

PEREGRINA

R O O F T O P

M E N Ú



ELEVA TUS SENTIDOS

HEIGHTEN YOUR SENSE



“ESTA CARTA ESTÁ INSPIRADA EN LOS VIAJES DE PEREGRINA, DESDE EL MEDITERRÁNEO CON ALGUNOS CLÁSICOS DEL REPERTORIO ESPAÑOL HASTA NUESTRO CONTINENTE LLEGANDO POR CARTAGENA DONDE ES CAUTIVADA POR SU MAGIA, SUS COLORES Y SOBRE TODO SUS SABORES; SU RECORRIDO LA LLEVA A VISITAR PERÚ DONDE DESCUBRE LA COMIDA NIKKEI; EN ESTA TRAVESÍA ENCONTRÓ LA INSPIRACIÓN PARA SU PROPIA CREACIÓN”

THIS MENU IS INSPIRED BY THE TRAVELS OF PEREGRINA FROM THE MEDITERRANEAN WITH SOME CLASSICS OF THE SPANISH REPERTOIRE TO OUR CONTINENT ARRIVING IN CARTAGENA WHERE SHE IS CAPTIVATED BY ITS MAGIC, ITS COLORS AND ABOVE ALL ITS FLAVORS; HER JOURNEY TAKES HER TO VISIT PERU WHERE SHE DISCOVERS NIKKEI FOOD; ON THIS JOURNEY SHE FOUND THE INSPIRATION FOR HER OWN CREATION

EL VIAJE ESPAÑOL

THE SPANISH JOURNEY

PAPAS BRAVAS

PAPAS BRAVAS

Salsa brava, sriracha y alioli de ajo rostizado.
(Elige el nivel de picante, medio o alto)

*Brava sauce, sriracha and roasted garlic aioli.
(Choose the level of spiciness, medium or high)*

\$18.000

TORTILLA ESPAÑOLA

SPANISH TORTILLA

Chorizo sarta, papa y cebolla confitada, ensalada de hojas verdes y alioli.

Sarta chorizo, potato and onion confit, green leaves salad and aioli.

\$29.000

HUEVOS ROTOS

(BROKEN EGGS)

Papa confitada, chorizo español y pimentón de la vera.

Potato confit, Spanish chorizo and de la vera paprika.

\$32.000

CALAMARES CROCANTES

CRISPY CALAMARI

Apanados con panko y paprika, salsa sweet chilli.

Breaded with panko and paprika, sweet chili sauce.

\$35.000

ARROZ MELOSO CON PANCETA DE CERDO

MELLOW RICE WITH PORK BACON

Cremoso con pimientos y pimentón de la vera, panceta crujiente y ensalada de hojas verdes.

Creamy with peppers and de la vera paprika, crispy pork belly and green leaves salad.

\$68.000

EL VIAJE CARIBEÑO

THE CARIBBEAN JOURNEY

CHICHARRÓN DE TURBACO

TURBACO PORK CRACKLING

Panceta, yuca, suero costeño y ají.

Pork belly, cassava, sour cream and chili.

\$47.000

CHICHARRÓN DE PESCADO

FISH CRACKLING

Puré de ñame, ensalada fresca, guacamole y salsa diablo.

Mashed yam, fresh salad, guacamole and deviled sauce.

\$51.000

ENCOCADO DE CAMARONES

\$49.000

SHRIMP ENCOCADO

Hogao, leche de coco y patacones.

Hogao (Tomato and onion creole sauce), coconut milk and fried plantains.

CHULETÓN DE CERDO (300 gr)

\$63.000

PORK T-BONE STEAK (300 gr)

Papas criollas y ensalada fresca.

Creole potatoes and fresh salad.

POSTA CARTAGENERA

\$58.000

POSTA CARTAGENERA (EYE OF ROUND STEAK)

Arroz con coco y plátano tentación.

Coconut rice and temptation sweet plantain.

EL VIAJE NIKKEI

THE NIKKEI JOURNEY

ENSALADA DE LA CASA

\$43.000

HOUSE SALAD

Variedad de lechugas asiáticas, camarones y calamares crocantes, salsa ponzu de maracuyá.

Mix of Asian lettuce, crispy shrimps and calamari, passion fruit ponzu sauce.

POKE DE SALMÓN

\$59.000

SALMON POKE

Arroz de sushi, aguacate, zanahoria, pepino europeo y hojas verdes con salsa ponzu.

Sushi rice, avocado, carrot, European cucumber and greens with ponzu sauce.

TIRADITO NISSEI

\$54.000

NISSEI TIRADITO

Salmón, leche de tigre nikkei, aguacate, croquetas de shari y alga nori.

Salmon, nikkei tiger milk, avocado, shari croquettes and nori seaweed.

CAUSA SANSEI

\$38.000

CAUSA SANSEI

Papa criolla, remolacha, tartar de camarón, tobiko, aguacate y alga nori.

Creole potato, beetroot, shrimp tartar, tobiko, avocado and nori seaweed.

PLANCHA TERIYAKI

\$78.000

GRILLED TERIYAKI

Salmón, teriyaki de panela, vegetales al wok y arroz frito.

Salmon, panela (raw sugar cane) teriyaki, wok vegetables and fried rice.

EL VIAJE DE PEREGRINA

THE PEREGRINA JOURNEY

CEVICHE SANTANDER

\$38.000

CEVICHE SANTANDER

Camarones, mango, aguacate, cebolla morada, salsa de tomate, sriracha y chips de plátano crujiente.

Camarones, mango, aguacate, cebolla morada, salsa tomate, sriracha y chips de plátano crujiente.

NUESTRAS CROQUETAS

\$34.000

OUR CROQUETTES

Carne oreada, yuca, cilantro, cremoso de aguacate y ají.

Air-dried beef, cassava, coriander, creamy avocado and chili.

CRISPY CHICKEN N' WAFFLES

\$30.000

CRISPY CHICKEN N' WAFFLES

Buttermilk, especias, miel de maple y mayo picantona.

Buttermilk, spices, maple syrup and spicy mayo.

ESPRESSO BURGUER

\$42.000

ESPRESSO BURGER

Carne Angus, pan brioche tajado, cebolla asada, mayo de espresso, costra de parmesano y papas crujientes.

Angus beef, sliced brioche bread, grilled onion, espresso mayo, parmesan crust and crispy potatoes.

PEPPER STEAK (200 gr)

\$78.000

PEPPER STEAK (200 gr)

Lomo fino a la parrilla, salsa de pimientos, aguacate a la brasa y papas crujientes con parmesano.

Grilled sirloin steak, pepper sauce, grilled avocado and crispy potatoes with parmesan.

CHARCUTERÍA Y QUESOS

CHARCUTERIE AND CHEESE

PAN AMB TOMAQUET

\$12.000

AMB TOMAQUET BREAD

Pan tostado, tomate y aceite de oliva.

Toasted bread, tomato and olive oil.

RACIÓN DE JAMÓN SERRANO

\$43.000

PORTION OF SERRANO HAM (SALT CURED HAM)

Pan tostado, tomate y aceite de oliva.

Toasted bread, tomato and olive oil.

TABLA DE CHARCUTERÍA ESPAÑOLA

\$48.000

SPANISH CHARCUTERIE PLATTER

Selección de curados españoles, pan tostado, tomate y aceite de oliva.

Selection of Spanish cured meats, olive oil bread.

TABLA DE QUESOS

\$57.000

CHEESE PLATTER

Selección de quesos, aceitunas marinadas, jalea de uchuva y pan tostado.

Selection of cheeses, marinated olives, cape gooseberry jelly and toasted bread.

EL DULCE FINAL DEL VIAJE THE SWEET END OF THE JOURNEY

TORRIJA

\$18.000

TORRIJA

Brioche, caramelo salado y helado de vainilla.

Brioche, salted caramel and vanilla ice cream.

CREME BRULEE

\$15.000

CREME BRULEE

De pistachos.

Pistachios.

PAVLOVA

\$15.000

PAVLOVA

Merengue horneado, mango, frutos rojos y crema pastelera de jengibre.

Baked meringue, mango, red berries and ginger pastry cream.



PEREGRINA EVOCA UNA FLOR QUE CRECE SILVESTRE EN LA REGIÓN Y SU NOMBRE INVITA A HACER UN RECORRIDO DE PLACER PARA LOS CINCO SENTIDOS.

PEREGRINA EVOKES A FLOWER THAT GROWS WILD IN THE REGION AND ITS NAME INVITES YOU TO TAKE A JOURNEY OF PLEASURE FOR THE FIVE SENSES.

COCTELES DE AUTOR

SIGNATURE COCKTAILS

PIOPPI

\$35.000

PIOPPI

Es un pueblito de pescadores en la región del sur de Italia donde en los años 40 nace la dieta o gastronomía mediterránea, con todos sus sabores sabores y aromas.

A base de vodka Ketel One, licor mediterráneo, almíbar de flor de jamaica, zumo de limón y un final efervescente de lambrusco.

It is a small fishing village in the southern region of Italy where in the 40's the Mediterranean diet or gastronomy was born, with all its flavors and aromas.

Made of Ketel One vodka, Mediterranean liqueur, hibiscus flower syrup, lemon juice and an effervescent lambrusco finish.

VALENCIA

\$38.000

VALENCIA

La gastronomía española tiene su origen en varias regiones pues cada una aporta su plato, hoy valencia trae sus cítricos y sus uvas Pedro Ximénez para crear una bebida única que representa este viaje por los increíbles sabores ibéricos. Con espíritu de Whisky Singleton 12, acompañado de Licor valenciano, zumo de naranja y terminado con espuma de vino tinto.

Spanish gastronomy has its origins in several regions as each one brings its own local dish, today Valencia brings its citrus fruits and Pedro Ximénez grapes to create a unique drink that represents this journey through the incredible Iberian flavors.

With Singleton Whisky 12 spirit, accompanied by Valencian liqueur, orange juice and finished with red wine foam.

OAXACA

\$35.000

OAXACA

Una de las ciudades emblemáticas de la comida mexicana, cuna de grandes mezclas y tequilas, así como también de muchos sabores de esta rica gastronomía.

El buen tequila Don Julio mezclado con un especial licor azteca, sour de maíz y terminado con sal de hormigas culonas

One of the emblematic cities of Mexican food, cradle of great blends and tequilas, as well as many flavors of this rich gastronomy.

The good Don Julio tequila mixed with a special Aztec liquor, corn sour and finished with salt of culona ants.

CALAMARÍ

\$32.000

CLAMARÍ

Este es el nombre que recibía la ciudad de Cartagena antes de ser tomada por los españoles y significa “Tierra de Cangrejos”, es un viaje obligatorio cuando se piensa en el Caribe siendo la puerta a una riqueza gastronómica de frutas y especias.

Dulce Ron Zacapa Ámbar con nuestro inigualable licor caribeño mezclado de limón y zumo de piña.

This is the name given to the city of Cartagena before being taken by the Spaniards and means "Land of Crabs", it is a mandatory trip when thinking about the Caribbean being the gateway to a gastronomic richness of fruits and spices.

Sweet Zacapa Amber Rum with our unique Caribbean liqueur blended with lemon and pineapple juice.

SANTA HELENA

\$32.000

SANTA HELENA

Al llegar los colonizadores a Santa Helena se encontraron con una gran variedad de flores, entre ellas una que se asemejaba a los vestigios de la pasión de Cristo en la cruz, por tal razón llamaron a esta especie Passiflora, de ahí su nombre en inglés Passion Fruit o fruta de la pasión. Nuestro tradicional aguardiente Real como base de esta apasionante bebida combinada con un especial licor de passifloras y finalizado con notas a naranja.

When the colonists arrived in Santa Helena they found a great variety of flowers, among them one that resembled the traces of the passion of Christ on the cross, for this reason they called this species Passiflora, hence its name Passion Fruit in English.

Our traditional aguardiente Real (Schnnaps) as the base of this exciting drink combined with a special passiflora liqueur and finished with orange notes.

PEREGRINA

\$32.000

PEREGRINA

Luego de muchos viajes llegamos aquí, a vivir esta experiencia con una mezcla de sabores y texturas únicos que te harán vivir una explosión gastronómica.

Lo encabeza la ginebra Tanqueray y nuestro licor Artesano mezclado con un sour secreto, finalizado con notas de limonaria.

After many trips we arrive here, to live this experience with a mixture of unique flavors and textures that will make you live a gastronomic explosion.

It is headed by Tanqueray gin and our handcraft liqueur blended with a secret sour, finished with notes of lemongrass.

COCTELERÍA CLÁSICA
CLASSIC COCKTAILS

MARGARITA <i>MARGARITA</i> Tequila, triple sec y zumo de limón. <i>Tequila, triple sec and lemon juice.</i>	\$36.000
MOJITO <i>MOJITO</i> Ron, Hierbabuena, almíbar, zumo de limón y soda. <i>Rum, peppermint, syrup, lemon juice and soda.</i>	\$30.000
MAI TAI <i>MAI TAI</i> Ron, Orgeat, Licor de Naranja, almíbar y zumo de limón. <i>Rum, Orgeat, orange liqueur, syrup and lemon juice.</i>	\$35.000
MOSCOW MULE <i>MOSCOW MULE</i> Vodka, almíbar simple, zumo de limón y ginger beer. <i>Vodka, simple syrup, lemon juice and ginger beer.</i>	\$37.000
JUNGLE BIRD <i>JUNGLE BIRD</i> Ron especiado, Campari, zumo de piña, zumo de limón, almíbar. <i>Spiced rum, Campari, pineapple juice, lemon juice, syrup.</i>	\$32.000

WHISKYS

WHISKEY

J.W. Blue Label	Bot / Bottle 750ml \$2.050.000		
The Macallan 12 años	Bot / Bottle 700ml \$1.028.000		Trago / Shot \$85.000
Buchanan's Two Souls	Bot / Bottle 750ml \$502.000		Trago / Shot \$42.000
Glenffidich 12 años	Bot / Bottle 750ml \$511.000		Trago / Shot \$42.000
Buchanan's Master	Bot / Bottle 750ml \$474.000		Trago / Shot \$42.000
Singleton 12 años	Bot / Bottle 700ml \$396.000		Trago / Shot \$42.000
Bulleit Bourbon	Bot / Bottle 750ml \$399.000		Trago / Shot \$35.000
Buchanan's 12 años	Bot / Bottle 750ml \$401.000	Bot / Bottle 375ml \$233.000	Trago / Shot \$38.000
J.W. Black Label	Bot / Bottle 700ml \$336.000		Trago / Shot \$38.000
Old Parr	Bot / Bottle 750ml \$354.000	Bot / Bottle 500ml \$247.000	Trago / Shot \$33.000
Jack Daniel's N7	Bot / Bottle 750ml \$299.000	Bot / Bottle 375ml \$188.000	Trago / Shot \$30.000

GINEBRAS

GINS

Monkey 47	Bot / Bottle 500ml \$560.000		Trago / Shot \$70.000
Hendricks	Bot / Bottle 750ml \$552.000	Bot / Bottle 375ml \$310.000	Trago / Shot \$55.000
Tanqueray Ten	Bot / Bottle 750ml \$520.000		Trago / Shot \$45.000
Beefeater	Bot / Bottle 700ml \$364.000		Trago / Shot \$35.000
Tanqueray	Bot / Bottle 700ml \$360.000		Trago / Shot \$35.000
Bombay	Bot / Bottle 700ml \$341.000		Trago / Shot \$35.000

*Los Tragos de Ginebras incluyen tónica Canada Dry / *Gin shots include tonic Canada Dry

VODKAS

VODKAS

Grey Goose	Bot / Bottle 700ml \$498.000		Trago / Shot \$49.000
Ketel One	Bot / Bottle 750ml \$417.000		Trago / Shot \$41.000
Smirnoff	Bot / Bottle 700ml \$220.000	Bot / Bottle 350ml \$149.000	Trago / Shot \$23.000
Absolut	Bot / Bottle 700ml \$220.000	Bot / Bottle 350ml \$140.000	Trago / Shot \$23.000

RONES

RUMS

Zacapa 23	Bot / Bottle 700ml \$392.000		Trago / Shot \$40.000
Havana Club Maestro	Bot / Bottle 700ml \$487.000		Trago / Shot \$45.000
La Hechicera	Bot / Bottle 700ml \$536.000		Trago / Shot \$48.000
Ron Parce	Bot / Bottle 750ml \$264.000		Trago / Shot \$35.000

AGUARDIENTES

AGUARDIENTES (LOCAL SCHNAPS)

Mil Demonios	Bot / Bottle 700ml \$381.000		Trago / Shot \$38.000
Antioqueño Real Silver	Bot / Bottle 750ml \$164.000		Trago / Shot \$28.000
Antioqueño Azul	Bot / Bottle 750ml \$135.000		Trago / Shot \$25.000
Amarillo	Bot / Bottle 750ml \$146.000		Trago / Shot \$27.000

TEQUILAS Y MEZCALES

TEQUILAS AND MEZCALS

Don Julio Reposado

Bot / Bottle 750ml
\$550.000

Trago / Shot
\$55.000

Don Julio Silver

Bot / Bottle 750ml
\$490.000

Trago / Shot
\$49.000

Mezcal Unión

Bot / Bottle 750ml
\$377.000

Trago / Shot
\$37.000

LICORES

LIQUEURS

Campari

Trago / Shot
\$23.000

Aperol

Trago / Shot
\$20.000

Jägermeister

Bot / Bottle 750ml
\$276.000

Vermout Rojo Yzaguirre

Trago / Shot
\$20.000

Vermout Extra Dry Yzaguirre

Trago / Shot
\$20.000

CERVEZAS

BEERS

Stella Artois de Barril

Pinta / Pint 500ml
\$18.000

Bitburger 0.0

Bot / Bottle 330ml
\$20.000

Corona

Bot / Bottle 355ml
\$16.000

Heineken

Bot / Bottle 330ml
\$16.000

Club Colombia Dorada de Barril

Bot / Bottle 500ml
\$18.000

Pioppi

\$35.000

NUESTROS MOCKTAILS

OUR MOCKTAILS

CLAVEL

CLAVEL

Piña, zumo de limón, almíbar y soda de coco.

Pineapple, limon juice, syrup and coconut soda.

\$16.000

CRISANTEMO

CRISANTEMO

Elixir herbal, zumo de limón y hatsu herbal.

Herbal elixir, lemon juice and herbal hatsu.

\$16.000

ORQUÍDEA

ORQUÍDEA

Fassionala, zumo de limón y soda.

Fassionala, lemon juice and soda.

\$16.000

BEBIDAS SIN ALCOHOL

NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

Perrier

Bot / Bottle 330ml

\$23.000

Agua Hatsu (con gas o sin gas)

Hatsu water (sparkling or still)

Bot / Bottle 300ml

\$6.000

Tónica Franklin Indian

Franklin Indian Tonic

Bot / Bottle 200ml

\$18.000

Tónica Canada Dry

Canada Dry Tonic

Bot / Bottle 300ml

\$6.000

Red Bull

Can 250ml

\$16.000

Gaseosa / Soda

Pregunta por sabores disponibles

Ask for available brands

Bot / Bottle 300ml

\$6.000

Soda

Bot / Bottle 300ml

\$6.000

Ginger Ale

Bot / Bottle 300ml

\$6.000

Ginger Beer

Bot / Bottle 207ml

\$13.000

Soda Juniper de Toronja o de Coco

Grapefruit or Coconut Juniper Soda

Bot / Bottle 207ml

\$13.000

LA CAVA PEREGRINA
THE PEREGRINA CELLAR

VINOS BLANCOS
WHITE WINES

Luis Felipe Edwards Gran Reserva
Chile, Sauvignon Blanc.

Bot / Bottle 750ml
\$262.000

Alta Vista Vive
Argentina, Torrontes.

Bot / Bottle 750ml
\$217.000

Monteleiva Blanco
España, Viura.

Bot / Bottle 750ml
\$188.000

San Felipe
Argentina, Chardonnay.

Bot / Bottle 750ml
\$177.000

Luis Felipe Edwards
Chile, Sauvignon Blanc.

Bot / Bottle 750ml
\$169.000

VINOS ROSADOS
ROSÉ WINES

Alta Vista Vive Rose
Argentina, Malbec.

Bot / Bottle 750ml
\$204.000

Monteleiva Rosado
España, Garnacha.

Bot / Bottle 750ml
\$189.000

Livana Rosé
Chile

Bot / Bottle 750ml
\$140.000

VINOS TINTOS

RED WINES

Rutini Trumpeter
Argentina, Merlot.

Bot / Bottle 750ml
\$221.000

Marqués de Tomares Excellence
España, Tempranillo.

Bot / Bottle 750ml
\$257.000

Luis Felipe Edwards Reserva
Chile, Carmenere.

Bot / Bottle 750ml
\$223.000

Alta Vista Vive
Argentina, Malbec.

Bot / Bottle 750ml
\$205.000

Livana
Chile, Cabernet Sauvignon.

Bot / Bottle 750ml
\$140.000

VINOS ESPUMANTES Y CHAMPAGNES

SPARKLING WINES AND CHAMPAGNES

Veuve Clicquot Brut
Francia, Pinot Noir-Chardonnay.

Bot / Bottle 750ml
\$1.184.000

Moet & Chandon
Francia, Chardonnay-Pinot Noir-Pinot Meunier.

Bot / Bottle 750ml
\$970.000

Alta Vista Extra Brut
Argentina, Chardonnay.

Bot / Bottle 750ml
\$255.000

JP Chenet Demi Sec
Francia, Grenache-Cinsault.

Bot / Bottle 750ml
\$170.000

ADVERTENCIA PROPINA: 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, indíquelo a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indíquelo el valor que quiere dar como propina. En este establecimiento de comercio los dineros recogidos por concepto de propina se destinan el 100% entre los trabajadores del área de servicios de Alimentos y Bebidas, el cual administra el Comité de Propinas, conformado por los mismos trabajadores. 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: 601 651 3240 o a la Línea de Atención al Ciudadano de la Superintendencia de Industria y Comercio: 601 592 0400

GRATUITY WARNING: Consumers are advised that this commercial establishment suggests a gratuity of 10% to the total amount of the bill; this amount may be accepted, rejected or modified by you; accordingly to your appreciation of the service received. At the time of requesting your check please indicate the attendant if you like the suggested amount or be or not included in your bill or indicate the amount that you would like to give as a gratuity. At this establishment the 100% of money collected for gratuity is distributed among the employees of the hotel's food and beverage department which is administrated by the Gratuity Committee, established by the employees. If you have any inconvenience with the collection of gratuity or if you like to file a complaint, please contact the selected line arranged in Bogotá to address concerns about the subject: 601 651 32 40 or at the Citizens Line of the Superintendence of Industry and Commerce: 601 592 0400 in Bogota or the rest of the country at the national toll free number: 018000-910165

Impuestos incluidos | Taxes included

