



ME NÚ





La carta del restaurante del Hotel Colonial está inspirada en sabores y texturas peruanas, fusionando productos del altiplano cundiboyacense para crear una combinación única y memorable.

GASTRONOMÍA CON PROPÓSITO SOCIAL Y SOSTENIBLE

Nuestro propósito de cierre de brechas sociales nos impulsa y motiva diariamente a trabajar con las comunidades y trabajar con materia prima y proveedores social y ambientalmente responsables. La cadena de valor cuenta con una colaboración especial de nuestros campesinos, quienes nos suministran los insumos y desarrollamos productos de altísima calidad, así promovemos el cultivo de alimentos artesanales e impulsamos el desarrollo de la región.





DEGUSTACIÓN
DE CAUSAS

PIQUEOS

Los piqueos son bocados de diferentes preparaciones, ideales para acompañar y amenizar las comidas con la familia y los amigos.

DEGUSTACIÓN DE CAUSAS

\$24.700

Timbales de papa amarilla suavizada con aceite de oliva, jugo de limón y pasta de ají amarillo, servidas con camarones, palmito de cangrejo y pollo.

TRILOGÍA DE CEVICHES

\$31.200

Ceviche de pescado blanco macerado con jugo de limón y aderezado con leche de tigre. Ceviche cremoso de camarón con leche de coco y tropezones de plátano maduro. Cóctel de langostinos al estilo cartagenero (salsa de tomate y salsa inglesa).

SARSA CON QUESO

\$17.200

Una ensaladilla Arequipeña, aderezada con vinagre, perejil, rocoto, choclos cocidos, habas y queso fresco de la región.

TEQUEÑOS DE QUESO

\$19.300

Deditos de masa wantan rellenos de queso fresco, servidos con mermelada de tomate chonto.

BERENJENAS A LA PAIPASANA

\$19.300

Berenjenas rebozadas, servidas con crema de tomate frescos y albahaca, quesillo y gratinado con queso Paipa rallado.

 Ligeramente picante  Vegetariano



CHOROS
A LA CHALACA

CHOROS A LA CHALACA ♯

\$24.700

Mejillones verdes marinados en jugo de limón y salsa chalaca con toques de rocoto.

CERDICHE

\$20.400

Trozos de panceta de cerdo crocante, aderezado al estilo ceviche con su jugo de limón, ensaladilla criolla, notas de suero costeño y sal gruesa realzado con puré de habas de la región.

DEGUSTACIÓN DE ANTICUCHOS ♯

\$19.300

Brochetas de res, corazones de pollo a la cerveza y carne de cerdo, marinadas con panca y comino; servidos con papitas tocarreñas.

CREMOSA DE NABOS ✓

\$13.900

Suave crema de nabos de la región cundiboyacense, servida a la mesa sobre crema montada, crocantes de habas y tubérculos.

CREMA DE ZANAHORIA ✓

\$13.900

Preparada con zanahorias al horno y jengibre, notas de queso caciocavallo y almendras dulces.

♯ Ligeramente picante ✓ Vegetariano

ENSALADA
DE CRISTALES
DE SANDÍA



ENSALADAS

ENSALADA DE CRISTALES DE SANDÍA \$21.500

Sandía en infusión al vacío de almíbar, cardamomo y ron Boyacá, servida sobre mix de lechugas, queso Paipa aromatizado con cítricos y semillas de girasol tostadas.

POKE DE QUINUA TOTEADA \$28.000

Quinoa blanca toteada, aguacate, garbanzos, pepino, espárragos, mango y camarones en una combinación de sabores peruanos y de nuestra región.

 Vegetariano



PESCADO A
LO MACHO

FUERTES

NUESTRA VERSIÓN DEL LOMO*

\$42.000

Tiras de lomito saltado al estilo chifa, hecho con cebollas coloradas, tomates y kion, acompañado de papitas amarillas y nuestra ensalada de la casa.

PESCADO A LO MACHO

\$51.700

Típica preparación peruana de pescado blanco al sartén, aderezado con panca, rocoto, cerveza y camarones.

BIFE DE PALETA

\$43.100

Corte magro de res de 300 gr, hecho a la parrilla y servido con chimichurri de hierbas.

NUESTRA VERSIÓN DEL AJÍ DE GALLINA*

\$33.400

Cubos de pechuga con pasta de ají amarillo, leche evaporada y queso fresco acompañado con arroz y ensalada.

COSTILLITAS Y FEJOA

\$40.900

Costillita de cerdo con piel crocante, servido con salsa barbacoa de la casa hecha con feijoas, tomate parrillado y cremoso de clorofila.

GIGOT DE CORDERO

\$50.700

Ossobuco de cordero estofado a baja temperatura por largo tiempo con vegetales frescos, vino tinto y cerveza Bruder de chocolate (artesanal de Tunja). Sugerimos lo acompañe con puré de calabaza cremoso.

ELIGE DOS DE LOS SIGUIENTES ACOMPAÑAMIENTOS

Ensalada de la casa · zócalos de papa · arroz con cilantro y mantequilla · arroz al wok · vegetales saltados · papas criollas · puré de calabaza cremoso

*Estos platos ya incluyen sus acompañamientos.  Ligeramente picante  Vegetariano



TALLARINES
CON MARISCOS

COMIDA CHIFA

Término peruano usado para referirse a la cocina traída y adaptada al paladar de los inmigrantes orientales. El origen del término resulta de la combinación de las palabras cantonesas de “CHI” y “FA”: comer y arroz.

ARROZ CHAUFA

Arroz saltado con sazón criolla al estilo chow fan, hecho en wok y fuego bravo. El punto de kion, cebolla china y sillao dieron origen a este delicioso plato peruano y chino, complementado con tortilla de huevo, pimentón, cebolla y aceite de sésamo.

CHAUFA DE HONGOS \$28.000

CHAUFA DE LOMO \$38.800

CHAUFA DE MARISCOS \$43.100

TALLARINES CHAUFA

Plato emblema de la fusión china y peruana, hechos con vegetales frescos, kion y sillao.

TALLARINES DE HONGOS \$28.000

TALLARINES CON POLLO \$30.100

TALLARINES CON MARISCOS \$43.100



BUDINCITO DE
ALMOJÁBANA

POSTRES

BUDINCITO DE ALMOJÁBANA

\$11.300

Hecho al estilo budín con almojábanas de la región y bocadillo, servido con helado de vainilla salvaje del Chocó y salsa de arequipe.

MERENGÓN DEL COLONIAL

\$11.300

Deconstrucción del merengue, servido sobre crema pastelera de arequipe, fresas frescas, crema montada y salsa de frutos del bosque.

CHEESECAKE DE ARAZÁ

\$10.700

Crema de queso muy suave con crocantes de galleta, tierra de red velvet y mermeladas de frutas del Amazonas.

FLAN DE FRUTOS DEL BOSQUE

\$10.700

Jar de flan hecho a baja temperatura con nuestra salsa de frutos rojos al vino.

TORTA MARÍA LUISA

\$10.700

Tradicional torta colombiana de vainilla con notas cítricas, mermelada de moras y picos de arequipe.

LA CHICHA Y EL ARROZ

\$9.600

Tradicional combinación de jalea de maíz morado y tropezones de manzana verde y arroz con leche cremoso con notas cítricas.

HELADOS ARTESANALES

Helados elaborados con productos 100 % orgánicos, cultivados por campesinos de las diferentes regiones de Colombia.

1 sabor

\$8.100

2 sabores

\$13.100

3 sabores

\$18.100



SODA SABORIZADA
MANZANA VERDE
Y PEPINO

BEBIDAS

Limonada natural	\$4.200
Chicha morada (sin alcohol)	\$4.900
Limonada de coco	\$7.200
Limonada de hierbabuena	\$4.200
Jugo de naranja	\$4.500

SODAS SABORIZADAS

Frutos rojos	\$7.900
Frutos de la pasión	\$7.900
Manzana verde y pepino	\$7.900

JUGOS NATURALES

Jugo de arazá en agua	\$7.600
Jugo de arazá en leche	\$8.700
Jugos en agua	\$4.200
Jugos en leche	\$5.200
Jugo de mandarina	\$10.700

GASEOSAS Y OTROS

Coca cola lata	\$4.000
Postobón lata	\$3.000
Soda	\$4.500
Ginger	\$4.500
Cola y pola	\$4.000
Agua en botella	\$3.800
Agua Perrier	\$11.300

MENÚ INFANTIL

MINI HAMBURGUESAS

\$16.100

Dos pequeñas hamburguesas de res, hechas a la plancha con queso mozzarella y servidas en pan artesanal, acompañadas de papas a la francesa.

FISH FINGER

\$20.400

Deditos de pescado apanados, acompañados de papas a la francesa.

ARROZ CHAUFA CON LOMO

\$20.400

Media porción de arroz saltado con vegetales y lomito de res.

LINGUINI

· Carbonara

\$16.200

· Bolognesa

\$17.000

· Pollo

\$16.200

MINI BABY BEEF

\$21.500

Filete de lomo hecho a la plancha servido con papas a la francesa.

Estos precios incluyen el 8% del impuesto al consumo nacional.

