



ME NÚ





Hotel
PEÑALISA
Colsubsidio
GIRARDOT

El Río Magdalena es el afluente más emblemático y representativo de la historia de Colombia y hace parte integral de la cultura de los colombianos. Grandes artistas, compositores y escritores, han encontrado en la grandeza y riqueza de este Río, una fuente de inspiración. El desarrollo económico, social y cultural de Colombia está representado en la cuenca del Río Magdalena.

Nuestros Chefs, inspirados en la corriente de agua más importante de Colombia, hacen una interpretación de platos tradicionales y contemporáneos de las diversas culturas y regiones que recorre el majestuoso Río Magdalena. Encontrarán, acá, un viaje gastronómico por varios de los 13 departamentos por los que atraviesa el Río, desde su nacimiento en el Páramo de las Papas, en el Huila, hasta su desembocadura en el Caribe colombiano, en Barranquilla, en el departamento del Atlántico.

Este es un homenaje a Colombia, a nuestra tierra, cultura y gastronomía y al "Río de la Patria".

¡ Bienvenidos!

ENTRADAS

CREMA DE ARRACACHA AHUMADA Y QUESILLO DEL MAGDALENA

Con quesillo y trozos de arracacha al horno.

\$19.200

TRILOGÍA DE EMPANADAS

De camarón, sobrebarriga y ajiaco, acompañadas de guacamole y ají casero.

\$23.000

BUÑUELOS DE YUCA

Rellenos de queso, acompañados de guacamole, suero costeño y ají casero.

\$19.000

PATACONES DE CHORIZO Y SOBREBARRIGA

Canastas de patacón con sobrebarriga, chorizo, chimichurri y queso.

\$22.500

COCTEL PLAYERO DE CAMARONES

Clásico coctel de las playas del Caribe en salsa rosada, cebolla, cilantro y crocantes de plátano.

\$29.600

ENCOCADO DE CAMARONES

Salteados con vino y ajo, terminados al horno con queso y salsa chorreada. Ideal para compartir.

\$32.500

CHICHARRONES CROCANTES

Panceta de cerdo toteada, acompañada de papas criollas, guacamole y ají casero. Ideal para compartir.

\$33.000





FUERTES

SOPA DE LENTEJAS

\$35.000

Guiso de lentejas pardinas con chorizo santarrosano, acompañado con plátanos en tentación y arroz blanco.

MOTE DE QUESO

\$45.000

Sopa del Caribe colombiano con base de ñame, queso, suero costeño y camarones en sofrito criollo.

AJIACO SANTA FERREÑO

\$35.000

A nuestro estilo con pollo, variedad de papas, arracacha, guascas, arroz, aguacate, alcaparras y crema de leche.

ARROZ APASTELADO

\$38.000

Tradicional de las regiones del Tolima y el Caribe, con costilla de cerdo y vegetales cocinados en hoja de bijao y achiote, acompañados de ensalada de aguacate.

POLLO EN MOJO DE HIERBAS

\$43.000

Pierna pernil y pechuga deshuesada asada a la parrilla, terminada con mojo de hierbas y ajo, acompañada de ensalada de aguacate y papas chorreadas.

TRUCHA AHUMADA AL AJILLO

\$45.000

Trucha envuelta en hoja de bijao con especias y ajillo, ahumada al horno, acompañada de patacón y arroz blanco.

FUERTES

VIUDO DE PESCADO

Capaceta en salsa criolla con yuca, ensalada de aguacate, papa, arroz y consomé.

\$44.000

ENCOCADO DE SIERRA

200g de medallones de sierra fritos con salsa de leche de coco y camarones, acompañados de arroz titoté y ensalada de aguacate.

\$49.000

SALMÓN EN SALSA DE GULUPA

200g de salmón asado, terminado en reducción de gulupa, acompañado de patacón y ensalada de aguacate.

\$60.700

CORVINA EN MANTEQUILLA DE CILANTRO Y TOMILLO

200g de corvina asada, terminada en una mantequilla de cilantro, vino, tomillo y ajo, acompañada de patacón y ensalada de aguacate.

\$ 55.800

CAZUELA DE MARISCOS

Inspirada en el Caribe colombiano, mariscos en fondo de langosta y langostinos, con leche de coco, acompañada de arroz titoté, patacón y aguacate.

\$55.000





FUERTES

SOBREBARRIGA

350g de sobrebarriga al horno, acompañada de papa chaleca, arroz blanco y porción de aguacate.

\$43.000

FRIJOLADA

Cazuela de frijoles acompañada de chicharrón, arroz, chorizo, morcilla, carne molida, huevo y aguacate.

\$44.000

LOMO A CABALLO

200g de lomito fino marinado y asado a la parrilla, terminado con salsa criolla, huevo y acompañado de papas crocantes y ensalada de aguacate.

\$55.600

POSTA CARTAGENERA CON ARROZ TITOTÉ

250g de carne de res braseada al horno con panela, clavos y vegetales, acompañada de arroz con titoté de coco y patacón.

\$52.000

COSTILLA DE RES BRASEADA

350g de costilla de res en reducción de panela, acompañada de puré de arracacha y ensalada de aguacate.

\$53.000

ACOMPAÑAMIENTOS

PATACONES

\$4.900

YUCA

\$4.900

ARROZ BLANCO

\$4.900

ENSALADA DE AGUACATE

\$4.900

ARROZ CON COCO

\$4.900

PORCIÓN DE AGUACATE

\$4.900

PAPA CHORREADA

\$4.900

PURÉ DE PAPA Y ARRACACHA

\$4.900

ENSALADAS Y BOWLS

PALMITOS Y MANGO

Palmitos vegetales, quinua toteada, mix de lechugas, supremas de naranja, zanahoria baby, aguacate y mango en vinagreta de cítricos.

\$21.000

DURAZNO Y ESPÁRRAGOS

Duraznos asados, espárragos a las brasas, kale rizado, quinua crocante, zanahorias baby glaseadas, calabacín amarillo y marañones.

\$26.000

BOWL DE QUINUA

Quinua toteada, aguacate, garbanzos, pepino, espárragos y mango, aderezados con vinagreta de la casa.

\$25.000

BOWL DE ARROZ INTEGRAL Y VEGETALES

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

\$26.000

BOWL DE VEGETALES Y SEMILLAS

Quinua toteada, aguacate, apio, maíz, arvejas, champiñones, tomates secos, semillas de girasol y queso Paipa con vinagreta de la casa.

\$ 27.500

ADICIONALES

POLLO

\$9.900

SALMÓN

\$14.900

CAMARONES

\$16.600

LOMO DE RES

\$19.800





MENÚ INFANTIL

MINI BABY BEEF

\$25.500

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

CANASTA DE POLLO CROCANTE

\$23.500

Cinco deditos de pollo acompañados de papas a la francesa.

DEDITOS DE PESCADO APANADOS

\$23.500

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

PASTA CON POLLO

\$23.000

Pasta larga salteada con pollo, crema y queso parmesano.

PASTA CARBONARA

\$23.000

Salteada con tocineta y queso parmesano.

PASTA BOLOGNESA

\$24.000

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

POSTRES

MILHOJA DE AREQUIPE	\$16.000
MERENGÓN DECONSTRUCCIÓN	\$15.800
TORTA DE ALMOJÁBANA	\$15.900
FLAN DE COCO Y CAMELO SALADO	\$16.000
CUAJADA CON MELAO	\$12.000
ARROZ CON LECHE	\$12.000

BEBIDAS

LIMONADA DE PANELA	\$9.400
JARRA DE REFAJO	\$22.000
LIMONADA DE MANGO BICHE	\$11.000
LIMONADA NATURAL	\$5.200
JUGO DE NARANJA	\$6.100
JUGO EN LECHE	\$5.700
JUGO EN AGUA	\$4.400
GASEOSAS	\$5.600
KOLA SOL	\$5.100
AGUA EN BOTELLA	\$4.100
LULADA	\$11.000





SODAS

ARAZÁ Y GULUPA	\$9.900
UVA ISABELLA	\$9.900
LIMONADA DE PANELA	\$9.900
FRUTOS ROJOS	\$9.900
FRUTOS AMARILLOS	\$9.900
TAMARINDO	\$9.900

CERVEZAS

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