



KO!
RESTAURANTE · BAR

ALIMENTOS

preparados con amor

-Food made with love-

operado por

ar
hoteles

DESAYUNOS

BREAKFAST

DESAYUNO AMERICANO / AMERICAN BREAKFAST \$32.500

Selección de frutas, huevos al gusto, panes, jugo de naranja, café, té o chocolate. / Selection of fruits, breads, orange juice, coffee or tea.

DESAYUNO CONTINENTAL / CONTINENTAL BREAKFAST \$23.900

Selección de frutas, cereales, yogurt, panes, jugo de naranja, café o té. / Selection of fruits, cereals, yogurt, breads, orange juice, coffee or tea.

CEREALES

CEREALS

PARFAIT GRIEGO / GREEK PARFAIT \$ 14.900

Yogurt, fresas, banano, granola, miel / Yogurt, strawberries, banana, granola, honey

AVENA / OATS \$6.900

Leche deslactosada y papaya. / Lactated milk and papaya.

GRANOLA / GRANOLA \$9.900

Yogurt natural / Natural yogurt

PLATO DE FRUTA / FRUIT PLATE \$8.900

Papaya, piña, melón / Papaya, pineapple, melon

PRINCIPALES

MAIN

OMELETTE AL GUSTO / OMELETTE TO TASTE \$8.900

Elija los ingredientes de su elección / Ingredients of your choice

LORENZOS / LORENZOS \$8.900

Dos huevos fritos, montados sobre tortilla con frijoles, queso gratinado, salsa de chorizo y cubos de aguacate. / Two fried eggs, mounted on tortillas with beans, gratin cheese, chorizo sauce and avocado cubes

ACORRALADOS / CORNERED \$9.900

Huevos revueltos al gusto, servidos en canastilla y salsa de queso. / Scrambled eggs to taste, served in a basket and cheese sauce

HUEVOS CAMPESINOS / PEASANT EGGS \$9.900

Revueltos con mazorca, tomate, cebolla, sobre arepa y guiso criollo. / Scrambled with cob, tomato, onion, on arepa and Creole stew.



PERICOS / PARAKEETS \$4.900

Revueltos con cebolla y tomate, acompañados de arepa. / Scrambled eggs with onion and tomato, arepa

BISTEC A CABALLO / STEAK ON HORSEBACK \$34.900

Dos huevos fritos, salsa criolla y papa francesa. / Two fried eggs, Creole sauce and French potato

CALENTADO / HEATED \$12.900

Aroz, frijol, chorizo, con huevo frito. / Rice, beans, chorizo, with fried egg.

HUEVOS FRITOS / FRIED EGGS \$4.900

Dos huevos fritos. / Two fried eggs

TOSTADAS FRANCESAS / FRENCH TOAST \$8.900

Con fresas, bananos y salsa frutos rojos. / With strawberries, bananas and red fruits sauce

PANCAKES / PANCAKES \$8.900

Con fresas, bananos y salsa frutos rojos. / With strawberries, bananas and red fruits sauce

ADICIONALES

ADDITIONAL

CANASTA DE PANES / BREAD BASKET \$4.900

TOCINETA / BACON \$10.900

AREPA CON QUESO / CHEESE AREPA \$9.900

SALCHICHA / SAUSAGE \$9.900

BEBIDAS

DRINKS

JUGO NATURAL DE NARANJA / NATURAL ORANGE JUICE \$7.900

JUGO NATURAL DE MANDARINA / NATURAL TANGERINE JUICE \$7.900

TÉ CHAI / CHAI TEA \$5.900

TÉ EN LECHE / MILK TEA \$4.900

AROMÁTICA DE FRUTOS ROJOS / AROMATIC OF RED FRUITS \$7.900

CAFÉ AMERICANO / AMERICAN COFFEE \$2.900

CAFÉ CON LECHE / COFFEE WITH MILK \$3.900

ESPRESSO / ESPRESSO \$3.900

ESPRESSO DOBLE / DOUBLE ESPRESSO \$4.900

CAPUCCINO / CAPUCCINO \$5.900



ALMUERZO Y CENA

LUNCH AND DINNER

ENTRADAS

STARTERS

CAMARONES APANADOS CON COCO / BREADED SHRIMP WITH COCONUT \$ 24.900

Servido con chutney de mango / Served with mango chutney

TENTÁCULOS DE PULPO A LA PARRILLA / GRILLED OCTOPUS TENTACLES \$ 31.900

Sobre papa criolla crocante y mayonesa de olivo / Served on crispy Creole potato and olive mayonnaise

CEVICHE DE PESCADO BLANCO CON CREMA DE AJÍ AMARILLO /
WHITE FISH CEVICHE WITH YELLOW PEPPER CREAM* \$ 24.900

Pimentón, cebolla ocañera, cilantro y maíz tierno /
Capsicum, onion, coriander and baby corn

BOCCONCINI CROCANTE / CRISPY BOCCONCINI \$ 18.900

Sentado sobre gel de tomate al grill con balsámico /
Served on grilled tomato gel with balsamic

ABORRAJADO VALLECAUCANO / ABORRAJADO 🇨🇴 \$ 18.900

Servido con guacamole / (fried plantain fritter) Served with guacamole

SOPAS

SOUPS

CAMPESTRE DE TOMATE / RUSTIC TOMATO 🇨🇴 \$ 14.900

Queso, aguacate, maíz y crocante de plátano /
Cheese, avocado, corn and banana crisp

SOPA DE LENTEJAS / LENTIL SOUP \$ 14.900

CREMA DE CHAMPIÑONES / CREAM OF MUSHROOM SOUP \$ 14.900



🌿 Plato vegetariano / Vegetarian option

🇨🇴 Cocina local / Traditional Colombian Food

* La proteína de esta preparación puede estar cruda o poco cocida de acuerdo con la característica del plato o a solicitud del cliente.

* The protein of this preparation may be raw or undercooked according to the characteristic of the dish or at the request of the customer.

CARNES

MEATS

LOMO SALTADO AL WOK CON SALSASOYA /

WOK-SAUTEED LOIN WITH SOY SAUCE* \$ 41.900

cebolla roja, tomate, cilantro, pimentón, papas fritas, y arroz /

Red onion, tomato, cilantro, bell peppers, French fries and rice

MEDALLONES DE RES CON CHAMPIÑONES Y PEREJIL /

BEEF TENDERLOIN WITH MUSHROOMS AND PARSLEY* \$ 47.900

Servido sobre salsa roquefort con vino blanco y arroz /

Served over roquefort sauce with white wine and rice

COSTILLA DE CERDO GLASEADA CON SALSAD UCHUVA /

GLAZED PORK RIBS WITH ANDEAN GOOSEBERRY SAUCE \$ 41.900

Tomates con albahaca y papa crocante con sal
de romero y paprika / Tomatoes with basil and crispy potato with

rosemary salt and paprika

PARRILLA

GRILL 300 grms

Acompañados de: Papa a la francesa, en cascós, puré o ensalda de la casa

Served with: French potato, creole potato, mashed potatoes or salad

BIFE DE CHORIZO / CHORIZO STEAK* \$46.900

CHURRASCO / CHURRASCO* \$46.900

PECHUGA DE POLLO / CHICKEN BREAST \$35.900

BABY BEEF / BABY BEEF* \$46.900

POLLO PARRILLA / GRILLED CHICKEN \$34.900

 Cocina local / Traditional Colombian Food

* La proteína de esta preparación puede estar cruda o poco cocida de acuerdo con la característica del plato o a solicitud del cliente.
* The protein of the preparation may be raw or undercooked according to the characteristic of the dish or at the request of the customer.



PESCADOS Y MARISCOS

FISH AND SEAFOOD

SALMÓN LACADO CON TERIYAKI / TERIYAKI-LACQUERED SALMON* \$ 43.900

Con puré de papa y champiñones en mantequilla de hierbas /
With mashed potatoes and mushrooms in herb butter

TILAPIA AL ESTILO LIMEÑO / LIMA-STYLE TILAPIA \$ 39.900

Con salsa de mariscos, arveja, cilantro y arroz blanco /
With seafood sauce, peas, coriander and white rice

LANGOSTINOS AL WOK / WOK-FRIED PRAWNS \$ 52.900

Setas, pimentón, gari y salsa agri dulce, sobre arroz blanco /
*Mushrooms, capsicum, gari and sweet and sour sauce,
served over white rice*

CAZUELA DE MARISCOS / SEAFOOD CASSEROLE \$ 46.900

Calamar, camarón, palmitos, pescado. Servido con arroz y patacón /
Squid, shrimp, palm hearts, fish. Served with rice and patacón



AVES

POULTRY

PECHUGA EN CROCANTE DE PLÁTANO /

CHICKEN BREAST IN CRISPY PLANTAIN \$ 37.900

Apanada en plátano verde, rellena de mango, queso y jamón, sobre espejo de salsa de uchuvas, acompañado de arroz y vegetales calientes. / *Breaded in green plantain, stuffed with mango, cheese and ham, served over a mirror of Andean gooseberry sauce, with rice and hot vegetables.*

MIXTO DE TIERRA Y AIRE / MIXED AIR AND LAND* \$ 38.900

Lomo de res y pollo, arroz cremoso y vegetales salteados /
Stuffed beef and chicken, creamy rice and stir-fried vegetables.

 Plato vegetariano / Vegetarian option

 Cocina local / Traditional Colombian Food

* La proteína de esta preparación puede estar cruda o poco cocida de acuerdo con la característica del plato o a solicitud del cliente.
* The protein of this preparation may be raw or undercooked according to the characteristic of the dish or at the request of the customer.

COCINA LOCAL

TRADITIONAL COLOMBIAN FOOD

BANDEJA PAISA / PAISA PLATTER* 🇨🇴 \$ 34.900

Frijoles carne molida, chicharrón, chorizo, arepa, huevo frito, plátano maduro, aguacate y arroz / Beans, ground beef, pork rinds, chorizo, arepa, fried egg, ripe plantain, avocado and rice

ARROZ CON POLLO / RICE WITH CHICKEN* 🇨🇴 \$ 29.900

Con huevo frito y tajadas de plátano /
With fried egg and banana slices

PASTAS Y ARROZ

PASTA AND RICE

AR WOK / AR WOK \$ 30.900

Arroz salteado con mariscos, vegetales frescos y soya /
Stir-fried rice with seafood, fresh vegetables and soy sauce

PENNE - LINGUINE / PENNE - LINGUINE

Napolitana - Bolognesa - Tres quesos / Neapolitan - Bolognese - Three cheeses \$ 30.900
Marinera / Marinera \$ 32.900

RAVIOLIS ESPINACA / SPINACH RAVIOLI

Napolitana - Bolognesa - Tres quesos / Neapolitan - Bolognese - Three cheeses \$ 33.900
Marinera / Marinera \$ 35.900

SPAGUETTI SIN GLUTEN CON TOMATE, ESPINACA Y ALBAHACA /
GLUTEN-FREE SPAGHETTI WITH TOMATO, SPINACH AND BASIL \$ 23.900

VEGETARIANO

VEGETARIAN MENU

WOK DE VEGETALES CON TERIYAKI /
TERIYAKI VEGETABLE WOK 🌱 \$ 22.900

HAMBURGUESA DE FRIJOL DE CARAOTA /
BEANS CARAOTA BURGER 🌱 \$ 22.900

🌱 Plato vegetariano / Vegetarian option

🇨🇴 Cocina local / Traditional Colombian Food

* La portada de esta preparación puede estar sujeta a algún cambio de acuerdo con la característica del plato o a solicitud del cliente.
* The picture of this preparation may be raw or unaltered according to the characteristic of the dish or at the request of the customer.



Menú Infantil

KID'S MENU

Entradas

Starters

CREMA DE POLLO / CREAM OF CHICKEN SOUP \$ 14.900

CREMA DE CHAMPIÑONES / CREAM OF MUSHROOM SOUP \$ 14.900

CAMPESTRE DE TOMATE / RUSTIC TOMATO \$ 14.900

Queso, aguacate, maíz y crocante de plátano /
Cheese, avocado, corn and banana crisp



Principales

Main

CORDON BLUE / BLUE CORD \$ 32.900

Suprema de pollo rellena de jamón y queso, con papas fritas /
Chicken supreme stuffed with ham and cheese, with fries

HAMBURGUESA HAWAIANA / HAWAIIAN BURGER \$ 23.900

con piña caramelizada, queso acompañada de papas fritas /
with caramelized pineapple, cheese accompanied by french fries



NUGGETS DE POLLO / CHICKEN NUGGETS \$ 18.900

con papa a la francesa / with french fries

SALMÓN LACADO CON TERIYAKI /
TERIYAKI-LACQUERED SALMON* \$ 43.900

a la plancha con salsa teriyaki acompañado de pure de papa y champiñones
en mantequilla de hierbas / with teriyaki sauce accompanied by mashed
potatoes and mushrooms in herb butter

BABY BEEF / BABY BEEF \$ 36.900

150 gr. a la parrilla con tomate y queso al gratin con papas fritas /
150 gr. grilled with tomato and cheese gratin with french fries

* La proteína de esta preparación puede estar cruda o poco cocida de acuerdo con la característica del plato o a solicitud del cliente.
* The protein of this preparation may be raw or undercooked according to the characteristic of the dish or at the request of the customer.



¡CONTÁGIATE DE LA BUENA ONDA!

 PLATO
STANDARD 20.700

 GRANDE
LARGE 22.800

BESO A LA FRANCESA

Cebollitas acarameladas, zucchini grillé, tomate cherry, aguacate, berenjena, queso pesto.
Proteína: Pollo nudista.
Vinagreta: balsámica

PIROPO LATINO

Tomate cherry, zanahoria acaramelada, plátano dulce, frijolitos negros, aguacate, queso costeño agridulce.
Proteína: Pollo asado
Vinagreta: 1000 islas

GUACAMOLE MAMOLE

Cebolla, tomate, totopos, kale crocante, zanahoria, semillas de girasol, aguacate.
Proteína: Pollo nudista.
Vinagreta: cilantro y jalapeño

MERA GÜERA

Cebolla, tomate cherry, totopos, queso cayena, aguacate, frijolitos negros, mazorca.
Proteína: Pollo Pibil
Vinagreta: 1000 islas

REVOLCÓN DE SALMÓN

Kale, tomate cherry, zanahoria, cebollitas acarameladas, queso pesto, quinoa, lentejas crocantes
Proteína: Salmón
Vinagreta: Balsámica

ELIGE LA BASE PARA TU PLATO / CHOOSE THE BASE FOR YOUR DISH



LECHUGA
LETTUCE



ESPINACA
SPINACH



QUINOA



ARROZ INTEGRAL
BROWN RICE



WRAP



PASTA
FUSILLI

BESO A LA FRANCESA

Caramelized onions, grilled zucchini, cherry tomatoes, avocado, aubergine, pesto cheese.
Protein: Nudist Chicken
Vinaigrette: Balsamic

PIROPO LATINO

Cherry tomatoes, caramelized carrots, sweet plantain, black beans, avocado, sweet and sour costeño cheese.
Protein: Grilled Chicken
Vinaigrette: Thousand Island

GUACAMOLE MAMOLE

Onion, tomato, tortilla chips, crispy kale, carrots, sunflower seeds, avocado.
Protein: Nudist Chicken
Vinaigrette: cilantro and jalapeño

MERA GÜERA

Onion, cherry tomatoes, tortilla chips, cayenne cheese, avocado, black beans, corn.
Protein: Pibil Chicken
Vinaigrette: Thousand Island

REVOLCÓN DE SALMON

Kale, cherry tomatoes, carrot, caramelized onion, pesto cheese, quinoa, crispy lentils
Protein: Salmon
Vinaigrette: Balsamic

VISITANOS

f @anarebana

📷 @anarebana_colombia

www.anarebana.com

Puedes reemplazar cualquiera de las proteínas animales de nuestros platos por tofu o falafel sin costo adicional.
You can replace any of the animal proteins in our dishes with tofu or falafel at no additional cost.

BEBIDAS

DRINKS

AGUA / WATER BOTTLE \$ 5.000

AGUA CON GAS / \$ 5.000

SPARKLING WATER BOTTLE

GASEOSA / SODA \$ 5.000

JUGO DE MANDARINA / \$ 7.900

TANGERINE JUICE

JUGO DE NARANJA / \$ 7.900

ORANGE JUICE

JUGO EN AGUA / \$ 7.900

NATURAL JUICE IN WATER

JUGO EN LECHE / \$ 8.900

NATURAL JUICE IN MILK

JUGOS DETOX / \$ 8.900

DETOX JUICES



LIMONADA NATURAL / \$ 6.900

NATURAL LEMONADE

LIMONADA HIERBABUENA / \$ 7.900

PEPPERMINT LEMONADE

LIMONADA CEREZADA / \$ 7.900

CHERRY LEMONADE

LIMONADA DE COCO / \$ 9.900

COCONUT LEMONADE

RED BULL / RED BULL \$ 14.900



Apreciado Cliente,
Si usted es alérgico a algún alimento por favor comuníquelo al mesero, con mucho gusto le colaborarán.

Dear Guest,
If you are allergic to any food please let the waiter know and we will gladly accommodate you.

Todos los precios de la carta incluyen impuestos
Tax included in the price

Advertencia propina: Se informa que este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina correspondiente al 10% del valor de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted, de acuerdo con su valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta, indíquelo a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indíquelo el valor que quiere dar como propina.

Los dineros recogidos por concepto de propina se distribuyen entre los trabajadores del área de servicios. En caso que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la Línea de Atención al Ciudadano de la Superintendencia de Industria y Comercio: 592.04.00 en Bogotá.

Tiping policy: *This commercial establishment suggests a tip of 10% of the bill. This can be accepted, rejected or modified by you. When requesting your check please indicate to the server if you wish to pay the suggested amount or not. If you would like to give a different amount, please indicate it.*

All tips are distributed amongst our staff in the service area. If you have any problem with the amount charged as tip please phone the SIC at 592.04.00 in Bogota.

Domicilios / Delivery

Ofrecemos una amplia gama de soluciones a domicilio para sus reuniones de trabajo, o eventos sociales. / *We offer a wide range of delivery solutions for your business meetings or social events.*

El consumo de carnes de res, cerdo, aves de corral, pescados, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.

Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of food borne illness.

 **¿Te gustó la experiencia?... ¡Compártela!**
tripadvisor / *Did you like the experience?... Share it!*