



# 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.





## 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.



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.

