

HACIENDA EL SALITRE

Su historia se remonta en los primeros años de la colonización hispánica, con el paso del tiempo a finales del siglo XVI, la Corona Española realizó la repartición de las tierras descubiertas por Colón. Así, españoles en busca de la organización social, basada en el régimen feudal, vinieron a infundir una tierra culta por lo cual edificaron esta hacienda criolla con ayuda de soldados siguiendo el modelo español.

Como primer propietario español don Domingo de Aguirre, escribano del cabildo de Tunja, a quien a mediados del siglo XVI le fueron concedidas estas tierras, incluidas dentro de los primeros repartimientos de la Provincia de Tunja. Mencionando que fue uno de los primeros alcaldes desde la fundación de esta ciudad; Años después, en 1712, pasó a manos de la Compañía de Jesús "una orden religiosa" comúnmente conocidos como los jesuitas quienes administraban las tierras circundantes para la siembra y cosecha de productos agrícolas, quienes fueron dueños durante 55 años hasta que después fueron expulsados por la corona española para pasar amanos del gobierno español.

Hacia el año de 1771, la hacienda fue rematada en conjunto con otras haciendas de Hato Viejo y Tuta, por el valor de 24.200 pesos al acaudalado peruano Agustín Justo de Medina, quien terminó de construir la casa de la hacienda y aprovechó comercialmente la sal, proveniente de las aguas termales que se ubicaban en los predios de la hacienda.

Tras el fallecimiento de este terrateniente, los bienes fueron heredados a su nieta doña Isabel Rojas de Medina y su esposo José Joaquín Ortiz Nagle a quien tiempo más tarde fue condenado por participar en el movimiento patriota siendo prisionero en Puerto Cabello; y como la familia Ortiz era propietaria de la hacienda, los pacificadores confiscaron sus bienes, quedando reducidos a la miseria. Huyendo, vivieron en una modesta casa cercana al Pantano de Vargas, donde recibieron la ayuda del negro esclavo Benedicto Nieves.

Cuando se consolidó la Independencia, la familia Ortiz recuperó la Casona y en 1819, fue sede del ejército libertador después del enfrentamiento del Pantano de Vargas, pues el 4 de agosto, tras la derrota del general Barreiro en el Pantano de Vargas, la familia Ortiz, colaboradora de la causa republicana, dio auxilio y morada a algunos de los combatientes por lo cual la Casona fue sede estratégica de reunión para los generales Bolívar y Soublette, quienes se alojaron en ella, con su estado mayor durante tres días para luego emprender su magistral caminata nocturna, destino a tomarse la capital Tunja para la batalla en el puente de Boyacá.

Después de la Independencia, la hacienda se vendió a don Juan Manuel Arrubla y desde entonces estuvo bajo la propiedad de familias boyacenses hasta que en 1939 doña Paulina Valenzuela la vendió al departamento de Boyacá, que años más tarde la restauró por orden del entonces Presidente General

Rojas Pinilla. La restauración la llevó a cabo el maestro Alberto Acuña, siguiendo lineamientos coloniales y republicanos.

En 1960, la hacienda fue concedida por la Asamblea Departamental a la U.P.T.C., como sede de la Facultad de Agronomía. Cuando la facultad fue trasladada a Tunja, el gobierno la destinó para hotelería; En 1973 el ministerio de educación nacional declaró la Hacienda el Salitre monumento nacional por su antigüedad y belleza arquitectónica, ya que su construcción se elaboró con materiales de la región como arcilla pisada, maderas finas, cañas, guadua y piedra arenisca; los cuales se reflejan en sus paredes, columnas de piedra, capilla y sus 27 arcos carpaneles de piedra bien labrada; inmueble que en 1974 fue declarado bien de interés cultural.

Actualmente funciona como un elegante hotel administrado por grupo empresarial el Lago ofreciendo alojamiento en cómodas habitaciones estilo colonial, y servicios de Restaurante Piscina de agua termal, Turco, Spa, mini gimnasio, recreación entre otros.

ts history goes back to the first years of Spanish colonization, when at the end of the 16th century, the Spanish Crown divided the lands discovered by Cristobal Colón. Thus, Spanish in search of social organization, based on the feudal regime, came to infuse a cultured land and this is the reason why they built this creole hacienda with the soldiers' help following the Spanish style.

The first Spanish owner was Mr. Domingo de Aguirre, scribe of the Tunja town council, who in the mid-sixteenth century was granted these lands, included within the first distribution of the Tunja's Province. He was one of the first mayors since the founding of this city. Years later, in 1712, It changed into the hands of the Society of Jesus "a religious order" commonly known as the Jesuits who administered the surrounding lands for the sowing and harvesting of agricultural products, who were owners for 55 years until they were expelled for the Spanish crown to pass into the hands of the Spanish government.

Towards 1771, the hacienda was auctioned together with other large houses from Hato Viejo and Tuta, for 24,200 pesos to the wealthy Peruvian Agustín Justo de Medina, who finished building the hacienda's house and took advantage commercially of salt, coming from the thermal water that were located in the hacienda's yards.

After the death of this landowner, the properties were inherited to his granddaughter Isabel Rojas de Medina and her husband José Joaquín Ortiz Nagle who was later convicted for participating in the patriot movement being a prisoner in Puerto Cabello; and as the Ortiz family was the hacienda's owner, the peacekeepers confiscated their property, being reduced to misery. Then, they fled and started again living in in a modest house near the Pantano de Vargas monument, where they received the help of the black slave Benedicto Nieves.

When Independence was consolidated, the Ortiz family recovered the Casona and in 1819, it was the headquarters of the patriot army after Pantano de Vargas' battle. On August 4, after the defeat of General Barreiro in the Pantano de Vargas, the Ortiz family, collaborator of the Republican cause, gave aid and lodging to some of the combatants for which the Casona was the strategic venue for General Bolívar and Soublette meetings, who stayed in it, with their staff for three days and then undertake their masterful night walk, destination to take the capital Tunja for the battle on the Boyacá bridge.

After the Independence, the hacienda was sold to Mr. Juan Manuel Arrubla and since then it was under the ownership of Boyacá families until in 1939 Paulina Valenzuela sold it to the department of Boyacá. Years later, it was restored by order of the General Rojas Pinilla President of Colombia at that time. The restoration was carried out by Alberto Acuña, following colonial and republican guidelines.

In 1960, the hacienda was granted by the Departmental Assembly to the Pedagogical and Technological University of Colombia as place of the Faculty of Agronomy. When the faculty was transferred to Tunja, the government allocated it for lodging.

In 1973, the Ministry of National Education declared Hacienda el Salitre as a national monument due to its antiquity and architectural beauty, since its construction was made with materials from the region such as clay, fine woods, reeds, guadua and sandstone rocks; which are reflected in its walls, stone columns, chapel and its 27 arches of well-worked stone; property that in 1974 was declared heritage of cultural interest.

It currently functions as an exclusive hotel managed by Lago's business group offering accommodation in comfortable colonial style rooms, restaurant service, thermal water pool, turkish, spa, mini gym, recreation among others.





**DESAYUNOS
BREAKFAST**





07:00 A.M

10:00 A.M

DESAYUNO CONTINENTAL / CONTINENTAL BREAKFAST

Bebida caliente, jugo natural , pan, mermelada y mantequilla.

Hot drink, natural juice, bread, jam and butter.

\$ 14.000

DESAYUNO AMERICANO / AMERICAN BREAKFAST

Huevos al gusto, bebida caliente, jugo natural, Pan, mermelada y mantequilla.

Eggs as you like, hot drink, natural juice, bread, jam and butter

\$ 20.000

DESAYUNO RANCHERO / RANCHERO BREAKFAST

Porción de queso, porción de salchichas, arepa, bebida caliente, jugo natural, pan, mermelada y mantequilla.

Serving of cheese, serving of sausages, arepa, hot drink, natural juice, bread, jam and butter.

\$ 20.000

DESAYUNO EL SALITRE / SALITRE'S BREAKFAST

Caldo de papa con costilla, bebida caliente, jugo natural, arepa, pan, mermelada y mantequilla.

Beef rib broth, hot drink, natural juice, arepa, bread, jam and butter.

\$ 24.000

DESAYUNO BOYACENSE / TYPICAL BREAKFAST FROM BOYACÁ

Cazuela boyacense, bebida caliente, jugo natural, pan, mermelada y mantequilla.

Milky soup with cheese and almojabana served in a casserole, hot drink, natural juice, bread, jam and butter.

\$ 22.000

DESAYUNO ANDINO / ANDEAN BREAKFAST

Tamal, bebida caliente, jugo natural, pan, mermelada y mantequilla.

Tamal (boyaca's banana-leaved parcels), hot drink, natural juice, bread, jam and butter.

\$ 24.000

COMPLEMENTARIOS / COMPLEMENTARIES

PORCIÓN DE HUEVOS / SERVING OF EGGS

HUEVOS CON MAZORCA, JAMÓN, QUESO O SALCHICHA / EGGS WITH COB, HAM, CHEESE OR SAUSAGE

CAZUELA BOYACENSE / MILKY SOUP WITH CHEESE AND ALMOJABANA SERVED IN A

CASSEROLE CALDO DE COSTILLA / BEEF RIB BROTH

TAMAL / TAMAL (BOYACA'S BANANA-LEAFED

PARCELS)FRUTA MIXTA / MIXED FRUIT

ENSALADA DE FRUTAS / FRUIT SALAD

PORCIÓN DE PANCAKES (2) / SERVING OF PANCAKES (2)

AREPA / AREPA

PORCIÓN DE TOSTADAS / SERVING OF

TOASTPORCIÓN DE QUESO / SERVING OF

CHEESE ALMOJÁBANA / ALMOJÁBANA

OMELETTE DE CHAMPIÑONES Y QUESO / OMELETTE WITH MUSHROOMS AND CHEESE

SÁNDWICH DE QUESO Y JAMÓN / CHEESE AND HAM SANDWICH

BEBIDAS / DRINKS

MILO FRÍO O CALIENTE / COLD OR HOT MILO

YOGURT

JUGO NATURAL / NATURAL JUICE

JUGO DE NARANJA O DE MANDARINA / ORANGE OR TANGERINE

JUICECAFÉ TE O CHOCOLATE / COFFEE, TEA OR CHOCOLATE

CREMA DE FRUTAS NATURALES / NATURAL CREAMY FRUIT JUICES



ENSALADAS / SALAD

ENSALADA EL LAGO / LAGO'S SALAD

Lechuga, tomate, palmitos, espárragos y champiñones.

Lettuce, tomatoes, hearts of palm, asparagus and mushrooms.

\$ 19.000

ENSALADA CAMPESINA / FIELD SALAD

Lechuga, tomate, pepino cohombro y aguacate.

Lettuce, tomatoes, cucumber and avocado

\$ 14.000

ENSALADA DE ATUN / TUNA SALAD

Lechuga, arveja, atún.Lettuce,

pea, tuna.

\$ 19.000



12:00 M
02:00 P.M

ENTRADAS FRÍAS / COLD APPETIZERS

FRUTA MIXTA / MIXED FRUIT

\$ 7.000

CHAMPIÑONES AL AJILLO / GARLIC MARINATED MUSHROOMS

Aceite oliva, cebolla, perejil, vino blanco.

Olive oil, onion, parsley, white wine.

\$ 18.000

CEVICHE DE CAMARÓN / SHRIMP CEVICHE

Acompañado de galletas saltinhas

Saladas Accompanied by salt crackers.

\$ 24.000

ANTIPASTO PAIPANO

Tomate seco, berenjena, Salami, Cebolla Salteada, Champiñones, Aceitunas, queso Paipa, jamón serrano.
Sun-dried Tomatoes, eggplant, Salami, Sautéed Onion, Mushrooms, Olives, Paipa cheese and Serrano ham.

\$ 29.000

ENTRADAS CALIENTE / HOT APPETIZERS

PALMITOS Y ESPÁRRAGOS A LA MORNAY / MORNAY HEARTS OF PALM AND ASPARAGUS

Salsa vino blanco.

White wine sauce

\$ 22.000

CREPES FLORENTINO / FLORENTINE CREPES

Espinacas, champiñones, pollo.

Spinach, mushrooms, chicken.

\$ 21.000

PATACÓN CON HOGAO / FRIED GREEN PLANTAINS

with tomato and onion sauce

\$ 16.000

KANICAMA AL ROQUEFORT / CRAB STICKS

Palmitos de mar, queso paipa y roquefort Paipa cheese and Roquefort cheese

\$ 24.000

TORTILLA A LA ESPAÑOLA / SPANISH OMELET

\$ 13.000



SOPAS / SOUP





12:00 M
09:00 P.M

SOPAS / SOUP

CONSOMÉ TAMPIQUEÑO / TAMPIQUEÑO BROTH

Pollo, tostacos, queso y aguacate.
Chicken, cheese croutons, avocado and bread chips.

\$ 7.000

SOPA DE VERDURAS / VEGETABLE SOUP

\$ 8.600

CREMA AL GUSTO / CREAMY SOUPS

Champiñones -Tomate - Cebolla - Pollo.
Mushrooms - Tomato- Onion - Chicken.

\$ 8.000

SOPAS TÍPICAS / TYPICAL SOUP

MUTE TRADICIONAL / TRADITIONAL COLOMBIAN YELLOW HOMINY SOUP

Todos los Lunes / Every Monday
\$ 9.700

SOPA DE AVENA / OAT SOUP

Todos los Martes / Every Tuesday
\$ 9.700

SOPA DE PASTA / NOODLE SOUP

Todos los Miércoles / Every Wednesday
\$ 9.700

MAZAMORRA CHIQUITA

This is a Boyacá Region Soup, is a hearty soup usually made with tripe, dried corn, chard, beef, beans, onions, spices and other vegetables.

Todos los Jueves / Every Thursday

\$ 9.700

MONDONGO

This is pork and tripe soup. It is a hearty soup from the Andean zone
Todos los Viernes / Every Friday

\$ 9.700

CUCHUCO DE TRIGO / WHEAT AND PORK SOUP FROM BOYACÁ

Todos los Sábados / Every Saturday
\$ 9.700

AJIACO

It is usually made with chicken and three kinds of potatoes, corn and an herb called guascas
Todos los domingos / Every Sunday
\$ 9.700



CARNES / MEATS



CARNES MADURADAS / MATURED MEATS

ASADO DE TIRA / ROASTED SHORT RIBS - \$ 62.000

PUNTA DE ANCA / TOP SIRLOIN CAP - \$ 50.000

BIFE CHORIZO / NEW YORK STEAK - \$ 55.000

ACOMPAÑAMIENTOS A ELEGIR / ACCOMPANIMENTS TO CHOOSE

Papa Criolla o Francesa. Ensalada Campesina o Vegetales Salteados.

Papas criollas (yellow potatoes only found in Colombia) or french fries.

Field salad or sautéed vegetables.





12:00 M
09:00 P.M

TRIMIGNON CASTILLA

Medallones de pollo, cerdo y res, acompañados de arroz y vegetales salteados.
(Medallions of chicken, pork and beef, accompanied by rice and sautéed vegetables.

\$ 42.000

LOMITOS DE RES AROMATIZADOS / FLAVORED BEEF TENDERLOINS

Acompañado con finas Hierbas, espagueti al pesto y vegetales al vapor.
(Accompanied by fine Herbs, spaghetti pesto and steamed vegetables.

\$ 40.000

COSTILLAS DE CERDO BBQ / PORK RIBS IN BBQ SAUCE

Acompañado de yuca frita, patacón y ensalada campesina.
Accompanied by fried yucca, fried green plantains and field salad.

\$ 38.000

LOMO DE CERDO HAWAIANO / HAWAIIAN PORK LOIN

Acompañado de papa en puré y vegetales salteados.
Accompanied by mashed potatoes and sautéed vegetables

\$ 37.000

LENGUA EN SALSA CRIOLLA / STEWED COW TONGUE IN CREOLE SAUCE

Acompañada de papa chalequeada y vegetales salteados.
Accompanied by sautéed vegetables and red potatoes covered with a delicious sauce made with scallions, tomatoes and cream.

\$35.000

SOBRE BARRIGA CRIOLLA / FLANK STEAK STEW

Acompañada de papa chalequeada y vegetales salteados.
Accompanied by sautéed vegetables and red potatoes covered with a delicious sauce made with scallions, tomatoes and cream.

\$ 35.000

BABY BEEF

Acompañado de papa a la francesa y ensalada.
Accompanied by french fries and salad.

\$ 40.000

CHURRASCO / GRILLED SKIRT STEAK

Acompañado de papa a la francesa y ensalada.
Accompanied by French fries and salad.

\$ 41.000

CONEJO A LA CASONA / CASONA'S STYLE RABBIT

Acompañado de papa criolla y vegetales salteados
Accompanied by Papa criolla (yellow potatoes only found in Colombia)
and sautéed vegetables.

\$ 44.000



AVES / POULTRY



12:00 M
09:00 P.M

POLLO MERYLAND / MARYLAND CHICKEN

Acompañado de melocotón, Banano apanado, papa francesa y ensalada.
Accompanied by peach, breaded banana, french fries and salad.

\$ 36.000

POLLO EN SALSA TERIYAKI / CHICKEN IN TERIYAKI SAUCE

Acompañado de vegetales salteados y arroz.
Accompanied by sautéed vegetables and rice.

\$ 35.000

PECHUGA GRILLE / GRILLED BREAST

Acompañada de papa a la francesa y ensalada.
Accompanied by french fries and salad.

\$ 31.000

SUPREMA DE POLLO TROPICAL / TROPICAL CHICKEN BREAST

Acompañado de vegetales salteados y arroz.
Accompanied by sautéed vegetables and rice.

\$ 36.000



PESCADOS Y MARISCOS
FISH AND SEAFOOD





12:00 M
09:00 P.M

PESCADOS / FISH

TRUCHA A LA MANDARINA / RAINBOW TROUT TANGERINE STYLE

Acompañada de verdura caliente y papa al vapor.
Accompanied by hot vegetables and steamed potatoes.

\$ 41.000

TRUCHA GRILLE O AJILLO / GRILLED TROUT OR TROUT IN GARLIC SAUCE

Acompañada de papa a la francesa y ensalada.
Accompanied by french fries and salad.

\$ 36.000

TRUCHA A LA MARINERA / TROUT IN SEAFOOD SAUCE

Acompañada de puré de papa y macedonia de vegetales.
Accompanied by mashed Potatoes and vegetables macedoine.

\$ 52.000

FILETE DE RÓBALO EN KANICAMA DE MAR / SNOOK IN CRAB STICKS SAUCE

Acompañado de papa en puré y vegetales salteados.
Accompanied by mashed potatoes and sautéed vegetables.
\$ 51.000

RÓBALO EN SALSA CAMARONES / SNOOK IN SHRIMP SAUCE

Acompañado de papa al vapor y vegetales salteados.
Accompanied by sautéed vegetables and steamed potatoes.
\$ 54.000

SALMÓN EN SALSA MARACAYÁ / SALMON IN PASSION FRUIT SAUCE

Acompañado de vegetales salteados y papa vapor.
Accompanied by sautéed vegetables and steamed potatoes.
\$ 56.000

SALMÓN A LA MENIER O AJILLO / SALMON IN MENIER SAUCE OR GARLIC SAUCE

Acompañado de puré de papa y vegetales calientes.
Accompanied by mashed potatoes and hot vegetables.
\$ 53.000

MOJARRA FRITA / COLOMBIAN-STYLE FRIED WHOLE FISH

Acompañada de ensalada, yuca y patacón.
Accompanied by fried yucca, fried green plantains and salad.
\$ 42.000



12:00 M
08:00 P.M

MARISCOS / SEAFOOD

PARRILLA MARINA / MARINE GRILL

Salmón, langostino, róbalo, camarones, papa criolla y ensalada campesina.
(Salmon, shrimp, snook, prawns, papa criolla (yellow potatoes only found in Colombia) and field salad.
\$ 62.000

CAZUELA DE MARISCOS SALITRE / SALITRE'S SEAFOOD STEW SERVED IN A CASSEROLE

Acompañado de arroz de coco y patacón.
Accompanied by coconut rice and fried green plantains.
\$ 45.000

LANGOSTINOS AL VINO / BREADED PRAWNS IN WINE SAUCE

Apanado Acompañado de papa a la francesa y ensalada.
Accompanied by french fries and salad.
\$ 71.000

LANGOSTINOS MARIPOSA / BREADED BUTTERFLY PRAWNS

Apanado Acompañado de papa a la francesa y ensalada.
Accompanied by french fries and salad.
\$ 67.000

LANGOSTINOS MEXICANA / MEXICAN PRAWNS

Acompañados de arroz coco y vegetales salteados.
Accompanied by rice and vegetables.
\$ 58.000



12:00 M
09:00 P.M

PASTAS Y ARROCES PASTA AND RICE

ARROCES / RICE

RISOTTO DE CAMARONES / SHRIMP RISOTTO

\$ 39.000

ARROZ ORIENTAL / COLOMBIAN-STYLE ORIENTAL RICE

Mix de Carnes (cerdo, pollo, camarones) y vegetales salteados.

Mix of meats (pork, chicken, shrimp) and sautéed vegetables.

\$ 44.000

ARROZ PRIMAVERA / SPRING RICE

Vegetales salteados y champiñones.

Sautéed vegetables and mushrooms.

\$ 32.000

PASTAS

ESPAQUETI AL GUSTO / SPAGHETTI TO CHOOSE

Burro o Napolitana, o Boloñesa.

Buttered or neapolitan or bolognese.

\$ 29.000

LINGUINE ANDINO / ANDEAN LINGUINE

Verduras salteadas, arveja y albaca.

Sautéed vegetables, peas and basil.

\$ 30.000

ESPAQUETI MARINERA / SEAFOOD SPAGHETTI

Salsa de mariscos/Seafood sauce

\$ 44.000

ESPAQUETI CARBONARA O ALFREDO

SPAGHETTI CARBONARA OR ALFREDO SAUCE

\$ 35.000

LASAÑA DE CARNES / MEAT LASAGNA

\$ 32.000



MENUS VEGETARIANOS
VEGETARIAN MENU



12:00 M
09:00 P.M

LENGUINE AL PESTO / LINGUINE PESTO
\$ 26.000

LASAÑA VEGETARIANA / VEGETARIAN LASAGNA
\$ 26.000

CREPES VERDES / GREEN CREPES
\$ 18.000

VEGETALES ORIENTALES / ORIENTAL VEGETABLES
\$ 25.000

ARROZ PRIMAVERA / SPRING RICE
\$ 32.000

ENSALADA DE FRUTAS / FRUIT SALAD
\$ 16.000

MENU INFANTIL KID'S MENU



POLLO A LA CANASTA / CRISPY CHICKEN

Apanado con Papa a la francesa.

Accompanied by french fries.

\$ 19.000



12:00 M
09:00 P.M

BABY BEEF JUNIOR / BABY BEEF JUNIOR

Acompañado con Arroz y papa francesa

Accompanied by rice or salad and french fries

\$ 26.000

HAMBURGUESA TRADICIONAL / TRADITIONAL HAMBURGER

Vegetales, queso y papa a la francesa

Vegetables, cheese and french fries

\$ 22.000

SALCHIPAPA / CHOPPED SAUSAGE AND FRENCH FRIES

Acompañado de papa francesa

\$ 14.200



12:00 M
09:00 P.M

HAMBURGUESA HAMBURGER

HAMBURGUESA TRADICIONA / TRADITIONAL HAMBURGER

Vegetales, queso y papa a la francesa.

Vegetables, cheese and french fries.

\$ 22.000

HAMBURGUESA ESPECIAL / SPECIAL HAMBURGER

Vegetales, queso, tocineta y Champiñón.

Vegetables, cheese, bacon and mushrooms.

\$ 24.000

HAMBURGUESA CRIOLLA / CREOLE HAMBURGER

Patacón, vegetales y queso.

Fried green plantains, vegetables and cheese.

\$ 24.000

SANDWICHES

CLUB SÁNDWICH / CLUB SANDWICH

Base de carnes pollo, res, Jamón, queso, huevo y vegetales frescos.

Base of meat (chicken or beef), ham, cheese, egg and vegetables.

\$ 28.000

SÁNDWICH CLÁSICO / CLASSIC MIXED SANDWICH

Combinado de jamón y queso.

Combined ham and cheese.

\$ 13.000

SÁNDWICH POLLO Y CHAMPIÑONES / CHICKEN AND MUSHROOM SANDWICH

\$ 19.000

SÁNDWICH DE ATÚN / TUNA SANDWICH

\$ 16.000





PICADAS / FRIED FOOD PLATTER

PICADA MIXTA / MIXED FRIED FOOD PLATTER

Carnes de res, pollo, queso, jamón, aceitunas y papa criolla.

Beef, chicken, cheese, ham, olives and papa criolla (yellow potatoes only found in Colombia).

\$ 30.000

PICADA ESPECIAL / SPECIAL FRIED FOOD PLATTER

Carnes de res, pollo, camarón, róbalo, queso, jamón, aceitunas, papa criolla.

Shrimp, snook, beef, chicken, cheese, ham, olives and papa criolla (yellow potatoes only found in Colombia).

\$ 35.000

TRILOGÍA DEL PATACÓN / FRIED GREEN PLANTAIN TRILOGY

Ceviche de camarón, pollo vegetales salteados.

Ceviche, chicken and sautéed vegetables.

\$ 26.000

TABLA DE QUESOS / CHEESEBOARD

Quesos, aceitunas y jamón.

Cheese, ham and olives.

\$ 18.000

BURRITOS DE CARNE / MEAT BURRITOS

Carne de res en julianas, lechuga y pimentón.

\$ 22.000

COMPLEMENTARIOS / FRIED FOOD PLATTER

PAPA FRANCESA / FRENCH FRIES

\$ 5.000

PORCIÓN DE ARROZ / RICE

\$ 4.000

PORCIÓN DE YUCA FRITA / FRIED YUCCA

\$ 4.000

PORCIÓN DE PATACÓN / FRIED GREEN PLANTAINS

\$ 8.000

PORCIÓN DE PAPA CRIOLLA / PAPA CRIOLLA (yellow potatoes only found in Colombia)

\$ 6.000

PORCIÓN DE ACEITUNAS / OLIVES' PORTION

\$ 13.000



12:00 M
09:00 P.M



POSTRES / DESSERTS

DULCE TÍPICO DE MORA / MULBERRY WITH SYRUP - 7.000 DULCE

TÍPICO DE FRESA / STRAWBERRY WITH SYRUP - \$ 7.000 DULCE

TÍPICO DE PAPAYUELA / PAPAYUELA WITH SYRUP - \$ 7.000

BREVAS CON AREQUIPE / COLOMBIAN-STYLE FIGS STUFFED WITH DULCE DE LECHE - \$ 7.000

LECHE ASADA / ROASTED MILK \$ 7.000

INSEPARABLE / INSEPARABLE - \$ 7.000 PASIÓN

DORADA / GOLDEN PASSION - \$ 7.000 COPA DE

HELADO / ICE CREAM CUP- \$ 7.000

BROWNIE CON HELADO / BROWNIE WITH ICE CREAM - \$ 8.000

BANANA SPLIT - \$ 12.000

ENGOLLETADO DE MARACUYÁ / PASSION FRUIT MILLEFEUILLE WITH SWEET COOKIES - \$ 8.000

GOLLERIAS TIPICAS / TYPICAL SNACKS

PORCIÓN DE EMPANADAS / EMPANADAS (PATTY)

\$ 7.000

ENVUELTO DE MAÍZ / BOILED HOMINY CORN ROLLS

\$ 4.500

PORCIÓN AREPAS BOYACENSES / AREPA FROM BOYACÁ

\$ 4.000

AGUADEPANELA, QUESO Y ALMOJÁBANA / SUGAR CANE DRINK WITH CHEESE AND ALMOJABANA

\$ 10.500

BEBIDAS / BEVERAGES

BEBIDAS FRÍAS COLD BEVERAGES

AGUA EN BOTELLA	
WATER BOTTLE	
\$ 4.000	
LIMONADA NATURAL	
NATURAL LEMONADE	
\$ 5.000	
JUGOS NATURALES	
FRUIT NATURAL JUICES	
\$ 5.500	
JUGOS DE MANDARINA	
TANGERINE JUICE	
\$ 9.000	
JUGO DE NARANJA	
ORANGE JUICE	
\$ 7.000	
SORBETES	
SHERBET	
\$ 7.000	
MALTEADAS	
MILKSHAKES	
\$ 9.000	
GASEOSA	
SODA	
\$ 4.000	
LIMONADA CEREZÁDA	
CHERRY LEMONADE	
\$ 6.000	
LIMONADA DE COCO	
COCONUT LEMONADE	
\$ 8.000	
VASO DE	
YOGURTHGLASS	
OF YOGURT	
\$ 5.000	

BEBIDAS CALIENTES HOT BEVERAGES

AROMÁTICAS DE FRUTAS	
FRUITS TEA	
\$ 5.000	
CAFÉ CON LECHE	
COFFEE WITH MILK	
\$ 4.000	
AGUA DE PANELA	
SUGAR CANE DRINK	
\$ 4.000	
CHOCOLATE	
\$ 4.000	
MILO	
\$ 5.000	
CAFÉ TRADICIONAL	
TRADITIONAL COFFEE	
\$ 3.000	
TÉ NEGRO O DE SABORES	
BLACK OR FLAVORS TEA	
\$ 4.000	
VASO DE LECHE	
GLASS OF MILK	
\$ 4.000	

CERVEZAS / BEERS

CERVEZA NACIONAL/ NATIONAL BEER	
\$ 5.000	
CERVEZA CERO O LIGHT / ZERO OR LIGHT BEER	
\$ 5.000	
HEINEKEN	
\$ 8.000	
CORONA	
\$ 9.000	



BAR



WHISKY

BUCHANAN'S (12 years)
 BOTELLA: \$ 240.000
 1/2 BOTELLA: \$140.000
 TRAGO: \$ 14.000

OLD PARR
 BOTELLA: \$ 220.000
 1/2 BOTELLA:
 \$165.000 TRAGO: \$
 14.000

BLACK LABEL
 BOTELLA: \$
 220.000 TRAGO: \$
 14.000

RED LABEL
 BOTELLA: \$ 110.000
 1/2 BOTELLA: \$65.000
 TRAGO: \$ 8.000



RON

**BACARDI CARTA
BLANCA**
 BOTELLA: \$ 120.000
 TRAGO: \$ 7.000

BOYACÁ 3 AÑOS
 BOTELLA: \$ 100.000
 1/2 BOTELLA: \$50.000
 TRAGO: \$ 6.000

GINEBRAS

TANQUERAY
 BOTELLA: \$ 210.000
 TRAGO: \$ 13.000

HOWARD
 BOTELLA: \$ 95.000
 TRAGO: \$ 6.000



BRANDY

DOMEcq
 BOTELLA: \$ 90.000
 TRAGO: \$ 7.000

VODKA

ABSOLUT
 BOTELLA: \$ 160.000
 TRAGO: \$ 9.000

SMIRNOF RED
 BOTELLA: \$ 120.000
 TRAGO: \$ 8.000

SMIRNOF LULO
 BOTELLA: \$ 120.000
 TRAGO: \$ 8.000



TEQUILAS

CHARRO
 BOTELLA: \$ 160.000
 TRAGO: \$ 10.000

BANDOLERO
 BOTELLA: \$ 150.000



AGUARDIENTE

LÍDER SIN AZÚCAR
 BOTELLA: \$ 100.000
 1/2 BOTELLA: \$ 60.000
 TRAGO: \$ 6.000



CERVEZAS

CERVEZA NACIONAL
 \$ 5.000

HEINEKEN
 \$ 8.000

CORONA
 \$ 9.000



AMARETTO CONVIER

BOTELLA: \$ 75.000
 TRAGO: \$ 5.000

CREMA DE BAYLEYS

BOTELLA: \$ 110.000
 TRAGO: \$ 8.000

JEREZ TIO PEPE

BOTELLA: \$ 117.000
 TRAGO: \$ 9.000

MARTINI BLANCO

BOTELLA: \$ 90.000
 TRAGO: \$ 6.000

MARTINI ROJO

BOTELLA: \$ 90.000
 TRAGO: \$ 6.000



COCTELES

DRY MARTINI
 \$ 18.000

MARGARITA
 \$ 18.000

VINO CALIENTE
 \$ 18.000

BLOODY MARY
 \$ 15.000

MANHATTAN
 \$ 16.000

COSMOPOLITAN
 \$ 15.000

GIN TONIC
 \$ 16.000

MOJITO
 \$ 15.000

PIÑA COLADA
 \$ 14.000

CUBA LIBRE
 \$ 13.000

CANELAZO
 \$ 12.000

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN IPO CONSUMO



VINOS / WINE



MALBEC

SANTA ANA
ARGENTINA
\$85.000

FINCA EL ORIGEN
ARGENTINA
\$120.000

FRONTERA
CHILE
\$78.000

FINCA ESCONDIDA
ARGENTINA
\$70.000



CABERNET SAUVIGNON

CASILLERO DEL DIABLO
CHILE
\$120.000

SANTA RITA TRES
MEDALLAS
CHILE
\$85.000

HEREFORD
ARGENTINA
\$120.000

FINCA ESCONDIDA
ARGENTINA
\$70.000

MERLOT

FRONTERA
CHILE
\$78.000

WOODBRIGE
CALIFORNIA
\$110.000

SANTA RITA TRES
MEDALLAS
CHILE
\$85.000



GRAN RESERVA

MAISON CASTEL
CABERNET
SAUVIGNON
FRANCIA
\$130.000



CARMENERE

CONCHA Y TORO
CHILE
\$80.000

CASILLERO DEL DIABLO
CHILE
\$120.000

DOÑA DOMINGA
CHILE
\$72.000

SANTA RITA TRES
MEDALLAS
CHILE
\$85.000



DE LA CASA

VINO DE LA
HACIENDA
\$60.000

COPA
\$ 15.000



CHARDONNAY

SANTA RITA TRES MEDALLAS
CHILE
\$85.000

FRONTERA
CHILE
\$78.000



SAUVIGNON BLANC

CASILLERO DEL DIABLO
CHILE
\$130.000

SANTA RITA 120
CHILE
\$110.000

DOÑA DOMINGA
CHILE
\$72.000

MAISON CASTEL
ITALIA
\$90.000



ROSSE

LAMBRUSCO CLETO
ITALIA
\$85.000

PARTAGER
FRANCIA
\$78.000



CHAMPAÑA

SAINT LOUIS
FRANCIA
\$82.000

VALDIVIESO GRAND BRUNT
CHILE
\$94.000

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN IPO CONSUMO