

CITYVIEW

RESTAURANT

VINOS

VINO TINTO

TRUMPETER MALBEC	\$210.000
MORANDE PIONERO CARMENERE	\$160.000
SANTA RITA TRES MEDALLAS CARMENÉRE	\$110.000
LUIS FELIPE EDWARDS CARMENÉRE	\$146.000
SAN FELIPE MALBEC	\$150.000
DUQUE DE MEDINA GARNACHA	\$160.000
PARTAGER ENSAMBLE	\$125.000
PRÓXIMO MARQUES DE RISCAL RIOJA	\$155.000
NORTON CLASICO	\$135.000

VINO BLANCO

TRUMPETER CHARDONNAY	\$210.000
MORANDE CLÁSICO SAUVIGNON BLANC	\$160.000
BAIXA SIRENA ALBARIÑO	\$250.000
PARTAGER ENSAMBLE	\$125.000
SANTA RITA TRES MEDALLAS CHARDONNAY	\$110.000
NORTON CLASICO	\$135.000
DUQUE DE MEDINA MACABEO	\$160.000
SAN FELIPE CHARDONNAY	\$150.000

ROSADO

PARTAGER	\$125.000
SANTA RITA TRES MEDALLAS ROSADO	\$110.000
B&G COTES DE PROVENCE	\$295.000
DUQUE DE MEDINA GARNACHA	\$160.000

ESPUMANTE

SAINT LUIS BRUT	\$110.000
LAMBRUSCO	\$97.000
VALDIVIESO	\$110.000
CAVA DON ROMAN	\$230.000
CODORNIU CLÁSICO BRUT	\$240.000
ANNA CODORNIU	\$290.000

VINO DE LA CASA



ROSADO	\$110.000	\$20.000
TINTO	\$110.000	\$20.000
BLANCO	\$110.000	\$20.000

AGUARDIENTE Y RON



AGUARDIENTE ANTIOQUEÑO	\$140.000	\$75.000	\$11.000
RON MEDELLÍN 8 AÑOS	\$220.000		
RON MEDELLIN 5 AÑOS	\$160.000		\$11.000
RON ZACAPA AMBAR	\$350.000		\$32.000

VODKA Y TEQUILA



ABSOLUT	\$250.000	\$150.000	\$20.000
TEQUILA JOSÉ CUERVO	\$270.000		\$22.000
TEQUILA DON JULIO REPOSADO	\$650.000		\$45.000

MEDIAS

VINO BERONIA CRIANZA RIOJA	\$120.000
VINO MARTÍN CÓDAX ALBARIÑO 2018	\$160.000
SANTA RITA 120 RESERVA ESPECIAL CABERNET SAUVIGNON 2019	\$95.000
SANTA RITA 120 RESERVA ESPECIAL SAUVIGNON BLANC 2019	\$95.000
MORANDÉ PIONERO RESERVA CABERNET SAUVIGNON 2018	\$80.000
MORANDÉ PIONERO RESERVA SAUVIGNON BLANC 2017	\$80.000

WHISKIES



BUCHANAN'S 12 AÑOS	\$450.000	\$240.000	\$32.000
BUCHANAN'S 18 AÑOS	\$780.000		\$55.000
BUCHANAN'S MASTER	\$470.000		\$36.000
OLD PARR 12 AÑOS	\$400.000	\$280.000	\$30.000
OLD PARR 18 AÑOS	\$750.000		\$50.000
SELLO NEGRO	\$490.000	\$260.000	\$34.000
SELLO ROJO	\$190.000	\$125.000	\$15.000
GLENFIDDICH 12 AÑOS	\$420.000		\$32.000

DIGESTIVOS



BOTELLA



MEDIA



TRAGO

CREMA DE BAILEYS	\$220.000	\$135.000	\$17.000
AMARETTO			\$12.000
COINTREAU			\$35.000

APERITIVOS



BOTELLA



MEDIA



TRAGO

JEREZ TÍO PEPE			\$18.000
----------------	--	--	----------

GINEBRAS



BOTELLA



MEDIA



TRAGO

GINEBRA TANQUERAY GIN	\$370.000		\$27.000
-----------------------	-----------	--	----------

GINEBRA BOMBAY	\$420.000		\$30.000
----------------	-----------	--	----------

GORDONS	\$195.000		\$15.000
---------	-----------	--	----------

OTROS LICORES



BOTELLA



MEDIA



TRAGO

BRANDY DOMEK			\$12.000
CINZANO ROJO			\$12.000
CINZANO BLANCO			\$12.000
COÑAC REMY MARTIN	\$750.000		\$60.000

CERVEZA

CERVEZA NACIONAL			\$11.000
------------------	--	--	----------

CERVEZA CORONA			\$18.000
----------------	--	--	----------

CERVEZA STELLA ARTOIS			\$17.000
-----------------------	--	--	----------

MICHELADAS

MICHELADA TRADICIONAL			\$3.500
-----------------------	--	--	---------

MICHELADA DE MANGO			\$7.000
--------------------	--	--	---------

MICHELADA MEXICANA			\$18.000
--------------------	--	--	----------

Impuestos incluidos/Taxes are included.

COCTELES

MARGARITA (TEQUILA, TRIPLE SEC)	\$32.000
CUBA LIBRE (RON, COCA COLA)	\$30.000
DRY MARTINI (GINEBRA, VERMOUTH BLANCO)	\$38.000
PIÑA COLADA (RON, COCO, PIÑA)	\$32.000
BLOODY MARY (VODKA, TOMATE)	\$33.000
MOJITO CUBANO (RON, HIERBABUENA, LIMON Y SODA)	\$30.000
COSMOPOLITAN (JUGO DE ARÁNDANOS, VODKA, LIMÓN, TRIPLE SEC)	\$36.000
MANHATAN (WHISKY, VERMOUT ROJO)	\$38.000
TOM COLLINS (GINEBRA, LIMÓN)	\$37.000
ALEXANDER (BRANDY, CACAO)	\$32.000
SCREWDRIVER (VODKA, NARANJA)	\$28.000
BRONX (WHISKY, VERMOUT ROJO Y BLANCO, JUGO DE NARANJA)	\$40.000
GIN AND TONIC (GINEBRA, TÓNICA)	\$35.000
DANN CARLTON COCKTAIL (5 LICORES BLANCOS)	\$48.000
BAILEYS PINK (BAILEYS, RON, ENDULZANTE, FRESA)	\$37.000
SANGRIA (VINO TINTO, FRUTAS)	\$25.000
TINTO DE VERANO (VINO TINTO, GASEOSA DE LIMA)	\$25.000

COCTELES SIN LICOR

SAN FRANCISCO	\$14.000
MOJITO DE FRUTOS ROJOS O AMARILLOS	\$19.000
LIMONADA DE SANDIA	\$15.000
SODA SABORIZADA	\$17.000
PIÑA COLADA	\$25.000

BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS

AGUA	\$6.000
GASEOSA / SODA	\$6.000
GINGER	\$9.000
TÓNICA	\$9.000
JUGOS NATURALES	\$8.000
LIMONADA	\$8.000
NARANJADA	\$8.000
MANDARINADA	\$10.000
LIMONADA DE COCO	\$17.000
LIMONADA DE HIERBABUENA	\$12.000
LIMONADA DE MANGO	\$16.000
LIMONADA CEREZADA	\$15.000
GRANIZADA DE PIÑA Y HIERBABUENA	\$12.000



Cerdo crocante/
Crispy pork belly

Tocino crocante, puré de zanahoria,
sandía, maní y salsa teriyaki.
Crispy pork belly, carrot pureé,
watermelon, peanuts and teriyaki sauce.

ENTRADAS / STARTERS

Ensalada de camarones / **\$35.000**
Shrimp Salad

Camarones marinados en sriracha sobre
mezclum de lechugas, naranja y aguacate.
Sriracha dressed shrimp salad, avocado, orange.

Cubos de queso mozzarella / **\$23.000**
Fried mozzarella

Queso Mozzarella apanado en panko acompañado de
salsa miel mostaza.
Panko crumbed mozzarella cheese and honey-mustard dressing.

Cerdo crocante / **\$23.000**
Crispy pork belly

Tocino crocante, puré de zanahoria, sandía, maní y salsa teriyaki.
Crispy pork belly, carrot pureé, watermelon, peanuts and
teriyaki sauce.

Aros de cebolla BBQ / **\$19.000**
BBQ onion rings

Aros de cebolla rebozados en salsa orly acompañados de BBQ
Deep fried onion rings with orly sauce and BBQ.

Alitas en salsa BBQ / **\$25.000**
BBQ chicken wings

Alas de pollo en salsa BBQ con palitos de apio y zanahoria,
sobre lechugas frescas acompañadas con papa de la casa.
BBQ chicken wings, carrot, celery, fresh green and potatoes.

Tabla de quesos / **\$70.000**
Charcuterie plate

Queso azul, queso sabana, prosciutto, chorizo español, salami,
jalea de temporada y baguette.
Blue cheese, sabana cheese, prosciutto, spanish chorizo,
salame, jam of the day and baguette.

Ceviche mixto de camarones **\$37.000**
y róbalo del pacífico /
Shrimp and fish ceviche

Mezcla de camarones, róbalo del pacífico, pepino fresco,
salsa de pimiento, cebolla, mango templado a la parrilla,
aguacate y chips.
Sea bass and shrimp ceviche, cucumber, onion,
red pepper sauce, mango, avocado and chips.

Pulpo a la parrilla / **\$49.000**
Grilled octopus

Braseado y sellado al grill, maiz, chorizo español y namasu.
Grilled Octopus, corn, Spanish chorizo and namasu.

Empanadas de carne / **\$24.000**
Beef empanadas

Trío de empanadas al horno rellenas de carne desmechada,
puré de papa criolla acompañadas de guacamole.
Shredded beef and potato baked empanadas,
creole potato pureé with guacamole

Brochetas de pollo / **\$25.000**
Chicken skewers

Pollo satay, rúgula, maní y sour cream.
Satay chicken skewers, rocket, peanuts and sour cream.

SUSHI

MAKI X 8 (Wasabi - Teriyaki - Namasu - Gari)

CALIFORNIA /

\$32.000

Kanikama, aguacate, pepino, queso crema
Kanikama, avocado, cucumber, cream cheese

PHILADELPHIA /

\$29.000

Salmón ahumado, queso crema, aguacate.
Smoked salmon, cream cheese, avocado.

EBI TEMPURA /

\$53.000

Langostinos tempurados, masago, aguacate, queso crema, kyuri.
Tempura prawns, masago, avocado, cream cheese, kyuri.

TAKO MAKI /

\$53.000

Pulpo a la plancha, picadito agri dulce, mayonesa de limón, aguacate, kyuri.
Grilled octopus, sweet and sour picadito, mayonesa al limón, aguacate, kyuri.

LIMA /

\$37.000

Camarón, aguacate, pepino, mayonesa de limón, topping de ceviche, masago.
Prawns, avocado, cucumber, lemon mayonnaise, ceviche topping, masago.

SOPAS Y CREMAS

SOUP AND CREAM

Crema de espárragos / **\$23.000**
Asparagus cream

Preparación con espárragos, crema de leche y queso crema.
Asparagus, cream and cottage cheese

Sopa de cebolla a la francesa / **\$21.000**
French onion soup

Sopa de cebolla francesa con la tradicional receta de la casa, acompañada con un tostón de pan gratinado al horno con queso parmesano.
Traditional gratin onion soup with parmesan cheese.

Crema de pollo y champiñón / **\$20.000**
Chicken and mushroom cream

Cubos de pollo salteados con champiñones, vino blanco y crema de leche
Sautéed chicken and mushroom, wine and cream

Crema de tomate / **\$20.000**
Tomato cream

Preparación de tomates, albahaca y especias, servida con crotones y crema de leche.
Tomatos, basil, served over croutons and cream

Crema de camarones / **\$32.000**
Shrimp cream

Selección de camarones en concentrado de mariscos, crema de leche y vino blanco.
Selected shrimp with bisque, cream and wine.

Sopa minestrone **\$23.000**

Tradicional sopa de verduras al estilo italiano con tocineta acompañada de tostadas de focaccia.
Traditional vegetable soup with bacon and focaccia



Arroz thai /
Thai rice

Preparación al wok con vegetales, carne de cerdo, pollo, frutos secos y camarones en salsa de soya, acompañados de papa a la francesa.
Wok sautéed rice with vegetables, pork, chicken, nuts, shrimp and soy sauce with french fries.

ENSALADAS / SALADS

Tropical

\$42.000

Bocados de sandía parrillada, Salmon ahumado, queso mozzarella, brotes de lechuga en vinagreta de maracuyá.
Mixed lettuce, grilled watermelon, smoked salmon and mozzarella with passionfruit dressing.

Cesar

\$31.000

Mix de lechugas crocantes con julianas de pollo a la parrilla, tocineta, ajo tostado, fetas de parmesano, tomate cherry en suave mayonesa de anchoas.
Fresh greens with grilled chicken, bacon, toasted garlic, parmesan cheese, cherry tomato, anchovie mayonnaise.

Fresca de la casa /

\$22.000

Garden salad

Variedad de lechugas, aguacate, namasu, espárragos frescos, aceitunas negras, maíz, tomate cherry, pimentones rojos en aderezo de cítricos.

Fresh greens, avocado, carrot, namasu, asparagus, black olives, corn, cherry tomato and peppers with lemon and olive dressing.

PASTA Y ARROCES PASTA AND RICE

Fetuccini con Salmón /

\$66.000

Salmon fettuccine

Pasta en fumet de pescado, crema de leche con salmón ahumado, camarones, espuma de aguacate y langostino a la parrilla con pesto

Fumet cooked pasta, cream and salmon, shrimp, avocado foam and pesto grilled prawn.

Arroz con mariscos y salsa verde /

\$62.000

Seafood Rice and Salsa verde

Arroz salteado con mariscos y camarones bañado con salsa verde acompañado de papa a la francesa.

Seafood and shrimp creamy rice, green sauce and french fries.

Pasta corta con vegetales /

\$35.000

Vegetable pasta

Preparación con pasta penne rigate con almendras y vegetales aromatizada en salsa pesto acompañado de pan.

Penne rigate with vegetables, pesto, almonds and bread

Arroz Thai /

\$49.000

Thai rice

Preparación al wok con vegetales, carne de cerdo, pollo, maní y camarones en salsa de soya acompañados de papa a la francesa.

Wok sautéed rice with vegetables, pork, chicken, peanut, shrimp and soy sauce with French fries.

Pasta a su elección /

\$33.000

Choice of pasta

Espagueti o fettuccini en salsa a su elección: carbonara, pomodoro o boloñesa acompañado de pan.

Choice of pasta (Carbonara, pomodoro and Bolognese) with bread.

Impuestos incluidos/Taxes are included.



Pulpo a la Parrilla/
Grilled Octopus

Braseado y sellado al grill, maíz, chorizo español y namasu.
Grilled Octopus, corn, Spanish chorizo and namasu.

PESCADOS Y MARISCOS

FISH AND SEAFOOD

Pescado a la marinera / \$69.000
Market fish with seafood sauce

Filete de pescado temporada, bañado en Fumet de mariscos acompañado con hojas de patacones y arroz de coco con panela.

Market fish served with seafood, fried plantain and sweet coconut rice.

Langostinos tropicales / \$91.000
Tropical prawns

Cuatro langostinos U12 envueltos en tocineta, bañados en una suave salsa de mango y menta acompañados con pure de papa rústicos y vegetales.

Four U12 prawns wrapped in bacon, mango and mint coulis, potato puree, vegetables

Cazuela de mariscos / \$67.000
Seafood chowder

Combinación de frutos del mar en fumet de crustáceos con un toque suave de picante enriquecida con crema, leche de coco y cilantro, acompañada con arroz de coco y patacones.

Selection of seafood, bisque, coconut cream, coriander, with sweet coconut rice and fried plantain.

Róbalo en salsa sauvignon blanc / \$66.000
Market fish in sauvignon blanc sauce

Róbalo en salsa de sauvignon blanc, risotto de cebada y vegetales

Market fish with sauvignon blanc sauce, barley risotto, vegetables.

Salmón en reducción de cítricos / \$64.000
Salmon with citrus dressing

Salmón a la parrilla, bañado en suave salsa de reducción de cítricos acompañado con puré de tubérculos (arracacha y papa pastusa) y vegetales a la parrilla.

Grilled salmon, citrus dressing, root crop puree, grilled vegetables.



Disfrute de nuestros seleccionados cortes Angus
Enjoy our selected Angus Cuts

CARNES

(con ensalada fresca de la casa, papa rústica o vegetales)

FROM THE GRILL

(with garden salad, potato wedges or vegetables)

Punta de anca Angus / Angus top sirloin

\$77.000

300 grs de punta de anca Angus importada, en bloque marinada y asada a la parrilla con un acompañamiento a su elección.

Angus top sirloin, marinated and grilled with your choice of side

Costillas BBQ / BBQ ribs

\$69.000

500 grs de tiernas costillas de cerdo asadas al carbón y aderezadas en salsa BBQ acompañadas con cascotes de papa y ensaladilla fresca.

BBQ St. Louis ribs grilled over the charcoal, dressed with BBQ sauce, fried potato medallion and fresh salad.

New York /

\$92.000

300 grs de bife de Angus importado, bañado con fina mantequilla a base de especias con un acompañamiento a su elección.

New york steak 300 gr, dressed with herb butter with your choice of side.

Parrillada mixta / Barbecue of mixed cuts

\$87.000

Lomo fino, pechuga de pollo a la parrilla, costilla de cerdo BBQ, chorizo, arepa santandereana, croquetas de yuca, patacones, aji criollo.

Beef tenderloin, chicken breast, BBQ ribs, chorizo, santanderean arepa, yucca croquettes, fried plantain, creole aji.

Baby Beef /

\$71.000

300 grs de lomo fino, marinado y asado a la parrilla con un acompañamiento a su elección.

Beef tenderloin 300 gr marinated and grilled with your choice of side.

Parrillada premium / Premium barbecue

\$110.000

Croquetas de róbalo a la milanesa, chatas, costilla de cerdo, alitas de pollo picantes, chorizo, chicharrón carnudo, morcilla, patacones, papa criolla, piña y mango a la parrilla, guacamole y ensalada fresca con tomate, cebolla, apio y cilantro.

Panko crumbed fish, sirloin, pork ribs, chicken wings, chorizo, crispy pork belly, black pudding, fried plantain, potato, grilled pineapple and mango, guacamole and fresh salad.

Churrasco / Butterfly steak

\$57.000

300 grs de tradicional corte mariposa, marinado y asado a la parrilla, con un acompañamiento a su elección.

Butterfly steak 300 gr marinated and grilled with your choice of side.

Cerdo confitado / Confit Pork

\$45.000

Braseado con especias, papa puré, portobellos, vegetales de salteados.

Braised with spices, mashed potato, portobellos, sautéed vegetables.



Magret de pato /
Duck magret

Suprema de pato aromatizado con naranja,
risotto con portobellos, espárragos y rúgula.
Duck magret, asparagus and portobello risotto,
orange marmalade.

AVES / CHICKEN

Pollo a la parrilla BBQ / BBQ chicken	\$38.000	Pollo Maryland / Chicken Maryland	\$40.000
<p>½ pollo deshuesado y marinado asado a la brasa bañado en salsa BBQ, acompañado con papa en cascots y pprika. BBQ grilled chicken and potato wedges</p>		<p>½ pollo deshuesada asado a la parrilla con frutas y tocineta acompañado de papa a la francesa. Grilled Half chicken, fruits, bacon and french fries</p>	
Suprema de pollo con mostaza agridulce /	\$40.000	Magret de pato / Duck magret	\$120.000
<p>Chicken breast with honey mustard Pechuga de pollo deshuesada y asada a la parrilla, conservada en salsa miel mostaza, acompañada de parisienne de papa. Chicken breast, dijon and honey dressing, potato Parisienne.</p>		<p>Suprema de pato aromatizado con naranja, risotto con portobellos y rúgula. Duck magret, portobello risotto, and orange marmalade.</p>	
Pechuga del campo / Poached chicken breast	\$38.000	Pato al vino / Red wine duck	\$110.000
<p>Preparación saludable en cocción al vapor, acompañada con vegetales de temporada. Steamed chicken breast and vegetables.</p>		<p>Pato al vino, champiñones de parís, vegetales caramelizados, crema de papa y tocineta. Duck au vin, creamed potatoes, vegetables.</p>	

DE NUESTRA REGIÓN

OUR REGION

Mute santandereano /

\$24.000

Tradicional sopa santandereana de maíz amarillo pelado en lejía casera (líquido preparado con ceniza de madera y agua caliente), mezclado con callo, pata y carne de res con verduras, acompañado de arroz blanco y arepa santandereana.
Traditional soup with chickpeas and tripe.

Cabro en salsa de hormigas culonas /

\$50.000

Preparación de pernil de cabro en salsa a base de hormigas culonas acompañado de pepitoria, arepa santandereana y croquetas de yuca.
Stewed goat with ant sauce, pepitoria, santanderean arepa and yucca croquettes.

Cabro andino en salsa de guarapo campesino

\$45.000

Preparación de pernil de cabro en salsa a base de guarapo (bebida típica campesina de panela y maíz), acompañada de pepitoria, arepa santandereana y croquetas de yuca.
Andean goat with guarapo sauce, pepitoria, arepa and yucca croquette

Sobrebarriga a la criolla gratinada

\$51.000

Sobrebarriga a la parrilla bañada con salsa criolla y gratinada, acompañada con arroz blanco y croquetas de yuca.
Gratin criolla beef roulade, creole sauce, rice and yucca croquettes.

Changua

\$10.000

Caldo típico santandereano a base de leche, huevo, papa acompañada de arepa santandereana.
Traditional egg and potato soup, milk, santanderean arepa.

MENÚ DE NIÑOS

KID'S MENU

Crocante de Pollo /
Crispy chicken

\$22.000

Pollo apanado en panko con salsa a su elección
acompañado de papa a la francesa.
Panko crumbed chicken, choice of sauce and french fries

Mini hamburguesa con queso /
Mini cheese burger

\$25.000

Hamburguesa de carne de res (100 grs) a la parrilla con
queso, lechuga, tomate acompañada de papa a la france
Mini cheeseburger, cheese, greens, tomato and french fries.

Spagueti boloñesa /
Bolognese spaghetti

\$23.000

Porción de spagueti junior bañada en una
salsa boloñesa acompañada de pan.
Bolognese spaghetti with a side of bread

ADICIONALES

ADDITIONS

Papa a la francesa /
French fries

\$8.000

Papa en cascós /
Fried potatoes

\$5.000

Porción de tocineta /
Bacon

\$9.000

Patacones /
Patacones

\$8.000

Porción de aguacate /
Avocado

\$9.000

Ensalada fresca de la casa /
Fresh house salad

\$8.000

Croquetas de yuca /
Yuca croquettes

\$6.000



Sándwich de pollo y champiñones /
Chicken and mushroom sandwich

Cubo de pollo y champiñones aderezados con aderezo mil islas con
lechuga y tomate en baguette acompañado con papa a la francesa.
Chicken and mushroom sandwich, mustard and mayonnaise, greens,
baguette, french fries.

MENÚ EXPRESS

EXPRESS MENU

Hamburguesa Angus / Angus burger

\$35.000

Hamburguesa de carne de res Angus (150 grs) a la parrilla, con cebolla grillada, lechugas y tomate con una suave salsa de queso cheddar acompañadas de papa rustica.

Angus burger (150 grs), grilled onion, fresh greens, tomato and cheddar cheese sauce, potato wedges.

Hamburguesa criolla / Creole burger

\$37.000

Hamburguesa de carne de res y cerdo (150 grs) con hogo, suprema de pollo a la plancha, tocineta, arepa santandereana y aguacate fresco con cebollitas ocañeras acompañada de papa criolla.

Beef and pork burger, creole sauce, grilled chicken, bacon, santanderean arepa, avocado, preserved onions and yellow potato.

Hamburguesa de Costilla / Pulled Rib Burger

\$36.000

Hamburguesa con carne de costilla de cerdo desmechada aderezada en salsa BBQ con queso sabana, aros de cebolla apanados y aguacate acompañada de papa a la francesa.

Pulled pork rib burger, BBQ sauce, cheese, onion rings, avocado, french fries.

Sándwich de pollo y champiñones / Chicken and mushroom sandwich

\$28.000

Suprema de pollo a la parrilla con champiñones salteados en mantequilla, lechuga y tomate en pan baguette acompañado con papa a la francesa.

Grilled chicken breast and mushroom sautéed in butter sandwich, mustard and mayonnaise, greens, baguette, french fries.

Club Sandwich /

\$39.000

Tradicional sandwich compuesto por pollo, jamón y queso, roast beef, lechuga romana, tomate y huevo frito acompañado de papa a la francesa.

Club sandwich, ham, cheese, eggs, bacon, chicken, mushrooms, roast beef.

Perro caliente / Hot dog

\$27.000

Salchicha americana, tocineta crocante, pollo desmechado con maíz y queso bañado con guacamole acompañado de papa a la francesa.

Hot dog, american sausage, bacon, shredded chicken, corn and guacamole

Quesadillas de pollo / Chicken quesadilla

\$18.000

Tortilla de trigo rellena de queso mozzarella, pollo y champiñón aderezado en suave mayonesa acompañado de guacamole.

Chicken quesadilla, mozzarella, mayonnaise and guacamole.



Panacotta /
Pannacota

Pannacotta de limonaria y lima kaffir, polvo de chocolate, salsa de maracuyá agridulce.

Kaffir lime and lemongrass pannacota, chocolate dust, passionfruit jus.

POSTRES

DESSERTS

Tres leches europeo / European milk pudding	\$19.000	Creme Brulee /	\$19.000
Volcán de chocolate / Chocolate fondant	\$19.000	Torta de cuajada / Cheesecake	\$19.000
Brownie / Brownie	\$19.000	Postre light a elección / Light dessert choice	\$19.000
Panacotta /	\$19.000		

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, la cual podría 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 Bogotá 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 a retribution for the service provided to you and according to your valiation, 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 residen 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.

CITYVIEW

RESTAURANT

+(57) 697 3266

Hotel Dann Carlton

www.hotelesdann.com

RNT 2296