



MENÚ

DESAYUNOS

Desayuno Continental

- Jugo de frutas.
- Selección de frutas de la temporada.
- Variedad de panadería dulce y salada.
- Mantequilla y mermelada.
- Bebidas calientes (café, té o chocolate)

COP 29.000

Desayuno Santandereano

- Jugo de frutas.
- Selección de frutas de la temporada.
- Caldo de huevo y arepa.
- Tamal santandereano y queso fresco.
- Mantequilla.
- Bebidas calientes (café, té o chocolate)

COP 48.000

Desayuno pan de azúcar

- Jugo energético a elegir:
- **Zanahoria, remolacha y naranja**
- **Pepino, apio, piña, jengibre, limón y miel.**
- Selección de frutas de la temporada y yogurt con granola.
- Tostadas de maíz, aguacate y revueltos de clara de huevo con espinaca y champiñón.
- Bebidas calientes (café, té o chocolate)

COP 40.000

Desayuno Americano

- Jugo de frutas.
- Selección de frutas de la temporada.
- Huevos al gusto: fritos, revueltos naturales o revueltos con: cebolla y tomate, jamón y queso, salchicha o tocineta.
- Tocineta o salchicha de desayuno.
- Mini panquecas.
- Variedad de panadería dulce y salada.
- Mantequilla y mermelada.
- Bebidas calientes (café, té o chocolate)

COP 47.500

Desayuno Picacho

- Jugo de frutas.
- Selección de frutas de la temporada.
- Arepa con salteado de carne de res asada con hogao, huevo frito, guacamole rústico y queso fresco.
- Mantequilla.
- Bebidas calientes (café, té o chocolate)

COP 29.000

Desayuno Holiday

- Jugo de frutas.
- Panne cook relleno de huevos revueltos con: tocineta, salchicha, queso, espinaca, maíz tierno, champiñón, cebolla o tomate (hasta 2 opciones)
- Selección de frutas de la temporada.
- Mantequilla y mermelada.
- Bebidas calientes (café, té o chocolate)

COP 41.500

Precios con impuestos incluidos



Imagen de referencia

Holiday Inn

UN HOTEL IHG

REFRIGERIOS

HAMBURGUESAS*

(120 gr. de proteína, incluyen papas casco)

- Pollo apanado o al grill con queso, salsa tártara, lechuga y tomate. **COP 24.500**
- Res con queso, tocineta, lechuga, tomate. **COP 24.000**
- Res con queso, cebolla crujiente, pepinillo, tomate asado y lechuga. **COP 28.000**
- Pescado apanado, salsa tártara, lechuga, pepinillos. **COP 37.000**

WRAPS*

- César con pollo (crispy o al grill) **COP 22.000**
- Jamón, queso, tomate, lechuga y salsa BBQ. **COP 13.500**
- Fajita de res y vegetales estilo asiático. **COP 20.000**
- Vegetales salteados: tomate, alcachofa, cebolla, pimentón, zucchinis, zanahoria, champiñones y lechuga. **COP 29.000**

SÁNDUCHES*

- Club sándwich tradicional. **COP 17.000**
- Jamón y queso en pan baguette. **COP 16.000**
- Ensalada de atún y vegetales. **COP 19.000**
- Ensalada de pollo y vegetales. **COP 28.000**
- Vegetales al grill. **COP 16.000**
- Cubano (lomo de cerdo, queso, mostaza y pepinillos) en pan baguette. **COP 24.500**
- Granjero (pollo apanado) con salsa tártara, lechuga, tomate y pepinillos. **COP 24.000**
- Pan pita, roast beef de res, vegetales y aderezo tzatziki. **COP 11.000**

EMPANADAS MEDIANAS O FLAUTAS

Una unidad

- Chorizo y queso. **COP 10.400**
- Argentina. **COP 14.500**
- Jamón y queso. **COP 8.600**
- Vallunas en masa de maíz. **COP 7.000**
- Pollo. **COP 7.000**
- Champiñones, espinaca y queso. **COP 8.000**
- Dedo de queso. **COP 5.000**

Precios con impuestos incluidos

(*) Este menú de refrigerio incluye un plus dulce y un jugo de frutas de temporada o gaseosa. Pregunte a su asesor (a) sobre las opciones.



Imagen de referencia

Holiday Inn

UN HOTEL IHG

REFRIGERIOS

MINI PIZZAS

Tamaño personal

- Jamón y queso. **COP 12.500**
- Pollo. **COP 13.000**
- Salchichón y queso. **COP 12.000**
- Salchicha y queso. **COP 13.500**
- Champiñón, maíz, pimentón y cebolla. **COP 12.000**
- Hawaiana. **COP 12.500**

VOLOVÁN*

- Jamón y vegetales. **COP 19.500**
- Champiñón y queso crema. **COP 17.000**
- Ensalada de atún. **COP 28.400**
- Salmón y queso crema. **COP 29.700**

BROCHETAS*

(120 gr. de proteína, acompañadas con chimichurri, papas casco o croqueta de yuca).

- Pollo, chorizo y vegetales. **COP 19.500**
- Pollo, res y vegetales. **COP 28.500**
- Pollo, res, chorizo y vegetales. **COP 23.500**
- Bondiola de cerdo y vegetales. **COP 15.000**

(*) Este menú de refrigerio incluye un plus dulce y un jugo de frutas de temporada o gaseosa. Pregunte a su asesor (a) sobre las opciones.

Bebidas no alcohólicas

- Jugo de frutas de temporada. **COP 5.000**
- Vaso de gaseosa. **COP 3.000**
- Soda frutal. **COP 10.500**
- Estación de café con galletas. **COP 8.640**
- Estación de café. **COP 8.000**

Precios con impuestos incluidos



Imagen de referencia

REFRIGERIOS

DULCES

- Parfait de frutas y granola. COP 10.600
- Panes artesanales, bocadillo y queso. COP 11.700
- Brevas con arequipe y queso. COP 17.000
- Eclair relleno (chocolate, arequipe o crema pastelera). COP 12.000
- Milhojas. COP 9.000
- Plato de frutas de la temporada. COP 6.000
- Roles de canela y crema inglesa. COP 9.500
- Flan de caramelo. COP 6.000
- Flan de coco. COP 11.000
- Flan de sabajón. COP 6.500
- Flan de chocolate. COP 5.700
- Tarta Saint Honoré con arequipe. COP 9.300
- Tarta Saint Honoré con crema de café. COP 9.000
- Tarta Saint Honoré con crema de chocolate. COP 8.700
- Tarta Saint Honoré con crema pastelera. COP 8.600

- Pie de limón. COP 9.800
- Pie de maracuyá. COP 7.800
- Brownie de chocolate. COP 9.300
- Brazo de reina con arequipe. COP 6.800
- Brazo de reina con frutos rojos. COP 6.500
- Tres leches tradicional. COP 8.000
- Tres leches con chocolate. COP 9.600
- Tartaleta con crema pastelera y frutas de temporada. COP 6.800
- Crepes de frutas y crema batida. COP 6.500
- Crepes rellenas con arequipe y crema batida. COP 5.600
- Obleas con arequipe, salsa de mora y queso. COP 9.100
- Fruchetas con salsa de chocolate. COP 7.600
- Donas con topping de chocolate. COP 7.300
- Pastel de zanahoria. COP 9.300
- Salpicón de frutas. COP 7.000



Precios con impuestos incluidos

Imagen de referencia

Holiday Inn

UN HOTEL IHG

MENÚ CASUAL

Menú de un tiempo - almuerzo o cena

- Lasaña de carne. COP 52.000
- Lasaña de pollo. COP 49.000
- Lasaña mixta. COP 50.000
- Pechuga de pollo (180 gr.) asada y chimichurri con fettuccini a la crema. COP 53.000
- Milanesa de pollo (180 gr.) a la pizzaiola con papas asadas y vegetales salteados. COP 35.000
- Bondiola de cerdo (200 gr.) asada con chimichurri, muselina de papas y vegetales salteados. COP 35.000
- Cordon Bleu de pollo (180 gr.) con salsa cremosa de tocineta, papas asadas y vegetales salteados. COP 45.000
- Filete de pescado (150 gr.) apanado con salsa tártara, papas asadas y ensalada primavera. COP 45.000
- Bondiola de cerdo (200 gr.) en chutney de piña, muselina de papa y vegetales asados. COP 40.000
- Crepe con relleno cremoso de pollo y champiñones acompañada con ensalada primavera. COP 35.000

Este menú casual incluye un plus dulce y un jugo de frutas de temporada o gaseosa. Pregunte a su asesor (a) sobre las opciones.

Precios con impuestos incluidos



Imagen de referencia

MENÚ COMPLETO 1

Menú corporativo o social

COP 60.000

3 tiempos: entrada, principal y postre.

Entradas:

- Ensalada de la huerta: variedad de tiernas hojas de lechugas, tomates cherrys, brócoli, espárragos, pepino y aceitunas negras, bañada con una vinagreta de orégano.
- Ensalada César: tradicional ensalada a base de lechuga romana, crotones de pan, queso parmesano y aderezo.
- Ensalada Puelo: finas láminas de salmón curado en casa, cebolla roja encurtida y huevo cocido sobre una cama de verdes aderezada con vinagreta de balsámico.
- Ensalada Picacho: trucha curada en sal, variedad de aceitunas, cama de lechugas y aderezada con chimichurri ahumado.
- Ceviche de chicharrón: panceta de cerdo sazonado con salsa americana, vegetales y arepa.
- Ceviche Miraflores: cubos de pescado blanco, julianas finas de cebolla roja, ají dulce, marinado en leche de tigre de ají amarillo, finalizado con hojas de cilantro y maíz cancha.
- Ceviche Berlín: palmito, tomates cherrys, alcachofa, aguacate, espárragos, elotitos y cebolla roja, aderezados con leche de tigre roja y aromatizado con cilantro fresco (opción vegana)
- Antipasto Oibano: variedad de vegetales confitados, aceitunas aderezadas y tostadas de pan casero (opción vegana).
- Causa de pollo: delicado puré de papas sazonado con limón y ají amarillo, coronado con una ensalada de pollo apio.
- Crema de tomate: asados con aceite de oliva, cebollas y ajos, servida con crujiente de queso.
- Crema de papas y puerro: aromatizada con aceite de hierbas y servida con crujiente de pan.
- Sopa campesina: consomé de res con variedad de tubérculos.

Escoger una opción de entrada para empezar su menú.

Precios con impuestos incluidos



Imagen de referencia

MENÚ COMPLETO 1

Menú corporativo o social

COP 60.000

3 tiempos: entrada, principal y postre.

Principales:

Pechuga de pollo (180 gr.)

- Pechuga Ibérica: rellena con jamón Ibérico y tomates asados, bañada con pesto.
- Cordon Blue: rellena con jamón y queso bañada en una salsa cremosa de tocino.
- Puerro y curry: asada y acompañada de salsa cremosa de puerros y curry.
- Chimichurri de piña: asada y bañada con chimichurri de piña calada en ron.
- Fiorentina: con salsa cremosa a base cebolla caramelizada, vino blanco y espinacas.
- Salsa de uchucas: reducción a base de vinagre, azúcar, vino blanco y uchucas frescas.

Cerdo, lomo o bondiola (200 gr.)

- Arándanos: con reducción de vino tinto, vinagre de manzana, arándanos frescos (agridulce)
- Ciruelas pasas: salsa suave de sabor intenso a ciruelas.
- A la naranja: con reducción de naranja.
- Chutney de piña: salsa agridulce de piña y vegetales.
- Tamarindo: jugo de tamarindo, azúcar y consomé de vegetales.

Acompañantes:

- Muselina de papa: tradicional puré de papas con leche y mantequilla.
- Muselina de maduro: delicado puré de plátano maduro con especias y con queso crema.
- Arroz de coco: clásico arroz con coco de la costa colombiana.
- Arroz Chaufa: arroz salteado con soja, vegetales y aromatizado con aceite de sésamo.
- Arroz verde: aromatizado y tintado con extracto de perejil y cilantro.
- Vermicelli de vegetales: delgados fideos de vegetales, salteados con oliva y ajo.
- Tian de vegetales: variedad zucchinis, berenjena y tomates, aromatizados con hierbas.
- Ratatouille con albahaca: vegetales asados con tomate, aceite de oliva y albahaca.
- Tomate provenzal: tomates cubiertos con mezcla crujiente de pan, parmesano, mantequilla y finas hierbas.



Escoger una opción de proteína (pollo o cerdo) y dos acompañantes.

Precios con impuestos incluidos

MENÚ COMPLETO 1

Menú corporativo o social

3 tiempos: entrada, principal y postre.

COP 60.000

Postres

- Tarta de limón.
- Tarta de maracuyá.
- Tarta de fresa.
- Cheesecake de frutos rojos.
- Brownie con helado.
- Obleas.

Bebidas no alcohólicas

- Jugo de frutas de temporada.
- Vaso de gaseosa

Escoger una opción de postre y una bebida no alcohólica.

Precios con impuestos incluidos



Imagen de referencia

Holiday Inn

UN HOTEL IHG

MENÚ COMPLETO 2

Menú corporativo o social

COP 80.000

3 tiempos: entrada, principal y postre.

Entradas:

- Ensalada de la huerta: variedad de tiernas hojas de lechugas, tomates cherrys, brócoli, espárragos, pepino y aceitunas negras, bañada con una vinagreta de orégano.
- Ensalada César: tradicional ensalada a base de lechuga romana, crotones de pan, queso parmesano y aderezo.
- Ensalada Puelo: finas láminas de salmón curado en casa, cebolla roja encurtida y huevo cocido sobre una cama de verdes aderezada con vinagreta de balsámico.
- Ensalada Picacho: trucha curada en sal, variedad de aceitunas, cama de lechugas y aderezada con chimichurri ahumado.
- Ceviche de chicharrón: panceta de cerdo sazonado con salsa americana, vegetales y arepa.
- Ceviche Miraflores: cubos de pescado blanco, julianas finas de cebolla roja, ají dulce, marinado en leche de tigre de ají amarillo, finalizado con hojas de cilantro y maíz cancha.
- Ceviche Berlín: palmito, tomates cherrys, alcachofa, aguacate, espárragos, elotitos y cebolla roja, aderezados con leche de tigre roja y aromatizado con cilantro fresco (opción vegana)
- Antipasto Oibano: variedad de vegetales confitados, aceitunas aderezadas y tostadas de pan casero (opción vegana).
- Causa de pollo: delicado puré de papas sazonado con limón y ají amarillo, coronado con una ensalada de pollo apio.
- Crema de tomate: asados con aceite de oliva, cebollas y ajos, servida con crujiente de queso.
- Crema de papas y puerro: aromatizada con aceite de hierbas y servida con crujiente de pan.
- Sopa campesina: consomé de res con variedad de tubérculos.
- Chupe de pollo: sopa a base de consomé, pollo, papas, maíz, queso fresco y terminada con crema de leche.

Escoger una opción de entrada para empezar su menú.

Precios con impuestos incluidos



Imagen de referencia

MENÚ COMPLETO 2

Menú corporativo o social

COP 80.000

3 tiempos: entrada, principal y postre.

Principales:

Pescados: trucha o perca (200 gr.)

- A la mostaza: salsa cremosa a base de mostaza, vino blanco y consomé de pescado.
- Al ajillo: mantequilla noisette, ajo, perejil y jugo fresco de limón.
- Maracuyá: con reducción de maracuyá y vino blanco.
- Limón dulce: con jugo de limón caramelizado.
- Chimichurri de aceitunas: combinación de aceitunas verdes y negras, perejil, cebolla roja y ajo, aceite de oliva y vinagre de manzana.
- Alcaparras: con ghee (mantequilla clarificada) saborizado con alcaparras y perejil fresco.
- Crema de puerros: salsa cremosa a base de vino blanco, puerros y crema.
- Salsa de coco: salsa a base de bisque de mariscos, hogao y leche de coco.

Acompañantes:

- Muselina de papa: tradicional puré de papas con leche y mantequilla.
- Muselina de maduro: delicado puré de plátano maduro con especias y con queso crema.
- Muselina de ajo rostizado: tradicional puré de papas con leche y mantequilla con ajo asado a baja temperatura.
- Cascos de papa: papas blanca y criolla, asadas con hierbas y sazonadas con sal de paprika.
- Arroz de coco: clásico arroz con coco de la costa colombiana.
- Arroz Chaufa: arroz salteado con soja, vegetales y aromatizado con aceite de sésamo.
- Arroz verde: aromatizado y tintado con extracto de perejil y cilantro.
- Buñuelos aborrajados: puré de plátano relleno de queso y bocadillo.
- Lasaña de plátano: realizada con tajadas de maduro y queso
- Vermicelli de vegetales: delgados fideos de vegetales, salteados con oliva y ajo.
- Tian de vegetales: variedad zucchini, berenjena y tomates, aromatizados con hierbas.
- Ratatouille con albahaca: vegetales asados con tomate, aceite de oliva y albahaca.
- Tomate provenzal: tomates cubiertos con mezcla crujiente de pan, parmesano, mantequilla y finas hierbas.
- Tempura de vegetales: variedad de vegetales cubiertos por una mezcla crujiente.

Escoger una opción de proteína
(trucha o perca) y dos acompañantes.

Precios con impuestos incluidos



Imagen de referencia

MENÚ COMPLETO 2

Menú corporativo o social

COP 80.000

3 tiempos: entrada, principal y postre.

Postres

- Tarta de limón.
- Tarta de maracuyá.
- Tarta de fresa.
- Cheesecake de frutos rojos.
- Brownie con helado.
- Obleas.

Bebidas no alcohólicas

- Jugo de frutas de temporada.
- Vaso de gaseosa



Imagen de referencia

Escoger una opción de postre y una bebida no alcohólica.

Precios con impuestos incluidos

MENÚ COMPLETO 3

Menú corporativo o social

COP 90.000

3 tiempos: entrada, principal y postre.

Entradas:

- Ensalada de la huerta: variedad de tiernas hojas de lechugas, tomates cherrys, brócoli, espárragos, pepino y aceitunas negras, bañada con una vinagreta de orégano.
- Ensalada César: tradicional ensalada a base de lechuga romana, crotones de pan, queso parmesano y aderezo.
- Ensalada Puelo: finas láminas de salmón curado en casa, cebolla roja encurtida y huevo cocido sobre una cama de verdes aderezada con vinagreta de balsámico.
- Ensalada Picacho: trucha curada en sal, variedad de aceitunas, cama de lechugas y aderezada con chimichurri ahumado.
- Ceviche de chicharrón: panceta de cerdo sazonado con salsa americana, vegetales y arepa.
- Ceviche Miraflores: cubos de pescado blanco, julianas finas de cebolla roja, ají dulce, marinado en leche de tigre de ají amarillo, finalizado con hojas de cilantro y maíz cancha.
- Ceviche Berlín: palmito, tomates cherrys, alcachofa, aguacate, espárragos, elotitos y cebolla roja, aderezados con leche de tigre roja y aromatizado con cilantro fresco (opción vegana)
- Antipasto Oibano: variedad de vegetales confitados, aceitunas aderezadas y tostadas de pan casero (opción vegana).
- Causa de pollo: delicado puré de papas sazonado con limón y ají amarillo, coronado con una ensalada de pollo apio.
- Crema de tomate: asados con aceite de oliva, cebollas y ajos, servida con crujiente de queso.
- Crema de papas y puerro: aromatizada con aceite de hierbas y servida con crujiente de pan.
- Sopa campesina: consomé de res con variedad de tubérculos.
- Chupe de pollo: sopa a base de consomé, pollo, papas, maíz, queso fresco y terminada con crema de leche.

Escoger una opción de entrada para empezar su menú.

Precios con impuestos incluidos



Imagen de referencia

Holiday Inn

UN HOTEL IHG

MENÚ COMPLETO 3

Menú corporativo o social

COP 90.000

3 tiempos: entrada, principal y postre.

Principales:

Lomo fino de res (200 gr.)

- Strogonoff: salsa a base de champiñones, cebolla, ajo, vino tinto, mostaza Dijon y crema.
- Pimienta: salsa a base de pimienta negra rústicamente molida, flambeada con ron añejo y culminada con demi glace y crema.
- Mostaza: Salsa realizada con mostaza Dijon, cebolla, ajo, demi glace y crema.
- Encebollado: finas julianas de cebollas, cuidadosamente caramelizadas. Aromatizadas con ron añejo y perejil recién picado.
- Huerta: salteado de champiñones asados, tomates babys, cebolla, ajo confitado, alcachofas y espárragos frescos.
- A la criolla: tomate sin piel cortado en julianas, cebolla, ajo y cebolla larga. Todo salteado y culminado con cilantro para hacer una salsa finamente balanceada.
- Provenzal: cubierto con una crujiente costra a base de panko, hierbas provenzal, parmesano y mantequilla, sobre un espejo de reducción de vino
- Vino tinto y tomillo: reducción de vino tinto, au jus y aromatizado con vino.

Acompañantes:

- Muselina de papa: tradicional puré de papas con leche y mantequilla.
- Muselina de maduro: delicado puré de plátano maduro con especias y con queso crema.
- Muselina de ajo rostizado: tradicional puré de papas con leche y mantequilla con ajo asado a baja temperatura.
- Cascos de papa: papas blanca y criolla, asadas con hierbas y sazonadas con sal de paprika.
- Arroz de coco: clásico arroz con coco de la costa colombiana.
- Arroz Chaufa: arroz salteado con soja, vegetales y aromatizado con aceite de sésamo.
- Arroz verde: aromatizado y tintado con extracto de perejil y cilantro.
- Buñuelos aborrajados: puré de plátano relleno de queso y bocadillo.
- Lasaña de plátano: realizada con tajadas de maduro y queso
- Vermicelli de vegetales: delgados fideos de vegetales, salteados con oliva y ajo.
- Tian de vegetales: variedad zucchini, berenjena y tomates, aromatizados con hierbas.
- Ratatouille con albahaca: vegetales asados con tomate, aceite de oliva y albahaca.
- Tomate provenzal: tomates cubiertos con mezcla crujiente de pan, parmesano, mantequilla y finas hierbas.
- Tempura de vegetales: variedad de vegetales cubiertos por una mezcla crujiente.



Escoger una opción de proteína y dos acompañantes.

Precios con impuestos incluidos

MENÚ COMPLETO 3

Menú corporativo o social

COP 90.000

3 tiempos: entrada, principal y postre.

Postres

- Tarta de limón.
- Tarta de maracuyá.
- Tarta de fresa.
- Cheesecake de frutos rojos.
- Brownie con helado.
- Obleas.

Bebidas no alcohólicas

- Jugo de frutas de temporada.
- Vaso de gaseosa

Escoger una opción de postre y una bebida no alcohólica.

Precios con impuestos incluidos



Imagen de referencia

Holiday Inn

UN HOTEL IHG

MENÚ dos proteínas

Menú corporativo o social

COP 98.000

3 tiempos: entrada, principal y postre.

Entradas:

- Ensalada de la huerta: variedad de tiernas hojas de lechugas, tomates cherrys, brócoli, espárragos, pepino y aceitunas negras, bañada con una vinagreta de orégano.
- Ensalada César: tradicional ensalada a base de lechuga romana, crotones de pan, queso parmesano y aderezo.
- Ensalada Puelo: finas láminas de salmón curado en casa, cebolla roja encurtida y huevo cocido sobre una cama de verdes aderezada con vinagreta de balsámico.
- Ensalada Picacho: trucha curada en sal, variedad de aceitunas, cama de lechugas y aderezada con chimichurri ahumado.
- Ceviche de chicharrón: panceta de cerdo sazonado con salsa americana, vegetales y arepa.
- Ceviche Miraflores: cubos de pescado blanco, julianas finas de cebolla roja, ají dulce, marinado en leche de tigre de ají amarillo, finalizado con hojas de cilantro y maíz cancha.
- Ceviche Berlín: palmito, tomates cherrys, alcachofa, aguacate, espárragos, elotitos y cebolla roja, aderezados con leche de tigre roja y aromatizado con cilantro fresco (opción vegana)
- Antipasto Oibano: variedad de vegetales confitados, aceitunas aderezadas y tostadas de pan casero (opción vegana).
- Causa de pollo: delicado puré de papas sazonado con limón y ají amarillo, coronado con una ensalada de pollo apio.
- Crema de tomate: asados con aceite de oliva, cebollas y ajos, servida con crujiente de queso.
- Crema de papas y puerro: aromatizada con aceite de hierbas y servida con crujiente de pan.
- Sopa campesina: consomé de res con variedad de tubérculos.

Escoger una opción de entrada para empezar su menú.

Precios con impuestos incluidos



Imagen de referencia

MENÚ dos proteínas

Principales:

Pechuga de pollo (100 gr.)

- Pechuga Ibérica: rellena con jamón Ibérico y tomates asados, bañada con pesto.
- Cordon Blue: rellena con jamón y queso bañada en una salsa cremosa de tocino.
- Puerro y curry: asada y acompañada de salsa cremosa de puerros y curry.
- Chimichurri de piña: asada y bañada con chimichurri de piña calada en ron.
- Fiorentina: con salsa cremosa a base cebolla caramelizada, vino blanco y espinacas.
- Salsa de uchucas: reducción a base de vinagre, azúcar, vino blanco y uchucas frescas.

Cerdo, lomo o bondiola (100 gr.)

- Arándanos: con reducción de vino tinto, vinagre de manzana, arándanos frescos (agridulce)
- Ciruelas pasas: salsa suave de sabor intenso a ciruelas.
- A la naranja: con reducción de naranja.
- Chutney de piña: salsa agridulce de piña y vegetales.
- Tamarindo: jugo de tamarindo, azúcar y consomé de vegetales.

Pescados: trucha o perca (100 gr.)

- A la mostaza: salsa cremosa a base de mostaza, vino blanco y consomé de pescado.
- Al ajillo: mantequilla noisette, ajo, perejil y jugo fresco de limón.
- Maracuyá: con reducción de maracuyá y vino blanco.
- Limón dulce: con jugo de limón caramelizado.
- Chimichurri de aceitunas: combinación de aceitunas verdes y negras, perejil, cebolla roja y ajo, aceite de oliva y vinagre de manzana.
- Alcaparras: con ghee (mantequilla clarificada) saborizado con alcaparras y perejil fresco.
- Crema de puerros: salsa cremosa a base de vino blanco, puerros y crema.
- Salsa de coco: salsa a base de bisque de mariscos, hogao y leche de coco.

Lomo fino de res (100 gr.)

- Strogonoff: salsa a base de champiñones, cebolla, ajo, vino tinto, mostaza Dijon y crema.
- Pimienta: salsa a base de pimienta negra rústicamente molida, flambeada con ron añejo y culminada con demi glace y crema.
- Mostaza: Salsa realizada con mostaza Dijon, cebolla, ajo, demi glace y crema.
- Encebollado: finas julianas de cebollas, cuidadosamente caramelizadas. Aromatizadas con ron añejo y perejil recién picado.
- Huerta: salteado de champiñones asados, tomates babys, cebolla, ajo confitado, alcachofas y espárragos frescos.
- A la criolla: tomate sin piel cortado en julianas, cebolla, ajo y cebolla larga. Todo salteado y culminado con cilantro para hacer una salsa finamente balanceada.
- Provenzal: cubierto con una crujiente costra a base de panko, hierbas provenzal, parmesano y mantequilla, sobre un espejo de reducción de vino
- Vino tinto y tomillo: reducción de vino tinto, au jus y aromatizado con vino.

Escoger dos proteínas para su plato principal.

Precios con impuestos incluidos



Imagen de referencia

MENÚ dos proteínas

Acompañantes:

- Muselina de papa: tradicional puré de papas con leche y mantequilla.
- Muselina de maduro: delicado puré de plátano maduro con especias y con queso crema.
- Muselina de ajo rostizado: tradicional puré de papas con leche y mantequilla con ajo asado a baja temperatura.
- Cascos de papa: papas blanca y criolla, asadas con hierbas y sazonadas con sal de paprika.
- Arroz de coco: clásico arroz con coco de la costa colombiana.
- Arroz Chaufa: arroz salteado con soja, vegetales y aromatizado con aceite de sésamo.
- Arroz verde: aromatizado y tintado con extracto de perejil y cilantro.
- Buñuelos aborrajados: puré de plátano relleno de queso y bocadillo.
- Lasaña de plátano: realizada con tajadas de maduro y queso
- Vermicelli de vegetales: delgados fideos de vegetales, salteados con oliva y ajo.
- Tian de vegetales: variedad zucchinis, berenjena y tomates, aromatizados con hierbas.
- Ratatouille con albahaca: vegetales asados con tomate, aceite de oliva y albahaca.
- Tomate provenzal: tomates cubiertos con mezcla crujiente de pan, parmesano, mantequilla y finas hierbas.
- Tempura de vegetales: variedad de vegetales cubiertos por una mezcla crujiente.

Postres

- Tarta de limón.
- Tarta de maracuyá.
- Tarta de fresa.
- Cheesecake de frutos rojos.
- Brownie con helado.
- Obleas.

Bebidas no alcohólicas

- Jugo de frutas de temporada.
- Vaso de gaseosa

Escoger dos acompañantes, un postre y una bebida no alcohólica.

Precios con impuestos incluidos



Pasabocas

Calientes:

- Croqueta de pepitoria con alioli de ajo rostizado.
- Arepa santandereana con sobrebarriga.
- Brocheta de camarones crujientes y guacamole.
- Volován relleno de champiñones.
- Croqueta de cabro y hogao.
- Croqueta de plátano maduro rellena de queso.
- Mini empanada de chorizo y queso tilsit.
- Mini empanada de pollo.
- Mini mignón de res y reducción de vino tinto.
- Mini mignón de pollo y reducción de vino.
- Kibbe con aderezo tzatziki.
- Dedo de pollo y salsa BBQ de maracuyá.
- Ciruelas con Tocineta.
- Quiche Lorraine.
- Chorizo en panela y croqueta de yuca.

COP 9.720
por unidad

Fríos:

- Ceviche peruano con crujiente de plátano.
- Coctel de camarones y aguacate.
- Brocheta capresse.
- Brocheta de vegetales asados, alcachofa y aceituna.
- Bruschetta de salmón curado, queso crema y alcaparras.
- Profiterol relleno con mousse de pescado.
- Sándwich de roast beef.
- Volován relleno con mousse de salmón.
- Volován con ensalada de pollo.
- Volován con dip de champiñones y queso crema.
- Canasta de patacón rellena con camarones.

Dulces:

- Tartaleta con mousse de chocolate y fresas.
- Fresa con chocolate.
- Duo de mousse de chocolate blanco y chocolate negro.
- Pie de limón.
- Tres leches tradicional.
- Brevas con arequipe y queso.
- Frucheta con chocolate.
- Profiterol con crema de café.

Precios con impuestos incluidos



BEBIDAS CON ALCOHOL

WHISKY

- Whisky Chivas Regal 18 años – 750 ml \$ 486.000
- Whisky Buchanan's 18 años – 750 ml \$ 432.000
- Whisky Buchanan's Master – 750 ml \$ 334.800
- Whisky Jhonnie Walker Black – 750 ml \$ 205.000
- Whisky Chivas Regal 12 años – 750 ml \$ 216.000
- Whisky Buchanan's – 750 ml \$ 250.000
- Whisky Old Parr – 750 ml \$ 240.000
- Whisky Something Special – 750 ml \$ 145.000

VODKA

- Vodka Absolut – 750 ml \$ 162.000
- Vodka Smirnoff Red – 750 ml \$ 160.000
- Vodka Smirnoff ice (bot. o lata) – 355 ml \$ 13.000

GINEBRA

- Ginebra Tanqueray – 750 ml \$ 250.000
- Ginebra Gordon's – 750 ml \$ 140.000

TEQUILA

- Tequila Jose Cuervo Especial – 750 ml \$ 170.000
- Tequila Don Julio blanco – 750 ml \$ 370.000
- Tequila el Jimador reposado – 750 ml \$ 200.000

RON

- Ron Medellín añejo – 750 ml \$ 99.000
- Ron Viejo de Caldas – 750 ml \$ 99.000

AGUARDIENTE

- Aguardiente Antioqueño – 750 ml \$ 105.000

OTROS

- Crema de Whisky Baileys – 750 ml \$ 140.000
- Jerez Tío Pepe – 750 ml \$ 195.000

Prohíbese el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad. El exceso de alcohol es perjudicial para la salud. Estos precios están disponibles para solicitudes mayores a tres unidades por rubro.



Precios con impuestos incluidos

Holiday Inn

UN HOTEL IHG

BEBIDAS CON ALCOHOL

VINO TINTO

- Santa Rita 120 - Merlot \$ 99.000
- Castillo de Molina Reserva – Cabernet Sauvignon \$ 150.000
- Casillero del Diablo Reserva – Merlot, Cabernet Sauvignon \$ 135.000
- Morandé Reserva – Cabernet Sauvignon \$ 150.000
- Cousiño Macul Don Luis – Merlot, Cabernet Sauvignon \$ 130.000
- Casa Silva Reserva – Carmenere \$ 110.000

VINO BLANCO

- Santa Rita 120 – Sauvignon Blanc \$ 99.000
- Castillo de Molina Reserva – Chardonnay, Sauvignon Blanc \$ 160.000
- Casillero del Diablo Reserva – Sauvignon Blanc \$ 135.000
- Morandé Gran Reserva – Chardonnay \$ 175.000
- Cousiño Macul Don Luis – Chardonnay, Sauvignon Blanc \$ 100.000

VINO ROSADO

- Lambrusco Rose \$ 80.000
- Lambrusco Rosato \$ 80.000

VINO ESPUMOSO

- Veuve Clicquot brut \$ 600.000
- Vino espumoso Chandon extra brut \$ 200.000
- Vino espumoso Codorniú Classic brut \$ 200.880
- Vino espumoso JP Chenet Sparkling brut \$ 150.000
-

COCTELES Y CERVEZAS

- Cóctel Premium \$ 29.000
- Cóctel sin licor \$ 20.000
- Corona Extra \$ 12.000
- Heineken \$ 12.000
- Miller \$ 12.000
- Club Colombia \$ 8.500
- Águila Light \$ 7.000
- Águila \$ 7.000

Prohíbese el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad. El exceso de alcohol es perjudicial para la salud. Estos precios están disponibles para solicitudes mayores a tres unidades por rubro.

Precios con impuestos incluidos

