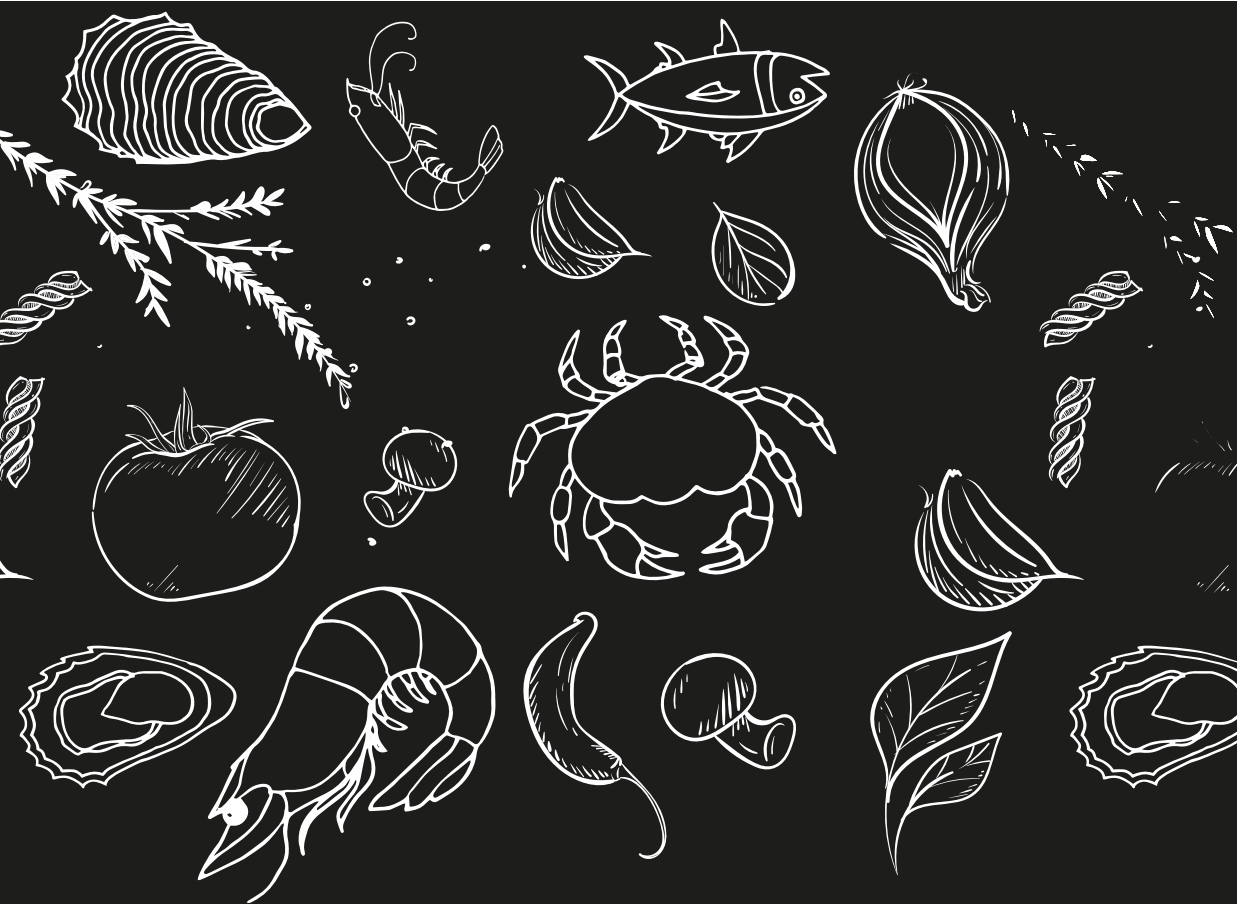




MENÚ

ROOM SERVICE



- Todo pedido de Room Service tendrá un cargo adicional de \$8.000 pesos
- Todos nuestros precios están denominados en miles de pesos e incluyen impuestos

- All Room Service orders are subject to a delivery charge of \$8.000 pesos
- All our prices are denominated in thousands of pesos and include taxes

• Inspiración local
Platos Vegetarianos
Platos picantes

• Local inspiration
Vegetarian dishes
Spicy dishes

DESAYUNO BREAKFAST

6 AM TO
11 AM

DESAYUNO AMERICANO / AMERICAN BREAKFAST \$45

Huevos al gusto. Jugo y porción de fruta. Café, té o chocolate caliente. Panes surtidos. Mantequilla. Mermeladas caseras

Eggs any style. Juice and portion of fruit. Coffee, tea or hot chocolate. Assorted bakery products. Butter. Home-made jams

DESAYUNO CONTINENTAL / CONTINENTAL BREAKFAST \$40

Jugo y porción de fruta. Café, té o chocolate caliente. Panes surtidos. Mantequilla. Mermeladas caseras

Juice and portion of fruit. Coffee, tea or hot chocolate. Assorted bakery products. Butter. Home-made jams

PANCAKES \$28

Frutas, azúcar pulverizado y miel.
Fruits, powdered sugar and honey.

CANASTA DE PANES SURTIDOS / BREAD SELECTION \$14

Croissant. Pandebono. Buñuelo. Pan molde. Pan integral
Croissant. Pandebono. Buñuelo. Sliced bread. Whole wheat bread

CANASTA DE PANDEBONO O ALMOJABANA 5 UNIDADES \$12

CHEESE AND CORN BREAD (5 UNITS)

CANASTA DE BUÑUELO 5 UNIDADES \$9

FRIED CHEESE BREAD (5 UNITS)

QUESOS SURTIDOS / CHEESE SELECTION \$40

YOGURT & GRANOLA CASERA / HOME-MADE YOGURT & GRANOLA \$22

PORCIÓN DE FRUTAS / FRUIT SALAD \$15

HUEVOS MEXICANO / MEXICAN EGGS \$25

Salsa roja levemente picante, carne molida aguacate, tortillas fritas.
Slightly spicy red sauce, ground beef, avocado fried tortillas, tortilla chips.

CAZUELA DE CHORIZO / CHORIZO CASSEROLE \$20

Mix de chorizos salteados, salsa pomodoro, huevos fritos.
Sauteed chorizo mix, pomodoro sauce, fried eggs.

HUEVOS COLOMBIANOS / COLOMBIAN EGGS \$20

Salsa criolla, tocineta, maíz y plátano maduro
Creole sauce, bacon, corn and ripe plantain.

HUEVOS SHAKSHUKA / SHAKSHUKA EGGS \$20

Pimenton escalivado, salsa de tomate, pimenton y perejil.
Roasted paprika, tomato sauce, paprika, parsley and paprika and parsley.

HUEVOS BENEDICTINOS / EGGS BENEDICT \$25

Huevos pochados en salsa mornay en base de pan tostado y tocineta.
Poached eggs in a mornay sauce on toasted bread and bacon.

HUEVOS AL GUSTO/ OMELETTE / EGGS ANY STYLE \$22

Escoge máximo 3 ingredientes:
Tocineta, salchicha, queso, tomate, jamón, maíz tierno champiñones, cebolla, espinaca.

Choose a maximum of 3 ingredients:
Bacon, sausage, cheese, tomato, ham, baby corn. mushrooms, onion, spinach.

PICADA VALLUNA | LOCAL FRIED DELICACIES \$45 •

Para 2 personas: 4 Marranitas. 4 Aborrajados. 4 Empanadas.
Melao picantico. Ají casero

For 2 people, an assortment of local fried delicacies: marranitas, aborrajados, empanadas. Spicy ají sauce

PICADA DE LA CASA / HOUSE APPETIZER \$80

Para 2 personas. Puntas de lomo de res. Pollo a la plancha.

Chicharron. Chorizo. Empanadas de carne y papa

Papas amarillas. Ají casero. Limón fresco.

For 2 people. Beef tenderloin tips. Grilled chicken. Pork ribs.

Local sausage. Beef and potato pasties. Yellow potatoes.

Spicy ají. Lemon

ABORRAJADOS 4 UNIDADES \$20 • 🌱

Plátano guayabo. Queso rallado. Melao de caña

Sweet fried plantain with white cheese. Sweet cane sugar sauce

MARRANITAS 4 UNIDADES \$26 •

Plátano. Chicharrón. Ají Casero

Deep-fried plantain balls stuffed with pork rinds

EMPANADAS 4 UNIDADES \$20 •

Carne y papa. Ají casero

Beef and potato pasties. Spicy ají sauce

PAPA A LA FRANCESA / FRENCH FRIES \$14 🌱

SALCHIPAPA / FRENCH FRIES AND CHOPPED SAUSAGES \$25

NUGGETS DE POLLO / CHICKEN NUGGETS \$24

PATACONES / FRIED GREEN PLANTAINS • 🌱

6 UNIDADES \$22

Tostadas de plátano verde. Guacamole. Hogao

Fried green plantain. Guacamole. Tomato-onion sofrito

TENDERS DE POLLO / CHICKEN TENDERS \$30

200 gr de pechuga de pollo en tiras apanadas

en panko con papa a la francesa y salsas

Breaded chicken breast strips (200 gr) in panko breaded with french fries and sauces

TACOS DE CERDO / SHREDDED PORK TACOS \$48

4 unid, cerdo desmechado en salsa roja mexicana

acompañados de guacamole, pico de gallo y sour cream.

4 pcs, pulled pork in red mexican sauce, served with guacamole served with guacamole, pico de gallo and sour cream.

SOUPS

24 HORAS
HOURS

SOPAS

SOPA DE POLLO Y VERDURAS / CHICKEN & VEGGIE SOUP \$23

CREMA DE CHAMPIÑONES / CREAM OF MUSHROOM SOUP \$29 

CREMA DE TOMATE / BAKED TOMATO SOUP \$27 

ENSALADAS

SALADS

ENSALADA CÉSAR CON POLLO / CHICKEN CAESAR SALAD \$48

Pollo a la parrilla. Queso parmesano. Queso gruyere. Crutones. Grissini. Aderezo César

Grilled chicken. Parmesan cheese. Gruyere cheese. Croutons. Grissini. Creamy Caesar dressing

ENSALADA DE QUINUA / QUINOA SALAD \$40 

Quinoa, quinoa crocante, palmitos, cebolla morada tomate, queso feta y pepino.

Quinoa, crispy quinoa, palm hearts, red onion, tomato, feta cheese and cucumber.

ENSALADA CAPRESE / CAPRESE SALAD \$32 

Tomate milano, tomate Cherry, tomate deshidratado al olivo, mozzarella de bufala, pesto y reducción balsámica.

Tomato milano, cherry tomato, dehydrated tomato with olive oil, mozzarella di bufala, pesto and balsamic reduction.

ENSALADA ITALIANA / ITALIAN SALAD \$30 

Mix de lechuga, fusilli, mayonesa de pesto, pimentón, cebolla morada y atun.

Mix of lettuce, fusilli, pesto mayonnaise, red bell pepper red onion and tuna.

ADICIONES:

Lomo viche / Tenderloin **250 GR \$48**

Camarones / Shrimp **120 GR \$22**

Salmón **200 GR \$44**

Pollo / Chicken **250 GR \$18**

HAMBURGUESAS Y SANDWICHES

HAMBURGUESA SPIWAK / SPIWAK BURGER \$52

Pan brioche. 200gr carne de res. Queso americano. Aros de cebolla apanados. Salsa barbecue. Tocineta. Tomate. Lechuga. Papa a la Francesa
Brioche bread. ¼ LB 100% Ground beef. American cheese. Onion rings. BBQ sauce. Bacon. Tomato. Lettuce. French fries

BTL BURGUER \$48

200 gr de carne, lechuga, tomate y tocineta
200 gr of meat, lettuce, tomato and bacon

SMASH BURGER WITH CHEESE \$55

2 carnes de 100 gr, doble tocineta y doble queso americano con salsa mil islas.
2 meats of 100 gr, double bacon and double American cheese with thousand island sauce.

CLUB SÁNDWICH / CLUB SANDWICH \$50

Pan focaccia. Pechuga de pollo. Tocineta crunchy. Jamón de cerdo. Queso sabana. Huevo frito. Aguacate. Tomate. Lechuga. Papa a la Francesa
Ciabatta bread. Grilled chicken. Crunchy bacon. Ham. White cheese. Fried egg. Avocado. Tomato. Lettuce. Aioli. French fries.

SÁNDWICH CAPRESE / CAPRESE SANDWICH \$42

Pan focaccia. Tomate. Queso mozzarella. Salsa Pesto. Rúgula. Papa a la Francesa
Ciabatta bread. Tomatoes. Mozzarella cheese. Pesto sauce. Arugula. French fries.

PASTAS

PASTA AL GUSTO / PERSONALIZED PASTA \$48

Escoja su Pasta: Spaghetti, Penne, Fusilli
Pick your Pasta: Spaghetti, Penne, Fusilli

Escoja su salsa: Pomodoro,  Boloñesa, Carbonara, Pesto,  Mediterránea (Tomate con Vegetales) 
Pick your sauce: Tomatoe souce,  Bolognese, Carbonara, Pesto,  Mediterranean (Tomato with veggies) 

ADICIONES:

Lomo viche / Tenderloin **250 GR \$48**

Camarones / Shrimp **120 GR \$22**

Salmón **200 GR \$44**

Pollo / Chicken **250 GR \$18**

PLATOS FUERTES MAIN DISHES

CHULETA VALLUNA / PORK CUTLET \$48

La tradicional Apanada en panko Guarniciones: Arroz blanco y ensalada verde
Traditional breaded and fried pork cutlet. Side dish: white rice & green salad

PECHUGA DE POLLO GRILLÉ / GRILLED CHICKEN BREAST \$45

Pechuga de pollo asada a la parrilla. (250 gr)
Guarniciones: Papas a francesa y ensalada verde
Grilled chicken breast. (250 gr) Side dish: French Fries & green salad

SALMÓN AL CHONTADURO / PALM FRUIT SALMON \$70

Filete de salmón a la parrilla Salsa de chontaduro Guarniciones: Papas a la francesa y ensalada verde
Grilled salmon fillet Chontaduro (local palm fruit) sauce Side dish: french fries, green salad

BABY BEEF / BEEF TENDERLOIN \$74

Lomo viche a la parrilla. (300 gr) Salsa chimichumi Guarniciones: Papa a la francesa y ensalada
Grilled beef tenderloin (300 gr) Chimichurri sauce Side dish: french fries and salad.

ARROZ CHAUFA / PERUVIAN CHAUFA RICE \$42

Arroz salteado al estilo peruano con verduras y pollo
Peruvian style sautéed rice with vegetables and chicken.

SALMÓN AL PESTO CON BASE DE PASTA ALFREDO \$72

PESTO SALMON WITH ALFREDO PASTA BASE

Salmón en pesto cremoso con base de pasta en salsa Alfredo.
Salmon in creamy pesto with pasta base in Alfredo sauce.

POSTRES

DESSERTS

TORTA CAPRESA / CAPRESE CAKE (GLUTEN-FREE) \$26

Pastel italiano de chocolate semi amargo, harina de almendras, crema, chantillí y frutas.

Italian cake with semi bitter chocolate, almond flour, cream, whipped cream and fruit.

BREAD PUDING \$25

Puding de pan con salsa de caramelo, frutos garrapiñados y helado.

Bread pudding with caramel sauce, candied fruits and ice cream.

VOLCÁN DE CHOCOLATE \$25

Torta de chocolate con centro cremoso y helado de vainilla.

Chocolate cake with cream center and vanilla ice cream.

TROPICAL \$25

Falso coco relleno de namelaka de maracuyá, coulis de gulupa, fruta fresca y crumble de galleta.

False coconut filled with passion fruit namelaka, gulupa coulis, fresh fruit and cookie crumble.

BEBIDAS

BEVERAGES

JUGOS NATURALES / NATURAL JUICES \$12

Mango. Fresa. Lulo. Mora. Maracuyá

Mango. Strawberry. Lulo. Blackberry. Passion Fruit

JUGO DE MANDARINA / TANGERINE JUICE \$18

JUGO DE NARANJA/ ORANGE JUICE \$15

LULADA \$16 •

LIMONADA DE COCO/ COCONUT LEMONADE \$20

LIMONADAS ESPECIALES / FLAVORED LEMONADES \$16

Acerezada. Hierbabuena / *Cherry-Flavored. Spearmint*

GASEOSAS / SOFT DRINKS \$10

Coca-Cola. Light o Zero. Colombiana. Manzana.

Ginger-Ale. 7-Up. Bretaña

Coca-Cola. Coke Light or Coke Zero. Colombiana. Manzana.

Gingerale. 7-Up. Soda.

AGUA NATURAL / STILL WATER \$8

AGUA CON GAS / SPARKLING WATER \$9

RED BULL \$20

AROMÁTICA FRUIT INFUSIONS \$8

CAFÉ AMERICANO, TÉ, O CHOCOLATE CALIENTE

BLACK COFFEE, TEA, OR HOT CHOCOLATE \$8

ESPRESSO \$8

ESPRESSO DOBLE / DOUBLE ESPRESSO \$10

CAPPUCCINO \$12

CERVEZAS

BEERS

CERVEZAS NACIONALES PREMIUM / PREMIUM LOCAL BEERS \$14

Club Colombia Dorada, Roja o Negra
Club Colombia Blonde, Red or Porter

CERVEZAS IMPORTADAS / IMPORTED BEERS \$19

Stella Artois. Corona. Heineken

VINO DE LA CASA / HOUSE WINE

Tinto o Blanco - Red or White

Botella - Bottle \$180

Copa - Glass \$32

LICORES

LIQUORS

AGUARDIENTE

BLANCO DEL VALLE



1/2



\$18

\$100

\$180

GINEBRA

TANQUERAY

HENDRICKS

\$40

\$70

\$400

\$700

VODKA

ABSOLUT

KETEL ONE

\$25

\$30

\$140

\$250

\$300

RON | RUM

RON VIEJO DE CALDAS

MARQUÉS DEL VALLE

ZACAPA AMBAR

\$20

\$28

\$45

\$110

\$150

\$200

\$280

\$450

WHISKY

CHIVAS 12 AÑOS

CHIVAS 18 AÑOS

BUCHANAN'S 12 AÑOS

BUCHANAN'S 18 AÑOS

OLD PARR 12 AÑOS

JOHNNIE WALKER BLUE

\$45

\$99

\$49

\$99

\$45

\$220

\$260

\$280

\$320

\$450

\$990

\$490

\$990

\$450

\$2.200

TEQUILA

DON JULIO AÑEJO

DON JULIO REPOSADO

PATRON SILVER

\$70

\$65

\$60

\$700

\$650

\$600