

la zarzuela

• Restaurante

Fusión Mediterránea - Pasión Latina

¡BIENVENIDOS AL RESTAURANTE LA ZARZUELA DE HOTELES SPIWAK!

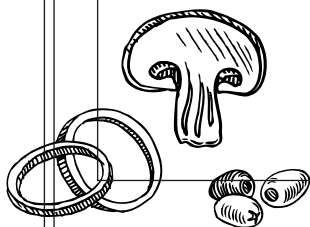
EN NUESTRO BISTRÓ NOS HEMOS DEDICADO A FUSIONAR SABORES DEL MEDITERRÁNEO CON PREPARACIONES DEL PACÍFICO COLOMBIANO Y PERUANO. AQUÍ ENCONTRARÁS MARRANITAS Y TAMBIÉN PATATAS BRAVAS; RISOTTO Y TAMBIÉN ARROZ ATOLLADO; STEAK FRITES ESTILO FRANCÉS, PERO A LA VEZ UNA CAZUELA DE MARISCOS—RECETA DE LA PORTADORA DE TRADICIÓN AFRO-COLOMBIANA MAURA DE CALDAS—EXQUISITA.

BUSCAMOS COCINAR CON INGREDIENTES DE ALTÍSIMA CALIDAD, FRESCOS, LOCALES Y DE PROVEEDORES RESPONSABLES CON SU ENTORNO. NUESTRO PESCADO BLANCO, POR EJEMPLO, ES DE TEMPORADA, ASÍ TRABAJAMOS CON LO QUE TENGA DISPONIBLE EL PESCADOR ARTESANAL EN SU MOMENTO Y NO NECESARIAMENTE CON UNA SOLA ESPECIE DE PESCADO SOBREEXPLORADA.

ESPERAMOS QUE DISFRUTE DE SU EXPERIENCIA. SI PREFIERE EL AIRE FRESCO Y LA BRISA DEL PACÍFICO LO PODEMOS ATENDER EN ALGUNA DE NUESTRAS TERRAZAS. PREGÚNTENOS POR EL NUEVO MENÚ DE PIZZAS.

Y POR FAVOR AVÍSENOS SI SUFRE DE ALGUNA ALERGIA O INTOLERANCIA PARA ACOMODARNOS A ELLA.

¡BUEN PROVECHO!



H O T E L E S
SPIWAK

ENTRADAS

PICADA VALLUNA \$43 🍴⊕

4 MARRANITAS, 4 ABORRAJADOS, 4 EMPANADAS
ACOMPAÑADAS DE AJÍ CASERO.

CAMARONES TEMPURA \$39 🍴

CAMARONES Y VEGETALES CROCANTES. ACOMPAÑADO
DE MAYONESA PICOSA DE SRIRACHA.

SATAY DE POLLO \$25

PECHUGA DE POLLO MARINADA EN ESPECIAS Y YOGURT
GRIEGO, ENSALADILLA DE MANGO BICHE Y SOJA.

TACOS DE PULLED PORK (4 UNDS) \$45 🍴★

TORTILLA DE MAÍZ NIXTAMALIZADO
CERDO EN COCCIÓN DE 12 HORAS. ACOMPAÑADO DE CARAOTAS
CRUJIENTES, PICO DE GALLO, AGUACATE Y SOUR CREAM.

PATATAS BRAVAS \$25 🍴

PAPA CRIOLLA REBOSADA EN SALSA BRAVA Y ALIOLI DE ANCHOAS.

CAZUELA DE HONGOS \$45 🍴🍴

COMBINACIÓN DE HONGOS EN SALSA DE QUESOS, CROCANTE DE
QUESO PARMESANO. ACOMPAÑADO DE PAN FOCACCIA

PANCETA DE CERDO \$28 🍴⊕

CHICHARRÓN CROCANTE. ACOMPAÑADO DE GUACAMOLE
Y PICO DE GALLO.

POLPETTE DE RES \$35 🍴

ALBÓNDIGAS DE RES ITALIANAS CON QUESO CAMPESINO EN SALSA
POMODORO, GRATINADAS. ACOMPAÑADO DE PAN ARTESANAL.

QUESO BRIE AL FORNO \$55 🍴🍴★

QUESO BRIE FUNDIDO CON MIX DE FRUTOS SECOS, MIEL DE AJO
Y ROMERO. ACOMPAÑADO DE TOSTADAS DE FOCACCIA.

HUMMUS \$28 🍴

PURÉ DE GARBANZO ASADO, GARBANZO CROCANTE
ACEITE DE OLIVA, FALAFEL FRITO Y PAN PITA.

🍴 Para compartir 🍴 Plato vegetariano ★ Plato recomendado ⊕ Inspiración local

Si usted padece de alguna alergia relacionada con algún alimento
por favor informar al personal de servicio antes de ordenar su pedido. gracias.

CEVICHES

CEVICHE PERUANO \$50 🍴

PESCA BLANCA, MAÍZ CROCANTE
LECHE DE TIGRE Y CHIPS VARIADOS.

CEVICHE MEXICANO \$45 ★ 🍴

CAMARÓN, CLAMATO, AGUACATE, MANGO, CILANTRO
ACOMPAÑADO DE TORTILLA CROCANTE.

CEVICHE CARIBEÑO \$45 🍴

CAMARÓN O PESCA BLANCA, BASE ATOMATADA
CILANTRO, LIMÓN, CEBOLLA Y MANGO.

CEVICHE COLOMBIANO \$35 🍴 ⊕

LECHE DE TIGRE DE SUERO COSTEÑO, PLÁTANO MADURO
CILANTRO, CEBOLLA MORADA, PESCA BLANCA Y TOCINETA.

HAMBURGUESAS Y SÁNDWICHES

HAMBURGUESA SPIWAK \$50

PAN BRIOCHE DE PAPA, 200 GR CARNE DE RES
QUESO AMERICANO, AROS DE CEBOLLA, SALSA BBQ
TOCINETA, TOMATE Y LECHUGA.

HAMBURGUESA BLT \$45

PAN BRIOCHE DE PAPA, 200 GR DE CARNE DE RES
TOCINETA, LECHUGA Y TOMATE, SALSA MIL ISLAS.

SMASH BURGER CON QUESO \$50 ★

DOS CARNES DE RES DE 100 GR, BRIOCHE DE PAPA
DOBLE TOCINETA, DOBLE QUESO AMERICANO, SALSA MIL ISLAS.

SANDWICH CAPRESE \$45 🍴

PAN FOCACCIA, TOMATES ASADOS
QUESO MOZZARELLA DI BUFALA, RÚGULA Y PESTO.

CLUB SANDWICH \$45

PECHUGA DE POLLO A LA PARRILLA, TOCINETA, JAMÓN DE CERDO
QUESO SABANA, HUEVO FRITO, AGUACATE
TOMATE Y LECHUGA, PAN FOCACCIA

SANDWICH POLLO CRUNCHY \$30

PAN ARTESANAL, PECHUGA DE POLLO CRUNCHY
MAYONESA PICOSA DE SIRACHA, ENSALADA DE COLESLAW, PEPINILLOS

🍴 Para compartir 🍴 Plato vegetariano ★ Plato recomendado ⊕ Inspiración local

Si usted padece de alguna alergia relacionada con algún alimento
por favor informar al personal de servicio antes de ordenar su pedido. gracias.

SOPAS

SOPA DE POLLO Y VEGETALES \$23

MIREPOIX DE ZANAHORIA, CEBOLLA, ZUCCHINI Y PAPA, PECHUGA DE POLLO.

CREMA DE TOMATES ASADOS \$27 ① ★

TOMATES ASADOS, ALBAHACA FRESCA, ACEITE DE OLIVA QUESO PARMESANO Y TOMATE CHERRY SALTEADOS. ACOMPAÑADO DE PAN FOCACCIA.

CREMA DE CHAMPIÑONES \$29 ①

MIX DE HONGOS, ESTOFADOS EN VINO BLANCO Y CREMA DE LECHE CON DUXELLE DESHIDRATADO. ACOMPAÑADO DE PAN FOCACCIA.

CREMA DE CALABAZA \$23 ①

CALABAZA HORNEADA AROMATIZADA CON JENGIBRE CON SEMILLAS DE GIRASOL TOSTADAS Y QUESO AZUL.

SOPA DEL DÍA \$20

A ELECCIÓN DEL CHEF.

ENSALADAS

ENSALADA CESAR CON POLLO \$45

MIX DE LECHUGAS, CRUTONES DE PAN, QUESO PARMESANO QUESO GRUYÈRE, POLLO PARRILLADO, Y ADEREZO CESAR.

ENSALADA ITALIANA \$25 ★

PASTA CORTA, MIX DE LECHUGAS, CEBOLLA MORADA, PIMENTÓN FRESCO, MAYONESA DE PESTO, ARVEJA, ZANAHORIA Y ATÚN.

ENSALADA DE QUINUA \$35 ① ⊕

QUINUA EN TEXTURAS, PALMITOS PARRILLADOS, AGUACATE, PEPINO COHOMBRO, CEBOLLA MORADA, TOMATE, QUESO FETA, VINAGRETA BALSÁMICA.

ENSALADA CAPRESSE SPIWAK \$25 ①

TOMATE SAN MARZANO, TOMATES CHERRY FRESCOS Y HORNEADOS, TOMATES SECOS MARINADOS EN ACEITE DE OLIVA QUESO MOZZARELLA DI BÚFALA Y PESTO.

🍴 Para compartir ① Plato vegetariano ★ Plato recomendado ⊕ Inspiración local

Si usted padece de alguna alergia relacionada con algún alimento por favor informar al personal de servicio antes de ordenar su pedido. gracias.

ARROCES

PAELLA MARINERA \$140 🍽️

ARROZ BOMBA, AZAFRÁN, CAMARONES, MEJILLONES
CALAMAR, ALMEJAS Y PESCADO BLANCO.

PAELLA MIXTA \$160 🍽️

ARROZ BOMBA, AZAFRÁN, CAMARONES, MEJILLONES
CHORIZO, CALAMAR, ALMEJAS Y POLLO.

RISOTTO DE QUESOS Y HONGOS \$49 ⑦

RISOTTO CON QUESO CREMA, PARMESANO, Y QUESO AZUL, MIX
DE HONGOS SALTEADOS Y TERMINADO CON FRUTOS SECOS.

RISOTTO AL AZAFRÁN Y MARISCOS \$80 ★

ARROZ CREMOSO CON MEZCLA DE MARISCOS SALTEADOS,
AZAFRÁN Y QUESO PARMESANO.

ARROZ ATOLLADO \$49 ⊕

ARROZ CON SOFRITO CHOCOANO, CHORIZO DE CERDO, POLLO,
LOMO VICHE, TERMINADO CON PLATANITO MADURO Y CHIPS,
MAYONESA DE CILANTRO.

ARROZ CHAUFA \$40

ARROZ SALTEADO CON VEGETALES, POLLO, SALSA DE SOJA,
RAÍCES CHINAS, ACEITE DE SÉSAMO, CILANTRO Y CEBOLLÍN.

🍽️ Para compartir ⑦ Plato vegetariano ★ Plato recomendado ⊕ Inspiración local

Si usted padece de alguna alergia relacionada con algún alimento
por favor informar al personal de servicio antes de ordenar su pedido. gracias.

PESCADOS Y MARISCOS

CAZUELA DE MARISCOS \$95 ⊕

RECETA DE NUESTRA ADORADA PORTADORA DE TRADICIÓN AFRO-COLOMBIANA, MAURA DE CALDAS: CAMARONES, MEJILLONES, CALAMAR, ALMEJAS Y PESCADO BLANCO EN SOFRITO CHOCOANO Y LECHE DE COCO. ACOMPAÑADA DE ARROZ DE COCO Y TOSTADAS DE PLÁTANO.

PESCADO PACÍFICO \$95 ⊕

PESCA FRESCA DE TEMPORADA, SOFRITO CHOCOANO EN LECHE DE COCO Y CAMARONES REBOSADOS, ACOMPAÑADO CON ARROZ DE COCO, PATAcón Y ENSALADILLA DE AGUACATE.

SALMÓN CHONTADURO \$70 ★ ⊕

FILETE DE SALMÓN A LA PARRILLA, CON CHONTADURO EN TEXTURAS, CHIPS DE PLÁTANO Y ENSALADILLA.

PESCADO SPIWAK \$70

PESCA FRESCA DE TEMPORADA, CREMOSO DE COLIFLOR, CROCANTE DE FOCACCIA, TOMATE CHERRY SALTEADOS, ALCAPARRAS FRITAS, CEBOLLA ENCURTIDA, CON SALSA DE MANTEQUILLA Y LIMÓN.

TRUCHA AL MOJO DE CILANTRO \$90

TRUCHA PARRILLADA, MOJO VERDE DE CILANTRO, ACOMPAÑADA CON ENSALADA, ACEVICHADO DE CARAMBOLO Y SÚMAC.

 Para compartir  Plato vegetariano  Plato recomendado  Inspiración local

Si usted padece de alguna alergia relacionada con algún alimento por favor informar al personal de servicio antes de ordenar su pedido. gracias.

CARNES BLANCAS

CHULETA VALLUNA \$45[⊕]

LA TÍPICA, PERO APANADA EN PANKO. CON MOSTANEZA DE LIMÓN, ARROZ CON PEGA, Y ENSALADILLA DE AGUACATE.

BABY BACK RIBS \$55

COSTILLAS DE CERDO EN LARGA COCCIÓN LAQUEADAS CON BBQ DE TAMARINDO, PAPAS RÚSTICAS, ENSALADILLA FRESCA.

BONDIOLA \$50

BONDIOLA DE CERDO EN COCCIÓN LENTA, SOBRE PASTA AL POMODORO, TERMINADA CON SALSA DE CERVEZA NEGRA, Y ENSALADILLA DE PEPINO, PIMENTÓN Y TOMATE DESHIDRATADO.

POLLO AL CARBÓN ORIENTAL \$40

PECHUGA DE POLLO, MARINADA EN ESPECIAS DE ORIENTE MEDIO, ACOMPAÑADA DE PURÉ DE PAPA, SALSA, TAHINI VERDE, Y PICO DE GALLO.

POLLO MOCHERO \$48[★]

INSPIRACIÓN PERUANA. PECHUGA DE POLLO CON SALSA CREMOSA DE AJÍ AMARILLO, SALTEADO DE MAÍZ, TOMATE Y CEBOLLA MORADA, CRUJIENTES DE TORTILLA ACOMPAÑADO DE PAPA RÚSTICA.

 Para compartir  Plato vegetariano  Plato recomendado  Inspiración local

Si usted padece de alguna alergia relacionada con algún alimento por favor informar al personal de servicio antes de ordenar su pedido. gracias.

CARNES ROJAS

LOMO SALTADO \$60

LOMO DE RES ANGUS SALTEADO CON SALSA DE SOJA, CEBOLLA MORADA Y TOMATE, ACOMPAÑADO DE PAPA RÚSTICA Y ARROZ DE CHOCLO.

LOMO ITALIANO \$70

MEDALLONES DE LOMO DE RES, SALTEADO DE VEGETALES ITALIANOS AL PESTO, GRATINADO CON QUESO MOZZARELLA, ADEREZADO CON REDUCCIÓN DE VINAGRE BALSÁMICA, ACOMPAÑADO DE PURÉ DE PAPA AMARILLA.

STEAK FRITES \$75

LOMO VICHE A LA PARRILLA, MANTEQUILLA MAÎTRE D'HOTEL PAPA A LA FRANCESA CON CEBOLLÍN Y QUESO PARMESANO.

FILET MIGNON \$80 ★

LOMO VICHE ALBARDADO CON TOCINETA, SALSA DE CHAMPIÑONES Y VINO, PURÉ DE PAPA, ESPÁRRAGOS, ZANAHORIAS Y CHAMPIÑONES SALTEADOS EN ACEITE DE OLIVA Y ESPECIAS.

ASADO DE TIRA \$55 ★ ⊕

COSTILLA DE RES EN COCCIÓN LENTA, EN SALSA DE POSTA CARTAGENERA, CROQUETAS DE PLÁTANO MADURO Y ENSALADA FRESCA.

CORTES IMPORTADOS

ACOMPAÑADOS DE PAPA FRANCESA Y ENSALADA

T-BONE \$275 🍷

LOMO ANCHO \$140

NEW YORK STEAK \$130

RIB EYE \$270

🍷 Para compartir 🍷 Plato vegetariano ★ Plato recomendado ⊕ Inspiración local

Si usted padece de alguna alergia relacionada con algún alimento por favor informar al personal de servicio antes de ordenar su pedido. gracias.

PASTAS CLÁSICAS

CARBONARA \$45

POMODORO \$45 ④

BOLOÑESA \$45

ALFREDO \$45 ④

PESTO \$45 ④

PUTTANESCA \$45

ARRABIATA \$45 ④

ADICIONES:

LOMO VICHE 250GR \$48
TENDER LOIN

CAMARONES 120GR \$22
SHRIMP

SALMÓN 200GR \$44

POLLO 250GR \$18
CHICKEN

COMBINACIONES SPIWAK

CAMARONES, SALSA CRIOLLA, CREMA Y PLÁTANO MADURO,
TERMINADA CON CILANTRO Y PARMESANO. **\$50 ④**

CHAMPIÑÓN, TOCINETA. ESPINACA
CEBOLLA Y SALSA POMODORO **\$45**

CREMA DE LECHE, PASTA DE AJÍ AMARILLO Y PARMESANO. **\$40**

4 TOMATES: TOMATE MILANO, TOMATE PELATI
TOMATE CHERRY, TOMATE DESHIDRATADO
CON QUESO DI BUFALA **\$45 ★**

VEGETALES EN JULIANAS, CAJUN, NUGGETS DE POLLO
FRUTOS SECOS, VINO BLANCO Y CREMA DE LECHE **\$50**

 Para compartir ④ Plato vegetariano ★ Plato recomendado ④ Inspiración local

Si usted padece de alguna alergia relacionada con algún alimento
por favor informar al personal de servicio antes de ordenar su pedido. gracias.

POSTRES

TORRIJA TRES LECHE \$20

PAN BRIOCHE EMBEBIDO EN TRES LECHE, SELLADO
CON MANTEQUILLA, ACOMPAÑADO DE CREMOSO DE VAINILLA,
FRUTA FRESCA, CRUMBLE DE AVENA, Y HELADO DE VAINILLA.

VOLCÁN DE CHOCOLATE \$18

TORTA DE CHOCOLATE AL 65% CON CENTRO LÍQUIDO, ACOMPAÑADA
DE CREAM CHANTILLY, FRUTOS ROJOS, MENTA
CRUMBLE DE VAINILLA Y HELADO DE VAINILLA

BREAD PUDDING \$24

PUDIN DE PAN, SALSA DE CARAMELO, CREMA CHANTILLY
NUECES GARRAPIÑADAS, FRUTOS AMARILLOS
CRUMBLE Y HELADO DE VAINILLA

TIRAMISÚ \$25

CREMA DE MASCARPONE Y AMARETTO, SOLETILLAS
EMBEBIDAS EN CAFÉ, TIERRA DE CACAO.

TORTA CAPRESA \$22

TORTA DE CACAO Y HARINA DE ALMENDRA LIBRE DE GLUTEN,
FRUTOS ROJOS, CREMA DE VAINILLA, GRANOLA
Y HELADO DE VAINILLA.

TROPICAL \$24

COCO FALSO DE DOS CHOCOLATES, NAMELAKA DE MARACUYÁ,
COULI DE GULUPA, MANGO Y PIÑA EN BRUNOISE, CRUMBLE.

TODOS NUESTROS PRECIOS ESTÁN DENOMINADOS
EN MILES DE PESOS E INCLUYEN IMPUESTOS

ADVERTENCIA PROPINA:

SE INFORMA A LOS CONSUMIDORES 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 A MODIFICADO POR USTED, DE ACUERDO CON SU VALORACIÓN DEL SERVICIO PRESTADO. AL MOMENTO DE SOLICITAR LA CUENTA, INDIQUELE A LA PERSONA QUE LO ATIENDE SI QUIERE QUE DICHO VALOR SEA O NO INCLUIDO EN LA FACTURA O INDIQUELE EL VALOR QUE QUIERE DAR COMO PROPINA. EN CASO QUE TENGA ALGÚN INCONVENIENTE CON EL COBRA DE LA PROPINA, COMUNIQUESE CON LA LINEA DE ATENCIÓN DE LA SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA PARA QUE RADIQUE SU QUEJA A LOS TELÉFONOS EN BOGOTÁ 5920400, PARA EL RESTO DEL PAIS, LA LINEA GRATUITA NACIONAL: 018000-910165

PIZZAS LA ZARZUELA \$45

HAWAIANA

BASE DE POMODORO, PIÑA CALADA, QUESO MOZZARELLA
TOCINETA CROCANTE Y PARMESANO

JAMÓN SERRANO

BASE DE POMODORO, QUESO MOZZARELLA, JAMÓN SERRANO
PARMESANO Y RÚGULA.

MARGARITA

BASE DE POMODORO, MOZZARELLA, TOMATE MILANO Y ALBAHACA.

VEGETARIANA

BASE POMODORO , MOZZARELLA, ZUCCINI AMARILLO
Y VERDE, BERENJENA, CEBOLLA CARAMELIZADA
Y PIMENTÓN ESCALIVADO.

4 QUESOS

BASE DE POMODORO, MOZZARELLA, QUESO SUIZO
QUESO AZUL Y PARMESANO.

PEPPERONI

BASE DE POMODORO, MOZZARELLA, PEPPERONI

DE LA CASA

BASE POMODORO, MOZZARELLA, ARÁNDANOS ENVINADOS
DÁTILES, MOZZARELLA DI BUFALA, TOMATES SECOS Y RÚGULA.

CHAMPIKIDS

BASE DE POMODORO, CHAMPIÑONES, POLLO Y MOZZARELLA

JAMÓN PARTY

BASE DE POMODORO, MOZZARELLA, JAMÓN DE PAVO
Y JAMÓN DE CERDO

PIZZA DE TEMPORADA

UNA AVENTURA GASTRONÓMICA, FRESCA Y DIFERENTE EN CADA VISITA

BEBIDAS

VINOS DE LA CASA

		
TINTOS	\$30	\$160
BLANCOS	\$30	\$160
ROSADOS	\$25	\$140

CERVEZAS

IMPORTADAS \$18
HEINEKEN. CORONA, STELLA ARTOIS

NACIONALES \$13
AGUILA LIGTH. CLUB COLOMBIA
DORADA. ROJA O NEGRA

SANGRÍAS

	1/2	
\$30	\$85	\$150

TINTA
VINO TINTO. BRANDY
TRIPLE-SEC, MANZANA. PERA

BLANCA
VINO BLANCO. BRANDY.
TRIPLE-SEC. MANZANA VERDE

SODAS ARTESANALES \$17

LYCHEE. FRUTOS ROJOS
MANZANA VERDE.

SODAS ESPECIALES \$14

GINGER BEER. LEMON GRASS
DRY TONIC WATER.

ADICIÓN RECOMENDADA
PARA SODAS

VODKA ABSOLUT \$22

BEBIDAS CALIENTES

CAFÉ AMERICANO \$6
CAFÉ LATE \$8
ESPRESSO \$7
ESPRESSO DOBLE \$10
CAPPUCCINO \$9
MACCHIATO \$9
AROMÁTICA \$6
FRAPPUCCINO \$18

JUGOS

JUGOS NATURALES \$10
MANGO. FRESA. LULO. MORA. MARACUYÁ

LIMONADAS ESPECIALES \$14
CEREZADA. HIERBABUENA

LIMONADA DE COCO\$18
LIMONADA NATURAL \$9
LULADA \$16
ZUMO DE MANDARINA \$18

BEBIDAS FRÍAS

AGUA NATURAL \$8
AGUA CON GAS \$7

GASEOSAS \$8
COLOMBIANA. MANZANA
GINGER-ALE. 7-UP. BRETAÑA
CANADA DRY. COCA-COLA
NORMAL O ZERO.

RED BULL ENERGY
DRINK \$20

TÉ HATSU \$12
MANGOSTINO. LYCHEE
TÉ NEGRO Y MANGO