



CROWNE PLAZA™

HOTELS & RESORTS

UN HOTEL IHG®

**Come, Bebe Y
Se Feliz
Eat, Drink &
Be Merry**

Crowne Plaza Barranquilla desea personalizar tu estadía, Y Satisfacer tus necesidades y gustos.

Es por eso que esta carta esta diseñada para que tú nos permitas brindarte una experiencia gastronómica única, armando con tus preferencias lo que desees comer.

(Cada plato tendrá un tiempo estimado de 25 a 35 min, Danos la oportunidad de complacerte.)

Crowne Plaza Barranquilla wants to personalize your stay, and satisfy your needs and tastes.

That is why this menu is designed for you to allow us to offer you a unique gastronomic experience, arming with your preferences what you want to eat.

(Each dish will have an estimated time of 25 to 35 min, Give us a chance to please you.)



SANDWICHES ^{24h}

\$24.000

Escoje tu pan:

Choose your bread:

- Focaccia
- Pan Molde blanco
- Pan Molde integral

Elige tu Carne fría favorita:

It chooses your cold favorite Meat:

- Jamón Pavo, pollo o Cerdo
- Salami de Pavo
- Tocino

Elige tu queso:

Choose your cheese:

- Mossarella, o Cheddar
- Sabana
- Costeño
- Campesino

SANDWICHES CROWNE ^{24h}

\$30.000

Deliciosos sándwiches en pan focaccia, pechuga de pollo, maíz tierno y antipasto de vegetales con salsa de la casa y acompañado de papa francesa

Delicious sandwiches in focaccia bread, chicken breast, tender corn and antipasto of vegetables with house salsa and accompanied by French potato

(Adiciona los vegetales que deseas entre: Tomates, Cebolla, lechuga, Arándanos, pepinillos, aceitunas.)

(Escoje alguna de nuestras salsas: Salsa Crowne, Ketchup, Miel Mostaza, Cebolla dulce.)

(add the vegetables you want among: Tomatoes, Onion, Lettuce, Blueberries, Pickles, Olives.) (Choose some of our sauces: Crowne Sauce, Ketchup, Mustard Honey, Sweet Onion.)

CREMAS A TU GUSTO ^{24h}

\$24.000

YOU CREMATE TO YOUR TASTE

Elige de las siguientes opciones la que mas te guste: Brócoli, Zanahoria, Tomate, Maiz, Ahuyama, estas vienen acompañadas de pan y queso frito.)

Choose from the following options: Broccoli, Carrot, Tomato, Maize, Ahuyama, these come accompanied by bread and fried cheese.)



FAST FOOD CROWNE 24h

Hot Dog Crowne \$20.500

Delicioso perro caliente con chorizo, maíz tierno y tocineta queso costeño, papitas y cebollas caramelizadas.
Delicious hot dog with chorizo, sweet corn and coastal cheese bacon, chips and caramelized onions

Hot Dog Quillero \$18.000

Delicioso perro calientes con salchicha ranchera y butifarra queso costeño papitas chongp y salsa de la casa.
Delicious hot dog with ranch sausage and butifarra cheese coast fries Chongp and house sauce.

Crowne Beef Burguer \$34.000

Pan tipo hamburguesa tradicional con deliciosa carne hecha en la casa, Onion rings, Salsa de Ají dulce, Bacon, Tomates asados, queso mozzarella y queso cheddar acompañada de papas a la francesa.
Traditional hamburger bread with delicious homemade meat, Onion Rings, sweet chili sauce, Bacon, Roasted tomatoes, mozzarella cheese and cheddar cheese, accompanied by French fries.

Salchipapa Mallorquin \$24.000

Papas a la francesa con salchicha Ranchera, trocitos de pollo, tocineta queso costeño papitas chip, lechuga y salsa crowne.
Papas a la francesa con salchicha Ranchera, trocitos de pollo, tocineta queso costeño papitas chip, lechuga y salsa crowne.

Crowne club sándwich \$32.000

Pan tipo molde blanco o integral con pechuga de pollo, lomo de res, huevo y tocineta con queso sabana rodaja de tomates y lechuga con salsa de la casa y acompañado de papa francesa)
Bread type white or integral mold with chicken breast, beef tenderloin, egg and bacon with savannah cheese sliced tomatoes and lettuce with house sauce and accompanied by French potato)



PLATOS FUERTES

11:00AM – 11:00PM

De lo nuestro:

Lomito de res a la parrilla (Suave lomo de res a la parrilla acompañado de Puré de papa y ensalada fresca) (Smooth grilled beef tenderloin accompanied by mashed potatoes and fresh salad)	\$42.500
Pechuga a la parrilla (Tierna pechuga de pollo a la plancha acompañada de papas a la francesa) (Cute grilled chicken breast accompanied by French fries)	\$32.500
Tilapia al panco (Filete de tilapia apanado, acompañado de ensalada de aguacate y patacones) (Fillet of breaded tilapia, accompanied by avocado salad and patacones)	\$33.500
Arroz con pollo (Tradicional Arroz con pollo y verduras al estilo de la casa) (Traditional Rice with chicken and vegetables in the house style)	\$30.500
Ajiaco Crowne (Espesa y deliciosa sopa a base de pollo, papa, y ajón típica del interior del país.) (thick and delicious soup based on chicken, potato, and seasoning typical of the interior of the country)	\$28.500
Suprema de pollo (Deliciosa pechuga de pollo llena de queso mozzarella, espinaca y frutos secos acompañada de puré de papa y verduras Grille) (Delicious chicken breast filled with mozzarella cheese, spinach and nuts accompanied by mashed potatoes and Grille vegetables)	\$00000



HEALTHY CORNER

11:00AM – 11:00PM

Pechuga de pollo cocida con vegetales \$32.000
Chicken breast cooked with vegetables

Filete de robalo escalfado con pure de papas \$42.000
Poached steak with mashed potatoes

Arroz tres delicias \$25.000
Rice three delights

DESAYUNOS

06:00AM – 10:00AM

El continental \$28.000

Jugo de Naranja, Patilla, Melón o Papaya
Canasta de Pan surtido
Mantequilla-Mermelada
Café regular o descafeinado, té, chocolate
O leche caliente
Orange, Watermelon, Melon, or Papaya Juice
Morning pastry Basket
Butter-Marmalade
Regular or decaffeinated coffee, tea, chocolate
Or hot milk

Americano \$30.500

Jugo de Naranja, Patilla, Melón o Papaya
Dos huevos al gusto con Bacon, Jamón o Salchicha
Canasta de Pan surtido
Mantequilla-Mermelada
Café regular o descafeinado, té, chocolate
O leche caliente
Orange, Watermelon, Melon, or Papaya Juice
Two eggs any style with Bacon, Ham or Sausage
Morning pastry Basket
Butter-Marmalade
Regular or decaffeinated coffee, tea, chocolate
Or hot milk



Currambero**\$38.500**

Jugo de Naranja, Patilla, Melón o Papaya
Bistek a Caballo de Carne con patacón y suero costeño
Canasta de Pan surtido
Mantequilla-Mermelada
Café regular o descafeinado, té, chocolate
O leche caliente
Orange, Watermelon, Melon, or Papaya Juice
Creole Steak On Horseback, fried plantain and sour cream
Morning pastry Basket
Butter-Marmalade
Regular or decaffeinated coffee, tea, chocolate
Or hot milk.

Liviano**\$32.500**

Jugo de Naranja, o Jugo Antiox(Manzana verde, Kiwi y Pepino)
Omelette de Claras de Huevo con Champiñones y Espinacas
O
Ensalada de Frutas Frescas(Melón, Papaya, Patilla, Piña, Fresas)
Con Yogurt bajo en calorías
Pan Integral
Mantequilla-Mermelada
Café regular o descafeinado, té, chocolate O leche caliente

Orange or Antioxidant Juice (Apple, Kiwi and Cucumber
Omelette white eggs with mushrooms and spinach
Or
Fresh Fruit Salad (Melon, Papaya, Pineapple and Strawberries
Whole Wheat Bread
Butter-Marmalade
Regular or decaffeinated coffee, tea, chocolate or hot milk

Para Niños**\$26,000**

Sandwich Combinado Combinado de Jamón con Queso,
Salchicha Ranchera en Pulpitos con Tostadas, O Huevos
Revueltos con Salchicha, Milo Frio o Caliente

Ham and Cheese Sandwich, Special Sausage with Toast,
Scrambled Eggs with Sausage, Hot or Cold Chocolate Milk



ADICIONES:

Ensalada de frutas	\$9.500
Huevos al gusto	\$9.000
Fritos Típicos	\$7.000
Canasta de pan	\$9.000
Pancakes o waffles	\$9.000
Tostadas a la francesa	\$7.500
Cereal a su gusto	\$8.500
Jugs Naturales	\$8.500
Jugs Antioxidantes	\$8.500
Café, Chocolate o Te.	\$5.400

ESPECIALIDADES PARA SU DESPERTAR:

Power Up Morning Eggs (Preparación de huevos bañados en salsa benedictina, y trocitos de pollo al gratín) (Preparation of bathed eggs in soft benedictine sauce, and slices of chicken al gratin)	\$24.500
Crowne Special Eggs (Huevos fritos sobre cama de Roast beef acompañados de tostadas de baguete gratinadas con parmesano) (fried eggs on Roast beef bed accompanied by baguette toast gratin with parmesan)	\$20.500
Huevos de la calle San Blas (Preparación de huevos cocidos sobre cama de arroz de hoja típico de la región) (Preparation of boiled eggs on a bed of rice of typical leaf of the region)	\$11.500

BEBIDAS

Cervezas locales	\$9.000
Cervezas Importadas	\$12.500
Té helado	\$8.000
Gaseosas	\$6.800
Limonadas (Mango, coco, natural, cerezada, hierba buena)	\$6.500
Botella de agua	\$6.500
Botella de agua con gas	\$6.500

