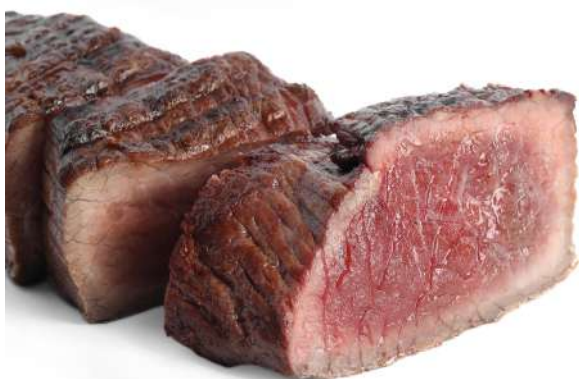


TAIKINSA

LO MEJOR DE DOS MUNDOS



ROJO O AZUL / BLUE, RARE: Sellado a fuego alto por ambos lados con el centro rojo y suave



MEDIO / MEDIUM RARE: Muchos coinciden en que es el término ideal para la mayoría de los cortes, sellado por fuera con el centro un poco más rosado.



TRES CUARTOS / MEDIUM WELL: El sellado está más pronunciado, la carne más cocida, pero aún con pequeños tonos rosados en el centro y sigue siendo jugosa.



BIEN COCIDO / WELL DONE: El sellado es completo y desaparece cualquier tono rojo o rosado, debe superar las temperaturas de 71°C.

VINOS

VINO TINTO RED WINE

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

VINO BLANCO WHITE WINES

TRUMPETER CHARDONNAY	\$ 210.000
MORANDE CLASICO 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

VINO ROSADO ROSE WINES

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

MEDIA

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

VINOS ESPUMOSOS SPARKLING WINES

SAINT LOUIS BRUT	\$ 110.000
LAMBRUSCO	\$ 97.000
VALDIVIESO	\$ 110.000
CAVA DON ROMAN	\$ 230.000
CODORNÍU CLASICO BRUT	\$ 240.000
ANA CODORNÍU	\$ 290.000

VINO DE LA CASA



BOTELLA






COPA

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

LICORES

AGUARDIENTE Y RON

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

WHISKIES

	 BOTELLA	 MEDIA	 TRAGO
BUCHANAS 12 AÑOS	\$450.000	\$240.000	\$32.000
BUCHANAS 18 AÑOS	\$780.000		\$55.000
BUCHANAS 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

APERITIVOS APERITIVES

	 BOTELLA	 MEDIA	 TRAGO
JEREZ TIO PEPE			\$18.000

VODKA Y TEQUILA

	 BOTELLA	 MEDIA	 TRAGO
ABSOLUT	\$250.000	\$150.000	\$20.000
TEQUILA JOSE CUERVO	\$270.000		\$22.000
TEQUILA DON JULIO REPOSADO	\$650.000		\$45.000

GINEBRAS

	 BOTELLA	 MEDIA	 TRAGO
GINEBRA TANQUERAY GIN	\$370.000		\$27.000
GINEBRA BOMBAY	\$420.000		\$30.000
GORDON'S	\$195.000		\$15.000

CERVEZAS BEERS

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

OTROS LICORES OTHER LIQUORS

	 BOTELLA	 MEDIA	 TRAGO
BRANDY DOMEK			\$12.000
CINZANO ROJO			\$12.000
CINZANO BLANCO			\$12.000
COÑAC REMY MARTIN			\$60.000

CÓCTELES COCKTAILS

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

DIGESTIVOS DIGESTIVES



BOTELLA



MEDIA



TRAGO

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

CÓCTELES SIN LICOR COCKTAILS WITHOUT LIQUOR

SAN FRANCISCO	\$14.000
MOJITO DE FRUTOS ROJOS O AMARILLOS (RED OR YELLOW FRUIT MOJITO)	\$19.000
LIMONADA DE SANDIA (WATERMELON LEMONADE)	\$15.000
SODA SABORIZADA FLAVORED SODA	\$17.000
PIÑA COLADA	\$25.000

BEBIDAS NO ALCOHOLICAS NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

AGUA / WATER	\$6.000
GASEOSA / SODA	\$6.000
GINGER	\$9.000
TÓNICA	\$9.000
JUGOS NATURALES (NATURAL JUICES)	\$8.000
LIMONADA (LEMONADE)	\$8.000
NARANJADA (ORANGEADE)	\$8.000
MANDARINADA (TANGERINE)	\$10.000
LIMONADA DE COCO (COCONUT LEMONADE)	\$17.000
LIMONADA DE HIERBABUENA (MINT LEMONADE)	\$12.000
LIMONADA CEREZADA	\$15.000
LIMONADA DE MANGO (MANGO LEMONADE)	\$16.000
GRANIZADA DE PIÑA Y HIERBABUENA (PINEAPPLE AND PEPPERMINT HAIL)	\$12.000

ENTRADAS

STARTERS

GYOZAS DE CAMARÓN **SHRIMP GYOZAS**

\$33.000

Camarón, teriyaki, verdeo, ajonjolí tostado.

Shrimp, teriyaki, green, toasted sesame.

CREMA DE MAZORCA Y CHORIZO ESPAÑOL **CREAM OF CORN ON THE COB AND SPANISH SAUSAGE**

\$15.000

Crema a base de mazorca tierna enriquecida con crema de leche acompañada de pan al ajo.

Cream with a base of tender corncob enriched with milk cream accompanied by garlic bread.

CALAMARES APANADOS **BREADED SQUID**

\$21.000

Calamares apanados acompañados de un namasu y salsa de ají amarillo con pimienta roja.

Breaded squid served with namasu and aji amarillo sauce with red pepper.

CREMA DE AHUYAMA Y COCO CON CHOROTAS DE CAMARÓN **CREAM OF PUMPKIN AND COCONUT CREAM WITH SHRIMP CHOROTAS**

\$24.000

Crema con ahuyama horneada con chorotas a base de maíz amarillo y camarón acompañado de pan al ajo.

Cream with baked ahuyama with yellow corn and shrimp based chorotas accompanied by garlic bread.

CREMA DE ESPINACA (V) **SPINACH CREAM**

\$14.000

Preparación vegana con espinaca y acelga enriquecida en un fondo de vegetales acompañada de pan al ajo.

Vegan preparation with spinach and chard enriched with a vegetable base accompanied by garlic bread.

PORTOBELLO A LA PARRILLA (V) **GRILLED PORTOBELLO**

\$34.000

Champiñón portobello sellado y asado a la parrilla montado sobre una cama de espinaca, almendra y coliflor.

Seared and grilled portobello mushroom mounted on a bed of thorn, almonds and cauliflower.

ENTRADAS

STARTERS

CREMA DE TOMATE CON TROPEZONES DE TOFU (V) TOMATO CREAM WITH TOFU PIECES

\$22.000

Preparación de tomates, albahaca y especias, servida con crotones y queso tofu acompañada de pan al ajo.

Preparation of tomatoes, basil and spices, served with croutons and tofu cheese accompanied by garlic bread.

PIÑA A LA PARRILLA CON LANGOSTINOS GRILLED PINEAPPLE WITH PRAWNS

\$43.000

Rodajas de piña marinadas en pimienta y azúcar morena, a la parrilla acompañada con 2 Langostinos U 12 en una infusión de hierbabuena.

Slices of pineapple marinated in pepper and brown sugar, grilled and served with 2 prawns U 12 in a mint infusion.

CROQUETTE DE QUESO Y HORMIGAS CHEESE AND ANTS CROQUETTE

\$30.000

Croquetas a base de papa, queso de hoja y hormigas culonas montadas sobre una salsa sugo.

Croquettes based on potato, leaf cheese and culonas ants mounted on a sugo sauce.

CROQUETAS DE QUINUA QUINOA CROQUETTES

\$21.000

Croquetas de quinua enriquecidas con avena acompañadas de una salsa pomodoro.

Quinoa croquettes enriched with oatmeal accompanied by pomodoro sauce

GYOSAS DE CAMARÓN

Camarón, teriyaki, verdeo, ajonjolí tostado.

SHRIMP GYOZAS

Shrimp, teriyaki, green, toasted sesame.



ENSALADAS

SALADS

ENSALADA DE PERAS AL MIRIN MIRIN PEAR SALAD

\$28.000

Mix de lechugas, kimchee, almendras, queso azul, peras cocidas al mirin, vinagreta de cítricos.

Mixed lettuce, kimchee, almonds, blue cheese, pears cooked with mirin, citrus vinaigrette.

ENSALADA TROPICAL TROPICAL SALAD

\$42.000

Bocados de sandía, Salmon ahumado, queso mozzarella apanado, brotes de lechuga en vinagreta de maracuyá.

Watermelon bites, smoked salmon, breaded mozzarella cheese, lettuce sprouts in passion fruit vinaigrette.

ENSALADA DE LA CASA HOUSE SALAD

\$22.000

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

Variety of lettuces, avocado, namasu, fresh asparagus, black olives, corn, cherry tomatoes, red peppers in citrus dressing.

ENSALADA DE QUINUA QUINOA SALAD

\$25.000

Variedad de lechugas, quinua, frijol caraota, tomate cherry, cebolla roja, pimentones, aguacate y cubos de ahuyama en aderezo de cítricos.

Variety of lettuce, quinoa, caraota beans, cherry tomatoes, red onion, bell peppers, avocado and cubes of pumpkin in a citrus dressing.

ENSALADA DE PERAS AL MIRIN

Mix de lechugas, kimchee, almendras, queso azul, peras cocidas al mirín, vinagreta de cítricos.

MIRIN PEAR SALAD

Mixed lettuce, kimchee, almonds, blue cheese, pears cooked with mirin, citrus vinaigrette.



PASTA Y ARROCES

PASTA AND RICE

JAMBALAYA

\$57.000

Arroz Premium mezclado con camarones y mejillones, tomates, cebolla de verdeo, maíz y crema de coco acompañada de pan al ajo.

Premium rice mixed with shrimp and mussels, tomatoes, green onion, corn and coconut cream accompanied by garlic bread.

MAC AND CHEESE CON BRISKET OREADA

\$37.000

MAC AND CHEESE WITH BRISKET OREADA

Pasta corta (penne) en salsa BBQ con queso parmesano y cheddar y brisket oreada acompañada con pan al ajo.

Penne in BBQ sauce with parmesan and cheddar cheese and grilled brisket served with garlic bread.

FETUCCINE CON MARISCOS

\$65.000

FETUCCINE WITH SEAFOOD

Pasta en fumet de pescado, crema de leche con calamar, camarón, almeja, róbalo, mejillones acompañados con pan al ajo.

Pasta in fish fumet, milk cream with squid, shrimp, clams, snook, mussels, served with garlic bread.

PESCADOS Y MARISCOS

SEAFOOD

SUSHI

CALIFORNIA

\$32.000

Kanikama, aguacate, pepino, queso crema

Kanikama, avocado, cucumber, cream cheese

TAKO MAKI

\$53.000

Pulpo a la plancha, picadito agri dulce, mayonesa de limón, aguacate, kyuri.

Grilled octopus, sweet and sour chopped, lemon mayonnaise, avocado, kyuri

PHILADELPHIA

\$29.000

Salmón ahumado, queso crema, aguacate.

Smoked salmon, cream cheese, avocado.

EBI TEMPURA

\$51.000

Langostinos tempurados, masago, aguacate, queso crema, kyuri.

tempura prawns, masago, avocado, cream cheese, kyuri

LIMA

\$37.000

Camarón, aguacate, pepino, mayonesa de limón, topping de ceviche, masago.

Shrimp, avocado, cucumber, lemon mayonnaise, ceviche topping, masago.

PESCADOS

SALMÓN A 45 GRADOS SALMON AT 45 DEGREES

\$67.000

Salmón a 45 grados, ratatouille, vinagreta de tomates, papas violeta.

Grilled salmon fillet with a crust of sea palm hearts, parmesan cheese and basil bathed in a garlic sauce accompanied by yellow potato with parsley and vegetable tower.

SALMÓN ENCOSTRADO AL AJILLO GARLIC CRUSTED SALMÓN

\$67.000

Filete de salmón a la parrilla con una costra a base de palmitos de mar, queso parmesano y albahaca bañado en una salsa al ajillo acompañado de papa amarilla al perejil y torre de vegetales.

Grilled salmon fillet with a crust of sea palm hearts, parmesan cheese and basil bathed in a garlic sauce accompanied by yellow potato with parsley and vegetable tower.

RÓBALO EN MOLDE DE FRUTOS ROJOS Y CÍTRICOS SEA BASS IN RED FRUIT AND CITRUS MOLDS

\$64.000

Filete de róbalo a la plancha sobre una salsa de frutos rojos acompañado de puré de arveja y mix de vegetales baby.

Grilled sea bass fillet on a red fruit sauce served with pea puree and baby mixed vegetables

PESCADOS Y MARISCOS

SEAFOOD

MERO AL SARTÉN CON ARROZ NEGRO Y SALSA CRUDA

PAN SEARED GROUPEL WITH BLACK RICE AND RAW SAUCE

Filete de mero al sartén acompañado con arroz en tinta de calamar y una salsa de pico gallo.

Pan seared grouper fillet served with squid ink rice and pico gallo sauce.

\$62.000

CANCATO DE TRUCHA EN SALSA DE VINO Y MANTEQUILLA

TROUT CANNED IN WINE AND BUTTER SAUCE

Filete de trucha a la plancha con un montadito a base de longaniza, cebolla, tomate y vino blanco con queso mozzarella fundido sobre una salsa de mantequilla acompañado de un tartar de quinua.

\$58.000

LANGOSTINOS MARIPOSA EN SALSA DE YOGURT Y CREMA DE WHISKY

BUTTERFLY PRAWNS IN YOGURT AND WHISKY CREAM SAUCE

Cuatro langostinos U12 apanados en hojuela de corn flake bañados en una salsa de yogurt y crema de whisky acompañados de un ligero puré de remolacha y vegetales salteados.

Four U12 prawns breaded in corn flake dipped in a yogurt and whiskey cream sauce accompanied by a light beet puree and sautéed vegetables.

\$88.000

Grilled trout fillet with a sausage, onion, tomato and white wine based montadito with melted mozzarella cheese on a butter sauce accompanied by a quinoa tartar.

PULPO A LA PARRILLA SOBRE AREPA DE CHOCLO

GRILLED OCTOPUS ON CORN AREPAS

Pulpo braseado en parrilla montado sobre una arepa de maíz dulce con una mayonesa de sriracha.

Grilled octopus mounted on a sweet corn arepa with a sriracha mayonnaise.

\$70.000

MAKI

PHILADELPHIA

Salmón ahumado, queso crema, aguacate.

PHILADELPHIA

Smoked salmon, cream cheese, avocado.



AVES

BIRDS

CURRY DE POLLO **CHICKEN CURRY**

\$35.000

Maryland de pollo a la parrilla, curry con mantequilla y garam masala, arroz Premium con almendras tostadas, vegetales de temporada salteados.

Grilled chicken maryland, curry with butter and garam masala, rice with toasted almonds, sautéed seasonal vegetables.

PATO AL VINO **DUCK IN WINE**

\$110.000

Pato al vino, champiñones de París, vegetales, crema de papa y tocineta.

Duck in wine, Paris mushrooms, vegetables, potato cream and bacon.

MAGRET DE PATO **DUCK BREAST**

\$120.000

Suprema de pato aromatizado con naranja, risotto con portobellos, espárragos y rúgula.

Duck supreme flavored with orange, risotto with portobellos, asparagus and arugula.

CURRY DE POLLO

Maryland de pollo a la parrilla, curry con mantequilla y garam masala, arroz Premium con almendras tostadas, vegetales de temporada salteados.

CHICKEN CURRY

Grilled chicken maryland, curry with butter and garam masala, rice with toasted almonds, sautéed seasonal vegetables.



CARNES

MEATS

PUNTA DE ANCA ANGUS (ANGUS ANGUS TIP OF HAUNCH)

\$87.000

300 grs de punta de anca Angus importada, en bloque marinada y asada a la parrilla acompañada de papa en cascós y ensaladilla a base de namasu.

300 grams of imported Angus haunch tip, marinated in block and grilled accompanied by potato and namasu-based salad.

CHATEAUBRIAND

\$76.000

Lomo de res a 55 grados acompañado de un salteado de espinaca y coliflor con almendras y papa nativa.

55 degree beef tenderloin served with a spinach and cauliflower sauté with almonds and native potatoes

ASADO DE TIRA ANGUS GRILLED ANGUS STRIP ROAST

\$106.000

Costillar de carne de res angosta asado a la parrilla acompañado de una papa point neuf y torre de ratatouille.

Grilled rib of Angus strip steak served with a point neuf potato and ratatouille tower.

T BONE STEAK ANGUS T BONE STEAK ANGUS

\$106.000

Corte especial elaborado a la parrilla incluye lomo y beef angosto acompañado de papa hasselback, brócoli y coliflor al gratín.

Special cut prepared on the grill includes tenderloin and narrow beef accompanied by hasselback potato, broccoli and cauliflower au gratin.

NEW YORK ANGUS

\$96.000

300 grs de bife de Angus importado, bañado con fina mantequilla compuesta a base de especias y maní acompañamiento de una papa point neuf y ensaladilla a base de namasu.

300 grams of imported Angus steak, bathed in a fine butter made of spices and peanuts, accompanied by a point neuf potato and namasu-based salad.

CERDO CONFITADO CONFIT PORK

\$45.000

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

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

RACK DE COSTILLA DE CERDO BBQ RACK OF BBQ PORK RIBS

\$75.000

600 Grs de Rack de costillas de cerdo bañado en salsa BBQ acompañada de papa en medallones con paprika y namasu.

600 Grs of Rack of pork ribs bathed in BBQ sauce accompanied by potato medallions with paprika and namasu.

POSTRES

DESSERTS

MERENGÓN / MERINGON	\$15.000	DULCE DE PAPAYUELA DE LA ABUELA CON QUESO CAMPESINO	\$15.000
DESAMARGADO DE LIMÓN LEMON DESAMARGADO	\$17.000	GRANDMOTHER'S DULCE DE PAPAYUELA WITH PEASANT CHEESE	
DULCE DE TOMATE DE ÁRBOL REBOZADO CON ALMÍBAR MEZCLADO SWEET TREE TOMATO BATTERED WITH MIXED SYRUP	\$15.000	CHEESECAKE FRUTOS ROJOS RED FRUIT CHEESECAKE	\$12.000
		TIRAMISÚ	\$12.000
PERAS EN REDUCCIÓN DE VINO TINTO PEARS IN RED WINE REDUCTION	\$17.000	TORTA DE CHOCOLATE CHOCOLATE CAKE	\$12.000
		TORTA DE BANANO LIGHT LIGHT BANANA CAKE	\$11.000
GALLETA DE MAÍZ DULCE CON MEMBRILLO / SWEET CORN COOKIE WITH QUINCE JELLY	\$15.000		

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 podrá ser aceptado, rechazado o modificado 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 en Bogotá al 60(1)5920400.

Provision on gratuity:

Persuant 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 of the same, 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.



TAIKINSA

LO MEJOR DE DOS MUNDOS

320 379 8913

Primer piso Hotel Dann Carlton

www.taikinsa.com