



# ROOM SERVICE

— MENU —

H O T E L S  
**SPIWAK**  
R.N.T 22005

- Todo pedido de Room Service tendrá un cargo adicional de \$7.500 pesos
- Todos nuestros precios están denominados en miles de pesos e incluyen impuestos
- Solo los platos designados con el símbolo 🌙 estarán disponibles de 10PM-6AM

- *All Room Service orders are subject to a delivery charge of \$7.500 pesos*
- *All our prices are denominated in thousands of pesos and include taxes*
- *Only dishes marked with the 🌙 symbol are available from 10PM-6AM*

- Inspiración local
- 🌱 Platos Vegetarianos
- 🔥 Platos picantes

- Local inspiration
- 🌱 Vegetarian dishes
- 🔥 Spicy dishes

## DESAYUNOS

## BREAKFAST

### DESAYUNO AMERICANO / AMERICAN BREAKFAST \$36

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 \$32

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*

### HUEVOS AL GUSTO / EGGS ANY STYLE \$18 🌱

### PANCAKES \$16 🌱

### PANES SURTIDOS / BREAD SELECTION \$14 🌱

### QUESOS SURTIDOS / CHEESE SELECTION \$18 🌱

### YOGURT & GRANOLA CASERA / HOME-MADE YOGURT & GRANOLA \$12 • 🌱

### PORCIÓN DE FRUTAS / FRUIT SALAD \$15 🌱

### JUGO DE NARANJA / ORANGE JUICE \$8 🌱

## SNACKS

### 🕒 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 \$75 🍴

Para 2 personas. Puntas de lomo de res. Pollo a la plancha.  
Costillas de cerdo. 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 \$20 • 🌱

Plátano guayabo. Queso rallado. Melao de caña  
*Sweet fried plantain with white cheese. Sweet cane sugar sauce*

### 🕒 MARRANITAS \$20 • 🍴

Plátano verde. Chicharrón. Ají casero  
*Deep-fried green plantain balls stuffed with pork rinds*

### 🕒 EMPANADAS \$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 \$24

### 🕒 NUGGETS DE POLLO / CHICKEN NUGGETS \$24

### 🕒 PATACONES / FRIED GREEN PLANTAINS \$ 20 • 🌱

Tostadas de plátano verde. Guacamole. Hogao  
*Fried green plantain. Guacamole. Tomato-onion sofrito*

## SOUPS

## SOPAS

### 🕒 SOPA DE POLLO Y VERDURAS / CHICKEN & VEGGIE SOUP \$22

### 🕒 CREMA DE CHAMPIÑONES / CREAM OF MUSHROOM SOUP \$23



**ENSALADA DEL PACÍFICO / PACIFIC SALAD**

## ENSALADAS

## SALADS

### **ENSALADA SPIWAK / SPIWAK SALAD \$35**

Roast beef con pesto. Tomates. Pimentones asados. Habichuelas. Huevo duro. Aceitunas Kalamata. Crocante de parmesano. Vinaigreta de miel-balsámico

*Roastbeef with pesto. Tomatoes. Grilled bell peppers. Green beans. Hard-boiled egg. Kalamata olives. Parmesan crunch. Honey-balsamic vinaigrette*

### **ENSALADA CÉSAR CON POLLO / CHICKEN CAESAR SALAD \$30**

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

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

### **ENSALADA DEL PACÍFICO / PACIFIC SALAD \$36 • 🌶️**

Mix de lechugas. Camarones salteados. Pimentón rojo. Mango maduro. Cebolla roja. Maní triturado. Aderezo de chili dulce

*Lettuce mix. Pan-seared shrimp. Red bell peppers. Mango. Red onion. Crushed peanuts. Sweet-chilli Mae Ploy dressing*

# SANDWICHES

## ☉ HAMBURGUESA SPIWAK / SPIWAK BURGER \$35

Pan brioche. 150gr carne de res. Queso americano. Aros de cebolla apanados. Salsa barbecue. Tocineta. Tomate. Lechuga. Papa a la Francesa

*Brioche bread. 1/4 LB 100% Ground beef. American cheese. Onion rings. BBQ sauce. Bacon. Tomato. Lettuce. French fries*

## ☉ CLUB SÁNDWICH / CLUB SANDWICH \$37

Pan ciabatta. 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 \$26 ☺

Pan ciabatta. 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 \$38

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: Marinara, Bolognese, Carbonara, Pesto, Mediterranean (Tomato with veggies)*

# PLATOS FUERTES MAIN DISHES

Cada plato fuerte viene acompañado de papas a la francesa y ensalada de la casa

*Each main dish is accompanied with French fries and green salad*

## CHULETA VALLUNA / PORK CUTLET \$38 •

De cerdo. La tradicional apanada  
*Traditional breaded and fried pork cutlet*

## PECHUGA DE POLLO GRILLÉ / GRILLED CHICKEN BREAST \$40

Pechuga de pollo asada a la parrilla  
*Grilled chicken breast*

## SALMÓN AL CHONTADURO / PALM FRUIT SALMON \$58 •

Filete de salmón a la parrilla. Salsa de chontaduro  
*Grilled salmon fillet. Chontaduro (local palm fruit) sauce*

## BABY BEEF / BEEF ENTRECÔTE \$48

Lomo viche a la parrilla. Salsa chimichurri  
*Grilled beef tenderloin. Chimichurri sauce*

## POSTRES

## DESSERTS

### **TORTA CAPRESSA \$15**

Pastel Italiano de chocolate semi-amargo y harina de almendras. Libre de gluten  
*Semi-dark-chocolate Italian cake made with almond flour. Gluten-free*

### **PANNACOTA DE COCO Y COROSSOL \$18**

Pannacotta de guanábana y coco rallado, acompañado con salsa de mora. Gulupa fresca.  
*Guanábana and coconut pannacotta, with blackberry reduction*

## BEBIDAS

## BEVERAGES

### **JUGOS NATURALES / NATURAL JUICES \$9**

Mango. Fresa. Lulo. Mora  
*Mango. Strawberry. Lulo. Blackberry*

### **JUGO DE MANDARINA / TANGERINE JUICE \$12**

### **LULADA \$12 •**

### **LIMONADA DE COCO / COCONUT LEMONADE \$18**

### **LIMONADAS ESPECIALES / FLAVORED LEMONADES \$10**

Acerezada. Hierbabuena / *Cherry-Flavored. Spearmint*

### **GASEOSAS / SOFT DRINKS \$8**

Coca-Cola Normal, Light o Zero. Colombiana. Manzana.  
Ginger-Ale. 7-Up. Bretaña  
*Coca-Cola, Coke Light or Coke Zero. Colombiana. Manzana. Gin-ger-Ale. 7-Up. Soda*

### **AGUA NATURAL O CON GAS / STILL OR SPARKLING WATER \$8**

### **RED BULL \$18**

### **CAFÉ AMERICANO, TÉ, AROMÁTICA O CHOCOLATE CALIENTE / BLACK COFFEE, TEA, FRUIT INFUSIONS OR HOT CHOCOLATE \$8**

### **ESPRESSO \$7**

### **ESPRESSO DOBLE / DOUBLE ESPRESSO \$11**

### **CAPPUCCINO \$9**

## CERVEZAS

## BEERS

### CERVEZAS NACIONALES PREMIUM / PREMIUM LOCAL BEERS \$12

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

### CERVEZAS IMPORTADAS / IMPORTED BEERS \$16

Stella Artois. Corona. Heineken

### VINO DE LA CASA / HOUSE WINE

Tinto o Blanco - Red or White

Botella - Bottle \$100

Copa - Glass \$25

## LICORES

## LIQUORS

### AGUARDIENTE

BLANCO DEL VALLE



1/2



\$10

\$66

\$120

### GINEBRA

BEEFEATER

TANQUERAY

\$26

\$170

\$290

\$25

\$280

### VODKA

ABSOLUT

KETEL ONE

\$20

\$130

\$230

\$30

\$330

### RON

MARQUÉS DEL VALLE 8 AÑOS

ZACAPA AMBAR

ZACAPA XO

\$14

\$80

\$160

\$35

\$420

\$96

\$1.080

### WHISKY

CHIVAS 12 AÑOS

CHIVAS 18 AÑOS

SOMETHING SPECIAL

BUCHANAN'S 12 AÑOS

BUCHANAN'S 18 AÑOS

OLD PARR 12 AÑOS

JOHNNIE WALKER BLUE

\$30

\$216

\$336

\$60

\$648

\$20

\$100

\$180

\$30

\$216

\$336

\$54

\$600

\$32

\$270

\$340

\$120

\$1.140

### TEQUILA

DON JULIO AÑEJO

OLMECA REPOSADO

\$42

\$490

\$20

\$210