



FROM THE KITCHEN & BAR



Entradas Starters

GF BURRATA CON JAMÓN IBÉRICO \$ 57.000 *Burrata with Iberian Ham*

Queso mozzarella de búfala atemperado, jamon iberico, espárragos al grill, tomatillos al pesto y pan de masa madre.
Buffalo mozzarella served at room temperature, Iberian ham, grilled asparagus, tomatillos with pesto and sourdough bread.

H TOTOPOS FRITOS \$ 40.000 *Fried Tortilla Chips*

Nachos fritos, con cremoso de queso caliente, pimientos y chalotas, aguacate y jalapeños.
Fried nachos with warm creamy cheese sauce with peppers and shallots, avocado slices and jalapeños.

GF JUJUS DE CORVINA \$ 40.000 *Jujus de Corvina*

Esferas de platano y queso costeño, rellenos de corvina sobre suero y mayonesa de aguacate.
Plantain and costeño cheese spheres, stuffed with corvina, on whey and avocado mayonnaise.

GF TARTAR DE SALMÓN CRISPÍ \$ 46.000 *Crispy Salmon Tartar*

Brunoise de salmón aderezados con picante de mayo, sriracha, togarashi, alcaparras; sobre arroz crispí, soya, mango y morrones.
Salmon brunoise seasoned with spicy mayo, sriracha, togarashi, capers; on crispy rice, soy, mango and bell peppers.

GF COCTEL DE CAMARÓN \$ 42.000 *Shrimp Cocktail*

Camarones en salsa americana a base de tomates, brandy, cilantro, mango, zumo de limón, maíz cancha y cebolla caramelizada.
Shrimp in american-style sauce made with tomatoes, brandy, and cilantro; served with mango, lemon juice, cancha corn and caramelized onion.

Ensaladas Salads

✓ GF N ENSALADA GARDEN \$ 45.000 *Garden Salad*

Nuestra clasica de la casa, con queso azul, lechugas, espinacas, cebollas caramelizadas, tomates, laminas de pepino, nuez nogal, camotes fritos y vinagreta de avellanas.
Our house classic, with blue cheese, lettuce, spinach, caramelized onions, tomatoes, cucumber slices, walnuts, fried sweet potatoes and hazelnut vinaigrette.

(Opc. ✓) N ENSALADA DE MANZANA Y ALMENDRAS \$ 45.000 *Apple and Almond Salad*

Ensalada suave con almendras, marañón, lechugas, espinacas, queso desmenuzado, aguacate, pepino, manzanas, uvas, lomitos de pollo apanados y vinagreta de yogurth.
Light salad with almonds, cashew, lettuce, spinach, crumbled cheese, avocado, cucumber, apples, grapes, breaded chicken tenders and vinaigrette yogurt.

(Opc. ✓) GF N ENSALADA SANDOR \$ 45.000 *Sandor Salad*

Nuestra Ensalada Sandor, es la preparación especial con pasta corta, aguacate, jamón ibérico, tomate cherry, huevo, queso, cebolla caramelizada, aceitunas y vinagreta de maple y amapola.
Our Sandor Salad is a special preparation with short pasta, avocado, Iberian ham, cherry tomatoes, egg, cheese, caramelized onions, olives and maple and poppy seed vinaigrette.

ENSALADA CESAR Y POLLO FRITO \$ 46.000 *Caesar Salad with Fried Chicken*

Lechuga romana, salsa Cesar a base de anchoas, croutones de pan, parmesano y pollo frito.
Romaine lettuce, Caesar dressing made with anchovies, bread croutons and parmesan cheese and chicken.

ENSALADA CESAR CON CAMARONES EN MANTEQUILLA DE HIERBAS \$ 53.000 *Caesar Salad with Herb, Butter Shrimp*

Lechuga romana, salsa Cesar a base de anchoas, croutones de pan, parmesano y camarones en mantequilla de hierbas.
Romaine lettuce, Caesar dressing made with anchovies, bread croutons, and parmesan cheese and shrimp in herb butter.

ENSALADA CESAR CON SALMÓN CURADO \$ 57.000 *Caesar Salad with Cured Salmon*

Lechuga romana, salsa Cesar a base de anchoas, croutones de pan, parmesano, tomate cherry y filetes de salmón curado.
Romaine lettuce, Caesar dressing made with anchovies, bread croutons and parmesan cheese, cherry tomatoes and cured salmon.

Algunos elementos del menú pueden contener trazas de alcohol. Los platos de pescado pueden contener huesos pequeños. Los productos están sujetos a cambios y disponibilidad. Para aquellos con necesidades dietéticas especiales o alergias que deseen conocer los ingredientes utilizados, consulte a un miembro del personal. Los precios pueden variar de un hotel a otro; todos los precios incluyen IVA.

Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina correspondiente al 10% del valor de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted, de acuerdo con su valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta, indique a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indique el valor que quiere dar como propina. En este establecimiento de comercio los dineros recogidos por concepto de propinas se destinarán en un 100% para repartir entre los trabajadores del área de servicio y producción. En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la línea exclusiva dispuesta en Bogotá para atender las inquietudes sobre el tema: 601 5870000 o a la línea de atención al ciudadano de superintendencia de industria y comercio: 601 5920400 en Bogotá, para el resto del país, línea gratuita nacional: 018000-910165, para que radique su queja.

Some menu items may contain traces of alcohol. Fish dishes may contain small bones. For those with special dietary requirements or allergies who may wish to know about the ingredients used, please ask a member of staff. Products are subject to change and availability. Prices may vary from hotel to hotel; all prices include VAT.

Consumers are informed that this business establishment suggests to its consumers a tip corresponding to 10% of the value of the account, which may be accepted, rejected or modified, according to your assessment of the service provided. At the moment of requesting the account, indicate to the person who attends it if you want that value to be included or not in the invoice or indicate the value that you want to give as a tip. In this business establishment the money collected for tips will be allocated 100% to distribute among the workers in the service and production area. If you have any problem with the collection of the tip, contact the exclusive line provided in Bogotá to address the concerns on the subject: +57 601 5870000 or a citizen service line of industry and commerce superintendence: +57 601 5920400 in Bogotá, for the rest of the country, toll free line: +57 018000-910165, to file your complaint.



Platos Típicos Traditional Dishes

(Opc.) SOPA CAMPESINA COLOMBIANA Traditional Countryside Soup

\$ 39.000

Sopa típica colombiana a base de cebada, verduras y pollo, acompañada con arroz.
Traditional Colombian soup made with barley, vegetables and chicken, accompanied by rice.

AJIACO SANTAFEREÑO Traditional Colombian Chicken and Potato Soup

\$ 54.000

Sopa típica colombiana a base de papa, guascas y pollo desmechado, acompañada de aguacate y arroz blanco.
Traditional Colombian soup made with potatoes, guascas, and shredded chicken, served with avocado and white rice.

BANDEJA PAISA Bandeja Paiza

\$ 62.000

Plato insignia colombiano a base de frijoles, aguacate, arroz, arepa, chorizo, platano frito, huevo, morcilla, chicharron y carne molida.
Traditional Colombian dish made with beans, avocado, rice, arepa, chorizo, fried plantain, egg, blood sausage, pork crackling and ground beef.

Platos Fuertes Main Courses

ESTOFADO DE POLLO TEXANO Texan Chicken Stew

\$ 52.000

Coccion lenta de vegetales y pomodoros, pollo parrillado en salsa a base de tortillas, chipotle y arroz rojo.
Slow cooked vegetables and tomatoes with grilled chicken in a tortilla-chipotle sauce and red rice

CHICKEN WAFLES Chicken Waffles

\$ 52.000

Combinacion perfecta entre dulce y salado acompañado de salsa de chocolate y gravy de miel y sriracha.
Perfect balance of sweet and savory, served with chocolate sauce and honey gravy combined sauce spicy (sriracha).

MORRILLO EN SALSA DE VINO Beef Chuck Steak in Red Wine Sauce

\$ 72.000

Morrillo en coccion lenta de 18 horas laqueado con panela y vino, sobre risotto de ahuyama y vegetales de temporada y salvia.
18 hours slow cooked beef brisket glazed with panela and wine, on pumpkin risotto with seasonal vegetables and sage.

STEAK CAPRESSE Capresse Steak

\$ 79.000

Medallones de res albardados con bacon con mermelada de tomates y queso fresco sobre cremoso de papa.
Beef medallions wrapped in bacon with tomato jam and fresh cheese on creamy mashed potatoes.

OSOBUCO CON POLENTA Osobuco with Polenta

\$ 59.000

Corte tierno y en coccion suave de pomodoro y hierbas de azotea, acompañado de polenta y espárragos al sarten.
Tender cut slowly cooked with pomodoro and rooftop herbs, with polenta and pan seared asparagus.

ROBALO EN SALSA DE LULO Snook in Lulo Sauce

\$ 60.000

Filete de pescado al horno, acompañado de tabule de cuscús y albahaca, salsa de lulo agri dulce y boronia.
Baked fish fillet with couscous and basil, sweet and sour lulo sauce and boronia.

EXOTICO DE SALMÓN Exotic Salmon

\$ 82.000

Filete de salmón napado con salsa de uchuvas y romero, con mezcla de lechugas, quinoa, frutas tropicales y queso blanco.
Salmon fillet topped with goldenberry and rosemary sauce, with mixed lettuce, quinoa, tropical fruits and white cheese.



Parrilla Grill

NEW YORK ANGUS (Certified Angus Beef ®) \$ 167.000 *New York Angus*

400 gr de corte Angus certificado.
400 gr Angus court certified.

BABY BEEF \$ 82.000 *Baby Beef*

330 gr de lomo fino con un corte tipo baby beef.
330 gr of tenderloin cut, baby beef style.

POLLO PARRILLA \$ 60.000 *Grilled Chicken Breast*

Pechuga de 250 gr a la parrilla.
250 gr chicken breast grilled.

SALMÓN AL HORNO \$ 82.000 *Baked Salmon*

Filete de 250 gr marinado con vino, sellado y terminado al horno.
250 gr steak marinated in wine, seared and finished in the oven.

Todos nuestros cortes de parrilla incluyen 2 acompañamientos.
Acompañamiento adicional \$ 9.000 / All our grilled cuts including
two sides. Additional sides \$ 9.000:

ENSALADA DE AGUACATE Y TOMATE CON ACEITE DE OLIVA *Avocado and Tomato Salad with Olive Oil*

Tomate concasse, aguacate, albahaca chifonade y aceite de oliva.
Tomato concasse, avocado, chiffonade basil and olive oil.

ENSALADA DE LA CASA *House Salad*

Lechuga romana con salsa de la casa, croutones, cherrys y queso parmesano.
Romaine lettuce with house dressing, croutons, cherry tomatoes and parmesan cheese.

ENSALADA TROPICAL CON VINAGRETA DE YOGURTH *Tropical Salad with Yogurt Vinaigrette*

Lechugas, pepino, fresa, tomate chery, vinagreta de yogurt.
Lettuce, cucumber, strawberry, cherry tomato and yogurt vinaigrette.

PATACONES CON HOGAO *Patacones with Hogao Sauce*

3 patacones con porción de hogao.
3 patacones served with a portion of hogao (tomato and onion sauce).

PURE DE QUESO CON PESTO *Mashed Potatoes with Cheese and Pesto*

Puré de papa blanco con queso fundido en su preparación.
Mashed white potatoes prepared with melted cheese.

PAPA FRANCESA *French Fries*

Papas fritas sasonadas con cajun.
Cajun seasoned french fries.

PAPA CON PELLEJO AL AJILLO *Garlic-Skinned Potatoes*

Papa casco en mantequilla de ajo y perejil.
Potato wedges in garlic and parsley butter.

Pastas y Arroces Pasta & Rice

ESPAGUETI CON CAMARONES \$ 46.000 *Shrimp Spaghetti*

Camarones, zucchinis, setas, salteados al pesto con vino blanco y crema.
Shrimp, zucchini and mushrooms sautéed in pesto with white wine and cream.

ESPAGUETI CARBONARA \$ 42.000 *Spaghetti Carbonara*

Pasta a base de salsa blanca con tocineta y vino.
Pasta with white sauce, bacon and wine.

✓ ESPAGUETI NAPOLITANO \$ 38.000 *Neapolitan Spaghetti*

Salsa a base de tomates, albahaca, parmesano y pesto.
Tomato-based sauce with basil, parmesan and pesto.

✓ GF ARROZ WOK CON VEGETALES \$ 40.000 *Wok Rice with Vegetables*

Preparacion de arroz al estilo oriental con un salteado de vegetales, salsa soja, jengibre, sesamo, cilantro, mani y salsa swett chili.
Oriental-style rice with stir-fried vegetables, soy sauce, ginger, sesame, cilantro, peanuts and sweet chili sauce.

Puede pedirlo con / Your order can it with:

POLLO \$ 45.000 *Chicken*

CERDO \$ 45.000 *Pork*

CAMARÓN \$ 55.000 *Shrimp*



Hamburguesas y Sándwiches

Burgers & Sandwiches

MOBLEY \$ 59.000

Mobley

La hamburguesa de Conrad Hilton, famosa por su rica carne asada, tocineta, queso, pepinillos, en pan de papa untado con salsa de la casa y deliciosas papas fritas.

The famous Conrad Hilton burger, known for its tasty grilled meat, bacon, cheese, pickles, served on potato bread spread with house sauce and delicious french fries.

CIABATTA DE ATÚN \$ 49.000

Tuna Ciabatta Sandwich

Emparedado de atún aderezado con mayonesa de la casa, perejil y chalotas, sobre pan ciabatta dorado en aceite de oliva y untado con salsa de la casa, acompañado de papas fritas y mayonesa de morrones.

Tuna sandwich seasoned with house made mayonnaise, parsley and shallots, served on golden ciabatta bread toasted in olive oil and spread with house sauce, accompanied by french fries and roasted bell pepper mayo.

CLUB SÁNDWICH \$ 56.000

Club Sandwich

Clasico sandwich con pollo, jamón, queso, tocineta, huevo, vegetales frescos y pan untado con salsa de la casa, acompañado papas fritas.

Classic club sandwich with chicken, ham, cheese, bacon, egg, fresh veggies and bread spread with house sauce, accompanied by french fries.

Menú Niños

Kids Menu

✓ PIZZA MARGARITA \$ 26.000

Pizza Margarita

Mini pizza con rodajas de tomate, oregano y queso.

Pizza mini with tomato slices, oregano and cheese.

NUGGETS DE POLLO Y PAPAS FRITAS \$ 26.000

Chicken Nuggets with French Fries

Croquetas de pollo apanado acompañado de papa francesa y salsa rosada.

Breaded chicken croquettes accompanied by french fries and pink sauce.

BABY PEPITO CON PAPAS FRITAS \$ 26.000

Baby Pepito with French Fries

160 gr de corte de lomo de res, con papas fritas.

160 g beef tenderloin steak, accompanied by french fries.

SPAGUETTI A LA BOLOGNESA \$ 26.000

Spaghetti Bolognese

Mini spaguetti de 120gr con salsa a base de carne y tomates.

120 gr mini spaghetti with made meat and tomato sauce.

BANANA CON HELADO \$ 26.000

Banana Ice Cream

Copa de banana con galleta, helado de vainilla y coco azucarado.

Banana parfait with cookie, vanilla ice cream, and sugared coconut.

Pizzas

Pizza

PEPPERONI \$ 50.000

Pepperoni

Base rostizada a la parrilla, con salsa a base de tomates, terminada en horno con queso, pepperoni, oregano y salsa de ajo

Grilled base with tomato-based sauce, finished in the oven with pepperoni, cheese, oregano and garlic sauce.

JAMÓN IBÉRICO Y RÚGULA \$ 60.000

Iberian Ham and Arugula

Base rostizada a la parrilla con salsa a base de tomates, terminada en horno con burrata, jamon iberico, rugúla y balsamico.

Grilled base, topped with tomato-based sauce, finished in the oven with burrata, Iberian ham, arugula and balsamic glaze.

TOCINETA Y PIÑA \$ 50.000

Bacon and Pineapple

Base rostizada a la parrilla con salsa a base de tomates, terminada en horno con piña asada y caramelizada con canela, tocineta y jamon de cerdo.

Grilled base with tomato-based sauce, finished in the oven with roasted pineapple and caramelized with cinnamon, bacon, and pig ham.

MARGARITA \$ 42.000

Margarita

Base rostizada a la parrilla con rodajas de tomate, oregano y queso.

Grilled base with tomato slices, oregano and cheese.

Postres

Desserts

ENTREMET DE QUESO Y BOCADILLO \$ 23.000

Cheese Entremet with Guava Paste

Postre tipico hecho con queso y bocadillo, una combinacion perfecta.

A traditional dessert representing our land, made with cheese and guava paste, a perfect combination.

PERAS, CHOCOLATE Y MASMELOS \$ 23.000

Chocolate and Marshmallow Soufflé

Crumble de peras con trozos de torta de chocolate, marmelos tatemados, salsa de caramelo y helado de macadamia.

Chocolate soufflé with toasted marshmallows, caramel sauce, macadamia ice cream and pear crumble.

CREMOSO DE BAILEYS \$ 23.000

Baileys Cream Dessert

Cremoso de Baileys, con diplomata de chocolate y salsa de caramelo.

Baileys creamy with chocolate diplomat cream and caramel sauce.

Bebidas Sin Alcohol

AGUA SAN PELLEGRINO	\$ 25.000
AGUA MANANTIAL	\$ 7.500
Sin gas o con gas.	
RED BULL	\$ 16.000
GATORADE	\$ 13.000
COCA-COLA	\$ 7.500
Normal, Light o Zero.	
TÉ FRIO	\$ 7.500
BRETAÑA	\$ 7.500
SPRITE	\$ 7.500
POSTOBON	\$ 7.500
Manzana y Colombiana.	
AGUA TONICA NACIONAL	\$ 7.500
LIMONANA NATURAL	\$ 11.000
LIMONADA	\$ 12.000
Coco, Hierbabuena y Cerezada.	
JUGOS NATURALES	\$ 11.000
JUGO MANDARINA	\$ 13.000
SODAS ITALIANAS	\$ 18.000
Maracuya Albahaca, Frutos Rojos, Jengibre y Cardamomo.	

Bebidas Calientes

ESPRESSO	\$ 5.000
AMERICANO	\$ 5.000
CAPPUCCINO	\$ 8.000
MACCHIATO	\$ 6.000
MOCACCINO	\$ 9.000
LATTE	\$ 7.000
TÉ EN LECHE	\$ 8.000
TÉ EN AGUA	\$ 7.000
AROMÁTICA DE FRUTAS	\$ 9.500
CHOCOLATE	\$ 8.000

Cervezas

CLUB COLOMBIA	\$ 13.000	HEINEKEN	\$ 15.000
Dorada, Roja o Negra.		ARTESANAL	\$ 25.000
CORONA	\$ 15.000		
STELLA ARTOIS	\$ 16.000		

Vinos Blancos

	Copa	Botella
BARON PHIPE DE ROUCHILL CHARDONEY Francia		\$ 176.000
CANTINA COLLI EUGANEI PINOT GRIGIO Italia		\$ 201.300
CANTINA COLLI EUGANEI PINOT BIANCO Italia	\$ 42.900	\$ 168.300
TERRA SAUVIGNON BLANC Chile	\$ 24.000	\$ 138.600
CASILLERO DEL DIABLO Chile		\$ 192.500
LIVANA SAUVIGNON BLANC Chile	\$ 30.800	\$ 124.000
TERRA VEGA ROSE Chile	\$ 24.000	\$ 125.000

Vinos Tintos

	Copa	Botella
GB CABERNET SAUVIGNON SYRAH Francia		\$ 261.800
BARON PHIPE DE ROUCHILL MERLOT Francia	\$ 36.300	\$ 179.300
B&G RESERVE PINOT NOIR TINTO Francia		\$ 174.900
CANTINA COLLI EUGANEI ROSSO Italia	\$ 42.900	\$ 179.300
CASILLERO DEL DIABLO Chile		\$ 198.000
TERRA VEGA MALBEC Chile		\$ 138.600
TERRA VEGA MERLOT Chile		\$ 138.600
TERRA VEGA CARMENERE Chile		\$ 138.600
LIVANA CABERNET SAUVIGNON Chile	\$ 30.800	\$ 124.000

Vinos Espumosos y Champañas

	Copa	Botella
VEUVE CLICQUOT PONSARDIN		\$ 1.100.000
CODORNIU CLASICA		\$ 241.000
ESPUMOSO FRANCÉS SAINT LOUIS BRUT		\$ 132.000

Soft Drinks

SAN PELLEGRINO WATER	\$ 25.000
MANANTIAL WATER	\$ 7.500
<i>Still or Sparkling.</i>	
RED BULL	\$ 16.000
GATORADE	\$ 13.000
COKE	\$ 7.500
<i>Classic, Light or Zero.</i>	
ICED TEA	\$ 7.500
BRETAÑA (Club Soda)	\$ 7.500
SPRITE	\$ 7.500
POSTOBON SODA	\$ 7.500
<i>Apple and Colombian (Kola Flavored Soda).</i>	
TONIC WATER	\$ 7.500
NATURAL LEMONADE	\$ 11.000
LEMONADE	\$ 12.000
<i>Coconut, Spearmint y Cherry.</i>	
NATURAL JUICES	\$ 11.000
TANGERINE JUICE	\$ 13.000
ITALIAN SODAS	\$ 18.000
<i>Passion Fruit and Basil, Red Fruits, Ginger and Cardamom.</i>	

Hot Drinks

ESPRESSO	\$ 5.000
AMERICANO	\$ 5.000
CAPPUCCINO	\$ 8.000
MACCHIATO	\$ 6.000
MOCACCINO	\$ 9.000
LATTE	\$ 7.000
MILK TEA	\$ 8.000
TEA	\$ 7.000
FRUIT INFUSION	\$ 9.500
HOT CHOCOLATE	\$ 8.000

Beers

CLUB COLOMBIA	\$ 13.000	HEINEKEN	\$ 15.000
<i>Golden, Red or Black.</i>		CRAFT BEER	\$ 25.000
CORONA	\$ 15.000		
STELLA ARTOIS	\$ 16.000		

White Wines

	<i>Glass</i>	<i>Bottle</i>
BARON PHIPE DE ROUCHILL CHARDONEY <i>France</i>		\$ 176.000
CANTINA COLLI EUGANEI PINOT GRIGIO <i>Italy</i>		\$ 201.300
CANTINA COLLI EUGANEI PINOT BIANCO <i>Italy</i>	\$ 42.900	\$ 168.300
TERRA SAUVIGNON BLANC <i>Chile</i>	\$ 24.000	\$ 138.600
CASILLERO DEL DIABLO <i>Chile</i>		\$ 192.500
LIVANA SAUVIGNON BLANC <i>Chile</i>	\$ 30.800	\$ 124.000
TERRA VEGA ROSE <i>Chile</i>	\$ 24.000	\$ 125.000

Red Wines

	<i>Glass</i>	<i>Bottle</i>
GB CABERNET SAUVIGNON SYRAH <i>France</i>		\$ 261.800
BARON PHIPE DE ROUCHILL MERLOT <i>France</i>	\$ 36.300	\$ 179.300
B&G RESERVE PINOT NOIR TINTO <i>France</i>		\$ 174.900
CANTINA COLLI EUGANEI ROSSO <i>Italy</i>	\$ 42.900	\$ 179.300
CASILLERO DEL DIABLO <i>Chile</i>		\$ 198.000
TERRA VEGA MALBEC <i>Chile</i>		\$ 138.600
TERRA VEGA MERLOT <i>Chile</i>		\$ 138.600
TERRA VEGA CARMENERE <i>Chile</i>		\$ 138.600
LIVANA CABERNET SAUVIGNON <i>Chile</i>	\$ 30.800	\$ 124.000

Sparkling Wines & Champagnes

	<i>Glass</i>	<i>Bottle</i>
VEUVE CLICQUOT PONSARDIN		\$ 1.100.000
CODORNIU CLASICA		\$ 241.000
ESPUMOSO FRANCÉS SAINT LOUIS BRUT		\$ 132.000

