



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, 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.





CEVICHERÍA

Nuestros ceviches van acompañados con chips de camote y plátano.

CEVICHE CLÁSICO

\$29.000

A nuestro estilo, pescado blanco marinado en leche de tigre, ají panca, camote asado y maíz tostado.

CEVICHE DE MARISCOS AL ROCOTO

\$31.000

Pulpo, camarones y pescado blanco marinados en leche de tigre de ají rocoto, limón y cilantro.

CEVICHE DE PESCADO AL AJÍ AMARILLO

\$29.000

Pescado blanco marinado en leche de tigre de ají amarillo, maíz tostado, cebolla y cilantro.

CEVICHE DE SALMÓN AL ESTILO NIKKEI

\$33.900

Salmón marinado en leche de tigre de tamarindo, mango, ají panca, vegetales y cilantro.

PIQUEOS

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

ARMA TU TRILOGÍA DE CAUSAS

\$32.000

Timbales de papa amarilla suavizada con aceite de oliva, jugo de limón y pasta de ají amarillo, acompaña tu selección con tres de los siguientes productos:

Camarones, palmitos de cangrejo, pollo, pulpo o salmón

TEQUEÑOS DE QUESO

\$25.000

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

 Ligeramente picante  Vegetariano



JALEA DE MARISCOS

Camarones, pescado blanco, pulpo baby, calamares, langostinos y yuca rebosados, marinados en jengibre y sillao, acompañados con mayonesa de ají amarillo.

\$32.000

BERENJENAS A LA PAIPASANA

Berenjenas rebozadas, servidas con crema de tomate frescos y albahaca, quesoillo y gratinado con queso paipa rallado.

\$25.000

CHOROS A LA CHALACA

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

\$32.800

DEGUSTACIÓN DE ANTICUCHOS

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

\$27.000

CREMA DE ZANAHORIA

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

\$19.000

CREMA DE CHOCLO

A base de mazorca ahumada, papa, ají panca, huevo y cilantro.

\$19.000

TIRADITO DE SALMÓN

Finas láminas de Salmón aderezado con leche de tigre de ají amarillo, aguacate, y maíz cancha.

\$35.300

TIRADITO DE PULPO

Finas láminas de pulpo con aceite de morrones y aguacate a la parrilla.

\$35.300

GYOZAS SALTADAS DE RES

A nuestro estilo seis empanadas en masa wontón rellenas de carne al sillao, acompañadas de salsa de cerveza negra y miel.

\$31.000

 Ligeramente picante  Vegetariano



BOWLS

BOWL CON VEGETALES Y SEMILLAS

\$27.500

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

BOWL DE ARROZ INTEGRAL Y VEGETALES

\$26.000

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

BOWL DE QUÍNOA TOTEADA

\$25.000

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

ADICIONALES

Acompaña tu selección con uno de los siguientes productos:

Pollo	\$9.900
Salmón	\$14.900
Camarones	\$16.600
Lomo de Res	\$19.800



FUERTES

NUESTRA VERSIÓN DEL AJÍ DE GALLINA *🍴*

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

\$40.000

NUESTRA VERSIÓN DEL LOMO *🍴*

Tiras de lomo salteado al estilo chifa, hecho con cebollas coloradas, tomates y kion.

\$47.000

BIFE DE PALETA

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

\$48.000

COSTILLITAS Y FEJOA

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

\$49.900

GIGOT DE CORDERO

Osobuco 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.

\$57.000

PESCADO A LO MACHO *🍴*

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

\$59.900

PARIHUELA *🍴*

Sopa popular de la costa de Perú a base de pescado blanco, mariscos y ají amarillo, acompañada de arroz blanco.

\$55.000

CORVINA A LA CHORRILLANA *🍴*

Filete de corvina asado en guiso criollo de tomate, cebolla, arveja, vino blanco, ají panca y ají amarillo, acompañado con arroz blanco.

\$52.000

ELIGE UNO DE LOS SIGUIENTES ACOMPAÑAMIENTOS

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



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 salteado 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

\$37.300

CHAUFA DE LOMO

\$49.000

CHAUFA DE MARISCOS

\$52.000

ARROZ DE MARISCOS A LA NORTEÑA

\$55.000

Camarones, calamares, pescado blanco, almejas y mejillones salteados en guiso de cilantro, coriandro, arveja, ají panca y vino blanco.

TALLARINES CHAUFA

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

TALLARINES DE HONGOS

\$37.300

TALLARINES CON POLLO

\$39.300

TALLARINES CON MARISCOS

\$50.000



POSTRES

BUDINCITO DE ALMOJÁBANA

\$15.800

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

CHEESECAKE DE ARAZÁ

\$15.000

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

FLAN DE FRUTOS DEL BOSQUE

\$15.000

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

SUSPIRO LIMEÑO

\$15.800

Dulce de leche con canela y merengue de Oporto.

BIZCOCHUELO AREQUIPA

\$13.400

Bizcocho remojado en brandy con dulce de leche, brevas y salsa de frutos rojos.

PASTEL DE CHOCLO

\$13.400

A base de maíz, pasas de uva, bocadillo y remojado en tres leches.

HELADOS ARTESANALES

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

1 sabor

\$7.300

2 sabores

\$12.800

MENÚ INFANTIL

MINI HAMBURGUESAS

\$21.000

Dos pequeñas hamburguesas de res de 65g, hechas a la plancha con queso mozzarella y servidas en pan artesanal, acompañadas con papas a la francesa.

DEDITOS DE PESCADO APANADOS

\$23.500

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

MINI BABY BEEF

\$25.500

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

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.

PASTA DE POLLO

\$23.000

Pasta larga salteada con pollo, crema y queso parmesano.

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





BEBIDAS

Limonada natural	\$5.200
Chicha morada (sin alcohol)	\$4.900
Limonada de coco	\$7.900
Limonada de hierbabuena	\$9.400

SODAS SABORIZADAS

Frutos rojos	\$9.900
Frutos amarillos	\$9.900
Manzana verde y pepino	\$9.900

JUGOS NATURALES

Jugo de arazá en agua	\$9.900
Jugo de arazá en leche	\$10.900
Jugo en agua	\$4.400
Jugo en leche	\$5.700
Jugo de naranja	\$6.300
Jugo de mandarina	\$12.300

GASEOSAS Y OTROS

Gaseosa	\$5.600
Ginger	\$5.500
Agua en botella	\$4.100