



Hotel  
**PEÑALISA**  
Colsubsidio  
GIRARDOT

# ME NÚ

---

**BOLERA**

---



Hotel  
**PEÑALISA**  
Colsubsidio  
GIRARDOT



## COMIDA CASUAL

<b>EMPANADAS</b> Dos empanadas acompañadas de ají casero.	\$8.500
<b>DEDOS DE QUESO APANADOS</b> Cuatro dedos de queso apanados, acompañados con mermelada de tomate.	\$18.200
<b>ALITAS BBQ</b> Alitas de pollo napadas en salsa BBQ, acompañadas con zócalos de papa.	\$19.500
<b>CHORIPÁN</b> Chorizo a las brasa con chimichurri argentino original, acompañado de papas a la francesa.	\$19.500
<b>PERRO CALIENTE</b> Salchicha americana, queso rallado, papa ripio, piña en almíbar, cebolla picadita y salsas.	\$21.000
<b>CLUB SÁNDWICH</b> Pechuga de pollo a la plancha, tocineta crocante, huevo frito, jamón tipo york, queso mozzarella, lechuga y tomate con mayonesa de ajo, acompañado de papas a la francesa.	\$32.100
<b>SÁNDWICH COMBINADO</b> Sándwich caliente elaborado con pan tajado, jamón y queso, acompañado de papas a la francesa.	\$18.000
<b>SÁNDWICH DE PULLED PORK</b> Sándwich de cerdo desmechado en salsa barbacoa y ensaladilla de col, acompañado de papas en cascos.	\$29.000
<b>SÁNDWICH DE POLLO Y AGUACATE</b> Sándwich de pollo napado con aguacate y mango, acompañado de papas a la francesa.	\$29.000
<b>SÁNDWICH DE PHYLLIS CHEESESTEAK</b> Sándwich a nuestro estilo, con carne de res, cebolla caramelizada, crema y salsa cheddar.	\$33.300
<b>TACOS DE RES Y CERDO CROCANTE</b> Dos tacos de res y dos tacos de cerdo acompañados de guacamole y sour cream.	\$41.100
<b>ENSALADA DE FRUTAS</b> Variedad de frutas con crema de leche, salsa de mora y queso rallado.	\$17.500

# HAMBURGUESAS

## HAMBURGUESA FUNGHI

Carne madurada, queso, lechuga, cebolla, tomate y champiñones salteados; acompañada de papas a la francesa.

\$32.100

## HAMBURGUESA CLÁSICA

Pan tipo brioche, nuestra carne, queso mozzarella, tomates frescos y lechuga romana, acompañada de papas a la francesa.

\$27.800

## HAMBURGUESA CRIOLLA

Carne madurada, queso, lechuga, tomate, huevo frito y hogao; acompañada con papas a la francesa.

\$30.600

## HAMBURGUESA DOBLE CARNE

Doble carne madurada, lechuga, cebolla, tomate, queso; acompañada con papas a la francesa.

\$39.300

## HAMBURGUESA CHEDDAR CON TOCINETA

Pan tipo brioche, mezcla de carne de la casa, queso mozzarella y cheddar, tocineta crocante y cebolla caramelizada, acompañada de papas a la francesa.

\$33.000

## HAMBURGUESA DE LENTEJAS

Carne hecha con lenteja y avena, servida en pan artesanal sobre lechuga, tomate y cebolla caramelizada acompañada de papas a la francesa.

\$19.500





## PAPAS FRITAS

---

### CLÁSICA

Papas a la francesa con salchicha americana y salsas.

\$18.500

### TOCINETA, SALCHICHA Y CHEDDAR

Papas a la francesa con tocineta, salchicha, queso y salsa cheddar.

\$23.500

### SALCHICHA, CHORIZO Y QUESO

Papas a la francesa con chorizo y queso.

\$25.000

### TODO TERRENO

Papas a la francesa con chorizo, salchicha, tocineta, guacamole, queso y salsa cheddar.

\$27.000

## PLATOS FUERTES

---

### BABY BEEF

Lomito fino de res a la parrilla, acompañado de salsa baby y chimichurri.

\$53.000

### BIFE DE CHORIZO

Corte de lomo ancho de res con chimichurri, acompañado de salsa baby.

\$46.000

### PECHUGA A LA PLANCHA

Filete de pechuga de pollo de 250g marinado y asado a la plancha.

\$36.700

### \*PICADA PARA DOS PERSONAS

Lomo de res, pechuga, escalope de cerdo, chorizo, morcilla cóctel, acompañado de papas criollas, arepa paisa; patacones, chimichurri, ají y guacamole.

\$75.000

## ELIGE UN ACOMPAÑAMIENTO

Ensalada de la casa, casquitos de papas, patacones o arroz blanco.

## BOWLS

### DE QUÍNOA

Quínoa toteada, aguacate, garbanzos, pepino, espárragos, mango y aderezado con vinagreta de la casa.

\$25.000

### ARROZ INTEGRAL Y VEGETALES

Sobrecama de arroz integral, espárragos, zanahoria baby, mango, brócoli, berenjena y zucchini.

\$26.000

### CON VEGETALES Y SEMILLAS

Quínoa toteada, aguacate, apio, maíz, arveja, champiñón, tomates secos, semillas de girasol y queso Paipa con vinagreta de la casa.

\$27.500

## ADICIONALES

Acompaña tu selección con uno de los siguientes productos

### POLLO

\$9.900

### CAMARONES

\$16.600

### SALMÓN

\$14.900

### LOMITO DE RES

\$21.600

## MENÚS INFANTILES

### MINI BABY BEEF

100g de filete de lomo hecho a la plancha servido con papas a la francesa.

\$25.500

### CANASTA DE POLLO CROCANTE

Cinco deditos de pollo acompañados de papas a la francesa.

\$23.500

### DEDITOS DE PESCADO APANADOS

Cuatro deditos de pescado apanados en panko, acompañados con papas a la francesa.

\$23.500

### PASTA CON POLLO

Pasta larga salteada con pollo, crema y queso parmesano.

\$23.000

### PASTA CARBONARA

Salteada con tocineta y queso parmesano.

\$23.000

### PASTA BOLOGNESA

Acompañada de carne de res en salsa a base de tomate chonto.

\$24.000





## POSTRES

<b>CHEESECAKE DE AREQUIPE</b>	\$15.000	<b>MILHOJA DE AREQUIPE</b>	\$10.500
<b>HELADO ARTESANAL</b>			
Helados elaborados con productos 100% orgánicos, cultivados por campesinos de las diferentes regiones de Colombia.		UNA BOLA	\$7.300
		DOS BOLAS	\$12.800

## BEBIDAS FRÍAS

<b>LIMONADA NATURAL</b>	\$5.200	<b>MR. TEA</b>	\$5.200
<b>JUGO EN AGUA</b>	\$4.400	<b>JUGO EN LECHE</b>	\$5.700
<b>KOLA SOL</b>	\$5.100	<b>AGUA EN BOTELLA</b>	\$4.100
<b>GASEOSA</b>	\$5.600	<b>MALTEADA</b>	\$10.500
<b>JUGO DE NARANJA</b>	\$6.100	<b>SALPICÓN</b>	\$9.900

## BEBIDAS CALIENTES

<b>TINTO</b>	\$2.300	<b>AROMÁTICA</b>	\$2.300
<b>CAFÉ CON LECHE</b>	\$3.800		

## SODAS

<b>DE FRUTOS ROJOS</b>	\$9.900	<b>ARAZÁ Y GULUPA</b>	\$9.900
<b>UVA ISABELA</b>	\$9.900	<b>LIMONADA DE PANELA</b>	\$9.900
<b>FRUTOS AMARILLOS</b>	\$9.900		



## CERVEZAS

CLUB COLOMBIA	\$7.100	AGUILA	\$6.200
CORONA	\$10.200	AGUILA LIGHT	\$6.200
STELLA ARTOIS	\$10.400	POKER	\$6.200
HEINEKEN	\$9.300		

## LICORES

	MEDIA	BOTELLA
WHISKY OLD PARR		\$244.700
WHISKY BUCHANAN'S 12 AÑOS	\$157.800	\$244.700
AGUARDIENTE ANTIOQUEÑO	\$59.900	\$89.800

## VINOS

### TINTOS

	COPA	BOTELLA
<b>MARQUÉS DE RISCAL RESERVA</b> Tempranillo, Graciano, Rioja, España.		\$306.300
<b>RAMÓN BILBAO CRIANZA</b> Tempranillo, Rioja, España.		\$149.500
<b>ARIENZO MARQUÉS CRIANZA</b> Malbec, Mendoza, Argentina.		\$173.100
<b>FINCAS LAS MORAS</b> Malbec San Juan, Argentina.	\$21.000	\$92.500
<b>NORTON D.O.C MALBEC</b> Norton D.O.C Malbec. Mendoza, Argentina.		\$180.800
<b>CASTILLO DE MOLINA RESERVA</b> Merlot Valle del Rapel, Chile.		\$172.000
<b>SANTA CAROLINA RESERVA</b> Merlot, Valle del Colchagua, Chile.		\$139.700
<b>TRAPICHE RESERVA</b> Merlot, Mendoza, Argentina.		\$135.700
<b>TARAPACÁ RESERVA</b> Carmenere, Valle del Maipo, Chile.		\$141.400
<b>SANTA CAROLINA RESERVA</b> Cabernet Sauvignon, Valle Central, Chile.		\$139.700

## BLANCOS

	COPA	BOTELLA
<b>MARQUÉS DE RISCAL</b> Verdejo, Rueda, Valladolid, España.		\$155.000
<b>RAMÓN BILBAO</b> Verdejo, Rueda, Valladolid, España.		\$139.400
<b>TARAPACÁ</b> Sauvignon Blanc, Valle Central, Chile.		\$89.600
<b>SANTA CAROLINA RESERVA</b> Sauvignon Blanc, Valle de Leyda, Chile.		\$134.600
<b>FINCAS LAS MORAS</b> Chardonnay, Argentina.	\$21.000	\$97.500

## ROSADO

		BOTELLA
<b>TARAPACÁ</b> Rosé, Valle Central, Valle Chile.		\$98.000
<b>SANTA CAROLINA RESERVADO</b> Rosé, Valle Central, Chile.		\$90.200
<b>RAMÓN BILBAO</b> Rioja, Haro, España.		\$138.200

## ESPUMANTES

		BOTELLA
<b>PICCINI LAMBRUSCO REGGIANO</b> Lambrusco Reggiano, Rosso Dolce, Reggio Emilia, Italia.		\$104.500
<b>PICCINI LAMBRUSCO DELL'EMILIA</b> Bianco Dolce, Reggio Emilia, Italia.		\$95.500
<b>CHANDON EXTRA BRUT</b> Pinot noir, chardonnay, Mendoza, Argentina.		\$190.700
<b>FREIXENET CAVA BRUT</b> Parellada, Macabeo y Xarel-lo, Sant Sadurni d'anoia, España.		\$172.800
<b>FIZZY ROSE LATA JP CHENET 250ML</b>		\$24.000
<b>FIZZY BLANCO LATA JP CHENET 250ML</b>		\$24.000