

Restaurante & Terraza

San Lázaro

Desayuno

06H30-10H30

DESAYUNO BUFFET 59.000

SERVIDO EN RESTAURANTE
Breakfast buffet, served at Hotel Restaurant

PLATO DE FRUTAS COLOMBIANAS 20.000

FRUTAS CORTADAS DE TEMPORADA
Portion of seasonal Colombian fruits

SANDWICH DE JAMÓN Y QUESO 25.000

PAPAS CASCOS O A LA FRANCESA Y KETCHUP
Ham and cheese sandwich, rustic fried potatoes or french fries

Entradas y Snacks

10H30-22H00

COCTEL DE CAMARÓN 42.000

ELABORADO A LA ANTIGUA CON SALSA GOLF
Shrimp cocktail in golf sauce

MONTADITOS DE CAMARONES 42.000

EN CANASTILLAS DE PLÁTANO CON SALSA ENCOCADADA
Fried green plantain baskets stuffed with shrimps in coconut

NACHOS CON CARNE & POLLO 42.000

CON GUACAMOLE, SUERO, PICO DE GALLO Y SALSA CHEDDAR
Beef & chicken nachos, "suero", pico de gallo, cheddar, guacamole

TOSTONES DE PLÁTANO 35.000

CON LOMO AL ESTILO "ROPA VIEJA", GUACAMOLE Y QUESO
Fried green plantain with shredded beef, guacamole and cheese

CROCANTES DE MAR 39.000

CAMARONES Y ANILLOS DE CALAMAR EN PANKO, YUCA FRITA
Breaded shrimps and squid rings with fried yucca

CHICKEN FINGERS 35.000

ACOMPANADO CON PAPAS A LA FRANCESA O CASCO Y MIEL
Chicken fingers. French fries or rustic fried potatoes and honey

AREPA COSTEÑA 35.000

TOMATE CHERRY, QUESO COSTEÑO, AGUACATE Y RÚCULAS
Corn cake arepa with tomatoes, cheese, avocado & arugula

CON PECHUGA AL GRILL | Option with grilled breast 45.000

MAZORCA DESGRANADA 30.000

CON POLLO Y CARNE, QUESO, PAPAS PAY Y SALSAS DE CASA
Colombian street sweet corn chicken and beef, cheese & pay potatoes

CHORIZO ARTESANAL 30.000

CON TROZOS DE YUCA FRITA Y AJÍ DE LA CASA
Colombian sausage, fried yuca and homemade hot sauce

SOPA DEL DÍA 25.000

CON AREPITAS DE MAÍZ BLANCO
Soup of the Day with mini white corn arepas

Creación Del Chef

10H30-22H00

POSTA CARTAGENERA 65.000

CON ARROZ CON COCO Y PATACONES
"Posta Cartagenera" with coconut rice and fried green plantains

COSTILLAS DE CERDO BBQ 65.000

CON TROZOS DE YUCA FRITA Y ENSALADA DEL CHEF
Pork ribs with fried yuca and Chef's salad

LOMO DE RES CORTE TAGLIATA 60.000

TROZOS DE YUCA FRITA, GUACAMOLE Y ENSALADA VERDE
Beef tenderloin at tagliata style with fried yuca, guacamole and salad

MOJARRA FRITA CARTAGENERA 55.000

CON ARROZ CON COCO Y PATACONES
Fried "red mojarra" fish with coconut rice and fried green plantains

PECHUGA DE POLLO 55.000

SALSA CHAMPIÑONES Y TOCINETA, PURÉ DE PAPA, RÚCULAS
Chicken breast. Mushrooms and bacon sauce, potato puree, arugula

TACOS MAR Y TIERRA 55.000

TORTILLAS DE HARINA CON CARNE, POLLO Y CAMARONES
3 Wheat flour tortillas with beef, chicken and shrimp

CHICKEN BURGER TEX MEX 45.000

PECHUGA AL GRILL, GUACAMOLE, NACHOS, PAPAS CASCO
Grilled chicken breast burger. Guacamole, nachos. Rustic potatoes

HAMBURGUESA DE RES DE LA CASA 45.000

CHEDDAR, TOCINETA, CEBOLLA CAMELIZADA, PAPA CASCO
Beef burger. Cheddar cheese, bacon & caramelized onion. Rustic potatoes

ENSALADA CÉSAR CLÁSICA 30.000

VERDES, TOCINETA, CROUTONES Y MAYONESA DE ANCHOAS
Caesar salad with bacon bits, lettuces, croutons and anchovy mayonnaise

CON ADICIÓN DE PECHUGA AL GRILL 40.000

Option with grilled chicken breast

SANDWICH DE JAMÓN Y QUESO 25.000

PAPAS CASCOS O A LA FRANCESA Y KETCHUP
Ham and cheese sandwich, rustic fried potatoes or french fries

Postres

10H30-22H00

BROWNIE DE LA CASA 18.000

CON HELADO DE VAINILLA Y SALSA DE CARAMELO SALADO
Brownie with vanilla ice cream and salted caramel sauce

COPA RED VELVET 18.000

HELADO VAINILLA, GALLETAS RED VELVET, CARAMELO SALADO
Cup with red velvet cookie pieces, vanilla ice cream, salted caramel sauce

COPA BANANA ROYAL 18.000

2 OPCIONES DE HELADO CON BANANO EN TAJADAS
Banana Royal Cup with 2 flavors of ice cream and banana

Bebidas

Cocteles Clásicos y de Autor

MARGARITA DE LA CASA	35.000
APEROL SPRITZ	35.000
ESPRESSO MARTINI	35.000
GIN & TONIC CLÁSICO	35.000
GIN & TONIC DE AUTOR <i>Maracu-Mango</i>	35.000
PIÑA COLADA CLÁSICA	35.000
CAIPIRINHA CLÁSICA	35.000
MOJITO DE SABORES <i>Lulo, Sandía o Maracuyá</i>	35.000
MOSCOW MULE CLÁSICO	35.000

Sparkling Artesanal & Mocktail

SPARKLING DE LULO	18.000
SPARKLING DE FRUTOS AMARILLOS	18.000
SPARKLING DE FRUTOS ROJOS	18.000
COCO LOCO MOCKTAIL	20.000
MANGO BICHE MOCKTAIL	20.000
CON AROMA DE MUJER <i>Café, amaretto y chocolate</i>	20.000
LIMONADA DE COCO Y MACADAMIA	20.000
LIMONADA DE COCO Y AMARETTO	20.000
LIMONADA DE COCO Y LYCHEE	20.000

Espumantes, Vinos y Lambruscos

	PICCOLO COP\$	BOTELLA COP\$	COPA COP\$
ESP. MOELIA BRUT		160.000	35.000
VIN. TERRA VEGA	50.000	95.000	35.000
LAM. BOTTICELLO BIANCO		120.000	
LAM. BOTTICELLO ROSSO		120.000	

Whisky

BUCHANAN'S DELUXE 12	320.000	30.000
OLD PARR 12 AÑOS	320.000	30.000

Ginebra

HENDRICK'S	395.000	45.000
TANQUERAY	360.000	35.000
GORDON'S DRY	200.000	20.000

Ron, Vodka & Otros

RON MEDELLÍN 8 AÑOS	250.000	27.000
RON HAVANA CLUB 3 AÑOS	200.000	23.000
RON MEDELLÍN 3 AÑOS	200.000	23.000
VODKA ABSOLUT	200.000	25.000
VODKA SMIRNOFF	180.000	22.000
AGUARD. ANTIOQUEÑO LIGHT	180.000	22.000

Tequila & Mezcal

TEQ. DON JULIO BLANCO	320.000	30.000
TEQ. OLMECA	320.000	30.000
TEQ. JOSÉ CUERVO REPOS.	290.000	30.000

Cervezas & Otros

CORONA <i>Regular</i> <i>Michelada</i>	18.000
AGUILA <i>Light o Regular</i> <i>Michelada</i>	16.000
CLUB COLOMBIA <i>Dorada Regular</i> <i>Michelada</i>	16.000
COSTEÑITA <i>Regular</i> <i>Michelada</i>	14.000
TÓNICA IMPORTADA	18.000
JUGO DE TEMPORADA LIMONADA REGULAR	16.000
GASEOSA, GINGER, TONICA, SCHWEPES	10.000
AGUA NACIONAL CON O SIN GAS	10.000
CAFÉ AMERICANO ESPRESSO CON LECHE	10.000
INFUSIÓN O TÉ EN LECHE O EN AGUA	10.000



PRECIOS EN PESOS COLOMBIANOS (COP) CON IMPOCONSUMO 8% INCLUIDO
VÁLIDOS HASTA DIC. 30 DE 2024. NO COMPRENDE SERVICIO DE MESERO (10% SUGERIDO).

SE PROHIBE EL EXPENDIO DE BEBIDAS EMBRIAGANTES A MENORES DE EDAD Y MUJERES
EMBARAZADAS. LEY 124, 1994. EL EXCESO DE ALCOHOL ES PERJUDICIAL PARA LA SALUD. LEY 30 1986.

ADVERTENCIA DE 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, 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 propina se destinan única y exclusivamente a reconocer el trabajo de las personas que hacen parte de la cadena de servicios. En caso que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la línea de atención al ciudadano de la superintendencia de industria y comercio (801) 592 0400 en Bogotá o para el resto del país Línea Gratuita Nacional 01-8000-910165. Para que radique su queja. También puede radicarla a través correo contactenos@sic.gov.co escribiendo en el asunto o texto del correo "queja cobro de propina"

HOTELES DE GETSE SAS | NIT 901.602.364-8
GHL COLLECTION SAN LÁZARO ART HOTEL | RNT 36597