



HOTEL
POBLADO
PLAZA

RESTAURANTE
LA TERRAZA

ENTRADAS

FRÍAS
[COLD ENTREES]

TAPAS MEDITERRÁNEAS -[MEDITERRANEAN TAPAS]-

\$33.000

Tres variedades de tapas con salmón, jamón serrano, salami y caprese.
[Three variety of tapas with salmon, serrano ham, salami and caprese].

CEVICHE PERUANO -[PERUVIAN CEVICHE]-

\$34.500

Ceviche de pescado tilapia, marinado con jugo de limón, leche de tigre, cebolla, ají panka y rocotto. Acompañado con chips de plátano.
[Fish ceviche marinated in lemon juice “leche de tigre”, onion, aji panca and rocotto pepper. Served with plantain chips].

CEVICHE AMERICANO -[SHRIMP COCKTAIL]-

\$36.000

Tradicional ceviche americano de camarones marinados con limón, cilantro, cebolla y salsa de tomate. Acompañados con chips de plátano o galletas de soda.
[Traditional american shrimp cocktail marinated with lime juice, cilantro, onion and tomato sauce. Served with plantain chips or soda crackers].

CARPACCIO DE SALMÓN AHUMADO Y AGUACATE -[SMOKED SALMON CARPACCIO WITH AVOCADO]-

\$44.000

Láminas de salmón ahumado guarnecido con aguacate y mezclun, aderezado de limón y reducción de balsámico.

[Slices of smoked salmon garnished with avocado and lettuce mezclun, dressed with lemon and balsamic reduction].

ENTRADAS

CALIENTES
[HOT ENTREES]

PAPIALPA -[PAPIALPA]-

\$33.000

Queso a la brasa guarnecido con tomates frescos y bañados con miel de acacia y aceite de trufa.

[Grilled cheese, served with fresh tomatoes, garnished with acacia honey and truffle oil].

ARROZ MELOSO CON PULPO

-[STICKY RICE WITH OCTOPUS]-

\$37.500

Pulpo, tomate seco, pimienta, albahaca, vino blanco, fumé de pescado y brandy.

[Octopus, dried tomato, pepper, basil, white wine, fish fumet and brandy].

CREMAS AL GUSTO -[YOUR CHOICE OF CREAM SOUP]-

\$20.500

Pollo, champiñón, espinaca y espárragos.

[Chicken, mushroom, spinach and asparagus].

PEQUEÑO RISOTTO CON LANGOSTINO

-[SMALL PRAWN RISOTTO]-

\$30.500

Arroz arborio con un langostino, champiñones, quesos y perfumado con albahaca.

[Arborio rice with one prawn, mushrooms, cheese and perfumed with basil].

CAZUELITA DELA TERRAZA -[LA TERRAZA STEW]-

\$34.500

Calamar, camarón, pescado, caracol, almeja, pulpo, fumé de pescado y leche de coco.

[Squid, shrimp, fish, conch, mussels, octopus, fish fumet and coconut milk].

ENSALADAS

FRÍAS Y TIBIAS
[COLD & WARM ENTREES]

ENSALADA LA TERRAZA -[LA TERRAZA SALAD]-

\$33.500

Salmón ahumado, variedad de lechugas, rúgula, tomate cherry, espinaca, manzana, aguacate, semillas de girasol y piñones tostados en vinagreta de yogurt, ajonjolí y limón.

[Smoked salmon, mixed lettuce, arugula, cherry tomato, spinach, apple, avocado, sunflower seeds and toasted pine nuts with yogurt, sesame and lemon vinaigrette].

ENSALADA TROPICAL CON CAMARÓN -[TROPICAL SALAD WITH SHRIMP]-

\$35.000

Varietad de lechugas, camarón, mango, aguacate, palmitos, tomate cherry con vinagre de cítricos.

[Variety of lettuce, shrimp, mango, avocado, heart of palm, cherry tomato with citrus vinager].

ENSALADA DE PAVO A LA PARRILLA -[GRILLED TURKEY SALAD]-

\$31.500

Pechuga de pavo a la parrilla, acompañada de variedad de lechugas, manzana roja y verde, pera, arándanos, fresa, melocotón, kiwi y almendras en salsa de yogurt griego.

[Grilled turkey breast, accompanied with mixed lettuce, red and green apple, pear, blueberries, strawberries, peach, kiwi and almonds in a greek yogurt sauce].

CARNES

A LA BRASA
[GRILLED MEATS]

Acompañamiento: elegir entre papa sour o papas a la francesa, ensalada verde o vegetales calientes.
[Side dish: choose between baked potato with sour cream or french fries, green salad or hot vegetables].

SOLOMITO DE RES EN SALSA DE QUESO AZUL Y PIMIENTA VERDE

-[BEEF TENDERLOIN IN BLUE CHEESE SAUCE AND GREEN PEPPER]-

\$51.000

Tournedo de res a la parrilla bañado con salsa de queso y pimienta verde.
[Grilled beef tenderloin bathed with cheese sauce and green pepper].

MEDALLONES DE RES AL ESTILO PERUANO

-[PERUVIAN STYLE BEEF TENDERLOIN MEDALLIONS]-

\$49.500

Medallones de solomito al carbón bañados con salsa de ají amarillo, jengibre y camarones acompañados de arroz chaufa.
[Grilled beef tenderloin medallions, covered in a yellow chili, ginger and shrimp sauce served with chaufa rice].

BABY BEEF 300g

-[BABY BEEF 300g]-

\$49.500

Solomito de res asado a la brasa y servido con salsa baby.
[Beef tenderloin grilled and served with "baby" sauce].

CHURRASCO 350g

-[GRILLED SKIRT STEAK 350g]-

\$48.500

Lomo ancho asado a la parrilla, acompañado con papa al horno y ensalada fresca.
[Grilled skirt steak, accompanied with baked potato and fresh salad].

SOLOMITO DEL PLAZA

-[PLAZA BEEF TENDERLOIN]-

\$51.000

Paupiette de solomito, farsa de mozzarella, albahaca y tomate seco bañado con reducción de balsámico. Acompañado de puré de papa criolla, espárragos y champiñones.
[Beef paupiettes, stuffed with basil, mozzarella and dried tomato covered with a balsamic reduction and served with yellow potato purée, asparagus and mushrooms].

PUNTA DE ANCA 300g

-[TOP SIRLOIN STEAK 300g]-

\$48.000

Preparada a la parrilla con papa criolla y ensalada fresca.
[Prepared on the grill with yellow potatoes and fresh salad].

PORCIONES

DE 200 GRAMOS

[HALF PORTIONS]

BABY BEEF 200g

-[BABY BEEF 200g]-

\$37.500

Solomito de res asado a la brasa.
Acompañado de yuca frita y ensalada fresca.

[Grilled beef served with fried yucca and fresh salad].

CHURRASCO 200g

-[GRILLED SKIRT STEAK 200g]-

\$36.000

Lomo ancho asado a la parrilla.
Acompañado con papa al horno y ensalada fresca.

[Grilled skirt steak, accompanied with baked potato and fresh salad].

SUPREMA DE POLLO 200g

-[CHICKEN SUPREME 200g]-

\$29.000

Pechuga de pollo a la plancha.
Acompañada de papa francesa, ensalada y salsa BBQ.

[Grilled chicken breast, accompanied with french fries, salad and BBQ sauce].

PUNTA ANCA 200g

-[TOP SIRLOIN STEAK 200g]-

\$36.500

Preparada a la parrilla con papa criolla y ensalada fresca.

[Grilled with yellow potato and fresh salad].

AVES

[POULTRY]

Servidas con verduras calientes, puré de zanahoria o ensalada fresca.
[Served with steamed vegetables, carrot purée or fresh salad].

POLLO POBLADO GRILLE

-[GRILLED POBLADO
CHICKEN]-

\$36.500

Medio pollo deshuesado a la parrilla
bañado con salsa de miel,
tequila y limón.

*[Half boneless grilled chicken, covered
with a honey, tequila and lemon sauce].*

SUPREMA DE POLLO AL GUSTO

-[YOUR CHOICE CHICKEN
SUPREME]-

\$33.800

Pechuga de pollo: parrilla, milanesa,
teriyaki, limón o champiñones.

*[Chicken breast: grilled, breaded,
teriyaki, lemon or mushroom sauce].*

LOMO DE CERDO

[PORK]

LOMO DE CERDO EN MANTEQUILLA, TOCINETA Y MIEL MOSTAZA

-[PORK LOIN WITH BUTTER, BACON AND HONEY MUSTARD]-

\$38.500

Lomo a la parrilla acompañado de papa artesanal y ensalada fresca.
[Grilled pork served with potato wedges and fresh salad].

TOMAHAWK DE CERDO

-[GRILLED TOMAHAWK PORK CHOP]-

\$40.000

Chuleta de cerdo a la parrilla en salsa de dátiles.
Acompañado de papa artesanal y ensalada tropical.
[Grilled pork in date sauce with potato wedges and tropical salad].

PESCADOS

Y MARISCOS

[FISH & SEAFOOD]

Elegir entre papa al vapor, vegetales calientes o ensalada fresca.
Choose between steamed potatoes, steamed vegetables or fresh salad.

ATÚN ROJO DEL MEDITERRÁNEO

-[MEDITERRANEAN RED TUNA]-

\$49.500

Filete de atún a la parrilla con salsa de frutos del bosque y vinagre balsámico.
Acompañado de puré de papa con cebolla confitada y ensalada fresca.
[Grilled tuna steak with wild berries sauce and balsamic vinegar. Served with mashed potatoes with onion confit and fresh salad].

BOCADOS DE RÓBALO CROCANTES

-[CRISPY BASS NUGGETS]-

\$49.500

Filetes de róbalo apanados en coco, ajonjolí y avena en musselina de aguacates y limón, acompañados de ensalada tropical y tostones de plátano.
[Bass fillets breaded in coconut and sesame, oats in lemon and avocado mousseline, served with tropical salad and tostones].

STEAK DE SALMÓN EN SALSA DE MARACUYÁ Y MIEL

-[SALMON STEAK WITH PASSION FRUIT AND HONEY SAUCE]-

\$51.000

Filete de salmón en salsa de maracuyá y miel.
[Grilled salmon with passion fruit and honey sauce].

CAZUELA DE MARISCOS

-[SEA FOOD STEW]-

\$61.500

Bisqué de mariscos, langostino, camarón, pescado, calamar, almeja, mejillón, caracol, leche de coco. Acompañada con patacón y arroz.
[Sea food bisque, prawn, shrimps, fish, squid, clams, mussels, conch and coconut milk. Served with tostones and rice].

CAZUELA POBLADO PESCADOR

-[POBLADO FISHERMAN STEW]-

\$46.000

Receta de la casa con fumé, langostino, trucha, pescado, camarón, guarnecida con apio, maíz tierno, cebolla puerro y pimentón. Acompañada de arroz y patacón.
[The house recipe with fumet, prawn, trout, fish, shrimp, garnished with celery, sweet corn, leeks and peppers. Served with rice and tostones].

FILETE DE RÓBALO MONTECARLO

-[MONTECARLO WHITE BASS FILLET]-

\$53.000

Filete de róbalo a la plancha, gratinado con camarones y champiñones.

Acompañado con puré de papa criolla y ensalada fresca.

[Grilled sea bass fillet au gratin, with shrimps and mushrooms. Served with yellow mashed potatoes and fresh salad].

LANGOSTINOS A LA PARRILLA

-[GRILLED PRAWNS]-

\$65.000

Preparados con salsa de uchuva y teriyaki, guarnecidos con puré de papa y espárragos frescos.

[Prepared with cape gooseberry and teriyaki sauce, served with mashed potatoes and fresh asparagus].

PASTAS

Y ARROCES

[RICE & PASTA]

SPAGHETTI O FETUCCINI AL GUSTO

-[YOUR CHOICE OF SPAGHETTI OR FETUCCINI]-

\$36.000

Escoger la salsa: cuatro quesos, carbonara, bolognesa, al burro o _____ Alfredo.

[Sauces: four cheeses, carbonara, bolognese, buttered pasta or Alfredo].

SPAGHETTI JARDINERA CON CAMARÓN

-[SPAGHETTI "GIARDINO" WITH SHRIMPS]-

\$40.500

Camarón, vegetales frescos, jugo de tomate y albahaca.

[Shrimp, fresh vegetables, tomato juice and basil].

SPAGHETTI O FETUCCINI MARINERA

-[SEAFOOD SPAGHETTI OR FETUCCINI]-

\$59.000

Con variedad de mariscos, langostino y perfume de albahaca.

[With a variety of seafood, prawn and basil].

ARROZ MARINERA

-[SEA FOOD RICE]-

\$68.000

Exquisito arroz con langostino, calamar, camarones, pescado, almeja, mejillón, pulpo, caracol, vegetales y paprika.

[Exquisite rice with prawn, squid, shrimp, fish, clams, mussels, octopus, conch, vegetables and paprika].

PLATOS TÍPICOS

DE LAS REGIONES
[REGIONAL DISHES]

[ANTIOQUIA]

BANDEJA PAISA
-[BANDEJA PAISA]-

\$39.500

Chicharrón, carne en polvo, chorizo, frijol, arroz, aguacate, tajada de plátano, arepa y huevo frito.

[Pork belly, ground beef, chorizo, beans, rice, avocado, fried plantain, arepa and fried egg].

[PACÍFICO]

CHULETA VALLUNA
-[BREADED PORK LOIN]-

\$38.000

Lomo de cerdo apanado, patacón, arroz y ensalada.

[Breaded pork loin served with tostones, rice and salad].

[CUNDIBOYACENSE]

TRUCHA MARINERA
-[TROUT FILLET IN SEAFOOD SAUCE]-

\$55.500

Deliciosa trucha a la plancha bañada en salsa de mariscos y acompañada de puré de papa, chips de plátano y ensalada fresca.

[Delicious grilled trout with seafood sauce and served with mashed potatoes, plantain chips and fresh salad].

PICADAS

PARA COMPARTIR
[FINGER FOOD TO SHARE]

DE LA PARRILLA

-[FROM THE GRILL]-

\$62.000

Costichips, chata de res, pechuga de pollo, solomito de res, papas criollas, patacones, croquetas de yuca, salsa chimichurri y guacamole.

[Bacon ribs tips, steak, chicken breast, beef tenderloin, baby potatoes, tostones, fried yucca, chimichurri sauce and guacamole].

PAISA

-[PAISA]-

\$60.000

Chicharrón, chorizo, morcilla, solomito, cañón de cerdo, pollo.

Acompañados de arepa, yuca, patacones, guacamole y salsa criolla.

[Pork belly, chorizo, blood sausage, beef tenderloin, pork loin and chicken.

Served with arepa, yucca, tostones, guacamole and creole sauce].

PICADA ANTIOQUEÑA

-[ANTIOQUEÑA PLATTER]-

\$52.000

Chicharrón de cerdo, lomo de cerdo ahumado, choricillo, morcilla, patacones, arepa, papa criolla, guacamole y hogao.

[Pork belly, smoked ribs, small chorizo, blood sausage, tostones, baby potatoes, guacamole and hogao (colombian sauce)].

CARTA

VEGETARIANA
[VEGETARIAN MENU]

ARROZ VEGETARIANO

-[VEGETARIAN RICE]-

\$31.500

Arroz integral salteado con pimentón, zucchini, cebolla, champiñón, zanahoria, mazorquita, soya y finalizado con aceite de ajonjolí y brocoli.

[Wholewheat rice sauteed with bell pepper, zucchini, onion, mushroom, carrot, corn, soy and finished with sesame oil and broccoli].

SPAGUETTI INTEGRAL CON SALSA POMODORO

-[WHOLEWHEAT SPAGHETTI
WITH POMODORO SAUCE]-

\$38.000

Preparados con pomodoro, aceite de olivas, albahaca y champiñón.

[Prepared with pomodoro, olive oil, basil and mushroom].

STEAK DE LENTEJAS CON VEGETALES

-[LENTIL STEAK WITH VEGETABLES]-

\$30.000

Lentejas, brocoli, zucchini, avena, cebolla, bañado con salsa pomodoro y setas.

[Lentils, broccoli, zucchini, oats, onion, covered with a pomodoro and mushroom sauce].

HAMBURGUESA VEGETARIANA

-[VEGETARIAN HAMBURGER]-

\$29.000

Hamburguesa de vegetales y cereales a la parrilla con queso fresco y cebolla grillé.

[Veggie burger with vegetables and cereals with fresh cheese and grilled onions].

POSTRES

[DESSERTS]

FRESAS A LA PIMIENTA ROJA

-[STRAWBERRIES WITH PINK PEPPER]-

\$17.000

Flambeadas con coñac, vino tinto y perfume de pimienta rosada, servidas con helado de vainilla.

[Flambe with cognac, red wine and perfumed with pink peppercorns served with vanilla ice cream].

**VOLCÁN DE
CHOCOLATE
CON HELADO**

-[CHOCOLATE VOLCANO
WITH ICE CREAM]-

\$15.500

**DERRETIDO DE
MOZZARELLA CON
AREQUIPE Y GUAYABA**

-[MELTED MOZZARELLA CHEESE
WITH GUAVA AND MILK CARAMEL]-

\$13.500

TIRAMISÚ

-[TIRAMISU]-

\$17.500

POSTRES LIGHT

[LIGHT DESSERTS]

TORTA DE ZANAHORIA CON HELADO LIGHT

-[CARROT CAKE WITH LIGHT ICE CREAM]-

\$14.500

**ENSALADA DE FRUTAS CON HELADO
DE VAINILLA LIGHT**

-[FRUIT SALAD WITH LIGHT VANILLA ICE CREAM]-

\$20.000

Variedad de frutas con helado de vainilla light.
[Assorted fruits with light vanilla ice cream].

NOTA 1

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 la valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta, indique si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o el valor que quiere dar como propina.

En este establecimiento de comercio los dineros recogidos por concepto de propina se destinan a distribuir entre los empleados de servicio. En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, se puede comunicar con la línea en Bogotá (1) 651 3240 o la línea de atención al ciudadano de la SIC en Bogotá (1) 592 0400 o la línea gratuita nacional 018000-910165 para radicar su queja.

[GRATUITY SUGGESTION:] Consumers are informed that this establishment suggests to its consumers a tip equal to 10% of the account value, which can be accepted, rejected or modified by you, according to your assessment of the service. We kindly ask you to instruct our server whether we can include the tip or not.

In this establishment the monies collected by gratuity are intended to be distributed among service employees. In case you have any problems with the billing of the tip, please contact the line arranged in Bogota (1) 651 3240 or Customer Service of the Superintendency of Industry and Commerce: Bogotá (1) 592 0400 or to the rest of the country toll free: 018000-910165, to file your complaint.

NOTA 2

Estimado cliente si padece alguna alergia relacionada con algún alimento por favor informe a su mesero antes de ordenar el pedido.

Dear client, if you have any dietary restrictions or allergies, please inform to the waiter before you order.

