

KO!  
RESTAURANTE · BAR

# Menú

## Room Service

### Room Service Menu

**30** MINUTOS  
MINUTES

Garantizamos el servicio a su habitación para dos personas en 30 minutos, si no cumplimos, su orden será gratis.\*

\* Los productos a la parrilla demoran 45 minutos por su preparación

*We guarantee room service delivery for up to two people within 30 minutes or it's free.\**

*\* Your grill orders take 45 minutes to be in your room*

operado por

ar  
hoteles

# Desayuno

Breakfast

**DESAYUNO AMERICANO / AMERICAN BREAKFAST \$38.400**

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

**DESAYUNO CONTINENTAL / CONTINENTAL BREAKFAST \$28.800**

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 \$18.700**

Yogurt griego, fresas, banano, granola con miel / *Greek yogurt, strawberries, banana, granola with honey.*

**AVENA / OATS \$9.700**

Leche deslactosada y papaya. / *Lactated milk and papaya.*

**GRANOLA / GRANOLA \$9.700**

Yogurt natural / *Natural yogurt.*

**PLATO DE FRUTA / FRUIT PLATE \$12.800**

3 opciones de fruta de temporada / *3 seasonal fruit options*

# Principales

Main

**OMELETTE AL GUSTO / OMELETTE TO TASTE \$13.200**

Elija los ingredientes de su elección / *Ingredients of your choice.*

**LORENZOS/ LORENZOS \$13.200**

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 \$14.500**

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 \$14.500**

Huevos revueltos con mazorca, tomate, cebolla, sobre arepa y guiso criollo. / *Scrambled eggs with cob, tomato, onion, on arepa and creole stew.*

PERICOS / PARAKEETS **\$8.200**

Huevos revueltos con cebolla y tomate / *Scrambled eggs with onion and tomato.*

BISTEC A CABALLO / STEAK ON HORSEBACK **\$46.700**

Dos huevos fritos, salsa criolla y papa francesa. /  
*Two fried eggs, creole sauce and french potato.*

CALENTADO / HEATED **\$17.600**

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

HUEVOS FRITOS / FRIED EGGS **\$8.200**

Dos huevos fritos. / *Two fried eggs.*

TOSTADAS FRANCESAS / FRENCH TOAST **\$13.100**

Con fresas, bananos, salsa frutos rojos y miel de maple / *With strawberries, bananas, red fruit sauce and maple syrup.*

PANCAKES / PANCAKES **\$13.100**

Con fresas, bananos, salsa de arequipe y miel de maple / *With strawberries, bananas, arequipe and maple syrup*

# Adicionales

Additional

CANASTA DE PANES/ BREAD BASKET **\$7.900**

4 variedades / *4 varieties*

TOCINETA / BACON **\$15.800**

SALCHICHA / SAUSAGE **\$14.500**

AREPA CON QUESO / CHEESE AREPA **\$13.100**

QUESO ASADO / GRILLED CHEESE **\$14.500**

# Bebidas

Drinks

JUGO NATURAL DE NARANJA / NATURAL ORANGE JUICE **\$10.400**

JUGO NATURAL DE MANDARINA / NATURAL TANGERINE JUICE **\$10.400**

TÉ CHAI / CHAI TEA **\$8.400**

TÉ EN LECHE / MILK TEA **\$7.400**

AROMÁTICA DE FRUTOS ROJOS / AROMATIC OF RED FRUITS **\$9.600**

AROMÁTICA DE YERBABUENA / AROMATIC PEPPERMINT **\$9.600**

MILO / MILO **\$8.400**

CHOCOLATE / HOT CHOCOLATE **\$8.000**

CAFÉ AMERICANO / AMERICAN COFFEE **\$6.500**

CAFÉ CON LECHE / COFFEE WITH MILK **\$7.500**

ESPRESSO / ESPRESSO **\$5.400**

ESPRESSO DOBLE / DOUBLE ESPRESSO **\$ 7.400**

CAPUCCINO / CAPUCCINO **\$7.000**

# Almuerzo y Cena

Lunch and Dinner

# Entradas

## Starters

CAMARONES APANADOS CON COCO / *BREADED SHRIMP WITH COCONUT* **\$34.900**  
 Servido con chutney de mango / *Served with mango chutney.*

LOMITO DE POLLO / *CHICKEN TENDERLOIN* **\$30.900**  
 con mayonesa de aguacate, tubérculos andinos sobre lienzo de tinta de calamar. /  
*with avocado mayonnaise, andean tubers on canvas of squid ink.*

CEVICHE DE PESCADO BLANCO / *WHITE FISH CEVICHE* **\$34.900**  
 Con ají amarillo, pimentón, cebolla, cilantro y maíz tierno /  
*With yellow chili, bell pepper, onion, coriander and sweet corn.*

TRILOGÍA DE MARISCOS / *SEAFOOD TRILOGY* **\$30.900**  
 Camarón, calamar y palmitos sobre tomate marinado acompañados de guacamole  
 con crocante de plátano. / *Shrimp, squid and palm hearts on marinated tomato  
 accompanied by guacamole with crunchy plantain.*

ARTESANAL DE UBATÉ / *UBATE'S ARTESANAL* 🌿 **\$37.900**  
 Queso tipo brie con pera caramelizada al vino tinto y nuez /  
*Brie cheese and pear caramelized in red wine and nuts.*

ROLL DE BERENJENAS / *EGGPLANT ROLLS* 🌿 **\$31.900**  
 Sobre espejo de salsa pomodoro, queso mozzarella y parmesano al gratín /  
*On a mirror of pomodoro sauce, mozzarella cheese and Parmesan gratin.*

CAMARONES TEMPURA / *TEMPURA SHRIMP* **\$34.900**  
 Servidos con mayonesa de chipotle, y aderezo asiático /  
*Served with chipotle mayonnaise and asian dressing*

ABORRAJADO VALLECAUCANO / *ABORRAJADO* 🇨🇴 **\$27.000**  
 Servido con guacamole / *(fried plantain fritter) Served with guacamole*

🌿 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.

# Artesanal de Ubaté

*Ubate's Artesanal*




## Sopas

Soups

CAMPESTRE DE TOMATE / RUSTIC TOMATO  \$20.900

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

CREMA DE ZAPALLO / PUMPKIN CREAM  \$20.900  
rostizado al horno, queso bocconcini, albahaca y teja de parmesano. /  
oven roasted, bocconcini cheese, basil and parmesan tile.

CREMA DE POLLO / CHICKEN CREAM \$20.900  
con mango jengibre y lomititos de pollo a la parrilla. /  
with mango ginger and grilled chicken tenders.

SOPA DE LENTEJAS / LENTIL SOUP \$20.900

## Ensaladas

Salads

BUDA SALMÓN / SALMON BUDDHA \$37.900  
Mix de lechugas, tomate cherry, cebolla caramelizada al vino tinto,  
aguacate, palmito y plátano maduro. /  
Lettuce mix, cherry tomato, caramelized onion in red wine,  
avocado, hearts of palm and ripe plantain.

BUDA ATÚN ENCURTIDO / PICKLED TUNA BUDDHA \$37.900  
Kale, atún, huevo, cebolla, palmito, tomate cherry y aguacate. /  
Kale, tuna, egg, onion, hearts of palm, cherry tomato and avocado.

 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.

# Churrasco

*Acompañado de  
papas criollas y tomate grille*

---

## **Churrasco**

*With creole potato  
and grilled tomato*



# Carnes

Meats

LOMO SALTADO AL WOK CON SALSA SOYA /  
WOK-SAUTÉED LOIN WITH SOY SAUCE\* **\$48.090**  
cebolla roja, tomate, cilantro, pimentón, papas fritas, y arroz /  
*Red onion, tomato, cilantro, bell pepper, French fries and rice.*

MEDALLONES DE RES CON CHAMPIÑONES Y PEREJIL /  
BEEF TENDERLOIN WITH MUSHROOMS AND PARSLEY\* **\$57.900**  
Servido sobre salsa roquefort con vino blanco y arroz al wok /  
*Served over roquefort sauce with white wine and wok rice.*

COSTILLA DE CERDO GLASEADA CON BBQ /  
PORK RIBS GLAZED WITH BARBECUE SAUCE **\$51.900**  
Acompañada de papa criolla y ensalada de la casa /  
*with Creole potato and salad.*

MORRILLO DE RES ESTOFADO EN VINO TINTO AL ESTILO KA /  
BEEF MORRILLO STEWED IN RED WINE\* **\$57.900**  
Con zanahorias baby, cebollita caramelizada y puré de papa. /  
*Accompanied with baby carrots, caramelized onions and mashed potatoes.*

BONDIOLA DE CERDO GLASEADA / GLAZED PORK BONDIOLA **\$57.900**  
Servida con salsa hoisin, púre criollo, espárragos verdes y zanahoria baby /  
*Served with hoisin sauce, creole puree, green asparagus and baby carrot.*

# Parrilla

Grill 300 grms

Elige 2 acompañamientos de: Ensalada de la casa, papa francesa, pure de papa, pure de papa criolla, papa criolla, arroz blanco, arroz al wok, vegetales parillados, tomate grille o espárragos verdes.

*Choose 2 accompaniments: Homemade salad, french fries, mashed potato, creole potato puree, creole potato, white rice, wok rice, grilled vegetables, grilled tomato or green asparagus.*

BIFE DE CHORIZO / CHORIZO STEAK* <b>\$56.900</b>	PECHUGA DE POLLO / CHICKEN BREAST <b>\$41.900</b>
CHURRASCO / CHURRASCO* <b>\$57.900</b>	POLLO PARRILLA / GRILLED CHICKEN <b>\$41.900</b>
BABY BEEF / BABY BEEF * <b>\$57.900</b>	SALMÓN A LA PARRILLA / GRILLED SALMON <b>\$58.900</b>
ASADO DE TIRA USDA ( 500gm) / USDA STRIP ROAST ( 500gm) * <b>\$101.900</b>	

 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.

# Medallones de pollo con chile sauce

*Chicken medallions with chili sauce*



## Aves

Chicken

PECHUGA EN CROCANTE DE PLÁTANO /  
CHICKEN BREAST IN CRISPY PLANTAIN\* \$46.900

Rebozada con miga de plátano verde, rellena de mango, queso y jamón, salsa de uchuvas y puré de papa con espinaca. / Breaded with green plantain crumb, stuffed with mango, cheese and ham, cape gooseberry sauce and mashed potatoes with spinach.

INVOLTINI DE POLLO ALBARDADO / CHICKEN INVOLTINI\* \$46.900  
con tocineta y miel de maracuyá acompañado de risotto aromatizado con albahaca, queso paipa y noisette de calabacines. / with bacon and passion fruit honey accompanied by risotto flavored with basil, paipa cheese and zucchini noisette.

MEDALLONES DE POLLO CON CHILE SAUCE /  
CHICKEN MEDALLIONS WITH CHILI SAUCE\* \$46.900  
Acompañado de papa criolla, espárragos y champiñones /  
With creole potato, asparagus and mushrooms.

## Pescados y mariscos

Fish and seafood

FLOR DE TILAPIA / TILAPIA FLOWER \$56.900  
Sobre caldereta de mariscos, chips de plátano y arroz blanco /  
Over seafood stew, plantain chips and white rice.

TILAPIA REBOZADA EN PANKO/ PANKO BREADED TILAPIA \$56.900  
Con salteado de tomate Cherry y espárragos, acompañado de risotto de champiñón / With sautéed cherry tomato and asparagus, accompanied by mushroom risotto.

SALMÓN CON CHUTNEY DE MANGO /  
SALMON WITH MANGO CHUTNEY \$58.900  
Con vegetales asados y papa parisien /  
With roasted vegetables and parisien potato.

 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.

## DEL PACÍFICO / FROM PACIFIC \$58.900

Salmón con leche de coco y chontaduro, servido con patacón y ensalada de la casa /  
Salmon with coconut milk and chontaduro, served with fried green plantain and salad.

SALMÓN CON MANTEQUILLA, MIEL Y AJO /  
GARLIC BUTTER AND HONEY SALMON \$58.900

Sobre arroz cremoso de aguacate, zanahorias baby. /  
Served on top of avocado creamy rice and baby carrots.

## CAZUELA DE MARISCOS / SEAFOOD CASSEROLE 🇨🇴 \$51.900

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

## Cocina local

Local Cuisine

## BANDEJA PAISA / PAISA PLATTER\* 🇨🇴 \$41.900

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\* 🇨🇴 \$35.900

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

 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.

# Flor de Tilapia

TILAPIA FLOWER



# Pastas y Arroz

Pasta and rice

AR WOK / AR WOK **\$48.900**

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

YAKIMESHI / YAKIMESHI\* **\$37.900**

Lomo, pollo, huevo, jamón y arroz salteados con aceite de ajonjolí, arveja y zanahoria. /  
Beef tenderloin, chicken, egg, ham and rice sautéed with sesame oil, peas and carrots

RISOTTO FRUTTI DI MARE / RISOTTO FRUTTI DI MARE\* **50.900**

Frutos del mar salteados, aromatizado con vino blanco, mezclado con arroz parbolizado. /  
Sautéed seafood, flavored with white wine, mixed with parboiled rice.

PENNE - LINGUINE / PENNE - LINGUINE **\$35.900**

con salsa Bolognesa / with Bolognese sauce

RAVIOLIS ESPINACA / SPINACH RAVIOLI  **\$39.900**

Con salsa de tres quesos, champiñones y tomates cherry. /  
With three cheese sauce, mushrooms and cherry tomatoes.

# Vegetariano

Vegetarian

HAMBURGUESA / BURGER  **\$28.900**

de champiñón y quinua con pan libre de gluten /  
Mushroom and quinoa served in a gluten free bun

SPAGUETTI SIN GLUTEN / GLUTEN-FREE SPAGHETTI  **\$27.900**

Con tomate, aceitunas moradas, alcaparras y albahaca. /  
With tomato, purple olives, capers and basil.

LINGUINE POMODORO / POMODORO LINGUINE  **\$27.900**

Con tomate, aceitunas moradas, alcaparras y albahaca. /  
With tomato, purple olives, capers and basil.

 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.

# Menú Infantil

## KID'S MENU

### Entradas

#### Starters

CREMA DE POLLO / CREAM OF CHICKEN SOUP **\$18.900**

CAMPESTRE DE TOMATE / RUSTIC TOMATO  **\$18.900**

Queso, aguacate, maíz y crocante de plátano /

*Cheese, avocado, corn and banana crisp*

### Principales

#### Main

CORDON BLUE / BLUE CORD\* **\$36.900**

Pechuga de pollo rellena de jamón y queso, con papas fritas /

*Chicken breast stuffed with ham and cheese, with French fries*

BABY BEEF / BABY BEEF\* **\$41.900**

Lomo fino a la parrilla con tomate, queso al gratín y papas fritas /

*Grilled tenderloin with tomato, gratin cheese and French fries*

 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.

# Bebidas

---

Beverages

# Bebidas

## Drinks

AGUA / WATER BOTTLE	\$6.500
AGUA CON GAS / SPARKLING WATER BOTTLE	\$6.500
GASEOSA / SODA	\$6.500
BRETAÑA / SODA WATER	\$6.500
RED BULL / RED BULL	\$18.000
JUGO DE MANDARINA / TANGERINE JUICE	\$10.400
JUGO DE NARANJA / ORANGE JUICE	\$10.400
JUGO EN AGUA / NATURAL JUICE IN WATER	\$9.000
JUGO EN LECHE / NATURAL JUICE IN MILK	\$10.000
LIMONADA NATURAL / NATURAL LEMONADE	\$7.900
LIMONADA HIERBABUENA / PEPPERMINT LEMONADE	\$7.900
LIMONADA CEREZADA / CHERRY LEMONADE	\$8.900
LIMONADA DE COCO / COCONUT LEMONADE	\$11.900
LIMONADA DE PANELA/ PANELA LEMONADE	\$9.900
LULADA/ LULADA	\$9.900
GASSATA DE MARACUYÁ / PASSION FRUIT GASSATA	\$5.900
GASSATA DE FRUTOS ROJOS/ BERRIES GASSATA	\$5.900

*Room Service*

# *Comida Rápida*

---

*Fast Food*

# Para Compartir

To share

## EMPANADAS TÍPICAS / TYPICAL EMPANADAS 🇨🇴 \$25.900

Cuatro unidades servidas con guacamole y limón / Four units served with guacamole and lemon.

## EMPANADAS DE QUESO / CHEESE EMPANADAS 🇨🇴 \$25.900

Cuatro unidades servidas con chile sauce / Four units served with chile sauce.

## PATACONES / PLANTAIN TOAST\* 🇨🇴 \$28.900

Con tocino crocante, guacamole y hogao / With crispy bacon, guacamole and hogao.

## NACHOS / NACHOS \$31.900

Rebosados con pollo, frijol, guacamole, pico de gallo y sour /  
With chicken, beans, guacamole, pico de gallo and sour.

## BON-KA / BON-KA \$37.900

Ojo de bife, papa criolla, tocineta, maíz tierno, cilantro y queso bonchiz /  
Rib eye, creole potato, bacon, sweet corn, cilantro and bonchiz cheese.

# Hamburguesas

Burgers

Todas nuestras hamburguesas son servidas con papas a la francesa /  
All our hamburgers are served with French fries

## MIGNON / MIGNON\* \$40.900

Carne de res con tocineta y salsa de champiñones /  
Beef with bacon and mushroom sauce.

## CHEESEBURGER / CHEESEBURGER\* \$34.900

Carne de res con queso / Beef with cheese.

## CHIMICHURRI / CHIMICHURRI\* \$40.900

Con jamón serrano y vinagre balsámico /  
With serrano ham and balsamic vinegar.

🇨🇴 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.

# MIGNON

MIGNON



# Sánduches

## Sandwiches

Todos nuestros sánduches son servidos con papas a la francesa /  
*All our sandwiches are served with French fries*

### CLUB SANDWICH / CLUB SANDWICH\* \$35.900

Lomo de res, pechuga de pollo, tocineta, huevo, jamón, queso, tomate y lechuga /  
*Beef loin, chicken breast, bacon, egg, ham, cheese, tomato and lettuce*

### POLLO CON CHAMPIÑONES / CHICKEN WITH MUSHROOMS \$31.900

Trozos de pollo salteado con salsa de champiñones y queso gratinado /  
*Chicken chunks sautéed with mushroom sauce and gratin cheese*

### LOMO / LOIN\* \$37.900

Julianas de lomo de res salteado con cebolla y queso. /  
*Julianas of beef tenderloin sautéed with onion and cheese.*

# Parrilla

## Grill

### PICADA CRIOLLA / TYPICAL PICADA

2 pax 🇨🇴 \$74.900

Lomo, pollo, empanadas, chorizo, morcilla, papa francesa y guacamole /  
*Beef, chicken, empanadas, chorizo, blood sausage, french fries and guacamole*

🇨🇴 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.

# CLUB SANDWICH

CLUB SANDWICH



Room Service

Vinos

wines

# Champagne y Espumoso

Sparkling wine and champagne

	ORIGEN	BOTELLA
Maria Brut Codorniu	España	\$ 189.900
Undurraga Brut Deluxe	Chile	\$ 205.900
Cava Cordon Negro	España	\$ 240.000
Dom Perignon	Francia	\$ 2.100.000
Moet & Chandon Brut Imperial	Francia	\$ 749.900
Laurent Perrier Brut	Francia	\$ 820.000

# Vinos Blancos

White wines

	ORIGEN	1/2 BOTELLA	BOTELLA
Finca las Moras Chardonnay	Argentina		\$ 160.000
Undurraga Chardonnay	Chile	\$ 98.900	\$ 187.900
Santa Carolina Sauvignon Blanc	Chile		\$ 110.000
Santa Rita Tres Medallas Sauvignon Blanc	Chile		\$ 110.000
Santa Rita 120 Reserva Especial Suvignon Blanc	Chile		\$ 146.900
Ramón Bilbao Verdejo	España	\$ 78.900	\$ 190.900

# VINOS

WINES



# Vinos Rosados

Rosé

	ORIGEN	BOTELLA
Finca las moras Syrah Rose	<i>Argentina</i>	\$ 129.900
Piccini Lambrusco Reggiano	<i>taliano</i>	\$ 125.900
Michel Torino	<i>Argentina</i>	\$ 129.900

# Vinos Tintos

Red Wines

	ORIGEN	1/2 BOTELLA	BOTELLA
Norton D.O.C. Malbec	<i>Argentina</i>		\$ 185.000
Finca las Moras Barrel Select Malbec	<i>Argentina</i>		\$ 175.900
Undurraga Cabernt Sauvignon	<i>Chile</i>		\$ 163.900
Santa Rita 120 Reserve Especial Cabernet Sauvignon	<i>Chile</i>	\$ 95.900	\$ 163.900
Castillo de Molina Reserva Pinot Noir	<i>Chile</i>		\$ 202.000
Ramón Bilbao Crianza Tempranillo	<i>España</i>		\$ 185.900
Santa Carolina Carmenere	<i>Chile</i>		\$ 110.000
Marques del Riscal Reserva	<i>España</i>		\$ 349.900



Room Service

# Bar

---

bar

# Classic Cocktails

cocktails

• MOSCOW MULE Vodka, zumo de limón, ginger beer y hierbabuena.	\$ 37.900	• CAIPIRINHA CLASSIC / FRUTOS ROJOS Cachaza, limón, azúcar + fruta	\$ 32.900
• COSMOPOLITAN Vodka, triple sec, limón, jugo de cranberry	\$ 32.900	• PISCO CLASSIC Pisco, jarabe de goma, limón, egg White, gotas amargas	\$ 32.900
• ORGASMO Amaretto, licor de café, crema de whisky	\$ 32.900	• DEMENTE Tequila, tripe sec, infusión de maracuyá, limón y cerveza coronita.	\$ 42.900
• MOJITO CUBANO / FRUTOS ROJOS Ron blanco, hierbabuena, limón, azúcar	\$ 32.900	• OLD FASHIONED Whisky, azúcar, angostura	\$ 39.900
• MARGARITA CLASSIC / MARAYACUYA / LULO Tequila, triple sec, zumo de limón	\$ 32.900	• VINO KALIENTE Brandy, vino tinto, triple sec, azúcar, clavo, anís, canela, limón	\$ 31.900
• GIN TONIC PREMIUM Ginebra, agua tónica, zumo de limón		• LONG ISLAND Ron, tequila, triple sec, vodka, ginebra, cola, te, limón.	\$ 32.900
	\$ 54.900		
	\$ 44.900		
	\$ 49.900		
• GIN TONIC CLASSIC Ginebra, agua tónica, zumo de limón	\$ 32.900	• PIÑA COLADA Ron, helado, concentrado de coco, leche de coco, piña, jugo de piña	\$ 33.900
• APEROL SPRITZ Vino espumoso, aperol y soda	\$ 39.900	• CUBA LIBRE Ron, coca cola, limón, gotas amargas.	\$ 27.900
• DRY MARTINI Ginebra, vermouth dry, aceituna	\$ 36.900	• TINTO DE VERANO Vino tinto de la casa con sprite y zumo de limón	\$ 21.900
• NEGRONI Ginebra, vermouth rosso , campari, naranja	\$ 32.900	• TOMMY MEZCAL Mezcal, tequila, sirope de agave, limón	\$ 54.900

# Soft Cocktails

cocktails

• LIMONATTA KA Frutos rojos, zumo de limón, agua gasificada	\$ 14.900		
	\$ 20.900	• GASSATA DE FRUTOS ROJOS	\$ 5.900
• PIÑA COLADA Helado, concentrado de coco, leche de coco, piña, jugo de piña	\$ 12.900	• GASSATA DE MARACUYA	\$ 5.900
• MOJITO VIRGEN Hierbabuena, limón, azúcar, sprite			

# Tinto de Venarno

*Summer of red wine*



# Licores

liquors

	botella	½ botella	trago		botella	½ botella	trago
<b>AGUARDIENTE</b>				<b>VODKA</b>			
Antioqueño sin azúcar	\$ 125.900	\$ 71.900	\$ 12.900	Grey Goose	\$ 535.900	N.A	\$ 32.000
				Absolut	\$ 228.900	\$ 139.900	\$ 20.900
				Ciroc	\$ 405.900	N.A	\$ 37.900
<b>COGNAC</b>				<b>RON</b>			
Remy Martin VSOP	N.A	N.A	\$ 46.900	Zacapa 23 Años	\$ 520.000	N.A	\$ 39.900
Remy Martin XO	N.A	N.A	\$ 117.900	Havana Club Añejo 7 años	\$ 299.900	N.A	\$ 24.900
				Bacardi Carta Blanca	\$ 185.900	N.A	\$ 16.900
<b>GINEBRA</b>				Ron Viejo de Caldas 3 años	\$ 175.900	N.A	\$ 16.900
Hendricks	\$ 578.900	N.A	\$ 39.900	Ron Malibu	N.A	N.A	\$ 16.900
Bombay	\$ 403.900	N.A	\$ 30.900				
Tanqueray	\$ 372.900	N.A	\$ 30.900	<b>TEQUILA</b>			
Tanqueray Ten	\$ 690.000	N.A	\$ 46.000	Patron añejo	\$ 388.900	N.A	\$ 38.900
Bulldog	\$ 415.000	N.A	\$ 36.900	Don Julio Reposado	\$ 473.600	N.A	\$ 35.900
				Jose Cuervo Especial Reposado	\$ 256.900	N.A	\$ 19.900
<b>WHISKY</b>				Jose Cuervo Silver	\$ 256.900	N.A	\$ 19.900
Buchanans 18 años	\$ 694.000	N.A	\$ 55.000				
Johnnie Walker Blue	\$ 1.999.900	N.A	\$ 135.000	<b>MEZCAL</b>			
Johnnie Walker black	\$ 376.090	N.A	\$ 30.000	400 Conejos	\$ 549.900	N.A	\$ 49.000
Old Parr 12 años	\$ 370.900	\$ 249.900	\$ 30.000				
Buchanans 12 años	\$ 395.000	\$ 253.900	\$ 32.000	<b>APERITIVOS/DIGESTIVOS/BRANDY</b>			
Jack Daniel's	\$ 354.900	N.A	\$ 30.000	Gran Duque de Alba	N.A	N.A	\$ 46.900
Johnnie Walker Red	\$ 191.935	\$ 114.885	\$ 20.900	Amaretto disaronno	N.A	N.A	\$ 20.900
The Singleton	\$ 342.900	N.A	\$ 27.900	Campari	N.A	N.A	\$ 27.900
Macallan 12 Años	\$ 749.900	N.A	\$ 59.900	Vermouth Extra Dry	N.A	N.A	\$ 15.900
Bulleit Bourbon	\$ 400.000	N.A	\$ 30.000	Cinzano Rosso	N.A	N.A	\$ 15.900
				Dubonnet	\$ 184.690	N.A	\$ 20.000
				Baileys	\$ 174.790	N.A	\$ 20.000

# Cerveza

beer

Club Colombia	\$ 9.900	Club Colombia Dorada 1500 cc	\$ 42.900
Opciones: Dorada, Roja o Negra		Club Colombia Dorada 570 cc	\$ 19.900
Heineken	\$ 15.900	Club Colombia Dorada 330 cc	\$ 10.900
Corona	\$ 15.900		
Coronita	\$ 9.900	BBC JARRA 1500 cc	\$ 42.900
Stella Artois	\$ 16.900	BBC JARRA 1000 cc	\$ 31.900
		BBC PINTA 570 cc	\$ 19.900
		BBC VASO 330 cc	\$ 10.900
		Opciones: Cajica o Monserrate	



**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 accomodate 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!**  
*/ Did you like the experience?... Share it!*

operado por  
**ar**  
hoteles