



MENÚ



TRANSVERSAL ORIENTAL CON CALLE 93 #34-180, BUCARAMANGA,
SANTANDER, COLOMBIA

HOLIDAYINN.COM | HOLIDAYBGA.COM | T: (01) 800 519 0386 | +(57) 607 691 7300

© 2023 IHG HOTELS & RESORTS. TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS.
ESTE HOTEL ES PROPIEDAD DE Y ES OPERADO POR HOTELES CACIQUE
INTERNACIONAL S.A.S.

ANTIPASTI

Frito di mare \$ 85.000

Mix de mariscos fritos,
acompañados de salsa arrabiata y cascós de limón.

Carpaccio di manzo \$ 37.000

Carpaccio de lomo de res, cebollitas ocañeras caramelizadas,
queso grana padano, aceite de oliva, sal marina y pimienta
rosada

Polpete \$ 38.000

Albóndigas de res artesanales, salsa pomodoro, queso
straciatella y focaccia.

Zupa mare e monti \$ 45.000

Sopa en base de tomate y azafrán, salmón, almejas
blancas, arroz arbóreo y acelgas.

Zupa di pomodoro \$ 29.000

Sopa de tomates frescos, queso straciatella,
bruschetta tostada con aceite de oliva.

Ensalada de burrata di bufala \$ 53.000

Tomates cherry confitados, queso burrata, crema balsámica,
ensalada de rúgula y pesto.

Ensalada mixta \$ 30.000

Lechuga crujiente, tomates maduros, aceitunas negras, queso
grana padano, crutones de focaccia y albahaca, vinagreta de
cebollas caramelizadas.

PRIMI

Fusilli al teléfono \$ 57.000

Pasta fusilli salteada con salsa pomodoro, queso fior di latte y
albahaca. Se completa con queso grana padano en mesa.

Linguine scampi \$ 62.000

Pasta linguine con camarones al ajillo salteados
en salsa de mantequilla y limón.

Pappardelle de pimienta rosada \$ 55.000

Pasta pappardelle con pimienta rosada tostada y salsa de
queso grana padano fundido.

Rigatoni Bolognese \$ 47.000

Clásica receta bolognese de la nonna con pasta rigatoni y
queso parmesano.

Spaghetini Pomodoro \$36.000

Pasta spaghetini, salsa de tomates frescos, queso
straciatella y albahaca troceada. Terminamos con queso
parmesano.

Ravioli de Zucca \$ 40.000

Ravioli de auyama, salsa de mantequilla, avellanas y salvia.

Penne di pollo \$ 53.000

Pasta penne, salsa cremosa de pesto, pollo cocinado a
baja temperatura.

Spaguetti e polpete \$ 46.000

Pasta spaguetti en salsa pomodoro con albóndigas de
la casa y queso grana padano.

SECONDI

Bloque de lomo fino \$ 96.000

Corte de lomo fino de 300 gramos asado al término de
su preferencia con salsa verde italiana a base de perejil
y alcaparras.

Salmón y col rizada \$ 93.000

Filete de salmón de 250 gramos dorado al sartén con
pesto, con salsa putanesca y col rizada.

Pollo relleno de dátiles \$ 77.000

Pechuga de pollo de 360 gramos cocinada a baja temperatura.
Relleno de dátiles, nueces y queso de cabra. Bañada con salsa
cremosa de cebollas caramelizadas.

Chuletón de cerdo \$ 99.000

Chuletón de cerdo ahumado de 500 gramos cocinado a la
perfección con cremosa salsa marsala de champiñones.

IL CONTORNO

Todos los segundos platos vienen con ensalada de la
casa y una de estas pastas, spaguetti o penne:

- Con pomodoro (salsa de tomate)
- All'olio (salteada con aceite de oliva)
- Al burro (salteada con mantequilla)
- Fra diavolo (salsa napolitana picante)
- Al pesto (salsa de albahaca)

Experiencia Tomahawk \$ 279.000

Corte de res Tomahawk, 800 gr, madurado en
seco y asado al término de su preferencia con
salsa verde italiana a base de perejil y alcaparras.
Acompañado de papitas criollas al romero y
cortado en mesa.

Es ideal para compartir entre 2 personas.

DOLCE

Tiramisú del Chef \$ 18.900

Tiramisú clásico con presentación en mesa.

Pannacota de albahaca \$ 18.900

Pannacotta cremosa de albahaca, galleta de jengibre y
coulis de moras.

Milhoja de pistachos y crema de moras \$ 18.900

Crema de pistachos, moras y hojaldre.