamente con aceite de sésamo condimentado con salsa soja.

Fried rice with shrimp, calamari and octopus, fresh vegetable mix, Chinese roots previously sautéed with sesame oil and seasoned with soy sauce.

Yakimeshi (Vegetariano) / Veggie Yakimeshi

\$ 45.000

Arroz frito, mix de verduras frescas, raíces chinas salteadas previamente con aceite de sésamo condimentado con salsa soja. Fried rice, fresh vegetable mix, Chinese roots previously sautéed with sesame oil and seasoned with soy sauce.

ARROCES Y PASTAS

RICE & PASTA



Arroz a la Marinera / Sea Food Rice

\$ 75.000

Arroz preparado con variedad de mariscos y salteado en leche de coco, acompañado de tostadas de plátano.

Rice with a seafood and sautéed in coconut milk accompanied by tostones.

Arroz Con Camarones / Shrimps Rice

\$ 65.000

Arroz preparado con camarón típico de las aguas del pacífico salteado con verduras y leche coco, acompañado de chips de plátano.

Rice with shrimp typical of Pacific waters sautéed with vegetables and coconut milk accompanied by tostones.

Fetuccine o Penne a la Marinera / Sea Food with Fettuccine or Penne

\$ 75.000

Pasta penne o fettuccini con variedad de frutos del mar en salsa blanca acompañado de tostada crocante de pan y queso parmesano. Penne or fettuccine pasta with a variety of seafood in white sauce served with crunchy toast and parmesan cheese.

Fetuccine o Penne Con Pollo / Chicken Pasta

\$ 45.000

Pastas con trozos de pollo, cebolla vino blanco en salsa bechamel acompañado de pan tostado y queso parmesano.

Pasta with chicken pieces, onion, white wine and béchamel sauce served with toasted bread and parmesan cheese.

Fetuccine o Penne Carbonara / Carbonara Pasta

Pastas con tocineta, cebolla, vino blanco en salsa blanca aromatizada con nuez moscada y laurel acompañado de pan tostado y queso parmesano.

Pasta with bacon, onion, white wine in a white sauce flavored with nutmeg and bay leaf, served with toasted bread and parmesan cheese.

\$ 45.000

Fetuccine o Penne a la Bolognesa / Bolognese Pasta

Pasta con carne molida en salsa roja napolitana aromatizada con orégano y albahaca acompañado con tostadas de pan y queso parmesano.

Pasta with ground beef in Neapolitan red sauce flavored with oregano and basil, served with toasted bread and parmesan cheese.

\$ 45.000

Fetuccine o Penne Con Verduras (vegetariano) / \$ 45.000 Veggie Pasta

Pasta con mix de verdura frescas en salsa napolitana o salsa bechamel acompañado con queso parmesano y tostada de pan.

Pasta with fresh vegetables in Neapolitan sauce or bechamel sauce served with parmesan cheese and toasted bread.



**PARA COMPARTIR
TO SHARE**

Picada Marinera / Sea Food Bites

\$ 130.900

Picada de frutos del mar para compartir, filete de pescado, camarón, langostino, calamar, apanado en panco acompañado con monedas de plátano, papa francesa, tomate, limón y salsa de maracuyá o de lulo y salsa rosada.

Chopped seafood to share, fish fillet, shrimp, prawn, squid, breaded in panko accompanied with fried plantains, French fries, tomato, lemon, passion fruit or lulo sauce and sauce.

Picada Atalaya / Typical Bites

\$ 75.000

Picada para compartir con lomo viche, fajitas de pollo, chorizo salteado a la plancha acompañado con tostadas de patacón, papa francesa, limón, tomate con salsa rosada y salsa pico de gallo picante.

Chopped to share with beef loin, chicken strips, grilled sautéed sausage accompanied with patacón toast, French potatoes, lemon, tomato with sauce and spicy sauce.

NUESTRA PARRILLA

OUR GRILL

Baby Beef

\$ 57.000

Corte de lomo de res, acompañado de papa francesa o papa en casco y ensalada mixta con salsa chimichurri.

Beef tenderloin, accompanied by French fries or fried potatoes and salad with chimichurri dressing.

Costillas de Cerdo Confitada / Candied Pork Ribs

\$ 57.000

Costilla de cerdo confitada bañada en salsa de panela acompañado de papa en casco y ensalada mixta de la casa.

Candied pork rib covered in panela sauce accompanied by fried potatoes and homemade salad

Milanesa de Pollo / Crispy Breaded Chicken

\$ 57.000

Jugoso Filete de pechugas pollo apanado en panco acompañado de papa francesa y ensalada mixta y salsa rosada o roja.

Crispy breaded chicken accompanied by French fries and homemade salad and sauce.

Pechuga de Pollo a la Parrilla / Grilled Chicken Breast

\$ 55.000

Pechuga a la plancha acompañada de ensalada mixta papa francesa o papa en casco en salsa chimichurri o salsa rosada.

Grilled chicken breast accompanied by a salad of French fries with chimichurri or sauce.

DELICIAS DEL PACIFICO

PACIFIC SPECIALTIES

Pesca del Día / Day Fish

\$ 86.000

Pescado entero puede ser frito, al ajillo o encocado acompañado con arroz con coco y ensalada fresca de legumbres.

Fish can be fried, with garlic or encocado accompanied with coconut rice and fresh vegetable salad.



Langostinos Agata / Prawns Agata Style

Langostinos salteados con leche de coco y bañados con la salsa de su preferencia: apanados o encocados o al ajillo, acompañados de tostadas de

plátano y arroz con coco.

Prawns sautéed with coconut milk and covered with the sauce of your choice: crispy or fried or with garlic, served with plantain toast and coconut rice.

\$ 85.500



Chuleta de Cerdo a la Calima / Porky Milanese Calima Style

Chuleta de cerdo apanada en panco y cubierta de una deliciosa salsa de mariscos.

Pork chop breaded in panco and covered with a delicious seafood sauce.

\$ 73.500

Chuleta de Pollo a la Calima / Chicken Milanese Calima Style

Pechuga de Pollo apanada en panco y cubierta de una deliciosa salsa de mariscos.

Chicken Breast milanese breaded in panco and covered with a delicious seafood sauce.

\$ 73.500

Filete de Salmón a la Parrilla / Grilled salmon Fillet

Filete de salmón a la parrilla, acompañado con vegetales salteados al wok y con chips de plátano.

Grilled salmon fillet, accompanied with wok-sautéed vegetables and plantains chips.

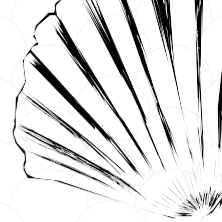
\$ 69.500

Cazuela de Mariscos / Sea Food Casserole

Variedad de mariscos salteados con vino blanco, leche de coco, acompañado de tostadas de plátano y arroz con coco.

Variety of seafood sautéed with white wine, coconut milk, accompanied by plantains toast and coconut rice.

\$ 65.000



Filete de Pescado a la Marinera / **Sea Food Fish Fillet**

\$ 73.500

Filete de pescado blanco a la plancha bañada con salsa marinera, acompañado de arroz con coco y chip de plátano.

Grilled white fish covered in seafood sauce, accompanied by coconut rice and plantains chips.

Filete de Pescado Encocado / **Sea Food Fish Fillet Pacific Style**

\$ 65.000

Pescado de mar guisado con leche de coco.

Sea fish stew with coconut milk.

Sudao Triple (Camaron-Pingua-Toyo o Jaiba) \$ 65.000

Combinación de mariscos guisados con las siguientes opciones para escoger tres: camarón, piangua, toyo, carne de jaiba sobre tostadas de plátano y arroz de coco.

StewSeafood stew with a choice of three options: shrimp, piangua, toyo, crab meat on plantains toast and coconut rice.

Sudado de Toyo / Stewed Toyo

\$ 65.000

Toyo preparado en una deliciosa mezcla de verduras y leche de coco con el mejor sabor del pacífico.

Toyo prepared in a mixture of vegetables and coconut milk with the best flavor of the Pacific.

Sudao de Camarón / Stewed Shrimps

\$ 65.000

Camarones salteados en nuestro refrito del pacífico y cocinados a fuego lento en leche de coco.

Shrimp sautéed in our pacific fried and cooked over low heat in coconut milk.

Tapao de Pescado / **Local-style steamed whole fish**

\$ 65.000

Pescado entero cocido al vapor en su jugo con plátano y cebolla acompañado de arroz con coco.

Fish steamed with plantains and onion accompanied by coconut rice.



SNACKS

Hamburguesa de la casa / Home made Hamburger

\$ 38.500

100% de res en pan especial, lechuga, tomate, tocineta, queso mozzarella y aros de cebolla fritos, acompañada con papas a la francesa.

100% beef on special bread, lettuce, tomato, bacon, mozzarella cheese and fried onion rings, served with french fries.

Club Sandwich

\$ 38.500

El tradicional, Pan Pullman, pechuga de pollo, tocineta, jamón, queso, huevo frito, lechuga y tomate.

Traditional Pullman bread, Chicken Breast, bacon, ham, cheese, fried egg, lettuce and tomato.

Sandwich Combinado de Jamón con Queso. / Ham and Cheese Sandwich.

\$ 32.000

Pan Pullman cortado en triángulo, acompañado de jamón, queso, aderezado con mantequilla y servido con papas a la francesa

Pullman bread with ham, cheese, dressed with butter and served with french fries

Wrap de Pollo / Chicfien Wrap

\$ 38.500

Tortilla de trigo rellena con pollo, lechuga, tomate, queso crema, queso mozzarella, acompañado de papas a la francesa en salsa chimichurri o salsa rosada.

Wheat tortilla stuffed with chicken, lettuce, tomato, cream cheese, mozzarella cheese, served with french fries.

Wrap de Atún / Tuna Fish Wrap

\$ 38.500

Tortilla de trigo rellena con lomos de atún, lechuga, tomate queso crema, queso mozzarella, acompañado de papas a la francesa.

Wheat tortilla stuffed with tuna loins, lettuce, tomato, cream cheese, mozzarella cheese, served with french fries.

MENÚ INFANTIL

KIDS MENU



Salchipapa / French fries and sausage

\$ 28.000

Combinación de papitas fritas y salchicha con aderezos de la casa.
French fries and sausage with house dressings.

Nuggets de Pollo / Chicken Nuggets

\$ 28.000

Trocitos de pollo apanado servidos con papas a la francesa.
Breaded chicken pieces served with French fries.

ADICIONALES

SIDE ORDERS

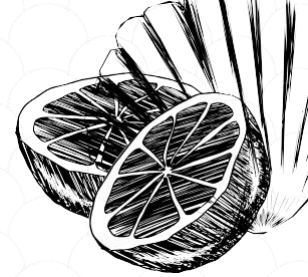
- Arroz Blanco / White Rice \$ 8.000
- Arroz con Coco / Coconut Rice \$ 9.500
- Papas a la Francesa / French Fries \$ 9.500
- Porción de Patacón (3 Unds.) /
Fried Plantain \$ 9.500
- Porción de Ensalada Mixta /
Mixed Fresh Salad \$ 8.500

POSTRES

DESSERTS

- Trio de Cocadas de la Región \$ 15.500
- Brownie con Helado \$ 15.500
- Copa de Helado Con Chocolate \$ 15.500
- Flan de Coco \$ 15.500
- Torta de Zanahoria con Chantilly \$ 15.500

BEBIDAS BEVERAGES



LIMONADAS

- Limonada Cerezada / \$ 15.000
- **Cherry Lemonade**
- Limonada de Coco / \$ 15.000
- **Coconut Lemonade**
- Limonada Hierbabuena / \$ 15.000
- **Mint Lemonade**
- Limonada de Mango Viche / \$ 15.000
- **Mango Lemonade**
- Limonada Natural / **Lemonade** \$ 10.000

BEBIDAS CALIENTES HOT DRINKS

- Espresso \$ 7.000
- Americano \$ 7.000
- Moka \$ 8.500
- Latte \$ 8.500
- Machiatto \$ 8.500
- Cappuccino Tradicional \$ 9.000
- Té- Aromáticas \$ 7.500

SODAS ITALIANAS

- Frutos Rojos / **Berries Italian Soda** \$ 15.000
- Lychee / **Lychhe Italian Soda** \$ 15.000
- Frutas Tropicales / **Tropical Fruit Soda** \$ 15.000

MALTEADAS MILK SHAKES

- Vainilla / **Vanilla** \$ 16.000
- Fresa / **Strawberry** \$ 16.000

BEBIDAS SUAVES SOFT DRINKS

- Gaseosa / **Soda** \$ 7.000
- Agua / **Bottle Water** \$ 7.000
- Frapuchino / **Frapuccino** \$ 14.500
- Frapuchino con Amaretto \$ 19.500
- / **Frapuccino with Amaretto**
- Frapuchino con Baileys / \$ 22.500
- **Frapuccino with Baileys**
- Jugos Naturales en Agua / \$ 9.500
- **Natural Juice in Water**
- Jugos Naturales en Leche \$ 11.000
- **Natural / Juice in Milk**

CERVEZAS BEERS

NACIONALES

- Aguila Light \$ 12.000
- Aguila Original \$ 12.000
- Poker \$ 12.000
- Club Colombia Dorada \$ 12.000

IMPORTADAS

- Corona \$ 15.000
- Budweiser \$ 15.000
- Heineken \$ 15.000
- Stella Artois \$ 15.000
- + Michelada \$ 3.000



Disclaimer alérgenos y propina

- **ALÉRGENOS:** apreciado huésped, si usted tiene alguna restricción o alergia alimentaria, por favor indíquelo al mesero o al agente de servicios a huéspedes y haremos lo posible por atender su solicitud
- **PROPINAS:** 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 los dineros recogidos por concepto de propina se destinan en un 100 % a todo el personal del área de servicio y preparación de alimentos de la empresa. En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la línea de atención de la Superintendencia de Industria y Comercio para que radique su queja, a los teléfonos Bogotá (601) 6513240, y para el resto del país línea gratuita nacional 018000-910165.
- "Prohíbese el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad" – Ley 124 de 1994.
- **Impuestos:** los precios incluyen impuestos y están expresados en pesos colombianos.
- **ALLERGENS:** dear guest, if you have any food restrictions or allergies, please inform to the waiter or the Guest Services Agent and we will do everything possible to attend to your request.
- **TIPS:** we inform all guests that this restaurant suggests a tip of 10% of the total checfi value, which can be accepted, rejected, or changed by you, according to your opinion of the service provided. Upon requesting the checfi, please inform your waiter which percentage will be included, or indicate the amount you wish to be include as a tip. In this establishment, all the amounts received as tips are fully assigned to all the service area and cuisine personnel. If you have any problem with the tip, please call the Superintendence of Industry and Trade helpline to mafie your claim, in the following telephone numbers - Bogotá (601) 651-3240, for the rest of the country 018000-910165, toll- free.
- "Selling alcoholic beverages to minors is prohibited"- Law 124 of 1994.
- **TAXES:** prices includes taxes and are in Colombian Pesos.