



ME NÚ





Hotel

PEÑALISA

Colsubsidio

GIRARDOT

El Río Magdalena es el afluente más emblemático y representativo de la historia de Colombia y hace parte integral de la cultura de los colombianos. Grandes artistas, compositores y escritores, han encontrado en la grandeza y riqueza de este río, una fuente de inspiración. El desarrollo económico, social y cultural de Colombia está representado en la cuenca del Río Magdalena.

Nuestros chefs, inspirados en la corriente de agua más importante de Colombia, hacen una interpretación de platos tradicionales y contemporáneos de las diversas culturas y regiones que recorre el majestuoso Río Magdalena. Encontrarán aquí, un viaje gastronómico por varios de los 13 departamentos por los que atraviesa el río, desde su nacimiento en el Páramo de las Papas, en el Huila, hasta su desembocadura en el Caribe colombiano, en Barranquilla, en el departamento del Atlántico.

Este es un homenaje a Colombia, a nuestra tierra, cultura y gastronomía y al "Río de la Patria".

¡ Bienvenidos!

ENTRADAS

CREMA DE ARRACACHA AHUMADA Y QUESILLO DEL MAGDALENA \$22.500

Con quesillo y trozos de arracacha al horno.

TRILOGÍA DE EMPANADAS \$26.300

De camarón, sobrebarriga y ajíaco, acompañadas de guacamole y ají casero.

BUÑUELOS DE YUCA \$22.000

Rellenos de queso, acompañados de guacamole, suero costeño y ají casero.

PATACONES DE CHORIZO Y SOBREBARRIGA \$26.400

Canastas de patacón con sobrebarriga, chorizo, chimichurri y queso.

COCTEL PLAYERO DE CAMARONES \$31.500

Clásico coctel de las playas del Caribe en salsa rosada, cebolla, cilantro y crocantes de plátano.

ENCOCADO DE CAMARONES \$35.500

Salteados con vino y ajo, terminados al horno con queso y salsa chorreada. Ideal para compartir.

CHICHARRONES CROCANTES \$35.500

Panceta de cerdo toteada, acompañada de papas criollas, guacamole y ají casero. Ideal para compartir.





FUERTES

SOPA DE LENTEJAS

\$38.200

Guiso de lentejas pardinas con chorizo santarrosano, acompañado con plátanos en tentación y arroz blanco.

MOTE DE QUESO

\$48.500

Sopa del Caribe colombiano con base de ñame, queso, suero costeño y camarones en sofrito criollo.

AJIACO SANTA FERREÑO

\$40.500

A nuestro estilo con pollo, variedad de papas, arracacha, guascas, arroz, aguacate, alcaparras y crema de leche.

ARROZ APASTELADO

\$43.000

Tradicional de las regiones del Tolima y el Caribe, con costilla de cerdo y vegetales cocinados en hoja de bijao y achiote, acompañados de ensalada de aguacate.

POLLO EN MOJO DE HIERBAS

\$47.000

Pierna pernil y pechuga deshuesada asada a la parrilla, terminada con mojo de hierbas y ajo, acompañada de ensalada de aguacate y papas chorreadas.

TRUCHA AHUMADA AL AJILLO

\$49.500

Trucha envuelta en hoja de bijao con especias y ajillo, ahumada al horno, acompañada de patacón y arroz blanco.

FUERTES

VIUDO DE PESCADO

Capaceta en salsa criolla con yuca, ensalada de aguacate, papa, arroz y consomé.

\$49.000

ENCOCADO DE SIERRA

200g de medallones de sierra fritos con salsa de leche de coco y camarones, acompañados de arroz titoté y ensalada de aguacate.

\$53.000

SALMÓN EN SALSA DE GULUPA

200g de salmón asado, terminado en reducción de gulupa, acompañado de patacón y ensalada de aguacate.

\$60.700

CORVINA EN MANTEQUILLA DE CILANTRO Y TOMILLO

200g de corvina asada, terminada en una mantequilla de cilantro, vino, tomillo y ajo, acompañada de patacón y ensalada de aguacate.

\$59.500

CAZUELA DE MARISCOS

Inspirada en el Caribe colombiano, mariscos en fondo de langosta y langostinos, con leche de coco, acompañada de arroz titoté, patacón y aguacate.

\$60.000





FUERTES

SOBREBARRIGA

350g de sobrebarriga al horno, acompañada de papa chaleca, arroz blanco y porción de aguacate.

\$46.900

FRIJOLADA

Cazuela de frijoles, acompañada de chicharrón, arroz, chorizo, morcilla, carne molida, huevo y aguacate.

\$48.500

LOMO A CABALLO

200g de lomito fino marinado y asado a la parrilla, terminado con salsa criolla y huevo, acompañado de papas crocantes y ensalada de aguacate.

\$57.000

POSTA CARTAGENERA CON ARROZ TITOTÉ

250g de carne de res braseada al horno con panela, clavos y vegetales, acompañada de arroz con titoté de coco y patacón.

\$56.700

COSTILLA DE RES BRASEADA

350g de costilla de res en reducción de panela, acompañada de puré de arracacha y ensalada de aguacate.

\$59.000

ACOMPAÑAMIENTOS

PATACONES

\$5.500

YUCA

\$5.500

ARROZ BLANCO

\$5.500

ENSALADA DE AGUACATE

\$5.500

ARROZ CON COCO

\$5.500

PORCIÓN DE AGUACATE

\$5.500

PAPA CHORREADA

\$5.500

PURÉ DE PAPA Y ARRACACHA

\$5.500

ENSALADAS Y BOWLS

PALMITOS Y MANGO

Palmitos vegetales, quinua toteada, mix de lechugas, supremas de naranja, zanahorias baby, aguacate y mango en vinagreta de cítricos.

\$29.400

DURAZNO Y ESPÁRRAGOS

Duraznos asados, espárragos a las brasas, kale rizado, quinua crocante, zanahorias baby glaseadas, calabacín amarillo y marañones.

\$29.400

BOWL DE QUINUA

Quinua toteada, aguacate, garbanzos, pepino, espárragos y mango, aderezados con vinagreta de la casa.

\$29.400

BOWL DE ARROZ INTEGRAL Y VEGETALES

Sobrecama de arroz integral, espárragos, zanahorias baby, mango, brócoli, berenjena y zucchini.

\$29.400

BOWL DE VEGETALES Y SEMILLAS

Quinua toteada, aguacate, apio, maíz, arvejas, champiñones, tomates secos, semillas de girasol y queso Paipa con vinagreta de la casa.

\$29.400

ADICIONALES

POLLO

\$9.900

SALMÓN

\$17.000

CAMARONES

\$16.600

LOMO DE RES

\$19.800





MENÚ INFANTIL

MINI BABY BEEF

\$29.000

150g de filete de lomo hecho a la plancha servido con papas a la francesa.

CANASTA DE POLLO CROCANTE

\$28.900

Cinco deditos de pollo acompañados de papas a la francesa.

DEDITOS DE PESCADO APANADOS

\$28.900

Cuatro deditos de pescado apanados en panko, acompañados de papas a la francesa.

PASTA CON POLLO

\$28.900

Pasta larga salteada con pollo, crema y queso parmesano.

PASTA CARBONARA

\$28.900

Salteada con tocineta y queso parmesano.

PASTA BOLOGNESA

\$28.900

Acompañada de carne de res en salsa a base de tomate chonto.

POSTRES

MILHOJA DE AREQUIPE	\$17.900
MERENGÓN DECONSTRUCCIÓN	\$17.900
TORTA DE ALMOJÁBANA	\$16.000
FLAN DE COCO Y CAMELO SALADO	\$17.900
CUAJADA CON MELAO	\$13.700
ARROZ CON LECHE	\$13.700

BEBIDAS

JARRA DE REFAJO	\$24.000
LIMONADA DE MANGO BICHE	\$12.500
LIMONADA NATURAL	\$6.300
JUGO DE NARANJA	\$6.900
JUGO EN LECHE	\$6.600
JUGO EN AGUA	\$5.600
GASEOSAS	\$6.200
KOLA SOL	\$5.900
AGUA EN BOTELLA	\$4.500
LULADA	\$14.500





SODAS

ARAZÁ Y GULUPA	\$11.300
UVA ISABELLA	\$11.300
LIMONADA DE PANELA	\$11.300
FRUTOS ROJOS	\$11.300
FRUTOS AMARILLOS	\$11.300
TAMARINDO	\$11.300

CERVEZAS

CLUB COLOMBIA	\$8.300
AGUILA	\$7.300
AGUILA LIGHT	\$7.300
POKER	\$7.300
HEINEKEN	\$10.800
CORONA	\$11.800

Estos precios incluyen el 8 % del impuesto al consumo nacional.