

MENÚ



 *hotelduparcmedellin*

ENTRADAS

♦ **Tartare de Salmón / Salmon Tartar** \$ 56.800

Salmón fresco y marinado con jugo de limón, condimentos, mango y aguacate.

Fresh salmon marinated with lemon juice, seasoning, mango and avocado.

♦ **Ceviche de Pescado / Peruvian Ceviche** \$ 56.800

Típico ceviche peruano.

Traditional peruvian ceviche.

♦ **Sopa de Cebolla Tradicional / Onion Soup** \$ 39.600

Gratinada al horno con queso gruyére.

Baked gratin with gruyere cheese.

♦ **Crema de Auyama / Pumpkin Soup** \$ 39.600

Crema de auyama con queso azul y pera caramelizada.

Pumpkin cream with blue cheese and caramelized pear.

♦ **Sopa de Tomate / Pomodoro Soup** \$ 39.600

Crema de tomates rostizados

Roasted tomato soup or pomodoro soup.

♦ **Tempura de langostinos / Tempura Prawns** \$ 66.900

Langostinos y vegetales en tempura, acompañados de salsa agri dulce.

Tempura prawns and vegetables, accompanied by sweet and sour sauce



PESCADOS Y MARISCOS

♦ *Pulpo a la Gallega* \$ 69.900

Delicioso pulpo en salsa shakshuka servido sobre patatas en su salsa alioli.

Delicious octopus in shakshuka sauce served on potatoes in their aioli sauce.

♦ *Ceviche Trilogía* \$ 56.800

Déjate envolver por el sabor del caribe en esta deliciosa trilogía de sabores a mar, corvina, camarón y pulpo, cada uno servido en su sazón.

Let yourself be enveloped by the flavor of the caribbean in this delicious trilogy of flavors of the sea, sea bass, shrimp, and octopus, each served in its seasoning.

♦ *Salmón en Salsa Cítrica / Salmon in Citrus Sauce* \$ 89.900

Salmón rostizado, acompañado de una salsa cítrica y cebollin tagliatelle de vegetales y puré de papas.

Roasted salmon, accompanied with a citrus sauce and scallions, tagliatelle vegetables and mashed potatoes.

♦ *Róbalo con Frutos del Mar / Sea Bass with Assorted Seafood* \$ 89.900

Róbalo rostizado con mariscos, acompañado de salsa de finas hierbas, puré de zanahoria y vegetales salteados.

Sea bass with assorted seafood, accompanied with fine herbs sauce, mashed carrots and sautéed vegetables.

♦ *Paella de Mariscos / Seafood Paella* \$ 89.900

Arroz salteado con vegetales, calamar, pulpo, mejillones, camarones, langostino y pinzas de cangrejo.

Sautéed rice with vegetables, squid, octopus, mussels, shrimp, prawns and crab claws.

♦ *Róbalo Gratinado / Bass Gratin* \$ 89.900

Lubina gratinada, acompañada de salsa de camarones, champiñones, pan baguette.

Bass fish au gratin, accompanied by shrimp sauce, mushrooms, baguette bread.



PIQUEOS

♦ **Carpaccio de Salmón** \$ 56.800

Finas láminas de salmón marinadas con zumo de limón, aceite de oliva y vinagre balsámico.

Thin slices of salmon marinated with lemon juice, olive oil and balsamic vinegar. Served on a bed of arugula and parmesan strips.

♦ **Carpaccio de Solomito de Res** \$ 56.800

Finas láminas de solomito de res, marinadas con zumo de limón, oliva y vinagre balsámico.

Thin slices of tenderloin marinated with lemon juice, olive oil and balsamic vinegar. Served on a bed of arugula and parmesan strips.

♦ **Tabla de Quesos / Cheese Platter** \$ 56.800
Para 2 personales / For 2

Quesos surtidos, acompañados de pan baguette.

Assorted Cheeses, accompanied with french bread.

♦ **Tabla Mixta de Chicharrón de Calamar y Camarón** \$ 56.800

Anillos de calamar apanados, acompañados de cebolla encurtida y salsa de finas hierbas.

Mixed Table breaded squid rings and shrimp, accompanied with pickled onions and herb sauce.

♦ **Canasta Colombiana / Colombian Basket** \$ 29.800

2 Palitos de queso, 2 empanaditas colombianas, 2 pastelitos de pollo. Acompañados de guacamole y mermelada de la casa.

2 Cheese stick, 2 small colombian empanadas, 2 mini fried chicken patty. Accompanied with guacamol and hoomemade marmelade.



ESPECIALES BISTRO

♦ **Pappardelle** \$ 75.000

Pasta artesanal hecha a mano, en salsa napolitana, acompañada de crimini de champiñones, ciliegine de búfala, mantequilla a las finas hierbas, crocante de parmesano, tostadas de focaccia.

Artisanal pasta made by hand, in napolitan sauce, accompanied by mushroom crimini, buffalo ciliegine, in fine herbs butter, crispy parmesan, focaccia toast.

♦ **Risotto al Curry** \$ 69.900

Arroz arboreo, atún, aceite de trufa, tomate perla, sésamo, parmesano,

Arboreo rice, tuna, truffle oil, pearl tomato, sesame, parmesan,

♦ **Papas Griegas / Greek Potatoes** \$ 69.600

Papa griega en deliciosa salsa de alioli, limón mandarino bañadas con queso ricotta, aceituna negra, acompañado de una proteína de su elección (salmon o pollo)

Greek potato in delicious olioli sauce, mandarin lemon, bathed with ricotta cheese and black olives, accompanied by a protein of your choice. (Salmon or Chicken).

♦ **Ensalada Cesar / Cesar Salad** \$ 54.900

Ensalada romana, acompañada de tocineta y pollo cocido a la plancha y salsa cesar.

Romaine salad, bacon, grilled chicken and cesar sauce.

♦ **Ensalada Caprese / Capresse Salad** \$ 66.900

Finas rodajas de tomate sobre una base de tumaca, con queso de búfala bañado en salsa pesto, albahaca, reducción de balsámico

Thin slices of tomato around a base of tumaca, with buffalo cheese bathed in pesto sauce, basil, balsamic reduction.

♦ **Ensalada del Huerto / Garden Salad** \$ 69.900

Champiñón portobello sobre cama de mezclum, cascaras de pomelo, jamón de pavo, alcachofas, pimientos asados.

Portobello mushroom on a bed of a mezclum, grapefruit shells, turkey ham, artichokes, roasted peppers.



PARRILLAS / GRILL

Todos nuestros platos de parrilla tienen una ensalada, una guarnición y una salsa a su elección / *All our grill dishes have a salad, a side dish and a sauce of your choice.*

Carne de Res / Beef

Churrasco (300g)	\$ 89.800
Baby Beef (300g)	\$ 99.900
Baby Junior (200g)	\$ 79.800

Carne de Cerdo / Pork

Costillas BBQ de maracuyá / Ribs	\$ 89.800
Passion Fruit BBQ (450g)	

Pollo / Chicken

Pechuga campesina / Chicken Breast	\$ 49.900
------------------------------------	-----------

Guarniciones / Sides

Papas a la frances / French fries
Cascos de papa / Rustic Fries
Milhoja de papa / Millefeuille Potato
Micro Vegetales / Micro Vegetables
Wok de Vegetales / Vegetables Wok
Espárragos a la inglesa / Asparagus Mash
Puré de papa / Mashed Potatoes

Salsas / Sauce

Vino Tinto / Red Wine
Chimichurri / Chimichurri
Champiñones / Mushrooms

PLATOS ESPECIALES SPECIALS

♦ Solomito Rústico / Rustic Sirloin \$ 99.000

Solomito de res, en salsa de maíz y puerro, acompañado de papas fritas.

In corn and leek sauce accompanied by french fries.

♦ Fondue de Solomito / Solomito Fondue \$ 99.000

Fondue en salsa de queso azul, sobre cama de mezclum, toronja, naranja y papa criolla.

In blue cheese sauce, on a bed of mezclum, grapefruit, orange and criolla potato.

♦ Suprema de Pollo Bistro \$ 59.900

Pechuga de pollo rellena, con pistachos, queso crema, queso holandés, acompañada de papas capira en una deliciosa salsa de puerro.

Chicken breast stuffed, with pistachios, cream chesse, dutch cheese, accompanied by capira potatoes in a delicious leek sauce.



PLATOS TÍPICOS / REGIONAL FOOD

- ♦ **Sancocho de Res** \$ 39.600

Caldo con carne de res, tubérculos, acompañado de arroz y aguacate.

Soup with beef, tubers, accompanied by rice and avocado.

- ♦ **Bandeja Paisa** \$ 55.900

Frijol, carne molida, chicharrón, chorizo, huevo, tajadas de plátano maduro, acompañado de arroz blanco, aguacate y ensalada.

Bean, ground beef, pork, rinds, chorizo, egg, plaitain slices, rice, avocado, salad.

MENÚ INFANTIL

- ♦ **Camarones Apanados** \$ 39.900

Camarones apanados con papas fritas.

Breaded shrimp tieh french fries

- ♦ **Nuggets de pollo** \$ 39.400

Nuggets de pollo con papas fritas.

Chicken nuggets with french fries.

- ♦ **Mini Hamburguesa** \$ 39.900

Mini hamburguesa con papas fritas

Mini hamburger with french fries,

Desserts

Crème Brulee \$ 18.000
vainilla cream with a crunchy thin layer of chocolate dress

Tiramisú \$ 24.800
Cold layers dessert (The italian most popular desser on your palate)

Cheese cake (Frutos rojos y amarillos) \$ 24 800
cheese cake with Berries and Pasion fruit

Flan de Caramelo \$ 22.000
caramel roasted milk



ANTOJITOS

♦ **Club Sándwich** **\$ 49.900**

Pollo, res, jamón, queso y huevo en un sandwich de tres pisos con papas a la francesa.

Chicken, beef, ham, cheese and egg in a three floor sandwich with french fries.

♦ **Pasta penne o fetuccinne** **\$ 45.800**

En salsa a la elección:

Pesto

Carbonara

Bolognesa

Sauce at your choice:

Pesto

Carbonara

Bolognesa

♦ **Hamburguesa Tradicional / Traditional Burger** **\$ 46.800**

Pan con ajonjolí, lechuga, tomate, cebolla, queso cheddar, carne de res, tocineta y salsa al gusto.

Bread wotg sesame, lettuce, tomato, onion, cheddar cheese, beef, bacon, served with your sauce choice.

♦ **Picada para dos / Chopped for 2** **\$ 76.900**

Carne de res, cerdo, chicharrón, chorizo, arepa y papas a la francesa.

Beef, pork, pork cracklings, sausage, corn cake and french fries.

♦ **Salchipapa / French Fries with Sausage** **\$ 46.000**

Papas a la francesa con salchicha, servida en cama de lechuga.

French fries with fried sausage



JUGOS Y LIMONADAS

Jugos en agua: Mango, maracuyá, fresa, guanabana, lulo, mandarina, naranja. \$ 15.000

Water Juice: Mango, passion fruit, strawberry, soursop, tangerine, orange

Jugos en leche: Mango, maracuyá, fresa, guanabana, lulo, mandarina, naranja. \$ 18.500

Milk Juice: Mango, passion fruit, strawberry, soursop, tangerine, orange

Lemonade \$ 18.000

Coconut Lemonade \$ 19.500

Cherry Lemonade \$ 19.500

Mint Lemonade \$ 19.500

CAFÉ / COFFEE

Espresso \$ 9.500

Espresso doble \$ 15.000

Capuccino \$ 12.500

Capuccino con licor \$ 15.500

Machiato \$ 10.500

Americano \$ 8.000

Opera \$ 18.000

Aromática \$ 9.500



LICORES / LIQUOR

WHISKY	TRAGO	MEDIA	BOTELLA
Buchanna´s	\$ 33.500	\$ 210.000	\$ 350.000
Old Parr	\$ 30.000	\$ 240.000	\$ 350.000
Jack Daniels	\$ 30.000	\$ 220.000	\$ 290.000
Black Label	\$ 30.000	\$ 220.000	\$ 310.000
Chivas 12 años	\$ 32.500	-	\$ 310.000
Something Special	\$ 20.000	-	\$ 156.000

VODKA

Absolut	\$ 25.000	\$ 120.000	\$ 250.000
Grey Goose	\$ 35.000	-	\$ 390.000

GIN

Beefeater	\$ 38.000	-	\$ 438.000
Bombay Sapphire	\$ 25.000	-	\$ 250.000
Shipper	\$ 18.000	-	\$ 145.000

TEQUILA

1800 Añejo	\$ -	\$ -	\$ 510.000
1800 Reposado	\$ 44.000	\$ -	\$ 465.000
Don Julio Reposado	\$ 39.000	-	\$ 465.000



LICORES / LIQUOR

AGUARDIENTE	TRAGO	MEDIA	BOTELLA
Aguardiente Light	\$ 20.000	\$ 75.000	\$ 125.000
Aguardiente Rojo	\$ 20.000	\$ 75.000	\$ 125.000

RON

RON VIEJO DE CALDAS 3 AÑOS	\$ 20.000	\$ 95.000	\$ 145.000
RON VIEJO DE CALDAS 5 AÑOS	\$ 20.000	\$ 110.000	\$ 195.000
RON VIEJO DE CALDAS 8 AÑOS	\$ 25.000	-	220.000

APERITIVOS

Baileys	\$ 18.000	\$ 110.000	\$ 176.000
Cointreau	\$ 30.000	-	-
Licor de café	\$ 18.000	-	-
Dubonet	\$ 18.000	-	-

CLASSIC COCKTAILS

Mojito	\$ 35.000	Cosmopolitan	\$ 35.000
Margarita	\$ 35.000	Gin Tonic	\$ 35.000
Daiquiri	\$ 35.000	Dry Martini	\$ 35.000
Caipirinha	\$ 35.000	Bloody Mary	\$ 35.000
Cuba Libre	\$ 35.000		



BEBIDAS / DRINKS

GASEOSAS / SODAS

CocaCola	\$ 8.000
Postobón	\$ 8.000
Soda	\$ 8.000
Hatsu	\$ 13.000
Agua	\$ 8.000
Agua con Gas	\$ 8.500
Red Bull	\$ 14.000

CERVEZAS / BEER

Corona	\$ 19.500
Heineken	\$ 19.500
Club Colombia	\$ 15.000
Águila	\$ 15.000
Águila Light	\$ 15.000

VINOS / WINE

Tinto / Red

	<i>Bot</i>	<i>Cup</i>
Lambrusco	\$ 165.000	-
Cabernet Sauvignon	\$ 162.000	\$ 34.900
Merlot	\$ 162.000	\$ 34.900
Malbec	\$ 162.000	\$ 34.900

Rosé / Pink

Lambrusco	\$ 152.000	-
JP Chenet	\$ 120.000	-

Blanco / White

Sauvignon Blanc	\$ 115.000	\$ 34.900
Chardonay	\$ 115.000	-
JP Chenet Ice	\$ 145.000	-



SPECIAL COCKTAILS

Margarita: Maracuyá y lulo <i>Passion Fruit and lulo.</i>	\$ 35.000
Daiquiri: Fresa y mango <i>Strawberry and mango.</i>	\$ 35.000
Caipirinha: Mandarina <i>Tangerine</i>	\$ 35.000
Gintonic: Bombay, romero, albahaca y pepino. <i>Bombay, rosemary, basil and cucumber.</i>	\$ 35.000
Sangria: Lambrusco tinto, rosé o blanco. <i>Lambrusco red, pink or white.</i>	\$ 170.000
Cuba libre: Ron viejo de caldas limon tahiti, cocacola	\$ 35.000
Mojito: Hierbabuena, ron bacardi superior, azucar, soda, limon tahiti	\$ 35.000
Dry martiny: Ginebra shipper aceituna verde, martiny dry	\$ 35.000

📍 *hotelduparcmedellin*

