Menú

El servicio por Room Service
tiene un valor de $4.000

Entradas FRÍAS

CÓCTEL DE CAMARONES
Escabeche de camarones sazonados en limón, pimienta, ajo y brandy bañados en salsa americana.

$26.500

ENSALADA FRESCA MOZARELLA
Tomates, queso mozarella, espinaca, aguacate y camarones apanados.

$26.500

Entradas CALIENTES

NUEVO CEVICHE DE CHICHARRON
Cubos de chicharrón crocantes marinados en limón, jengibre, cilantro y julianas de cebolla, servidos con chips de plátano verde

$25.000

EMPANADAS CÓCTEL
• Carne • Pollo

$14.500

CAMARONES AL AJILLO
Camarones salteados en confit de ajo, perejil y mantequilla, acompañado de patacones.

$28.500

MONTADITOS DE PATACÓN
• Encocado de camarón
• Hogo y queso gratinado
• Chicharrón de cerdo.

$24.500

MINI PATACONES CON HOGO
Crocantes de plátano con hogo criollo y gratinados con queso.

$14.000

Impuesto al consumo incluido

Ensaladas

NUEVO ENSALADA DE VEGETALES CON TILAPIA AL PESTO

Servida con aguacate, pepino, espinaca en julianas y vinagreta de pesto.

$25.000

ENSALADA CÉSAR CON POLLO

Hojas de lechuga frescas, queso parmesano y croutons al ajillo en aderezo césar servido con tiras de filete de pollo a la plancha.

$26.500

ENSALADA DE FRUTAS ESPECIAL

Cubos de frutas variadas, en chantilli de vainilla con queso campesino rallado, helado y salsa de frutos rojos.

$26.000

Cremas y SOPAS

CREMAS DE SU ELECCIÓN

Crema de champiñón, pollo o espárragos acompañada de pan ciabatta.

$14.500

SOPA DE VERDURAS CON POLLO

Mezcla de vegetales y cubos de pollo.

$14.500

SOPA DE TOTOPOS

Sopa de tortilla con pollo, aguacate y queso. Ligeramente picante.

$16.500

PESCADOS Y Mariscos

RÓBALO EN SALSA DE CAMARÓN

Posta de róbalo asado a la plancha y estofado en sofrito del pacifico, leche de coco y camarones, porción de arroz y patacones.

$48.500

FILETE DE TILAPIA GRAN MENÎERE

Filete de tilapia en salsa de vino blanco con notas citricas, champiñones, camarones acompañado de arroz blanco y ensalada fresca de la casa.

$37.500

SALMÓN CROÛTE DE PISTACHO Y MANDARINA

Salmón en costra de pistachos sobre salsa cremosa de mandarina acompañado de arroz aromatizado y vegetales thai.

$59.500

NUEVO TROZOS DE SALMÓN

Trozos de salmón parrillados en mantequilla de limón servidos sobre quinua con frutos secos y acompañados con arroz aromatizado.

$58.000

NUEVO SALMÓN GLASEADO

Salmón glaseado en miel de panela con jengibre, servido sobre una cama de vegetales salteados y papas en casco

$57.500

NUEVO CAMARONES APANADOS

Camarones con salsa de maracuyá, cúrcuma y leche de coco, sobre vegetales thai y tiras de hierbabuena.

$42.000

PESCADOS Y Mariscos

SALMÓN A LA PLANCHA

Acompañado de papas a la francesa y ensalada de la casa.

$57.500

CAZUELA DE CAMARONES

Salteados en vino blanco y leche de coco, acompañado con patacones y aguacate.

$44.500

CAZUELA DE MARISCOS

Frutos del mar salteados en sofrito típico con aguardiente, queso gratinado, acompañado de patacones. arroz y aguacate.

$42.000

NUEVO CEVICHE DE PESCADO EN LECHE DE COCO

Dados de filete de tilapia marinados en limón, jengibre y leche de coco, con cilantro, queso asado y chip de plátano

$25.500

Pollos Y CARNES

PECHUGA MARYLAND

Receta clásica americana, con salsa de durazno y ciruela pasa, servida cn banano apanado, tocinetas y papas a la francesa.

$34.500

NUEVO ALITAS DE POLLO

Alitas de pollo apanadas con salsa de queso azul y bastones de apio con zanahoria.

$32.000

Pollos Y CARNES

PECHUGA DE POLLO
Asado al grill con queso doble crema acompañado de papas a la francesa y ensalada.

$32.500

PEPITO BEEF
130 gramos de lomo fino asado, acompañado con papa francesa y ensalada de la casa.

$36.000

BABY BEEF
Corte americano de lomo fino, acompañado de papas a la francesa y ensalada.

$56.500

COSTILLAS DE CERDO EN SALSA BBQ DE GUAYABA
En cocción al vacío glaseadas en salsa de guayaba, acompañadas de papas a la francesa.

$48.000

CHURRASCO
Corte de chata de res acompañado de papas a la francesa y ensalada.

$56.500

NUEVO CANELONES DE BERENJENA
Canelones con relleno de carne, salsa napolitana y bechamel, gratinados con queso parmesano. Acompañados de ensalada fresca de la casa.

$38.000

LOMO SALTADO
Dados de lomo fino salteado con ají, orégano, soya, jengibre, tomate, cebolla roja y cilantro acompañado de papas criolla y arroz.

$47.000

Pastas

FETUCCINE, SPAGUETTI O PENNE
(Salsa de su elección)

$34.500

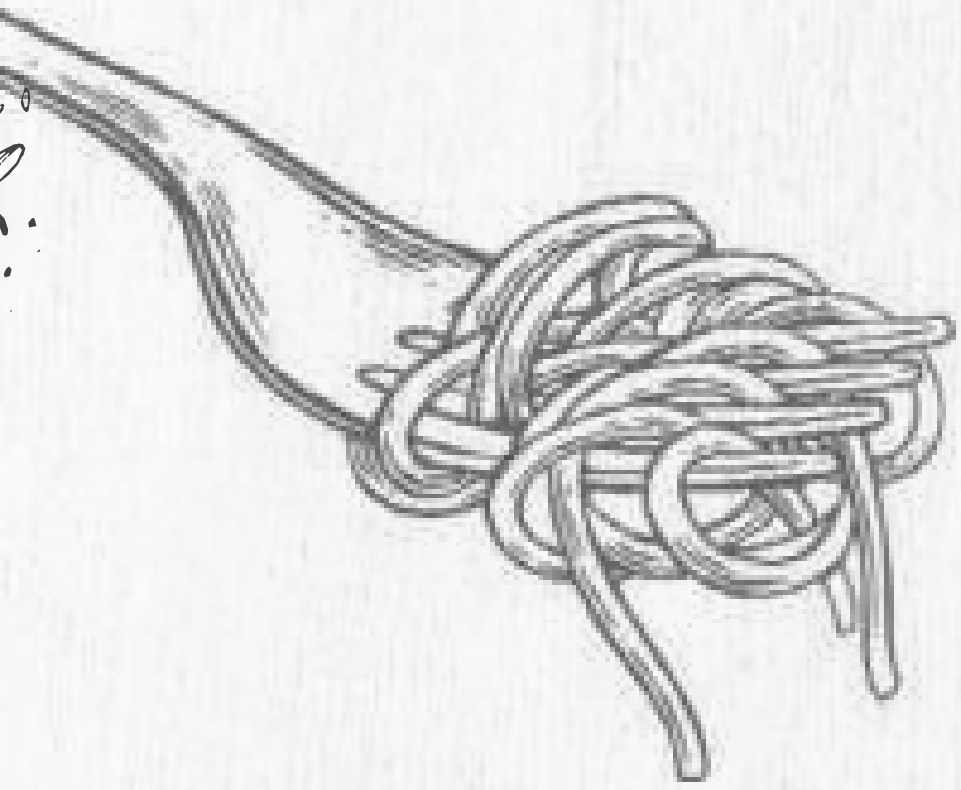
- **NAPOLITANA:** Albahaca tomate y queso mozzarella.
- **BOLOGNESA:** Salsa en base de tomate, especies y carne molida.
- **CARBONARA:** Tocineta, crema, parmesano y yema de huevo.

NUEVO FETTUCCINE EN SALSA DE ESPINACA
Fetuccini en salsa cremosa de espinaca y dados de salmón glaseados, servidos con pan ciabatta.

$58.500

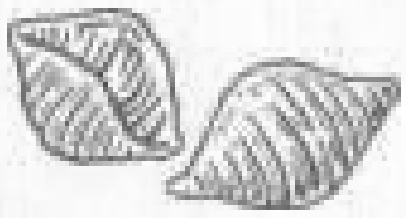
PASTA A LA CAPRESE
Tagliatelle en salsa capresse y camarones. Acompañado de pan ciabatta.

$38.500



JULIANAS DE LOMO CARBONARA
Pasta con lomo salteado en vino tinto, champiñones, crema y orégano, acompañado de pan ciabatta.

$42.500



VEGETARIANOS

STICK FRY DE VEGETALES
Vegetales salteados al estilo oriental sobre un lecho de spaghetti de arroz.

$26.500

ARROZ FRITO
Vegetales thai salteados con aceite de sésamo y crocantes de parmesano .

$34.500

NUEVO HAMBURGUESA VEGETARIANA
Con carne de lentejas queso tajado y huevo frito.

$22.500

NUEVO PURÉ VEGETARIANO
Cremoso de puré de arvejas con croquetas de garbanzo

$24.500

ARROCES

RISSOTO
Arroz cremoso con dados de pollo y champiñones, queso parmesano y mozzarella. Acompañado de pan ciabatta

$49.500

ARROZ CALDOSO DE MARISCOS
Arroz meloso con frutos del mar salteados en cebolla morada, cilantrón y brandy. Acompañado de chips de plátano.

$42.500

NUEVO ARROZ CON PUNTAS DE LOMO
Arroz salteado con puntas de lomo fino, aromatizado con hierbabuena, cubos de plátano maduro y brócoli parrillado.

$44.000

ARROZ NASI GORENG
Arroz frito con pollo, cerdo y camarón marinado con jengibre, hierbabuena, vegetales, salsa mampla, aceite de ajonjolí y soya. Acompañado de chips de plátano.

$34.500

ARROZ MARINERO
Frutos del mar salteados en guiso típico, brandy y leche de coco. Acompañado de chips de plátano.

$37.500

Impuesto al consumo incluido

COMIDA Típica

CAPÓN DE AHUYAMA
Ahuyama de la región asada con relleno de carne desmechada y arroz gratinada con queso.

$38.500

PISILLO DE RES
Carne mechada adobada con guiso de la región. Acompañada de plátano cascabel y arroz blanco.

$38.500

AMARILLO DEL LLANO
Pez amarillo salteado con cúrcuma y cilantron acompañado de envuelto y camarones apanados en pan de arroz.

$45.500

PEZ AMARILLO A LA MONSEÑOR
Estofado de pez amarillo con camarón, pimentón, champiñón, gratinado. Acompañado de arroz blanco.

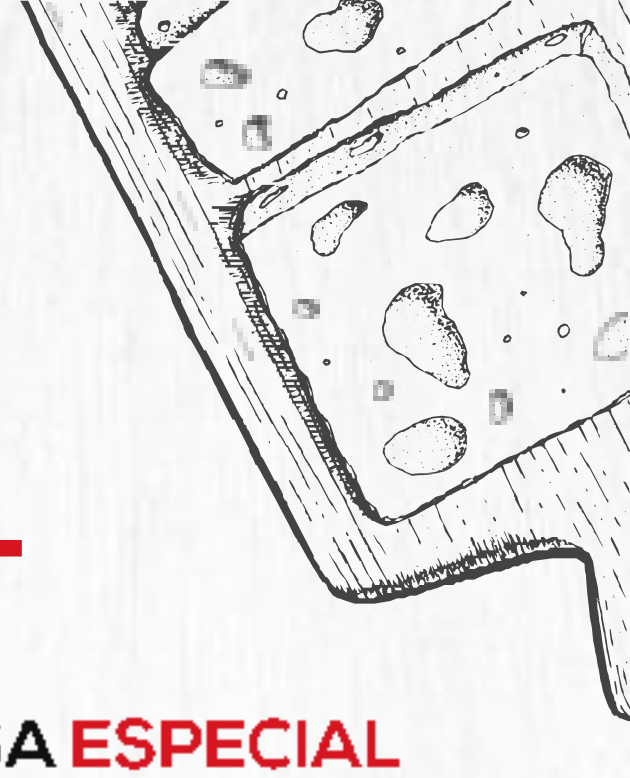
$44.500

PORCIONES

$6.500

- Arroz blanco.
- Arroz aromatizado
- Papas cóctel a las hierbas.
- Papas a la francesa.
- Vegetales de temporada.
- Ensalada de la casa.

COMIDA Rápida



CLUB SÁNDWICH

Jamón, queso, tocineta crispy, pechuga grillé, lechuga y tomate, aderezado con mayonesa y acompañado de papas a la francesa .

$28.500

SÁNDWICH DE POLLO CON CHAMPIÑONES

Cubos de pollo y champiñón en reducción de cebolla, crema de leche y bechamel, acompañado de papas a la francesa.

$28.500

SÁNDWICH DE JAMON Y QUESO

En pan de molde con jamón y queso crema.

$16.000

HAMBURGUESA ESPECIAL

Carne de res, jamón de cerdo, tocineta, huevo y pepinillo, acompañado de papas a la francesa.

$32.000

NUEVO HAMBURGUESA DE POLLO

Pollo , verduras, queso, jamón, acompañada de papas a la francesa

$28.000

PERRO CALIENTE

Con salchicha tipo americana, pepinillos, papas chip, cebolla, tocineta y queso, acompañado de papas a la francesa.

$24.000

MENÚ INFANTIL

RECIBE UNA SORPRESA

NUGGETS DE POLLO

Acompañados de papas a la francesa y salsas de su elección (rosada, tomate o mayonesa)

$22.500

MINI HAMBURGUESA

De carne de res, acompañada de papas a la francesa y salsa de la casa.

$22.500

PASTAS A SU ELECCIÓN

Spaghetti, penne rigate y fettuccine S alsas sugeridas: Napolitana, Boloñesa y rosé con pollo.

$30.500

Impuesto al consumo incluido

Postres

CRÈME BRÛLÊE
Crema cuya superficie se ha espolvoreado de azúcar con el fin de quemarla y obtener asi una fina capa crujiente de caramelo. Acompañado de heladode vainilla.

$12.500

FLAN DE JENGIBRE Y QUESO
Postre a base de crema, queso crema y extracto de jengibre, llevado al horno, servido con dulce de moras y helado.

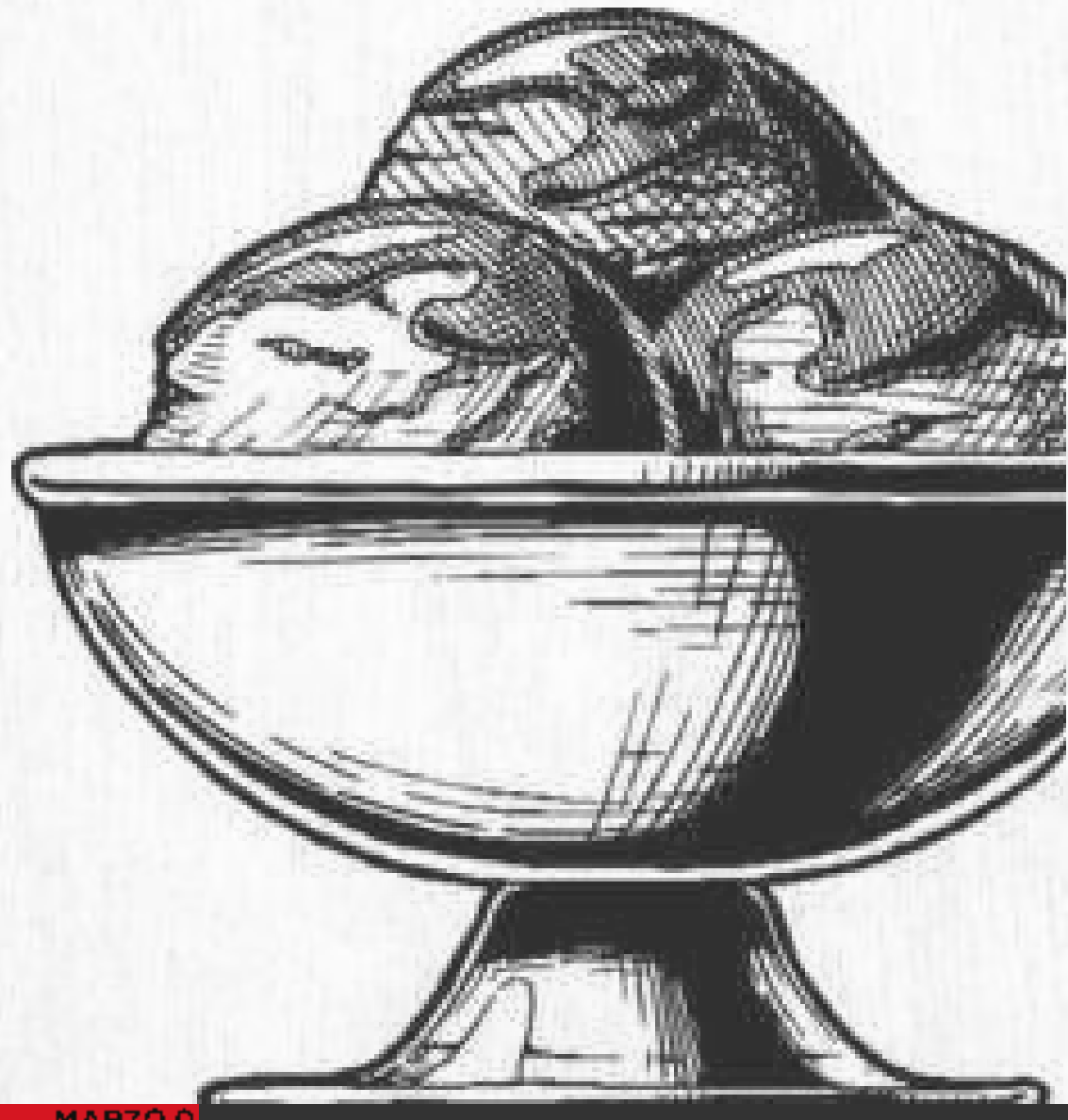
$12.500

BROWNIE CON HELADO
Bizcocho de chocolate con frutos secos. Servido caliente con helado de vainilla y salsa de frutos rojos.

$16.500

COPA DE HELADO
Helado acompañado de fruta picada y salsa de frutos rojos.

$12.500



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, indíquele a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indíquele 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: 651 3240 o a la Línea de Atención al Ciudadano de la Superintendencia de Industria y Comercio: 592 0400 en Bogotá o para el resto del país línea gratuita nacional: 018000-910165, para que radique su queja.

Apreciado cliente gracias por depositar su confianza en nuestro equipo, es nuestra intención sorprenderlo brindando sensaciones agradables a su paladar a través de nuestra selección de platos, en caso de querer alguna sugerencia no especificada en la carta estaremos encantados de escuchar su petición y procuraremos satisfacerla en la medida de lo posible. De igual manera si tiene alguna restricción especial respecto a algún ingrediente por favor comuníquela al personal de servicio para poder brindarle una mejor opción.

Equipo de alimentos y bebidas
GHL STYLE HOTEL YOPAL

Una experiencia **GHL**®