



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).