



SANDWICHES, HAMBURGUESAS Y WRAPS SANDWICHES, BURGERS AND WRAPS

HAMBURGUESA INTERCONTINENTAL CERTIFIED ANGUS BEEF® INTERCONTINENTAL CERTIFIED ANGUS BEEF® BURGER \$62.000

Preparada a la parrilla con queso, tocino ahumado, cebolla caramelizada, lechuga y tomate. Servida con papas a la francesa o papas rústicas.
Grilled with cheese, smoked bacon, caramelized onion, lettuce and tomato. Served with french fries or rustic potatoes.

SÁNDWICH DE MORTADELA DE PISTACHO EN PAN FOCACCIA PISTACHIO MORTADELLA SANDWICH ON FOCACCIA \$56.000

Italiana, queso suizo, mostaza Dijon en focaccia servido con papas francesas.
Italian pistachio mortadella, Swiss cheese and Dijon mustard on focaccia served with French fries.

SÁNDWICH CARTAGENERO CARTAGENA STYLE SANDWICH \$56.000

Posta de res cortada en lonjas, queso costeño, chips de plátano en pan de maíz, servido con papas a la francesa o papas rústicas.
Beef slices, white local cheese, plantain chips, ccornmeal bread, accompanied by classic French fries or rustic-style potatoes.

CLUB SÁNDWICH CLUB SANDWICH \$53.000

Con pan blanco, jamón york, queso amarillo, tocino ahumado, pechuga de pollo, lechuga, tomate y huevo frito, servido con papas a la francesa o papas rústicas.
White bread, pork ham, yellow cheese, smoked bacon, chicken breast, lettuce, tomato and fried egg, served with french fries or rustic potatoes.

SÁNDWICH MAGENTA MAGENTA SANDWICH \$56.000

En pan integral con salmón ahumado, queso de búfala, lechuga, tomate y pepinillos, servido con papas a la francesa o papas rústicas.
Whole wheat bread with smoked salmon, buffalo mozzarella, lettuce, tomato and pickles, served with french fries or rustic potatoes.

WRAP DE VEGETALES VEGETABLE WRAP \$48.000

Portobellos, zucchini, tomate, cebolla, mozzarella de búfala y aguacate, servido con papas a la francesa.
Portobello mushrooms, zucchini, tomato and onion, buffalo cheese and avocado, served with french fries.

PIZZAS

PIZZA CUATRO QUESOS FOUR CHEESE PIZZA \$52.000

Parmesano, azul, crema, mozzarella de búfala.
Parmesan, blue cheese, cream cheese and buffalo mozzarella.

PIZZA VEGETARIANA VEGETARIAN PIZZA \$48.000

Tomate y vegetales del huerto.
Tomato and garden vegetables.

PIZZA DE CARNES MADURAS DRY-AGED BEEF PIZZA \$54.000

Salami, peperoni, chorizo español, jamones.
Salami, pepperoni, spanish chorizo, hams.

PIZZA MARGARITA MARGARITA PIZZA \$49.000

Tomate, parmesano, mozzarella de búfala y albahaca.
Tomato, parmesan, buffalo mozzarella and basil.

ADICIONES ADDITIONS

Jamón serrano / *Serrano ham* **\$18.000**

Queso azul / *Blue cheese* **\$13.000**

Anchoas y aceitunas / *Anchovies and olives* **\$15.000**

Camarones / *Shrimp* **\$17.000**

Rugula, Grana padano y aceite de trufa / *Arugula, Grana padano and truffle oil* **\$16.000**

Salami, chorizo español / *Salami, Spanish chorizo* **\$15.000**

Piña y jamón / *Pineapple and ham* **\$13.000**

Burrata **\$15.000**

MARISCOS SEAFOOD

PARRILLADA DE MARISCOS (PARA COMPARTIR) GRILLED SEAFOOD (TO SHARE) \$155.000

Salmón, calamar, pulpo, langostinos y camarones salteados al ajillo, servidos con papas rústicas y ensalada de aguacate.
Salmon, squid, octopus, prawns and shrimps sauteed with garlic, served with rustic potatoes and avocado salad.

CAMARONES CROCANTES CRISPY SHRIMPS \$54.000

Con alioli de pimentón ahumado y patacones.
With smoked pepper alioli and fried plantains.

CÓCTEL DE CAMARONES CARTAGENERO CARTAGENIAN SHRIMP COCKTAIL \$54.000

Con salsa clásica de tomate, mayonesa, cebolla roja y cilantro, servido con galletas de soda.
Classic tomato sauce, mayonnaise, red onion and coriander, served with crackers.

SNACKS

PAPAS TRUFADAS TRUFFLE POTATOES \$35.000

Francesa, rústica y nativa con sal de paprika, queso grana padano y aceite de trufa blanca.
French fries, rustic and native potatoes with paprika salt, grana padano and white truffle oil.

PERRO CALIENTE / HOT DOG \$34.000

Con salchicha tipo americana, pan con ajonjolí, queso y salsas, servido con papas a la francesa o papas rústicas.
American-style sausage, sesame bread, cheese and sauces, served with french fries or rustic potatoes.

CHORIPÁN \$37.000

Chorizo de res argentino, pan francés y chimichurri, servido con papas a la francesa o papas rústicas.
Argentinian beef chorizo served on French bread with chimichurri, accompanied by French fries or rustic potatoes.

PICADA COSTEÑA (PARA COMPARTIR) CARIBBEAN SHARING PLATTER (TO SHARE) \$68.000

Carimañola, arepa de huevo, costilla de cerdo, butifarras y empanadas, servidas con yuca crocante, patacones, suero y ají.
A selection of Colombian favorites: cassava-filled fritters (carimañolas), fried egg arepa, pork ribs, creole potatoes, sausage, chorizo, and crispy pork belly. Served with sour cream, house sauces, and hogao.

PARRILLADA DE CARNES (PARA COMPARTIR) GRILLED MEAT PLATTER (TO SHARE) \$152.000

Churrasquito, lomo fino, chorizo argentino, cortillas de cerdo y pollo a la parrilla, servidos con yuca crocante, patacones, suero y ají.
Churrasco steak, grilled chicken, Argentinian chorizo, pork ribs, crispy pork belly, and a fried-egg arepa. Served with cassava chips, plantain chips, coastal sour cream, house sauces, rustic potatoes, and French fries.

CANASTA DE POLLO / CHICKEN BASKET
\$54.000
Bombones de pollo crocantes, salsa miel mostaza, servidos con papas a la francesa o papas rústicas.
Crunchy chicken, honey mustard, served with french fries or rustic potatoes.

BOWL DE FRUTA / FRUIT BOWL
\$32.000
Con frutas frescas de estación / *With fresh Seasonal fruits.*
Adición de helado y galletas **\$8.000**
Addition of ice cream and cookies.

COPA DE HELADO / ICE CREAM CUP
\$25.000
Vainilla, chocolate y fresa servida con salsa de frutos rojos.
Vanilla, chocolate and strawberry served with red berry sauce.

ALEGRÍA COMPARTIDA
SHARED JOY

TATAKI DE ATÚN / SEARED TUNA
\$54.000
Salsa ponzu de tamarindo y crocantes.
Tamarind ponzu sauce with crisps.

HUMMUS CON LOMO ÁRABE
HUMMUS WITH ARABIAN LOIN
\$52.000
Con pan pita crocante
With crispy pita bread.

TARTAR DE RES / BEEF TARTARE
\$52.000
Con salsa de yema curada sobre tostadas.
With cured egg yolk sauce on toast.

CROQUETAS DE SALMÓN
SALMON CROQUETTES
\$53.000
Curado con sweet chile y mayonesa asiática.
Served with sweet chili and Asian mayonnaise.

CANASTA DE PATACÓN
FRIED PLANTAIN BASKETS
\$50.000
Posta cartagenera, queso costeño y aguacate.
Crispy plantain cup filled with Cartagena-style braised beef, fresh white cheese, and avocado.

TABLA DE QUESOS MADUROS Y
CHARCUTERIA
BOARD OF MATURE CHEESES AND
CHARCUTERIE
\$94.000
Duque naranja, suizito, pesto rojo, manchego, salami, peperoni, jamón serrano, chorizo español, almendras y mermelada de tomate y tostadas de pan.
Orange Duke, Swiss, red pesto, Manchego, salami, pepperoni, Serrano ham, Spanish chorizo, almonds and tomato jam and toasted bread.

FOCACCIA ARTESANAL CON ESPECIAS
HERB-SPICED FOCACCIA
\$45.000
Con dip de tomates secos, aceituna y pistachos.
With a dip of sun-dried tomatoes, olives and pistachios.

CHICHARRÓN CROCANTE
CON GUACAMOLE
\$44.000
Crunchy Pork Belly served with Guacamole.

BURRATA
\$54.000
Tomates cherry confitados, setas, pesto, atún rojo y chips de pan árabe.
Candied cherry tomatoes, mushrooms, pesto, bluefin tuna and pita bread chips.

SUSHI INTERCONTINENTAL
INTERCONTINENTAL SUSHI
\$54.000
Salmón, queso philadelphia y aguacate, topping de camarones crocantes.
Salmon, philadelphia cream cheese, and avocado, topped with crispy shrimp.

TACOS DE COCHINITA PIBIL
\$52.000
De cerdo marinado con achiote y cebolla encurtida.
Pork marinated with achiote and pickled onion.

TACOS DE BIRRIA
\$56.000
De res cocida lentamente con chiles, y consomé.
Slow-cooked beef with chilies and consommé.

ENCOCADO DE CAMARONES
SHRIMP ENCOCADO
\$55.000
Arepas de queso momposino, muselina de aguacate.
Mompox-style cheese arepas, avocado mousseline.

COCTELERÍA
COCKTAILS

TAMARITA **\$44.000**
Tequila, tamarindo, cítricos.
Tequila, tamarind, citrus.

GOLD RUSH **\$46.000**
Jack Daniel's, miel de maple, tocineta crunchy.
Tennessee whisky, maple, bacon.

BLUE CARIBBEAN **\$44.000**
Ron blanco, coco, blue curaçao.
White rum, coconut, blue curaçao.

VENETIAN SPRITZ **\$46.000**
Campari, vino espumoso, soda.
Campari, sparkling wine, soda.

GIN BASIL SMASH **\$48.000**
Gin y albahaca.
Gin & basil.

PALOMA **\$47.000**
Tequila, soda de toronja rosada, tajin.
Tequila, pink grapefruit soda, Tajin.

CUCUMBER GIN SPRITZ
\$47.000
Gin, extracto de pepino y cardamomo, tónica.
Gin, cucumber and cardamom extract, tonic.

APEROL SPRITZ **\$46.000**
Aperol, vino espumoso y soda.
Aperol, sparkling wine and soda.

LIMONCELLO SPRITZ
\$46.000
Limoncello, vino espumoso, soda, albahaca.
Limoncello, sparkling wine, soda, basil.

OAXACAN MULE **\$69.000**
Mezcal, soda de jengibre, limón.
Mezcal, ginger soda, lemon.

MOSCOW MULE **\$46.000**
Vodka, soda de jengibre, limón.
Vodka, ginger soda, lemon.

SPICED MEZCALITO **\$56.000**
Mezcal Ojo de Tigre, infusión de jamaica y estragón, almíbar de jengibre y zumo de limón.
AMEzcal Ojo de Tigre, hibiscus and tarragon infusion, ginger syrup and lemon juice.

PRIMAVERA **\$53.000**
Tequila Altos Plata, vino Jerez amontillado, miel y zumo de limón.
Altos Plata Tequila, Amontillado Sherry, honey and lemon juice.

TIKI PARADISE **\$67.000**
Ron La Hechicera, almíbar de vainilla y de toronja, licor de pimienta de olor y zumo de limón.
La Hechicera rum, vanilla and grapefruit syrup, allspice liqueur and lemon juice.

SCOTCH & TEA **\$59.000**
Whisky The Glenlivet Caribbean Reserve, licor de durazno, almíbar de té y cardamomo, zumo de limón y soda.
The Glenlivet Caribbean Reserve Whisky, peach liqueur, tea and cardamom syrup, lemon juice and soda.

FLOR DEL CARIBE **\$54.000**
Ginebra Beefeater, vino Jerez, almíbar Clitoria, jarabe tónica, zumo de limón y soda.
Beefeater gin, sherry wine, Clitoria syrup, tonic water, lemon juice and soda water.

Precios incluyen el 8% del impuesto al consumo. Se sugiere una propina del 10% del valor total de la cuenta, el cual pudiera ser aceptado, rechazado o modificado deacuerdo con la valoración del servicio prestado. Todos los precios están en pesos colombianos (COP).

These prices include the consumption tax of 8%. We suggest a gratuity equivalent to the 10% of the bill, which can be accepted, rejected or modified according to your assessment of the service received. All prices are shown in Colombian pesos (COP).