

MENÚ

FESTIVAL DEL CORDERO

ENTRADAS/APPETIZERS

MATRIMONIO / \$20,000

Chorizo de Cordero y morcilla acompañado por pan árabe y tabule.

PRINCIPALES/ MAIN DISH

TAJINE DE CORDERO / \$70,000

Para dos personas, acompañado con pan árabe.

KEBAB DE CORDERO / \$40,000

Brocheta de cordero con tabule y pan árabe.

HAMBURGUESA DE KIBBE DE CORDERO / \$28,000

Acompañados con cascotes de papas criollas.

MUSAKA DE CORDERO / \$35,000

Lasagna de berenjena y cordero acompañada con tabule y pan árabe.

RACK DE CORDERO / \$68,000

Rack de cordero acompañado con cascotes de papas criolla y ensalada.

Tiempo de cocción: 60 minutos.

PIERNA DE CORDERO / \$220,000

Pedido con antelación

Para 4 personas

Tiempo de cocción: 90 minutos.

CORDERO LECHAL / \$660,000

Pedido con 6 días de antelación

Para 8 a 12 personas

E S T A N C I A

San Antonio
desde 2009

- HOTEL BOUTIQUE -



MENÚ

ENTRADAS/APPETIZERS

SOPA DE CEBOLLA ESTILO FRANCÉS (FRENCH STYLE ONION SOUP) / \$27,000

Gustoso caldo con base de res y cebolla, coronado con pan tostado y gratinado.

CREMA DEL DÍA (CREAM OF THE DAY) / \$18,000

Ahuyama ó Tomate.

SOPA DEL DÍA (THE DAY'S SOUP) / \$27,000

Olleta de cola de res ó Modongo.

TEQUEÑOS “LA TEPUYANA” (VENEZUELAN CHEESE FINGERS “LA TEPUYANA”) / \$22,000

Provocativos deditos de queso servidos con nuestra exquisita salsa agridulce de pimentón.

CEVICHE ESTILO PERUANO (PERUVIAN STYLE “CEVICHE”) / \$27,000

Vistosa copa de pescado y vegetales seleccionados, troceados y marinados para degustar con fresco zumo de limón.

CEVICHE MIXTO ESTILO PERUANO (MIXED PERUVIAN STYLE “CEVICHE”) / \$28,000

Mezcla de el más fresco pescado blanco, camarones y leche de tigre.

E S T A N C I A

San
Antonio
desde 2009

-HOTEL BOUTIQUE-

MENÚ

ENTRADAS/APPETIZERS

COCKTAIL DE CAMARONES (SHRIMP COCKTAIL) / \$27,000

Fresca copa con tiernos camarones bañados en cremosa salsa a base de tomate, cebolla y cilantro con un toque de picante.

FALAFEL (ARABIAN CHICKPEAS CAKE) / \$22,000

Crujientes tortitas de vegetales al estilo árabe acompañado de mayonesa de berenjena ahumada,

EMPANADAS UNIDAD (EMPANADA UNIT)/ \$6,500

Masa de maíz rellena de: carne mechada, pabellón, dominó, queso, queso tajada, cazón, pollo o pelúa.

CHICHARRONES DE CERDO (PORK RINDS) / \$27,000

Tradicional chicharrón de cerdo con papas criollas salteadas.

SOPA COMO PLATO PRINCIPAL (SOUP AS MAIN DISH)/ \$28,000

Nuestra sopa del día acompañada con porción de arroz y aguacate.

ALITAS DE POLLO BBQ SAN ANTONIO (SAN ANTONIO WINGS) / \$22,000

Acompañadas de papas a la francesa.

E S T A N C I A

**San
Antonio**
desde 2009

-HOTEL BOUTIQUE-

MENÚ

ENTRADAS/APPETIZERS

PICADA LA TEPUYANA / \$38,000

Variedad de salchichas "La Tepuyana" acompañadas de papas criollas y guacamole.

ENSALADAS / SALADS

ENSALADA CESAR (CESAR SALAD) / \$27,000

Fresca y crujiente mezcla de lechugas, "cROUTONES", parmesano con rico aderezo tradicional a base de anchoas.

OPCIONAL: CON POLLO \$38,000

ENSALADA SAN ANTONIO (SAN ANTONIO SALAD) / \$27,000

Muy fresca y crujiente mezcla de lechugas, manzanas, nueces y "cROUTONES", con rico aderezo de queso azul.

OPCIONAL: CON POLLO \$38,000

VEGETARIANOS / VEGETARIAN

FIDEOS DE ARROZ ORIENTAL (ORIENTAL STYLE RICE NOODLES)/ \$40,000

Fideos de arroz salteados con vegetales en salsa Oriental.

E S T A N C I A

**San
Antonio**
desde 2009

-HOTEL BOUTIQUE-

MENÚ

VEGETARIANOS / VEGETARIAN

QUINOTTO / \$40,000

Deliciosa quinua cocida en sustancioso fondo de vegetales salteado con vegetales de temporada.

ARROZ CREMOSO DE CHAMPIÑONES (MUSHROOM CREAMY RICE) / \$40,000

(Preparación 45 minutos)

Cremoso arroz; estilo Risotto, a base de champiñones.

ESPECIAL SAN ANTONIO (SAN ANTONIO SPECIAL) / \$40,000

Falafel acompañado de moros y cristianos y ensalada fresca.

PASTA EN SALSA DE BERENJENA (EGGPLANT PASTA) / \$35,000

Suculenta salsa napolitana con berenjena salteada sobre pasta larga.

MENÚ INFANTIL / KIDS MENU

MINI ALEMÁN / \$22,000

Una robusta salchicha estilo germano acompañada con generosas papas a la francesa.

CUBOS DE POLLO BBQ (BBQ CHICKEN LITTLE PIECES) / \$22,000

Empanizados cubos de tierna pechuga servidos con nuestra deleitable salsa BBQ.

E S T A N C I A

San
Antonio
desde 2009

-HOTEL BOUTIQUE-

MENÚ

MENÚ INFANTIL / KIDS MENU

PASTA A LA BOLOÑESA (PASTA WITH "BOLOGNESA" SAUCE) / \$22,000

Pasta corta o larga con deliciosa salsa boloñesa.

AVES/ POULTRY

STROGONOFF DE POLLO (CHICKEN STROGONOFF) / \$40,000

Cubos de Pechuga Salteados con salsa de champiñones y crema de leche más un toque de mostaza francesa.

PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA (GRILLED CHICKEN BREAST) / \$32,000

Jugoso y saludable filete que puede disfrutarse solo, con salsa de champiñones o de miel mostaza.

MILANESA DE POLLO NAPOLITANA (BREADED CHICKEN BREAST NAPOLITAN STYLE) / \$45,000

Filete de pechuga de pollo empanizado, bañado en sabrosa salsa a base de tomate y provocativamente gratinado.

MILANESA DE POLLO (BREADED CHICKEN BREAST) / \$45,000

Delicioso filete de pechuga empanizado servido con papas a la francesa y ensalada fresca.

E S T A N C I A

**San
Antonio**
desde 2009

-HOTEL BOUTIQUE-

MENÚ

AVES/ POULTRY

POLLO AL CURRY (CURRY CHICKEN) / \$40,000

Cubos de pechuga de pollo con cebolla y curry, acompañados de arroz y ensalada.

CARNES/ BEEF

STROGONOFF DE RES (BEEF STROGONOFF) / \$45,000

Cubos de lomo de res salteados con salsa de champiñones, pepinillos, crema de leche, y un toque de mostaza francesa.

PABELLÓN (VENEZUELA TYPICAL DISH) / \$40,000

Plato típico venezolano que combina carne desmechada, arroz blanco, frijoles negros y tajadas de plátano maduro.

ASADO NEGRO (BLACK ROASTED EYE ROUND BEEF) / \$40,000

Otra muestra del sabor venezolano: tajadas de muchacho de res marinado, dorado y cocido en una típica salsa oscura y semidulce.

COSTILLAS "SAN ANTONIO" ("SAN ANTONIO" RIBS) / \$45,000

Corte entero de costillas marinadas en vino tinto y cocidas en su propia salsa.

BEEF BOURGUIGNON / \$45,000

Suculenta carne de res guisada en vino tinto y verduras.

E S T A N C I A

**San
Antonio**
desde 2009

-HOTEL BOUTIQUE-

MENÚ

CARNES/ BEEF

LOMO DE RES AL GUSTO (BEEF TENDERLOIN) / \$45,000

Suculentos medallones al término deseado, salsa a escoger de su preferencia.

CERDO/ PORK

OSSOBUCO (PORK OSSOBUCO) / \$45,000

Generosa pieza de carne de cerdo con el característico hueso, horneado en su propia salsa, acompañada con puré de papas y ensalada fresca.

ALTA BAVIERA / \$52,000

Provocativa combinación de un crujiente codo abrazado y dos robustas salchichas crujientes tipo alemán acompañadas por chucrut y ricas papas criollas.

CHUCRUT ALSACIANO (ALSACIAN CHUCRUT) / \$65,000

Dos salchichas tipo alemán, una costilla ahumada y un succulento codo se cuecen al vapor junto con chucrut y papas criollas dentro de un exótico "Tahini".

COMBINACIÓN DE SALCHICHAS (MIX OF SAUSAGES) / \$40,000

Dos jugosas salchichas estilo alemán (roja y blanca) grilladas y servidas con chucrut y ricas papas criollas.

E S T A N C I A

**San
Antonio**
desde 2009

-HOTEL BOUTIQUE-

MENÚ

CERDO/ PORK

COCHINILLO / \$50,000

Porción de succulento cochinitillo cocido durante 12 horas a fuego bajo, acompañado de moros y cristianos.

CODO ABRAZADO (BRAISED PORK KNUCKLE GERMAN STYLE) / \$40,000

Apetitoso codo de cerdo horneado hasta el punto de quedar deliciosamente crujiente en su exterior. Se acompaña con chucrut y sabrosas papas criollas.

COSTILLAS AHUMADAS "LA TEPUYANA" ("LA TEPUYANA" SMOKED RIBS) / \$45,000

Suculenta pieza horneada realizada con el gustoso ahumado artesanal.

PESCADO Y MARISCOS/ SEAFOOD

PARIHUELA (PERUVIAN SEA FOOD SOUP) / \$45,000

Deliciosa y reconstituyente sopa peruana de mariscos.

TRUCHA FRESCA AL GUSTO (FRESH TROUT) / \$45,000

Famoso filete a la plancha bañada en salsa mender, de champiñones o al ajillo.

PASTA PORLAMAR / \$48,000

Delicada salsa blanca a base de vino blanco y cebolla con mariscos en pasta larga.

E S T A N C I A

**San
Antonio**
desde 2009

-HOTEL BOUTIQUE-

MENÚ

PAELLA VALENCIANA / \$100, 000

Para dos personas mínimo, tiempo de preparación 1 hora.

El plato por excelencia de arroz, pollo y mariscos de la tradicional cocina española.

(Precio por persona \$50,000)

FILETE DE TILAPIA (TILAPIA FILLET) / \$35,000

Fresca pieza de pescado blanco a la plancha.

OPCIONAL: SALSA DE MARISCOS \$15,000

FILETE DE SALMÓN POCHÉ (POACHED SALMON FILLET) / \$52,000

El más distinguidos de los pescados, cocido delicadamente en zumo de naranja con vino blanco y acompañado por puré de papa y ensalada fresca.

FILETE DE SALMÓN GRILLADO (GRILLED SALMON FILLET) / \$52,000

Provocativa pieza del rosado pescado hecha con esmero a la plancha.

ENCOCADO DE PESCADO / \$45,000

Tradicional guiso del Pacífico colombiano a base de tomate con leche de coco, pescado blanco y mariscos. Servido sobre una cama de arroz blanco.

E S T A N C I A

**San
Antonio**
desde 2009

-HOTEL BOUTIQUE-

MENÚ

ADIONALES / SIDES

ARROZ BLANCO (WHITE RICE) / \$5,500
PURÉ DE PAPAS (MASHED POTATOES) / \$6,500

PAPAS CRIOLLAS (COLOMBIAN POTATOES) / \$6,000

PAPAS A LA FRANCESA (FRENCH FRIES) / \$7,500

ENSALADA FRESCA (FRESH SALAD) / \$8,000

TAJADAS DE MADURO (FRIED PLANTAIN SLICES) / \$6,5000

FRIJOLES NEGROS (BLACK BEANS) / \$6,000

ENVASE PARA LLEVAR / \$2,200

POSTRES / DESSERTS

TORTA DE CHOCOLATE (CHOCOLATE CAKE) / \$17,000

TORRONCHINO / \$ 17,000

Torta fría de nueces y caramelo.

TRES LECHEs / \$17,000

QUESILLO O FLAN DE CAMELO / \$13,000

TORTA DE BANANO / \$13,000

TORTA DE ZANAHORIA / \$13,000

COPA DE HELADO / \$8,100

ADICIONAL DE HELADO / \$4,500

E S T A N C I A

San
Antonio
desde 2009

-HOTEL BOUTIQUE-

MENÚ

NOTA

MEDIAS PORCIONES TENDRÁN UN COSTO DEL 70% DEL PLATO.

FAVOR INFORMARNOS SI ES USTED ALÉRGICO A ALGÚN INGREDIENTE O ALIMENTO.

ADVERTENCIA DE PROPINA

SE INFORMA A LOS CLIENTES 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 CASO DE QUE TENGA ALGÚN INCONVENIENTE CON EL COBRO DE LA PROPINA, COMUNÍQUESE CON LA LÍNEA DE ATENCIÓN DE LA SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO PARA QUE RADIQUE SU QUEJA, A LOS TELÉFONOS. EN BOGOTÁ 6513240, PARA EL RESTO DEL PAÍS LÍNEA GRATUITA NACIONAL: 018000-910165

E S T A N C I A

**San
Antonio**
desde 2009

-HOTEL BOUTIQUE-