

ROOM SERVICE MENU / MENÚ SERVICIO A LA HABITACIÓN

Cremas y sopas / Cream and soups

Crema de tomate Benevento / Tomato cream soup **\$ 12.000**

Crema de tomates rostizados, islas flotantes de albahaca y acompañada de focaccia a la parrilla.

Prepared with roasted tomatoes, basil and accompanied with focaccia bread.

Sopa de verduras frescas del páramo / Vegetable soup **\$ 13.000**

Con pollo y acompañada de tostadas de pan al ajo.

Served with chicken and garlic toasts.

Entradas / Entries

Láminas de lomo / Beef tenderloin slices **\$ 19.000**

Finos cortes de res en costra de pimientas, guarnecidos con champiñones frescos, láminas de queso maduro, nube verde de vinagre de vino blanco.

Thin slices of beef seasoned with pepper accompanied with mushrooms, cheese and white wine vinegar.

Empanadas marineras / Seafood Empanadas **\$ 12.000**

Cuatro empanadas crocantes rellenas de mariscos y acompañada con ají de coco.

Stuffed with seafood and served with spicy coconut sauce.

Tabla de quesos / Cheeseboard **\$ 32.000**

Variedad de quesos maduros, acompañados de embutidos, aceitunas marinadas y tejitas de trigo y rúcula.

Cheeses selection, charcuterie, olives and corn chips and rucula.

*Disponibles 24 horas al día. Precios incluyen impuesto al Consumo.

**Available 24 hours. Prices include tax.*

ROOM SERVICE MENU / MENÚ SERVICIO A LA HABITACIÓN

Especialidades saludables / Healthy Food

Ensalada de frutos frescos / Fresh Farmer Salad **\$ 19.000**

Mezclum de lechugas, espárragos a la parrilla, tomates confitados, nueces, champiñones, aceitunas y aguacate. Aderezo de ricota y yogurt griego.

Mix of lettuce, grilled asparagus, tomatoes, nuts, mushroom, olives and avocado. Served with ricotta and greek yogurt.

Ensalada portuguesa / Portuguese Salad **\$ 26.000**

Calamar, camarón, pulpos tiernos y pesca fresca, marinados en lima y pomelo. Palmitos, olivas negras y tomate cherry. Acompañado de aderezo de gulupa, hierbabuena y destilado de uva.

Seafood marinated with lemon and pomelo enriched with heart of palm, black olives, cherry tomato and passion fruit, peppermint and grapes dressing.

Ensalada veraniega / Summer Salad **\$ 22.000**

Mezclum de lechugas frescas y brotes orgánicos, queso tilsit ahumado, láminas de pollo marinado en hierbabuena y mandarina, uchuvas con aderezo de anchoas.

Prepared with lettuce, organic sprout, tilsit cheese and chicken marinated in peppermint, mandarine, uchuvas and anchovies dressing.

*Disponibles 24 horas al día. Precios incluyen impuesto al Consumo.

**Available 24 hours. Prices include tax.*

ROOM SERVICE MENU / MENÚ SERVICIO A LA HABITACIÓN

Pescados y mariscos / Fish and Seafood

\$ 38.000

Salmón del Atlántico / Atlantic Salmon

Salmón fresco con suprema de cítricos, puré cremoso de plátano maduro y frescura de la huerta.

Salmon served with plantain puree and fresh vegetables.

\$ 45.000

Pesca en altamar / Offshore Fishing

Filete de corvina a la parrilla, risotto de cebada perlada, clorofila de espinacas y rollitos de verduras.

Grilled sea bass served with risotto, spinach and spring rolls.

De nuestras regiones / Typical dishes

Cabrito al Vino Tinto / Red Wine Goat

\$ 28.000

Cabro marinado, cocido, desmechado y servido sobre puré rustico de yuca, queso chitaga y cebolla ocañera.

Marinated goat served over mashed yucca, Chitaga Cheese and onions

Cazuela de mariscos / Seafood casserole

\$ 43.000

Preparada con todo la tradición costera, Camarón, pulpo, calamar, mejillón y langostino, en una base de tomates, pimientos y leche de coco, perfumada con vino blanco. Acompañada de arroz y tostadas de plátano.

Mixed seafood flavored with coconut milk and white wine accompanied with white rice and plantain chips.

*Disponibles 24 horas al día. Precios incluyen impuesto al Consumo.

**Available 24 hours. Prices include tax.*

ROOM SERVICE MENU / MENÚ SERVICIO A LA HABITACIÓN

Pastas y arroces / Rices and Pasta

Arroz mandarín / Mandarin rice

\$ 26.000

Salteado con res, cerdo, pollo, aceite de sésamo, verduras agridulces y aroma de jengibre.

Sauteed with beef, pork, chicken, sweet and sour vegetables, sesame oil and ginger.

Pasta a su elección / Pasta to your choice

Cualquier salsa / Any sauce

Pasta corta: Penne rigate / Fusille

\$ 25.000

Short pasta: Penne rigate / Fusille

Pasta larga: Espaguetti / Fettuccine

\$ 25.000

Long pasta: Spaghetti / Fettuccine

Raviolis: Queso y espinaca/ Pollo / Carne

\$ 25.000

Ravioli: Cheese and spinach / Chicken / Meat

Opciones de salsas / Sauces options

Pomodoro / Arrabiata / Matriciana / Alfredo / Carbonara / Pesto / Salsa de camarones a la crema.

Pomodoro / Arrabiata / Matriciana / Alfredo / Carbonara / Pesto / Shrimp sauce.

*Disponibles 24 horas al día. Precios incluyen impuesto al Consumo.

**Available 24 hours. Prices include tax.*

ROOM SERVICE MENU / MENÚ SERVICIO A LA HABITACIÓN

Carnes y aves / Meats & poultries

Beef de la pampa argentina / New York Steak

Lomo ancho de res resaltada con granos de mazorca, papa marinada y dorada en chimichurri de guayaba verde.

\$ 32.000

Enriched with sweet corn, gold potato marinated in chimichurri of guava.

Lomo de res Portobello / Beef Tenderloin

Solomito de res con champiñón portobello parrillado y puré de papa con salsa de queso azul y tocineta.

\$ 38.000

Served with Portobello mushroom, potatoe puree with blue cheese and bacon sauce.

Milanesa a la napolitana / Napolitan Steak

\$ 26.000

Filete de cerdo apanado, servido sobre pasta larga con salsa rustica de tomates y queso fundido.

Breaded pork tenderloin served over large pasta enriched with pomodoro sauce and cheese.

Pollo Madeira / Madeira Chicken

\$ 26.000

Con exquisito relleno de maíz, queso untuoso, chorizo y espinacas. Sobre cremoso de papa amarilla, salsa de uva roja y salteado de esparrago verde, durazno, tomate cherry.

Stuffed with corn, cream cheese, chorizo and spinach. Served with yellow potato puree, red grape sauce, sautéed asparagus, peach and cherry tomato.

*Disponibles 24 horas al día. Precios incluyen impuesto al Consumo.

**Available 24 hours. Prices include tax.*

ROOM SERVICE MENU / MENÚ SERVICIO A LA HABITACIÓN

Sándwich y hamburguesas / Burgers & Sandwiches

Hamburguesa de la Casa / Traditional Burger

\$ 23.000

Con jugosa carne de res hecha en casa, chorizo campesino, queso cheddar fundido, chimichurri rustico, relish de pepino, tomate y lechuga.

Grilled beef, chorizo, Cheeddar cheese, chimichurri sauce, cucumber relish, tomato and lettuce.

Hamburguesa Vegetariana / Veggie Burger

\$ 21.000

Hongo portobello a la parrilla, pimentón escalibado, relish de pepino, tomate y queso mozzarella en pan de centeno y frutos secos.

Prepared with rye and nuts bread, grilled Portobello mushroom, peppers, cucumber relish and Mozzarella Cheese

Panini Milano

\$ 22.000

En pan ciabatta con variedad de jamones, peperonni, queso mozzarella y sabana, cebolla caramelizada, pepinillos y mayonesa de ajo confitado.

Ciabatta bread, variety of ham, peperonni, Mozzarella Cheese, caramelized onions, cucumber and garlic mayonnaise.

Sándwich Victoria / Victoria Sandwich

\$ 21.000

En pan de avena y salvado, jamón de cerdo, filete de pollo, queso provolone, mezclum, tomate y puré rustico de aguacate.

Oat bread with ham, chicken, Provolone cheese, tomato and avocado puree.

**Los sándwich y las hamburguesas van acompañados de cascotes de papa o papas a la francesa. Accompanying with: potato wedges or French fries*

*Disponibles 24 horas al día. Precios incluyen impuesto al Consumo.

**Available 24 hours. Prices include tax.*

ROOM SERVICE MENU / MENÚ SERVICIO A LA HABITACIÓN

Menú Infantil / Kids Menu

Pequeño Nemo / Nemo

\$ 16.000

Deditos de pescado apanados y fritos con papas a la francesa.

Breaded and fried fish fingers accompanied with French fries.

Mini hamburguesa Pílon / Mini Burguer

\$ 21.000

Carne de res, queso amarillo, tocineta y papas a la francesa.

Grilled beef, Cheeddar Cheese, bacon accompanied with French fries.

Salchipapa / Hot Dog pieces

\$ 12.000

Salchicha acompañada con huevos de codorniz y papa a la francesa.

Mix of hot dog and French fries.

Postres / Desserts

Cheese cake

\$ 9.000

Con crema de baileys y frutos del bosque.

Served with Baileys cream and wild berries.

Torta húmeda/ Sponge Cake

\$ 9.000

Bizcochuelo remojado en leche de coco y crema de piña al ron, sobre culis de frutos amarillos.

Sponge cake served with coconut milk and pineapple sauce.

*Disponibles 24 horas al día. Precios incluyen impuesto al Consumo.

**Available 24 hours. Prices include tax.*

ROOM SERVICE MENU / MENÚ SERVICIO A LA HABITACIÓN

Bebidas / Beverages

Jugos / Juices

Mora, fresa, mandarina, guanábana, lulo, maracuyá o tomate de árbol. **\$ 6.000**
Blueberry, strawberry, tangerine, guava, pineapple, passion fruit or tree tomato.

Agua de botella / *Water bottle* **\$ 5.000**
Café | aromática / *Coffee | herbs* **\$ 4.500**
Leche entera o deslactosada / *Whole mil or lactose free* **\$ 4.500**
Milo frío o caliente / *Cold or hot chocolate shake* **\$ 4.500**
Chocolate caliente / *Hot chocolate* **\$ 4.500**
Variedad de te / *Variety of tea* **\$ 4.500**

Vinos / Wines

	Media/ Half	Botella/ Bottle
Vino blanco / <i>White wine</i>		
Santa rita 120 sauvignon blanc	\$60.000	\$ 90.000
Castillo de molina Chardonnay	\$70.000	\$130.000
Vino rosado / <i>Rose wine</i>		
J.P Chenet cinsault grenache	\$72.000	\$120.000
Vino tinto / <i>Red wine</i>		
Cousiño Macul Cabernet		\$ 90.000
Casillero del diablo Merlot	\$70.000	\$130.000
Santa rita 120 vieja reserva Carbernet	\$90.000	\$160.000
Vino espumoso / <i>Sparkling wine</i>		
Moet Chandon Extra-brut		\$ 90.000
Codorniu clásico-brut		\$190.000

*Disponibles 24 horas al día. Precios incluyen impuesto al Consumo.

**Available 24 hours. Prices include tax.*