



DANN CARLTON
CAFÉ BISTRO





BEBIDAS SALUDABLES (HEALTHY BEVERAGES)

TÚRMERIC TONIC-CÚRCUMA, \$11.000
JENGIBRE, JUGO DE NARANJA,
AGUA TÓNICA. ANTIINFLAMATORIO

TURMERIC TONIC- TURMERIC,
GINGER, ORANGE JUICE,
TONIC WATER. ANTI-INFLAMMATORY

SMOOTHIE DE FRUTOS \$11.000
ROJOS Y TÉ VERDE
ACELERADOR DE METABOLISMO

GREEN TEA AND RED
BERRY SMOOTHIE
METABOLISM BOOSTER

SMOOTHIE DE BANANO Y \$11.000
MATCHA. MEJORADOR DE
SISTEMA DIGESTIVO

BANANA AND MATCHA
SMOOTHIE - DIGESTIVE BOOSTER

BATIDO DE SANDÍA, MENTA \$11.000
Y LIMÓN. ANTIOXIDANTE

WATERMELON, MINT AND
LEMON SMOOTHIE - ANTIOXIDANT

INFUSIONES (INFUSIONS)

MANZANILLA Y MIEL \$6.000
MEJORADOR DE SUEÑO
CHAMOMILE AND HONEY
SLEEP ENHANCER

FLOR DE JAMAICA Y MENTA \$6.000
ANTIVIRAL

HIBISCUS AND MINT
ANTIVIRAL

CÚRCUMA Y PIMIENTA \$6.000
DESINTOXICANTE

TURMERIC AND PEPPER
DETOX

MANZANA Y CANELA \$6.000
MEJORADOR DE SISTEMA
INMUNOLÓGICO

APPLE AND CINNAMON
IMMUNE SYSTEM BOOSTER

MORINGA Y FRUTOS ROJOS \$6.000
ANTIVIRAL

MORINGA AND RED BERRY
ANTIVIRAL

MAÑANAS SALUDABLES (HEALTHY BREAKS)

BOWL DE GRANOLA CON CHÍA, BANANO, FRUTOS ROJOS. (GF - VNO) \$14.000

MUESLI BOWL, CHIA SEEDS, BANANA, RED BERRIES.

PAN DE BANANO CON YOGUR GRIEGO. (GF) \$8.500

BANANA BREAD WITH GREEK YOGOURTH.

BOWL DE AVENA CON FRUTAS AMARILLAS, ALMENDRAS, COCO TOSTADO. (GF - VNO) \$14.000

OATS BOWL, YELLOW FRUIT, ALMONDS, TOASTED COCONUT.

BARRA DE GRANOLA, MANÍ Y COCO. (GF) \$ 6.000

MUESLI BAR WITH PEANUTS AND COCONUT.

CAKE DE ZANAHORIA Y JENGIBRE CON FROSTING DE QUESO. (LS) \$ 7.500

CARROT AND GINGER CAKE WITH CHEESE FROSTING.





PANES Y PASTELES (BAKERY)

CROISSANT	\$6.000	CHEESECAKE DE FRUTOS ROJOS RED BERRY CHEESECAKE	\$10.500
CROISSANT DE JAMÓN Y QUESO (OPCIÓN DE JAMÓN DE PAVO)	\$12.000	HOJALDRE DE POLLO CHICKEN PUFF PASTRY	\$10.500
HAM AND CHEESE CROISSANT (TURKEY HAM AVAILABLE)		HOJALDRE DE ESPINACA Y TOCINETA	\$10.500
CROISSANT DE POLLO CHICKEN CROISSANT	\$13.000	SPINACH AND BACON PUFF PASTRY	
CROISSANT DE LOMO DE CERDO PORK LOIN CROISSANT	\$14.000	HOJALDRE DE CARNE MEAT PUFF PASTRY	\$11.500
EMPAREDADO DE JAMÓN DE PAVO TURKEY HAM SANDWICH	\$18.000	PAN DE QUESO CHEESE BREAD	\$5.500
PANDEYUCA	\$6.000	TORTA DE BANANO LIGHT LIGHT BANANA CAKE	\$10.500
PANDEBONO	\$5.000	PIE DE LIMÓN	\$10.500
PANDEBONO ESPECIAL	\$5.500	TIRAMISÚ	\$10.500
ALMOJÁBANA	\$5.000	TORTA DE ZANAHORIA	\$7.500
ALMOJÁBANA ESPECIAL	\$5.500	TORTA DE ALMENDRA CON VAINILLA	\$8.500
ALFAJOR	\$5.000		
TORTA DE CHOCOLATE CHOCOLATE CAKE	\$9.500		
TORTA DE NARANJA Y CHIA ORANGE AND CHIA CAKE	\$9.500		



ENSALADAS (LECHUGAS ORGÁNICAS) BAJOS EN GRASAS SATURADAS SALADS (ORGANIC LEAVES) LOW FAT

POLLO, LECHUGAS,
TOMATE CHERRY, PEPINO,
QUESO SABANA

\$18.000

CHICKEN, LETTUCE, CHERRY
TOMATOES, CUCUMBER,
SABANA CHEESE.

SALMÓN AHUMADO,
AGUACATE, PEPINO, TOMATES
CHERRY, LECHUGA Y LABNEH.

\$26.000

SMOKED SALMON, AVOCADO,
CUCUMBER, CHERRY TOMATOES,
LETTUCE AND LABNEH.

NAMASU, REPOLLO CHINO,
MANGO, AJONJOLÍ, MANÍ.

\$19.000

NAMASU, CHINESE CABBAGE,
MANGO, SESAME, PEANUTS.

(GN) GLUTEN FREE, LIBRE DE GLUTEN. (DF) DAYRE FREE, LIBRE DE LÁCTEOS.
(V) VEGETARIÁN, VEGETARIANO. (VN) VEGAN, VEGANO.
(LS) LOW SUGAR, BAJO EN AZÚCAR.

CAFÉ BISTRO

CREMA DE AHUYAMA Y
COCO, CHOROTAS DE
CAMARÓN. \$29.000

BUTTER PUMPKIN AND
COCONUT CREAM, SHRIMP
AND CORN CHOROTA.

CROQUETTE DE QUESO DE
HOJA Y HORMIGAS
CULONAS, SUGO. \$26.000

ARTISAN CHEESE AND
HORMIGA CULONA
CROQUETTE, SUGO.

ALITAS SZECHUAN, BBQ DE
CILANTRO, SOUR CREAM,
MIEL DE PANELA DE SAN
VICENTE. \$17.000

SZECHUAN CHICKEN
WINGS, CORIANDER BBQ,
SOUR CREAM, SAN VICENTE
PANELA HONEY.

QUESO HORNEADO CON
COMPOTA DE PIÑA
LEBRIJENSE, ALMENDRAS,
BAGUETTE. \$37.000

BAKED CHEESE WITH
LEBRIJA PINEAPPLE
COMPOTE, ALMONDS,
BAGUETTE.





PERAS POCHADAS EN VINO
DE ZAPATOCA,
BOCONCCINI, HOJAS
VERDES. \$27.000

ZAPATOCA WINE POACHED
PEARS, BOCCONCINI,
GREEN LEAVES.

ESTOFADO BOURGUIGNON,
PAPAS NATIVAS
CONFITADAS, LICOR DE
CACAO GIRONÉS. \$27.000

BEEF BOURGUIGNON,
CONFIT NATIVE POTATOES,
GIRON COCOA LIQUOR.

GALLETA DE CHOCOLATE
GIRONÉS, DULCE DE
MORAS Y HELADO DE
BANANO. \$13.000

GIRON CHOCOLATE
COOKIE, BLACKBERRY
COULIS, BANANA ICE
CREAM.

CHICHARRÓN OREADO,
CILANTRO, PONZU, ARROZ
JAZMÍN. \$21.000

CRISPY CURED AND FRIED
PORK BELLY, CORIANDER,
PONZU, JAZMIN RICE.

ESPONJADOS, ALMÍBAR DE
MANDARINA, ROSAS Y
PISTACHO, SEGMENTOS DE
MANDARINA, CREME
FRAICHE. \$17.000

CORN CAKE, TANGERINE,
ROSE AND PISTACHIO
SYRUP, TANGERINE
SEGMENTS, CREME
FRAICHE.

PORTOBELLOS A LA
PARRILLA, HUMMUS Y MAÍZ
AMARILLO, AJONJOLÍ
NEGRO. \$25.000

GRILLED PORTOBELLOS,
HUMMUS AND YELLOW
CORN, BLACK SESAME.

MAC 'N' CHEESE, BRISKET
OREADA, SALSA
BARBACOA, QUESO
PARMESANO. \$23.000

MAC 'N' CHEESE, CURED
BRISKET, BARBECUE SAUCE,
PARMESAN CHEESE.

SALMÓN AHUMADO,
PONZU DE GULUPA DE
CONCEPCIÓN, RÁBANOS
ENCURTIDOS. \$28.000

SMOKED SALMON,
CONCEPCION GULUPA
PONZU, PICKLED RADISHES.

ASADO DE TIRA,
REDUCCIÓN DE CAFÉ
XERIDAS, PAPAS PONT DE
NEUF. \$27.000

BEEF SHORT RIBS, XERIDAS
COFFEE JUS, PONT DE NEUF
POTATOES.

GNOCCHI DE MAÍZ
PELADO, CHORIZO DEL
VALLE DE SAN JOSÉ,
VELOUTÉ. \$21.000

PEELED CORN GNOCCHI,
SAN JOSE VALLEY
CHORIZO, VELOUTE.

AREPA DE CHÓCOLO Y
PULPO GRILLADO,
MAYONESA DE SRIRACHA,
CILANTRO. \$27.000

SWEET CORN CAKE,
GRILLED OCTOPUS,
SRIRACHA MAYO,
CORIANDER.





BEBIDAS CALIENTES (DFO)

ESPRESSO	\$5.500	MOCCA	\$8.500
ESPRESSO DOBLE	\$7.000	CHOCOLATE	\$8.000
AMERICANO	\$5.500	MATCHA LATTE	\$9.500
MACCHIATO	\$6.000	CHAI LATTE	\$9.500
FLAT WHITE	\$7.000	GOLDEN LATTE	\$9.500
LATTE	\$8.000	TÉ VERDE GREEN TEA	\$9.500
CAPUCCINO	\$8.000	AROMÁTICAS IMPORTADAS ASSORTED TEA AND INFUSIONS	\$6.000
ADICIONAL DE LECHE DE ALMENDRAS ADDITIONAL ALMOND MILK	\$2.000	AROMÁTICA DE CANELA Y JENGIBRE CINNAMON AND GINGER INFUSION	\$6.000

BEBIDAS FRÍAS (DFO)

ICED COFFEE	\$11.000	SMOOTHIE DE MANGO Y PIÑA. MANGO AND PINNEAPPLE SMOOTHIE	\$12.500
ICED CHAI LATTE	\$8.500	JUGOS NATURALES DE TEMPORADA NATURAL JUICES	\$8.000
GRANIZADO DE CAFÉ COFFEE FRAPPE	\$12.000	GASEOSAS SOFT DRINKS	\$5.000
GRANIZADO MOCCA MOKA FRAPPE	\$13.000	AGUA EN BOTELLA BOTTLED WATER	\$6.000
SMOOTHIE DE KIWI Y AGUACATE KIWI AND AVOCADO SMOOTHIE	\$14.500		
SMOOTHIE DE FRUTOS ROJOS RED FRUIT SMOOTHIE	\$13.000		

Precio en COP - incluye impuesto al consumo/ Price in COP - includes consumption tax

Disposición sobre propina: Por disposición de la Superintendencia de Industria y comercio se informa que en este establecimiento la propina sugerida al consumidor corresponde al 10% sobre el valor del consumo antes del impuesto el cual podra ser aceptada, rechazada o modificada por usted de acuerdo con su valoración del servicio prestado. Si no desea cancelar dicho valor, haga caso omiso del mismo, si desea cancelar un valor diferente indíquelo así, para hacer el ajuste correspondiente. Cualquier irregularidad respecto al cobro de propina puede denunciarla ante la superintendencia de Industria y comercio, llamando sin costo a la línea 01-8000-910-165 o Bogota al 60(1)5920400.

Provision on gratuity: Pursuant to aprovision issued by the Superintendency of Industry and Commerce, please be informed that in this Hotel the tips are completely free and at your own will as retribution for the service provided to you and according to your validation, if you want to pay any amount on this concept, please inform us and it will be included in your bill, if any amount on this concept, is charged to you without your authorization please inform the resident manager, any irregularity on this subject can be notified to the Superintendency of Industry and Commerce, by calling toll-free line 01-8000-910-165 or Bogota at 60 (1) 5920400.





El café San Fernando es un café orgánico producido en La Mesa de los Santos en Santander, Colombia. Sombra cultivada a partir de bosques tropicales y parámetros internacionales de sostenibilidad, avanzando hacia la conservación del medio ambiente y el bienestar de sus trabajadores.

En esta experiencia sensorial encontrará, una fragancia de frutas rojas, dulzura, caramelo medio, acidez cítrica, alto, limón. Cuerpo medio y una nuez residual.

¡Este café fue plantado **exclusivamente para ti!**

The San Fernando coffee is an organic coffee produced in La Mesa de los Santos in Santander, Colombia. shade cultivated from tropical forests and international parameters of sustainability, advancing towards the conservation of the environment and the welfare of its workers.

In this sensory experience you will find, a fragrance of red fruits, sweetness, medium caramel, citrus acidity, tall, lemon. medium body and a residual nutty.

¡ this coffee was planted **exclusively for you !**