

ESPECIALIDADES DEL

**Chef**

**EL PASO**

# Pollo

CHICKEN



## **PERNILES NAPOLITANOS**

**\$55.000**

*NEAPOLITAN CHICKEN THIGHS*

Perniles de pollo a la parrilla napado con salsa napolitana y queso bocconcini.

*Grilled chicken thighs topped with Neapolitan sauce and bocconcini cheese.*

## **POLLO ORIENTAL AGRIDULCE**

**\$55.000**

*SWEET AND SOUR ASIAN-STYLE CHICKEN*

Pollo apanado con panko, bañado en una salsa oriental con vegetales.

*Panko-breaded chicken topped with an Asian-style sauce and vegetables.*

Incluye: sopa, acompañamientos calientes (papa, arroz y vegetales) y postres del día.

Barra libre de ensaladas \$42.000  
*Salad open bar*

Acompañamiento adicional \$8.000  
*Additional side dish*

Los precios incluyen el INC del 8% | *Prices include INC of 8%*



# Carne

BEEF

**LOMO DE RES 300g** **\$85.000**

*300g BEEF TENDERLOIN*

Corte de lomo fino 300g parrillado.

*300g of grilled, premium beef tenderloin.*

**LOMO SALTADO** **\$69.000**

*LOMO SALTADO*

Lomo de res preparado al wok, con vegetales, soya, comino, orégano finalizado con ají amarillo peruano.

*Beef tenderloin stir-fried with soy, vegetables, cumin, oregano, and finished with Peruvian yellow chili.*

**CHULETÓN DE RES 400g** **\$89.000**

*400g RIB-EYE STEAK*

Se obtiene del lomo bajo de la res, más cocido como ribeye, asado a la parrilla según término deseado acompañando de chimichurri de la casa.

*400g rib-eye steak, grilled to your liking and served with house chimichurri.*

**CHURRASCO 350g** **\$69.000**

*350g SIRLOIN STEAK*

Lomo angosto en corte mariposa, según término deseado, acompañando de chimichurri de la casa.

*Butterfly-cut sirloin steak, grilled to your liking, served with house chimichurri.*

**ASADO DE TIRA A LA CERVEZA** **\$69.000**

*BEER-BRAISED SHORT RIBS*

También conocida como short rib, marinada con cerveza lager cocida al vacío a 65°C durante 36 horas.

*Short ribs marinated in lager beer and slow-cooked sous-vide at 65°C for 36 hours.*

**BABY BEEF 200g****\$69.000***200g BABY BEEF*

Lomo fino de res, abierto asado a la parrilla según término deseado.

*200g of premium beef tenderloin, grilled to your liking.***FILET MIGNON EN SALSA STROGANOFF****\$78.000***FILET MIGNON WITH STROGANOFF SAUCE*

Lomo de res de 250g albardado en tocineta bañado salsa stroganoff a base de mostaza dijón y hongos de huerta.

*250g beef tenderloin wrapped in bacon and smothered in Stroganoff sauce made with Dijon mustard and garden mushrooms.***POSTA CARTAGENERA****\$69.000***POSTA CARTAGENERA*

350g de punta de anca cocida durante 36 horas a 65°C, bañada en salsa típica cartagenera.

*350g of slow-cooked rump tip in traditional Cartagena sauce, cooked for 36 hours at 65°C.***PARRILLADA DE CARNES****\$89.000***MIXED GRILL PLATTER*

Mix de carnes, res, cerdo, pollo, chorizo y morcilla.

*A variety of meats: beef, pork, chicken, chorizo, and blood sausage.*

Incluye: sopa, acompañamientos calientes (papa, arroz y vegetales) y postres del día.

Barra libre de ensaladas  
*Salad open bar*

\$42.000

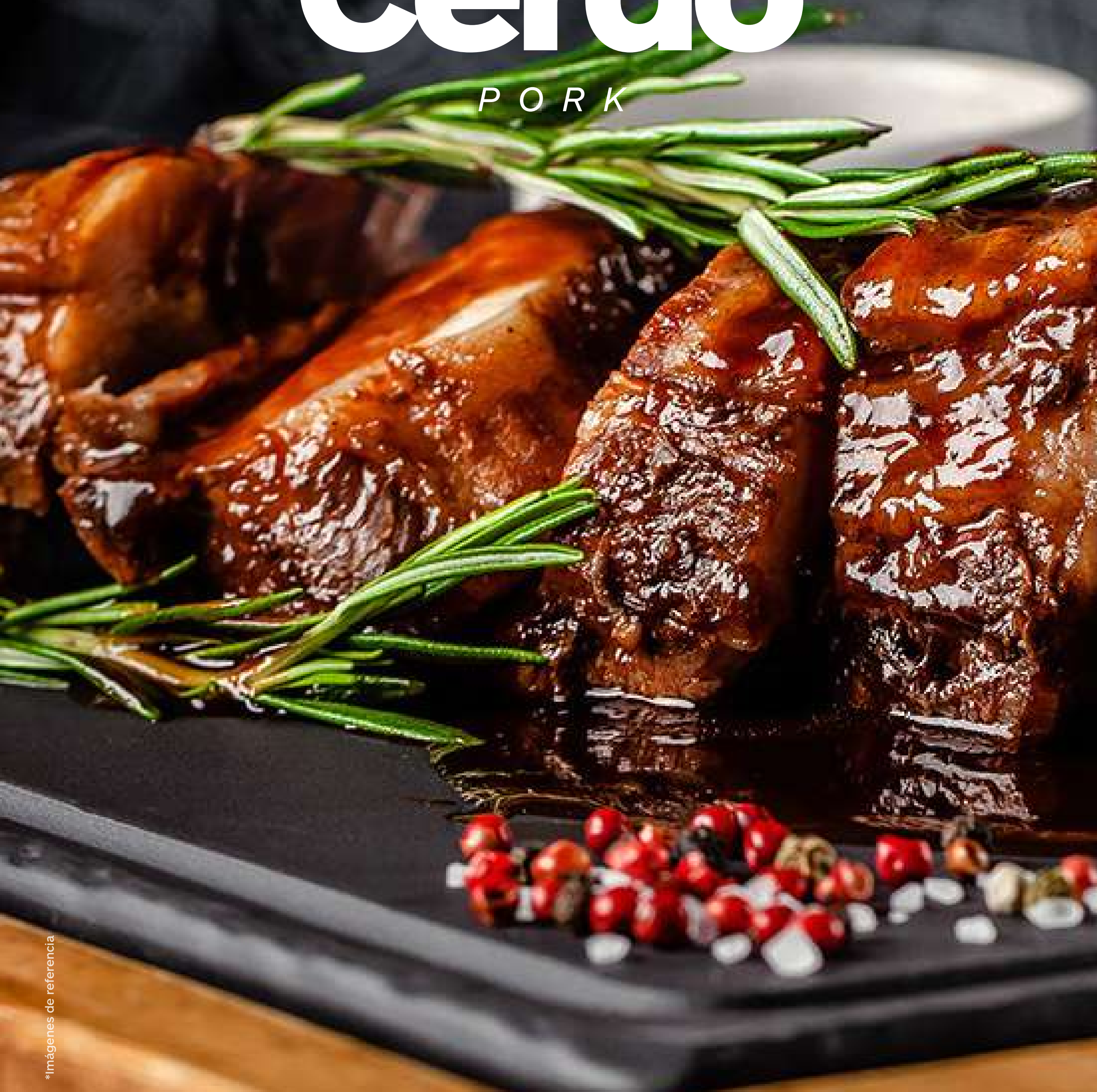
Acompañamiento adicional  
*Additional side dish*

\$8.000

Los precios incluyen el INC del 8% | *Prices include INC of 8%*

# Cerdo

PORK



**CHULETA DE CERDO EN SALSA  
DE FRUTOS ROJOS Y ROMERO**

\$66.000

*PORK CHOP WITH BERRIES AND  
ROSEMARY SAUCE*

Chuleta de cerdo corte especial a la parrilla bañada con una suave salsa de frutos rojos aromatizada con romero.

*Grilled pork chop topped with a delicate berries and rosemary sauce.*

**COSTILLAS DE CERDO BBQ  
AHUMADA DE LULO**

\$60.000

*SMOKED LULO FRUIT BBQ PORK RIBS*

350g de costilla de cerdo preparada en una cocción lenta durante 24 horas a 65°C, bañada en una salsa BBQ ahumada de lulo la casa.

*350g of pork ribs slow-cooked for 24 hours at 65°C, covered in our house smoked lulo BBQ sauce.*

Incluye: sopa, acompañamientos calientes (papa, arroz y vegetales) y postres del día.

Barra libre de ensaladas \$42.000  
*Salad open bar*

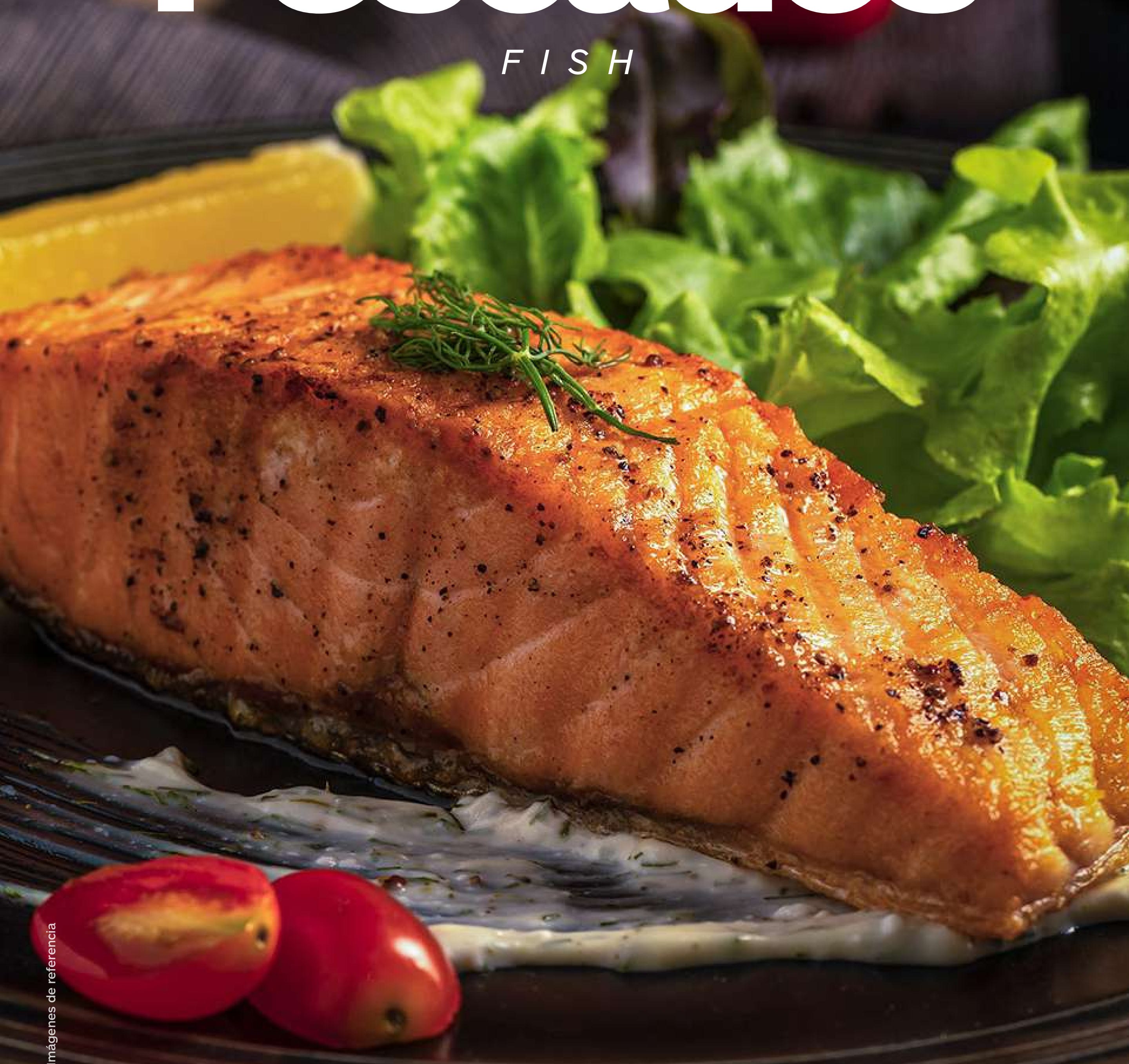
Acompañamiento adicional \$8.000  
*Additional side dish*

Los precios incluyen el INC del 8% | *Prices include INC of 8%*



# Pescados

F I S H



**FILETE DE PESCADO CON  
MARISCOS EN SALSA TITOTE**

**\$69.000**

*FISH FILLET WITH SEAFOOD  
IN COCONUT SAUCE*

220g de pescado blanco acompañado de camarón y calamar del pacífico, bañado en salsa coco y reducción de panela.

*220g white fish fillet served with shrimp and Pacific squid, topped with a coconut sauce and -panela- reduction sauce.*

**SALMÓN BRUGGE**

**\$79.000**

*BRUGGE SALMON*

Filete de salmón de 200g, bañado en una salsa blanca de camarones cebolla puerro y tomate concasse.

*200g salmon fillet covered in a creamy white sauce with shrimp, leeks, and tomato concasse.*

Incluye: sopa, acompañamientos calientes (papa, arroz y vegetales) y postres del día.

Barra libre de ensaladas \$42.000  
*Salad open bar*

Acompañamiento adicional \$8.000  
*Additional side dish*

Los precios incluyen el INC del 8% | *Prices include INC of 8%*

# Arroces

R I C E



## ARROZ CALDOSO DE MARISCOS

\$78.000

### SEAFOOD RISOTTO

Arroz arbóreo, preparado con una base de pomodoro y bisque hecho en casa, acompañado de camarón, calamar y mejillones al ajillo.

*Arborio rice cooked with a pomodoro and homemade bisque base, served with shrimp, squid, and garlic mussels.*

## ARROZ CHAUFA

\$59.000

### CHAUFA RICE

Típico arroz de la cocina chifa, preparado con pollo, cerdo y camarón, marinados con soya y jengibre, acompañado de un egg roll.

*Traditional Chifa-style rice with chicken, pork, and shrimp, marinated in soy sauce and ginger, served with an egg roll.*

## RISOTTO PRIMAVERA

\$49.000

### SPRING RISOTTO

Arroz risotto con vegetales de la temporada, hongos y finalizado con queso tofu.

*Risotto rice with seasonal vegetables, mushrooms, and finished with tofu cheese.*

Incluye: sopa, acompañamientos calientes (papa, arroz y vegetales) y postres del día.

Barra libre de ensaladas \$42.000  
*Salad open bar*

Acompañamiento adicional \$8.000  
*Additional side dish*

Los precios incluyen el INC del 8% | *Prices include INC of 8%*

# Pasta

P A S T A



## MAC AND CHESSE CON BACON

\$48.000

*BACON MAC AND CHEESE*

Pasta corta a base de salsa de queso bacon hechos en casa.

*Classic mac and cheese with a homemade bacon twist.*

## ESPAGUETI ALFREDO

\$54.000

*CHICKEN ALFREDO SPAGHETTI*

Salsa a base de la clásica bechamel, champiñón y jamón acompañado de pollo grille.

*Spaghetti in creamy Alfredo sauce with mushrooms and ham, served with grilled chicken.*

## ESPAGUETI BOLOÑESA

\$54.000

*SPAGHETTI BOLOGNESE*

Salsa a base de carne magra y salsa pomodoro.

*Spaghetti in a rich meat and pomodoro sauce.*

Incluye: sopa, acompañamientos calientes (papa, arroz y vegetales) y postres del día.

Barra libre de ensaladas \$42.000  
*Salad open bar*

Acompañamiento adicional \$8.000  
*Additional side dish*

Los precios incluyen el INC del 8% | *Prices include INC of 8%*

### 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 32 40 o a la Línea de Atención al Ciudadano de la Superintendencia de Industria y Comercio: (601) 592 04 00 en Bogotá o para el resto del país línea gratuita nacional: 018000-910165, para que radique su queja.

### 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. All the time of request your bill please indicate to the person you treats if you want the suggested value 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 for gratuity is distributed among the employees of food and beverage area, which is administrated by the gratuity committee, formed by the employees. If you have any inconvenience with the collection of the gratuity or if you like to file a complaint, please contact the exclusive line designed in Bogota to address the concerns about the subject: (601) 651 32 40 or the Citizens Line of the Superintendencia of Industry and Commerce: (601) 592 04 00 in Bogota or the rest of the country at the national toll free number: 018000-910165.*

RNT813