



CITYVIEW

RESTAURANT



VINOS

VINO TINTO/ RED WINE

TRUMPETER MALBEC	\$239.000
CASA SILVA CARMENERE	\$220.000
SANGRE DE TORO TEMPRANILLO	\$235.000
MORANDE PIONERO CARMENERE	\$189.000
SANTA RITA TRES MEDALLAS CARMENERE - MERLOT	\$145.000
SAN FELIPE MALBEC	\$182.000
DUQUE DE MEDINA GARNACHA	\$190.000
PARTAGER ENSAMBLE	\$158.000
PRÓXIMO MARQUES DE RISCAL RIOJA	\$190.000
NORTON VARIETAL	\$153.000
CASILLERO DEL DIABLO BLEND	\$280.000

VINO ROSADO/ ROSE WINE

PARTAGER	\$158.000
SANTA RITA TRES MEDALLAS ROSADO	\$145.000
ROSE D'ANJOU AOC	\$213.000
DUQUE DE MEDINA GARNACHA	\$190.000
LIVANA ROSÉ	\$168.000
CONDE VALDERRAMA	\$235.000

VINO BLANCO/ WHITE WINE

TRUMPETER CHARDONNAY	\$239.000
MEDALLA REAL RESERVA CHARDONNAY	\$235.000
MORANDE CLÁSICO SAUVIGNON BLANC	\$189.000
PARTAGER ENSAMBLE	\$158.000
SANTA RITA TRES MEDALLAS CHARDONNAY	\$145.000
NORTON VARIETAL	\$153.000
DUQUE DE MEDINA MACABEO	\$190.000
SAN FELIPE CHARDONNAY	\$182.000

VINOS ESPUMANTES/ SPARKLING WINE

MOET CHANDON	\$1.200.000
LAMBRUSCO	\$125.000
ANNA CODORNIU	\$348.000
PROSECCO ZONIN BRUT CUVEE 1821	\$360.000
SAINT LUIS BRUT	\$155.000
CODORNIU CLÁSICO BRUT	\$295.000

MEDIA

DUQUE DE MEDINA TINTO	\$105.000
DUQUE DE MEDINA BLANCO	\$105.000
SANTA RITA 120 RESERVA ESPECIAL CABERNET SAUVIGNON 2019	\$106.000
SANTA RITA 120 RESERVA ESPECIAL SAUVIGNON BLANC 2019	\$106.000
MORANDÉ PIONERO RESERVA CABERNET SAUVIGNON 2018	\$90.000
MORANDÉ PIONERO RESERVA SAUVIGNON BLANC 2017	\$90.000

VINO DE LA CASA



ROSADO	\$145.000	\$25.000
TINTO	\$145.000	\$25.000
BLANCO	\$145.000	\$25.000

AGUARDIENTE Y RON



AGUARDIENTE ANTIOQUEÑO	\$158.000	\$90.000	\$13.000
AGUARDIENTE AMARILLO DE MANZANARES	\$170.000	\$90.000	\$13.000
RON VIEJO DE CALDAS	\$162.000		\$12.000
RON CALDAS JUAN DE LA CRUZ	\$196.000		\$15.000
RON MEDELLÍN 5 AÑOS	\$182.000		\$13.000

VODKA Y TEQUILA



ABSOLUT	\$295.000	\$175.000	\$22.000
VODKA GREY GOOSE	\$550.000		
TEQUILA PATRÓN REPOSADO	\$594.000		
TEQUILA JOSÉ CUERVO	\$305.000		\$25.000
TEQUILA DON JULIO REPOSADO	\$720.000		\$50.000

WHISKIES



BUCHANAN'S 12 AÑOS	\$490.000	\$265.000	\$36.000
BUCHANAN'S 18 AÑOS	\$885.000		\$65.000
BUCHANAN'S MASTER	\$535.000		\$40.000
OLD PARR 12 AÑOS	\$450.000	\$295.000	\$35.000
OLD PARR 18 AÑOS	\$860.000		\$56.000
SELLO NEGRO	\$570.000	\$290.000	\$38.000
SELLO ROJO	\$265.000	\$157.000	\$20.000
GLENFIDDICH 12 AÑOS	\$470.000		\$36.000
JACK DANIEL'S	\$370.000		\$28.000

DIGESTIVOS / DIGESTIVES



CREMA DE BAILEYS	\$260.000	\$150.000	\$20.000
AMARETTO			\$13.000
COINTREAU			\$39.000

APERITIVOS



JEREZ TÍO PEPE			\$22.000
----------------	--	--	----------

GINEBRAS



GINEGRA
TANQUERAY
GIN

\$430.000

\$31.000

GINEGRA
BOMBAY
BRAMBLE

\$490.000

\$39.000

GORDONS

\$224.000

\$18.000

CERVEZAS/ BEERS



CERVEZA ARTESANAL
3 CORDILLERAS

\$17.000

CERVEZA CLUB
COLOMBIA

\$14.000

CERVEZA CORONA

\$20.000

CERVEZA STELLA
ARTOIS

\$20.000

CERVEZA ERDINGER

\$39.000

OTROS LICORES OTHER LIQUORS



TRAGO

BRANDY
DOMEC

\$13.000

CINZANO
ROJO

\$13.000

CINZANO
BLANCO

\$13.000

TRIPLE
SEC

\$13.000

MICHELADAS

MICHELADA
TRADICIONAL

\$5.000

MICHELADA
MEXICANA

\$22.000

MICHELADA
DE MANGO

\$10.000

CÓCTELES SIN LICOR/ COCKTAILS WITHOUT LIQUOR

SAN FRANCISCO

\$16.000

MOJITO DE FRUTOS ROJOS
O AMARILLOS

\$21.000

LIMONADA DE SANDIA

\$16.000

SODA SABORIZADA
(SODA BRETAÑA SABORIZADA)

\$19.000

GINGER MOJITO

\$16.000

PIÑA COLADA

\$28.000

CÓCTELES CON LICOR/ COCKTAILS LIQUOR

MARGARITA (TEQUILA, TRIPLE SEC)	\$38.000
CUBA LIBRE (RON, COCA COLA)	\$36.000
DRY MARTINI (GINEBRA, VERMOUTH BLANCO)	\$39.000
PIÑA COLADA (RON, COCO, PIÑA)	\$38.000
BLOODY MARY (VODKA, TOMATE)	\$38.000
MOJITO CUBANO (RON, HIERBABUENA, LIMÓN Y SODA BRETANA)	\$36.000
COSMOPOLITAN (JUGO DE ARÁNDANOS, VODKA, LIMÓN, TRIPLE SEC)	\$37.000
MANHATAN (WHISKY, VERMOUT ROJO)	\$38.000
TOM COLLINS (GINEBRA, LIMÓN)	\$39.000
NEGRONI (GINEBRA, CAMPARI, VERMOUTH ROJO)	\$39.000
ALEXANDER (BRANDY, CACAO)	\$38.000
SCREWDRIVER (VODKA, NARANJA)	\$36.000
BRONX (WHISKY, VERMOUT ROJO Y BLANCO, JUGO DE NARANJA)	\$38.000
GIN AND TONIC (GINEBRA, TÓNICA)	\$38.000
DANN CARLTON COCKTAIL (5 LICORES BLANCOS)	\$55.000
BAILEYS PINK (BAILEYS, RON, ENDULZANTE, FRESA)	\$40.000
SANGRIA (VINO TINTO, FRUTAS)	\$28.000
TINTO DE VERANO (VINO TINTO, GASEOSA DE LIMA)	\$28.000

BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS/ NON ALCOHOLIC BEVERAGES

TE HATSU	\$16.000
SODA HATSU	\$10.000
GASEOSA / SODA BRETANA	\$8.000
AGUA	\$8.000
AGUA MINERAL 500ML	\$9.000
JUGOS NATURALES	\$10.000
LIMONADA	\$10.000
NARANJADA	\$10.000
MANDARINADA	\$13.000
LIMONADA DE COCO	\$17.000
LIMONADA DE HIERBABUENA	\$16.000
LIMONADA DE MANGO	\$17.000
LIMONADA CEREZADA	\$19.000
GRANIZADA DE PIÑA Y HIERBABUENA	\$15.000
GINGER	\$10.000
TÓNICA	\$10.000

HATSU **Bretaña**



Causa Limeña/

Tradicional preparación peruana a base de papa amarilla, con pollo, camarón y salmón ahumado aderezados con limón, ají amarillo, pimienta, cilantro y cebolla roja.

Traditional Peruvian dish made with yellow potato, chicken, shrimp, and smoked salmon, seasoned with lime, yellow chili, pepper, cilantro, and red onion.

ENTRADAS / STARTERS

Cerdo crocante / **\$32.000**
Crispy pork belly

Tocino crocante, puré de zanahoria, sandía, mani y salsa teriyaki.
Crispy pork belly, carrot puree, watermelon, peanuts, teriyaki.

Alitas en salsa BBQ / **\$37.000**
BBQ chicken wings

Alas de Pollo empanizadas en Salsa BBQ con palitos de apio y zanahoria, sobre lechugas frescas acompañadas de papa a la francesa.

Breaded chicken wings in BBQ sauce with celery and carrot sticks, served on fresh lettuce and accompanied by French fries.

Ceviche mixto de camarones **\$44.000**
y róbalo del pacífico /
Shrimp and fish ceviche

Mezcla de camarones, róbalo del pacífico, pepino fresco, pimientos, cebolla morada, mango templado a la parrilla, espuma de aguacate y chips de arracacha.

Sea bass and shrimp ceviche, cucumber, onion, mango, red, avocado foam and chips.

Trilogía de Empanadas de Carne / **\$30.000**
Beef Empanadas Trilogy

Trío de empanadas al horno rellenas de carne desmechada, puré de papa criolla acompañadas de guacamole.

Shredded beef and potato baked empanadas, creole potato puree with guacamole

Trilogía de Empanadas de Pollo / **\$30.000**
Chicken Empanadas Trilogy

Trío de empanadas al horno rellenas de pollo desmechado, puré de papa criolla acompañadas de guacamole.

A trio of baked empanadas filled with shredded chicken, rice, and egg, served with guacamole.

Pulpo a la parrilla / **\$55.000**
Grilled Octopus

Tentáculos braseados y sellado al grill, sobre un quenelle de papa amarilla y ensaladilla de maíz, chorizo español y namasu.

Grilled and seared tentacles on a yellow potato quenelle and corn salad, Spanish chorizo and namasu.

Palta con Camarones / **\$46.000**
Avocado with Shrimp

Coctel de camarón en salsa rosada con cebolla roja y pimienta sobre aguacate con chips de arracacha.

Shrimp cocktail in pink sauce with red onion and pepper on avocado with arracacha chips.

Cubos de Queso Mozzarella / **\$28.000**
Mozzarella cheese cubes

Queso Mozzarella apanado en panko, acompañados de salsa miel mostaza.

Panko crumbed mozzarella cheese, jalapeños and honey-mustard dressing.

Brochetas de pollo / **\$35.000**
Chicken skewers

Dúo de pinchos de pierna pernil con cebolla roja y blanca, pimentones y calabacines marinados en salsa soya asados a la parrilla. Bañados con salsa miel mostaza y acompañados de papa a la francesa.

Duo of pork leg skewers with red and white onions, bell peppers and zucchini marinated in soy sauce and grilled, topped with honey mustard sauce, and served with French fries

Tabla de quesos / **\$84.000**
Charcuterie plate

Queso tilsit, Queso sabana, Jamón serrano, Chorizo Español, Pepperoni, Salami, Pan Baguette acompañado de fresas y almendras.

Tilsit cheese, Sabana cheese, Serrano ham, Spanish chorizo, Pepperoni, Salami, Baguette bread accompanied by strawberries and almonds.

Causa Limeña/ Peruvian Causa **\$37.000**

Tradicional preparación peruana a base de papa amarilla, con pollo, camarón y salmón ahumado aderezados con limón, ají amarillo, pimienta, cilantro y cebolla roja.

Traditional Peruvian dish made with yellow potato, chicken, shrimp, and smoked salmon, seasoned with lemon, yellow chili, pepper, cilantro, and red onion.

Tabule de Quinoa con pulpo / **\$48.000**
Quinoa Tabbouleh with Octopus

Ensalada fría de quinoa aromatizada con aceite de oliva, limón, hierbabuena complementada con pulpo a la parrilla y aceitunas.

Cold quinoa salad flavored with olive oil, lime, and mint, complemented with grilled octopus and olives.

SUSHI

MAKI X 10 (Wasabi - Teriyaki - Namasu - Gari)

PHILADELPHIA /

\$36.000

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

EBI TEMPURA /

\$59.000

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

SAKE TEMPURA

\$49.000

Salmón curado, aguacate, mango completamente tempurado acompañado con salsa teriyaki.
Cured salmon, avocado, mango completely tempura-fried accompanied with teriyaki sauce.

MAKI LIMA /

\$43.000

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

AKAMI TUNA

\$53.000

Atún fresco, aguacate, queso crema, masago acompañado con salsa teriyaki.
Fresh tuna, avocado, cream cheese, masago accompanied with teriyaki sauce.

SOPAS Y CREMAS

SOUP AND CREAM

Chupe de mariscos / Seafood Chupe

\$39.000

Tradicional sopa peruana picante a base de mariscos en un fumet de pescado con crema de leche, paprika y adicional de queso.

Traditional spicy Peruvian soup made with seafood in a fish broth, enriched with cream, paprika, and topped with cheese.

Sopa de cebolla a la francesa / French onion soup

\$26.000

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 / Chicken and mushroom cream

\$26.000

Cubos de pollo salteados con champiñones, vino blanco y crema de leche

Sauteéd chicken and mushroom, wine and cream

Crema de tomate / Tomato cream

\$26.000

Preparación de tomates, albahaca y especias, servida con crotones y crema de leche.

Tomatoes, basil, served over croutons and cream

Crema de camarones / Shrimp cream

\$39.000

Selección de camarones en concentrado de mariscos, crema de leche y vino blanco.

Selected shrimp with bisque, cream and wine.

Sopa minestrone

\$28.000

Tradicional sopa de verduras al estilo italiano con tocineta acompañada de tostadas de focaccia.

Traditional vegetable soup with bacon and focaccia

ENSALADAS / SALADS

Tropical

\$49.000

Bocados de sandía fresca, salmón ahumado, queso mozzarella apanado, brotes de lechuga en una exquisita vinagreta de maracuyá.

Tropical salad, mixed lettuce, fresh watermelon, smoked salmon, crispy mozzarella cheese served with passion fruit vinaigrette.

Fresca de la casa /

\$31.000

Garden salad

Variedad de lechugas, aguacate, cintas de zanahoria, palmitos frescos, aceitunas negras, maíz, tomate cherry, pimentones rojos en aderezo de limón y aceite de oliva.

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

Ensalada de camarones /

\$42.000

Shrimp Salad

Camarones marinados en sriracha sobre mézclum de lechugas, pomelo y aguacate.

Sriracha-marinated shrimp over mixed greens and avocado with a citrus touch

César

\$45.000

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.

Ensalada de Calamar y Pulpo /

\$50.000

Squid and Octopus Salad

Mezcla de Lechugas con peras, aguacate, tomates cherry, cebolla roja, pulpo a la parrilla, calamares apanados aderezados en una vinagreta a base de cilantro y limón.

Mixed lettuce with pears, avocado, cherry tomatoes, red onion, grilled octopus, breaded squid and garnished with cilantro and lemon vinaigrette.

PASTA Y ARROCES

PASTA AND RICE

Fettuccine con Salmón ahumado /

\$78.000

Fettuccine with smoke Salmon

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.

Pasta a su elección /

\$43.000

Choice of pasta

Espaguetis, penne o fettuccine en salsa a elección: carbonara, pomodoro, boloñesa, puttanesca o amatriciana. Acompañado de pan focaccia.

Spaghetti, penne or fettuccine with your choice of sauce: carbonara, pomodoro, Bolognese, puttanesca or amatriciana. Served with focaccia bread.

Canelones Capri /

\$53.000

Canneloni Capri

Canelones rellenos de camarón y espinaca, gratinados con una suave salsa bechamel, queso mozzarella y parmesano, acompañados de pan de ajo.

Canneloni stuffed with shrimp and spinach, baked with a smooth béchamel sauce, mozzarella, and parmesan cheese, accompanied by garlic bread.

Arroz con Mariscos y Pico de Gallo /

\$72.000

Seafood Rice and Pico de Gallo

Arroz premium salteado con mariscos y camarones con un toque de pico de gallo de tomate verde acompañado de papa a la francesa.

Seafood and shrimp rice, with a hint of pico de gallo featuring green tomatoes and french fries.

Arroz Thai /

\$67.000

Thai rice

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

Mixed fried rice with vegetables, pork, chicken, nuts, shrimp and in soy sauce with French fries.

Carbonara: Salsa a base de tocineta, crema de leche y salsa bechamel / Sauce made with bacon, cream, and béchamel sauce.

Pomodoro: Salsa a base de tomate, napolitana y albahaca / Sauce made with tomato, Neapolitan sauce, and basil.

Boloñesa: Salsa a base de carne molida, napolitana, tomate y cebolla / Sauce made with ground meat, neapolitan sauce, tomato, and onion.

Puttanesca: Salsa a base de pomodoro con anchoas, aceitunas y alcaparras / Sauce made with pomodoro, anchovies, olives, and capers

Amatriciana: Salsa a base de pomodoro con tocineta y pimienta / Sauce made with pomodoro, bacon, and pepper.



**Escalope Pizzaiola /
Pizzaiola Escalope**

Filete de pechuga maridado y apanado, cubierto por una pasta (espaguetti) al pomodoro, cubierta con queso doble crema y pamesano gratinado acompañado de papa a la francesa.

Marinated and breaded breast fillet, topped with pomodoro pasta (spaghetti), covered with heavy cream cheese and parmesan for gratin accompanied by french fries.

PESCADOS Y MARISCOS

FISH AND SEAFOOD

Pescado a la marinera / \$87.000
Market fish with seafood sauce

Filete de róbalo del pacífico, bañado en Fumet de mariscos acompañado con hojas de patacones y arroz de coco con panela.

Robalo fillet smothered in a seafood fumet, served with crispy plantain chips and coconut rice.

Cazuela de Mariscos Nuevo México / \$79.000
New Mexico Seafood Casserole

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

A combination of seafood in a crustacean broth with a hint of spice, enriched with cream, coconut milk, and cilantro, served with coconut rice, fried plantains, guacamole, sour cream, and nachos.

Atún encostrado en pistachos en reducción de arándanos / \$103.000
Pistachio-Crusted Tuna with Blueberry Reduction

Filete de atún rojo previamente marinado con ajo, sal pimienta y posteriormente encostrado en pistachos molidos llevado a la plancha, acompañado de un risotto de quinua con champiñón, portobello y esparrago fresco a la parrilla, bañado en una salsa de arándanos en reducción de vino tinto.

Red tuna fillet, marinated with garlic, salt, and pepper, then crusted with ground pistachio, grilled and served with quinoa risotto, portobello mushrooms, and fresh grilled asparagus, all drizzled with a blueberry reduction sauce made with red wine.

Trucha campesina / \$83.000
Country-Style Trout

Trucha entera bañada en una salsa de papa criolla al ajillo con arveja, acompañada de arroz blanco.
Whole trout served with a creole potato and garlic sauce with peas, accompanied by white rice.

Salmón en Reducción de Jamaica / \$87.000
Salmon with Hibiscus Reduction

Filete de salmón marinado y cocido a la plancha, bañado en una reducción de flor de Jamaica y vino tinto. Acompañado de un risotto de quinua con champiñón portobello y esparrago fresco a la parrilla.

Salmon fillet marinated and grilled, drizzled with a hibiscus flower and red wine reduction. Served with quinoa risotto, Portobello mushrooms, and fresh grilled asparagus.

Salmón en reducción de cítricos / \$83.000
Salmon with citrus dressing

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

Grilled salmon topped with a delicate citrus reduction sauce, served with root vegetable purée (arracacha, cassava, and creole potato) and grilled vegetables.

Parrillada de Mariscos / \$134.000
Seafood Grill

2 langostinos U12, croquetas de róbalo apanadas, camarones en salsa a la diablo, aros de calamar apanados, papa amarilla, patacones y una ensaladilla con lechugas, aguacate, tomates cherry, cebolla roja, pepino y maíz tierno en una vinagreta de maracuyá.

2 U12 prawns, breaded snook croquettes, shrimp in spicy sauce, breaded squid rings, yellow potatoes, fried plantains, and a salad with lettuce, avocado, cherry tomatoes, red onion, cucumber, and tender corn, all dressed in a passion fruit vinaigrette.

Langostinos tropicales / \$105.000
Tropical prawns

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

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



Steak Arriero

Medallón de lomo de res a la parrilla bañado por una salsa de frijol rojo elaborada con tomate, tocineta y salsa napolitana, cubierto con queso doble crema y parmesano para gratinar acompañado de arroz, guacamole y nachos.

Grilled beef tenderloin medallion topped with a red bean sauce made with tomato, bacon, and Neapolitan sauce, covered with double cream cheese and parmesan for gratin. Served with rice, guacamole, and nachos.

CARNES

FROM THE GRILL

Punta de Anca Angus / Angus Top Sirloin **\$104.000**

300 Grs de punta de anca angus importada, en bloque marinada y asada a la parrilla con gratin dauphinois y ensalada fresca de la casa.

300 grams of imported Angus rump steak, marinated and grilled, with Dauphinois gratin and fresh house salad.

New York **\$114.000**

300 Grs de Bife de angus importado, bañado con fina mantequilla a base de especias con croquetas de tapioca y ensalada fresca de la casa.

300 grams of imported Angus steak, bathed in fine spiced butter with tapioca croquettes and fresh house salad.

Baby Beef **\$84.000**

300 Grs de lomo fino, marinado y asado a la parrilla con un acompañamiento a su elección (Papa, vegetales calientes o ensalada)

300g of tenderloin, marinated and grilled, served with your choice of side (potato, hot vegetables, or salad).

Churrasco **\$68.000**

300 Grs de tradicional corte mariposa, marinado y asado a la parrilla, con un acompañamiento a su elección (Papa, vegetales calientes o ensalada).

300g of traditional butterfly cut, marinated and grilled, served with your choice of side (potato, hot vegetables, or salad).

Costillas BBQ / BBQ Ribs **\$87.000**

500 Grs de tiernas costillas de cerdo asadas al carbón y aderezadas en salsa BBQ acompañadas de croquetas de tapioca y ensalada fresca.

500g of tender charcoal-grilled pork ribs seasoned with BBQ sauce, accompanied by tapioca croquettes and a fresh salad.

Plato Mixto / Mixed Dishn **\$72.000**

Costillas de cerdo BBQ, chatas y pollo asados a la parrilla acompañados de papa al horno con sour cream y ensalada fresca.

BBQ pork ribs, chatas and grilled chicken served with baked potato with sour cream and fresh salad.

Lomo de Cerdo Saltado / Sautéed Pork Tenderloin **\$53.000**

Preparación con julianas de lomo de cerdo sellado al sartén y guarnecido con tomate, cebolla roja, pimentón, papa a la francesa, ají amarillo, salsa soya y vinagre, acompañado de arroz blanco.

Strips of pork tenderloin seared in a pan and garnished with tomato, red onion, bell pepper, French fries, yellow chili, soy sauce, and vinegar, served with white rice.

Steak Arriero **\$89.000**

Medallón de lomo de res a la parrilla bañado por una salsa de frijol rojo elaborada con tomate, tocineta y salsa napolitana, cubierto con queso doble crema y parmesano para gratinar acompañado de arroz, guacamole y nachos.

Grilled beef tenderloin medallion topped with a red bean sauce made with tomato, bacon, and Neapolitan sauce, covered with double cream cheese and parmesan for gratin. Served with rice, guacamole, and nachos.

Parrillada Premium / Premium barbecue **\$129.000**

Croquetas de róbalo a la milanesa, chatas, costilla de cerdo BBQ, alitas de pollo picantes, chorizo, chicharrón carnudo, morcilla, patacones, papa criolla, arepa santandereana, 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, blood sausage, fried plantain, potato, grilled pineapple and mango, guacamole and fresh salad.

Parrillada Mixta / Barbecue of mixed cuts **\$110.000**

Lomo Fino en salsa a la pimienta, pechuga de pollo a la parrilla, Costilla de cerdo BBQ, chorizo, arepa santandereana, croquetas de yuca, papa criolla, patacones, ají Criollo y ensalada chucrut.

Beef tenderloin, chicken breast, BBQ ribs, chorizo, santanderean arepa, yucca croquettes, potato creole, creole aji, chucrut.

Impuestos incluidos/Taxes are included.



Tropical

Bocados de sandía fresca, salmón ahumado, queso mozzarella apanado, brotes de lechuga en una exquisita vinagreta de maracuyá.

Tropical salad, mixed lettuce, fresh watermelon, smoked salmon, crispy mozzarella cheese served with passion fruit vinaigrette.

AVES / CHICKEN

Pollo a la Parrilla BBQ / **\$53.000**
BBQ Grilled Chicken

Pollo deshuesado y marinado asado a la brasa bañado en salsa BBQ, acompañado con papa rellena de tocino y maíz.
Grilled, marinated boneless chicken, tossed in BBQ sauce, served with a potato stuffed with bacon and corn.

Pechuga del campo / **\$48.000**
Poached chicken breast

Preparación saludable en cocción al vapor, acompañada con papa parisiense, con brócoli, zanahoria y almendras al vapor.
Healthy steamed preparation, accompanied with parisen potato, broccoli, carrots and steamed almonds.

Escalope pizaiola / **\$56.000**
Pizaiola Escalope

Filete de pechuga marinado y apanado, cubierto por una pasta (espagueti) al pomodoro, terminada con queso doble crema y parmesano gratinado acompañado de papa a la francesa.
Marinated and breaded breast fillet, covered with pasta (spaghetti) with tomato sauce, finished with double cream cheese and gratin parmesan cheese, accompanied by French fries.

Suprema de pollo con mostaza agridulce / **\$52.000**
Sweet and Sour Mustard Chicken Supreme

Deshuesada y asada a la parrilla, conservada en salsa miel mostaza, acompañada de puré de papa y vegetales orientales.
Boneless and grilled, preserved in honey mustard sauce, accompanied by mashed potatoes and oriental vegetables.

Pollo Maryland / **\$56.000**
Chicken Maryland

Pollo deshuesado asado a la parrilla con piel y tocino, banano frito y melocotón acompañado de papa a la francesa.
Grilled boneless chicken with skin and bacon, fried banana and peach, served with French fries.

Fricasé de Pollo al Curry / **\$49.000**
Chicken fricassee with curry

Pechuga de pollo cortada en cubos sellada al sartén, integrada en vegetales como cebolla, pimentón, arveja y cilantro con curry y crema de leche acompañado de un arroz almendrado.
Chicken breast cut in cubes, pan seared, integrated with vegetables such as onion, bell pepper, peas and cilantro with curry and cream, served with almond rice.

Pollo Forestier / **\$48.000**
Chicken Forestier

Filete de pechuga a la parrilla bañado en una salsa a base de crema de leche con champiñón portobello y espinaca aromatizado con estragón y acompañado con puré de papa pastusa.
Grilled breast fillet bathed in a cream sauce with portobello mushroom and spinach flavored with tarragon and accompanied with mashed potatoes.

DE NUESTRA REGIÓN

OUR REGION

Mute santandereano /

\$38.000

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 /

\$78.000

Preparación de perril 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

\$78.000

Preparación de perril 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

\$74.000

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

Changua

\$22.000

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

MENÚS

VEGETARIANOS & VEGANOS

VEGETARIAN & VEGAN MENUS

Dip Vegano / Vegan Dip

\$34.000

Dúo de dips (puré) de frijol rojo y frijol caraota enriquecidos con tomate, maíz tierno, pimentón, cebolla cabezona, pimienta y comino. Acompañados de unas tortillas de maíz para untar.
Duo of dips (purees) made with red beans and black beans, enriched with tomato, tender corn, bell pepper, onion, pepper, and cumin. Served with corn tortillas for dipping.

Croquetas de Quinoa con avena/ Quinoa and Oat Croquettes

\$36.000

Quinoa mezclada con pimienta, avena, claras de huevo, apanadas con harina y panko, selladas al horno, bañadas en una suave salsa pesto montadas sobre una ensaladilla de mix de lechugas, aguacate, tomate cherry y maíz tierno.
Quinoa mixed with pepper, oats, egg whites, breaded with flour and panko, oven-sealed, bathed in a mild pesto sauce, and placed on a salad of mixed lettuce, avocado, tomato cherry and sweet corn.

Risotto Vegetariano/ Vegetarian Risotto

\$51.000

Arroz arbóreo previamente cocido y mezclado con vegetales como zanahoria, pimentón, cebolla roja, champiñón portobello, calabacines, hidratados con un fondo de verduras, salsa soya y teriyaki con bastones de espárragos frescos.
Arborio rice cooked and mixed with vegetables such as carrots, bell pepper, red onion, Portobello mushrooms, zucchini, and hydrated with a vegetable broth, soy sauce, and teriyaki, garnished with fresh asparagus spears.

Pasta corta con vegetales/ Short Pasta with Vegetables

\$50.000

Preparación con pasta penne rigate con almendras y vegetales aromatizada en salsa pesto acompañada de pan focaccia.
Penne rigate pasta with almonds and vegetables, flavored with pesto sauce, served with focaccia bread.

Hamburguesa Vegana/ Vegan Burger

\$41.000

Croquetas de lentejas apanadas con un relleno a base de champiñón portobello salteado en soya y vegetales como lechuga, aguacate, namasu, cebolla roja y queso tofu acompañado de papa a la francesa.
Lentil patties breaded and filled with sautéed Portobello mushrooms in soy sauce, topped with vegetables like lettuce, avocado, namasu, red onion, and tofu cheese, accompanied by French fries.

Yasai Roll (Sushi)

\$39.000

Rollo completamente vegetariano con aguacate, pepino, mango, espárragos encurtidos acompañados de salsa teriyaki.
Fully vegetarian roll with avocado, cucumber, mango, pickled asparagus, served with teriyaki sauce.

Tabule Dann Vegano / Vegan Dann Tabbouleh

\$40.000

Preparación vegana con cous cous y trigo americano, enriquecido con vegetales, cítricos y frutos secos aromatizados con hierbabuena.
Vegan preparation with couscous and American wheat, enriched with vegetables, citrus fruits, and nuts, flavored with mint.

Ensalada de vegetales parrillados / **\$34.000**
Grilled Vegetable Salad

Calabacines, tomates, cebolla blanca, berenjena y piña a la parrilla marinados con salsa soya y aceite de oliva montados sobre un mix de lechugas.

Grilled zucchini, tomatoes, white onion, eggplant, and pineapple, marinated with soy sauce and olive oil, served on a bed of mixed lettuce.

Ensalada de Frutas de temporada/ **\$33.000**
Seasonal Fruit Salad

Supremas de papaya, melón, piña, banano y granola en salsa de frutos rojos.

Segments of papaya, melon, pineapple, banana, and granola, drizzled with a red berry sauce.

Crema de tomates con tropezones **\$28.000**
de tofu / Cream of tomato soup with
tofu chunks

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.

ACOMPañAMIENTOS

ACCOMPANIMENTS

Ensalada fresca de la casa / **\$12.000**
Fresh house salad

Timbal de vegetales / **\$11.000**
Vegetable timbale

Risotto de piña y caraota / **\$12.000**
Pineapple and black bean risotto

Ensaladilla con mango / **\$12.000**
Salad with mango

Queso macerado de la casa / **\$22.000**
House-made macerated cheese

Macerado delicadamente en aceite de oliva, vetas de limón, pimienta negra y mostaza Dijon
Delicately marinated in olive oil, lemon zest, black pepper and Dijon mustard.

Puré de papa con jamón y **\$12.000**
cebollín /
Mashed potatoes
with ham and chives

Papas rancheras con **\$14.000**
tocineta y queso /
Ranch potatoes with
bacon and cheese

Arroz con vegetales / **\$11.000**
Rice with vegetables

Arroz oriental / **\$8.000**
Oriental rice

Espaguetti thai / **\$12.000**
Thai spaghetti

MENÚ EXPRESS

EXPRESS MENU

Hamburguesa Angus / \$48.000

Angus Burger

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

Angus burger (150 grs), grilled onion, fresh greens, tomato and blue cheese sauce, accompanied by French fries.

Hamburguesa criolla / \$46.000

Creole Burger

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 / \$46.000

Pulled Rib Burger

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.

Hamburguesa de Pollo / \$37.000

Chicken Burger

Hamburguesa a base de muslo de pollo apanado, montado en un pan brioche con una salsa tártara infusionada en tocineta, vegetales marinados, cuajada caramelizada y aderezo de chorizo ahumado en suave salsa criolla acompañada de papa criolla.

Breaded chicken thigh patty, served on a brioche bun with bacon-infused tartar sauce, marinated vegetables, caramelized cheese, and a smoked chorizo dressing in a mild creole sauce, accompanied by yellow potatoes.

Sándwich de pollo y champiñones / \$38.000

Chicken and mushroom Sandwich

Pechuga de pollo desmechada con champiñones, aderezada con mayonesa y servida en pan brioche. Bañado en salsa bechamel con queso doble crema y parmesano gratinado. Acompañado de papas a la francesa.

Shredded chicken breast with mushrooms, dressed with mayonnaise and served on brioche bread. Topped with béchamel sauce, double cream cheese, and gratinated Parmesan. Served with French fries.

Club Sándwich / \$52.000

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

Traditional sandwich made with chicken, ham, and cheese, roast beef, romaine lettuce, tomato, and a fried egg. Served with French fries.

Perro caliente / \$36.000

Hot dog

Clásico con salchicha americana, pico de gallo, queso, maíz tierno, tocineta, guacamole con aderezos de la casa acompañado de papa a la francesa.

Classic with American sausage, pico de gallo, cheese, sweetcorn, bacon, guacamole with house dressings, served with French fries.

Quesadillas de pollo / \$30.000

Chicken quesadilla

Tortilla de trigo rellena de queso mozzarella, pollo y champiñón aderezada en suave mayonesa acompañada de guacamole.

Chicken quesadilla, mozzarella, mayonnaise and guacamole.

MENÚ DE NIÑOS

KID'S MENU

Crocante de Pollo /
Crispy chicken

\$35.000

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

\$34.000

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

Spaguetti boloñesa o Pollo /
Spaghetti Bolognese or Chicken

\$32.000

Porción de spaguetti junior bañada en una salsa boloñesa o salsa blanca con pollo acompañada de pan y queso parmesano.
Junior portion of spaghetti topped with Bolognese sauce or chicken, accompanied by bread and parmesan cheese.

ADICIONALES

ADDITIONS

Papa a la francesa /
French fries

\$12.000

Papa en cascós /
Fried potatoes

\$9.000

Porción de tocíneta /
Bacon

\$12.000

Patacones /
Patacones

\$10.500

Porción de aguacate /
Avocado

\$16.000

Porción de Fruta /
Portion of Fruit

\$11.000

Croquetas de yuca /
Yuca croquettes

\$9.000

Porción de Pollo /
Portion of Chicken

\$12.000



POSTRES

DESSERTS

Tres leches europeo / European milk pudding	\$22.000	Brownie con Helado/ Brownie	\$22.000
Volcán de chocolate / Chocolate fondant	\$22.000	Torta de cuajada / Cheesecake	\$22.000
Crème brûlée	\$22.000	Postre light a elección / Light dessert choice	\$22.000
Panna cotta	\$22.000	Copa de Helado	\$18.000
Pie de manzana o de piña	\$22.000		

Precio en COP - incluye impuesto al consumo / Price in Colombian pesos. Taxes included

Política de Propinas:

En nuestro establecimiento, la propina es voluntaria y queda a discreción del cliente. Como reconocimiento al servicio brindado, sugerimos un 10% de propina, el cual puede ser aceptado, ajustado o rechazado según su preferencia. Agradecemos su generosidad, ya que las propinas son un incentivo para nuestro equipo y contribuyen a seguir ofreciendo un servicio de calidad. Si nota alguna situación inusual relacionada con el cobro de la propina, tiene la posibilidad de acudir a la Superintendencia de Industria y Comercio llamando sin costo a la línea 018000910165 o a la línea en Bogotá (601)5920400.

¡Gracias por elegirnos!

Provision on gratuity:

In our establishment, tipping is voluntary and is at the discretion of the customer. In recognition of the service provided, we suggest a 10% gratuity, which can be accepted, adjusted or declined according to your preference. We appreciate your generosity, as tips are an incentive for our team and contribute to continue offering quality service. If you notice any unusual situation related to the collection of tips, you can go to the Superintendency of Industry and Commerce by calling the toll-free number 018000910165 or the number in Bogotá (601) 5920400

Thank you for choosing us!

CITYVIEW

RESTAURANT

+57 (607) 697 3266
Hotel Dann Carlton Bucaramanga
www.hotelesdann.com
RNT 2296

