

SUNSET POOL

M E N U





ALEGRÍA COMPARTIDA: una sinfonía de sabores

SHARED JOY: a symphony of flavors

TATAKI DE ATÚN **GF** 

SEARED TUNA \$44.900

Salsa ponzu de tamarindo y crocantes
Tamarind ponzu sauce with crisps

CARPACIO DE RES ENCOSTRADO **GF**

ENCRUSTED BEEF CARPACCIO \$46.900

Mayonesa trufada, rúgula y queso grana padano
Truffle mayonnaise, arugula, and grana padano cheese

TARTAR DE SALMÓN AHUMADO **GF**

SMOKED SALMON TARTARE \$47.900

Aguacate, ajonjolí y mayonesa asiática
Avocado, sesame seeds, and asian mayonnaise.

TRILOGÍA DE CROQUETAS

CROQUETTE TRILOGY \$44.900

Cangrejo, jamón serrano, risotto tres quesos
Featuring crab, serrano ham, and three-cheese risotto

QUESO CAMEMBERT HOJALDRADO 


CAMEMBERT EN CROÛTE \$48.900


Mermeladas de tomate y cebolla
Corn toasts, tomato jam, and onion jam

CANASTA DE PATACÓN 

FRIED PLANTAIN BASKETS \$42.900


Posta cartagenera, queso costeño y aguacate
Cartagena-style beef, cheese, and avocado

 Plato Regional / *Local origins*

 Vegetariano / *Vegetarian*

GF Libre de Gluten / *Gluten Free*

S Contiene Mariscos / *Contains Shellfish*

 Frutoa secos / *Nuts*

DIP DE ALCACHOFA Y QUESOS  **GF**

ARTICHOKE AND CHEESE DIP \$42.900

Tentáculos de maíz y totopos
Corn tentacles and tortilla chips

PULPO A LA PARRILLA **S** **GF**


GRILLED OCTOPUS \$52.900

Texturas de maíz criollo y queso feta
Corn textures and feta cheese

TACOS DE CHICHARRÓN

PORK RIND TACOS \$42.900

Vegetales encurtidos, salsa verde, queso asado y aguacate
Pickled vegetables, green sauce, grilled cheese, and avocado

BURRATA \$42.900  **GF**

Con baba ganoush, setas y tomates confitados
With baba ganoush, mushrooms, and tomato confit

SUSHI INTERCONTINENTAL

INTERCONTINENTAL SUSHI \$44.900

Salmón, queso filadelfia y aguacate, toping de camarones crocantes
Salmon, philadelphia cream cheese, and avocado, topped with crispy shrimp

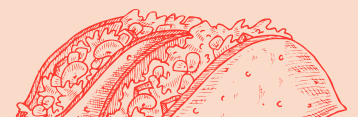
CHICKEN TANDOORI \$42.900

Naan y chutney de menta
Naan and mint chutney

SIGNATURE SPECIAL \$124.900

NY Steak, baba ganoush, tomates confitados

NY steak, baba ganoush, tomato confit





COCTELERÍA/COCKTAILS

TAMARITA   

\$32.000

Tequila, tamarindo, cítricos
Tequila, tamarind, citrus

GOLD RUSH  



\$32.400

Tennessee whiskey, maple, bacon
Tennessee whiskey, maple, bacon

BLUE CARIBBEAN  

\$28.000

Ron blanco, coco, blue curaçao
White rum, coconut, blue curaçao

VENETIAN SPRITZ  

\$33.000

Campari, vino espumoso, soda
Campari, sparkling wine, soda

GIN BASIL SMASH  

\$34.000

Gin, albahaca
Gin & basil

PALOMA \$43.000   

Tequila, soda de toronja rosada, tajin
Tequila, pink grapefruit soda, Tajin

CUCUMBER GIN SPRITZ  

\$48.000

Gin, extracto de pepino y cardamomo, tónica
Gin, cucumber and cardamom extract, tonic

APEROL SPRITZ  

\$33.000

Aperol, vino espumoso, soda
Aperol, sparkling wine, soda

LIMONCELLO SPRITZ   

\$38.000

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  

\$41.900

Vodka, soda de jengibre, limón
Vodka, ginger soda, lemon

RITUALES/RITUALS

JOHNNIE PUNCHIE   

(4 SERVICIOS)/

JOHNNIE PUNCHIE (4 SERVINGS)

\$153.500

Johnnie walker black label, miel de maple, angostura
Johnnie Walker Black Label, maple syrup, angostura

POOL THYME   

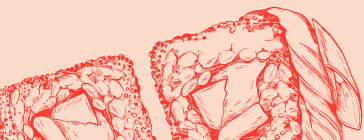
(4 SERVICIOS)/

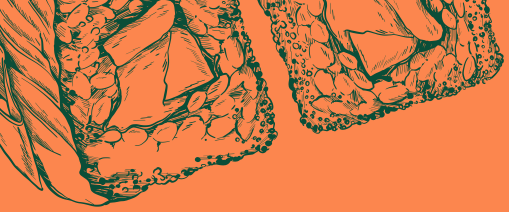
POOL THYME (4 SERVINGS)

\$76.500

Ron blanco, vino espumoso, sandía, tomillo
White rum, sparkling wine, watermelon, thyme

-  Herbal / Herbal
-  Refrescante / Refreshing
-  Ahumado / Smoked
-  Especiado / Spicy
-  Agridulce / Bittersweet
-  Burbujeante / Bubbly
-  Dulce / Sweet
-  Citrico / Citric
-  Sedoso / Silky
-  Frutal / Fruity
-  Con carácter / With personality
-  Playero / Sandpiper





Somos coleccionistas de momentos y amantes de la autenticidad. Cada ingrediente en nuestros platos es cuidadosamente seleccionado para capturar los sabores más genuinos de los mejor de la cocina internacional, pero con nuestro toque local. En cada bocado, encontrarás la esencia de una región, la magia de una tradición y la pasión de los chefs que dan vida a nuestras creaciones.

Nuestra Sunset Pool Terrace es un lugar perfecto para apreciar los colores del atardecer y las cálidas brisas que el mar, en su frente, trae consigo. Se convierte entonces, más que en un espacio, en un momento compartido para enmarcar, para compartir momentos especiales, comer, tapear o tomarse una copa, mientras el cielo dibuja en su canva un paisaje de ensueño.

Menú disponible a partir de las 4:00 p.m

We pride ourselves on being experts in capturing unique and authentic experiences. Each ingredient gracing our plates is meticulously selected to capture the purest essence of the finest international cuisine, all with our distinctive local touch. Every mouthful reveals not just the flavors but the soul of a region, the enchantment of a tradition, and the enthusiasm of chefs breathing life into our culinary masterpieces.

Our Sunset Pool Terrace is not just a place, but an exceptional spot to enjoy the magnificent colors of the sunset and feel the gentle sea breeze blowing towards us. It is more than just a physical location, as it transforms into a shared moment that is meant to be captured and cherished. It is a perfect haven to create special memories, enjoy delicious food or tapas, or simply relax with a drink.

Menu available from 4:00 p.m.

Sunset
Pool Terrace



INTERCONTINENTAL
CARTAGENA DE INDIAS

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 de acuerdo con la valoración del servicio prestado.

Prices include 8% consumption tax. A tip of 10% of the total value of the bill is suggested, which could be accepted, rejected or modified according to the assessment of the service provided.

www.intercartagena.com

 @interconcartagena   InterContinental Cartagena  @InterConCtg



Kanuu

