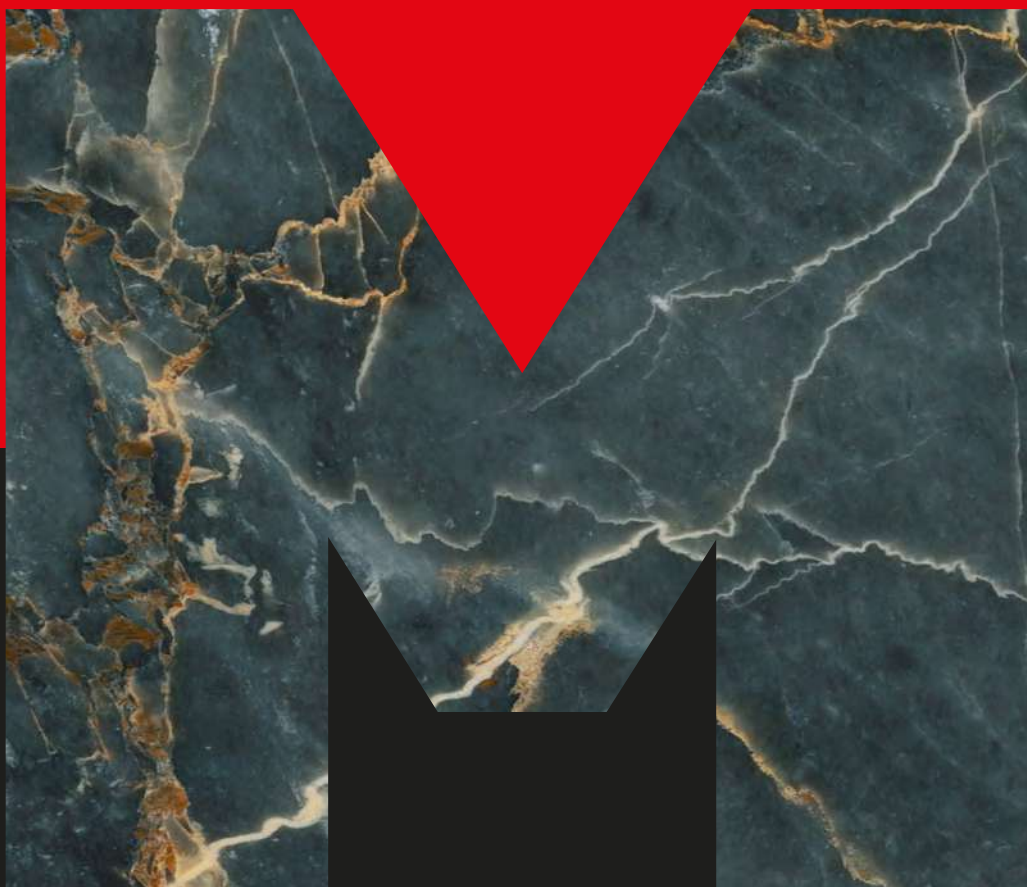


COOK'S

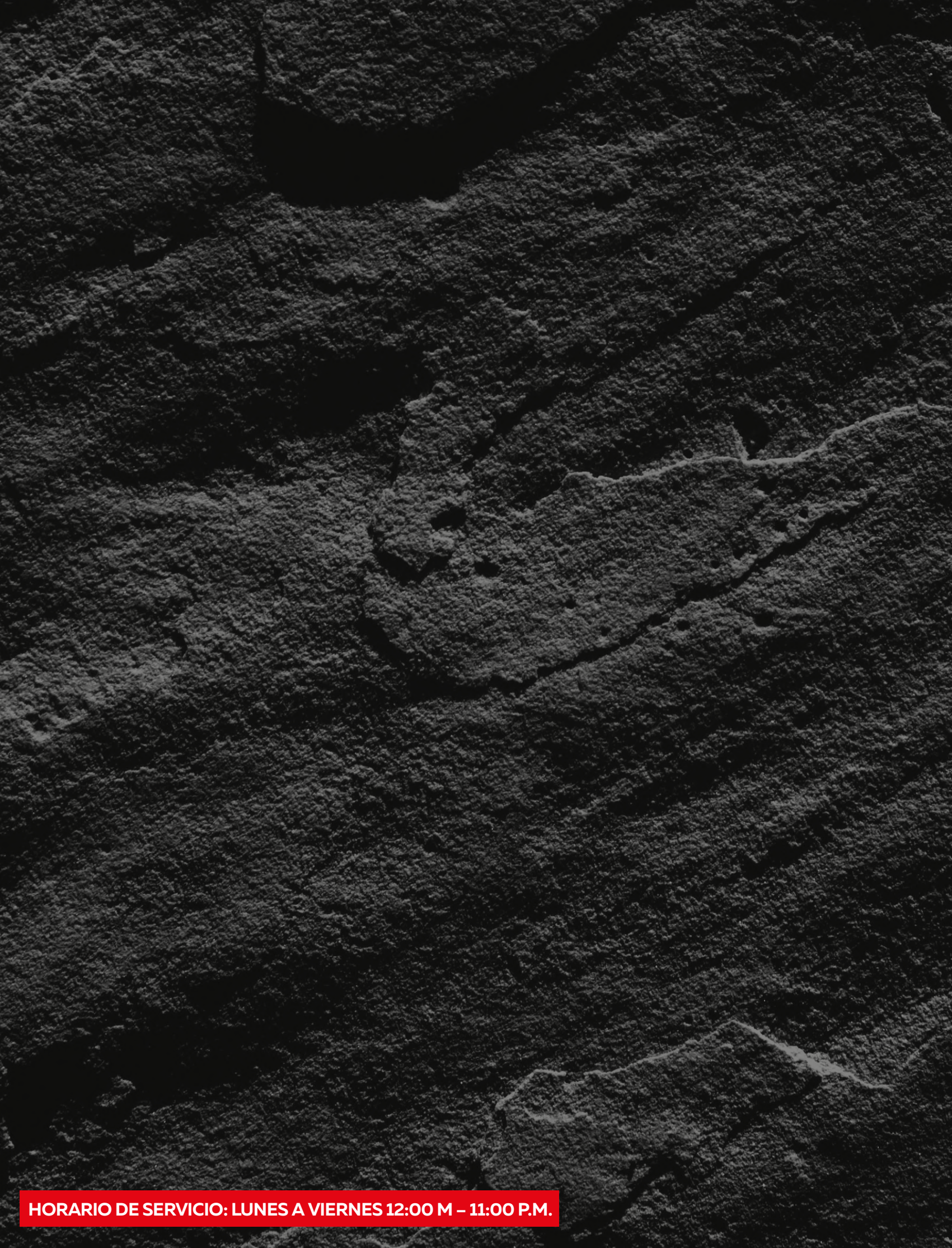
RESTAURANTE

Cocina Creativa Colombiana



enú





HORARIO DE SERVICIO: LUNES A VIERNES 12:00 M – 11:00 P.M.



ENTRADAS FRÍAS

COLD APPETIZERS

Cebiche de pescado peruano / Peruvian fish ceviche

COP32.000

Pescado fresco del día marinado en leche de tigre, acompañado de maíz chulpi, camote.

Fresh fish of the day marinated in tiger's milk (citrus-based marinade), served with chulpi rice and sweet potato.

Trilogía de cebiches / Ceviche trilogy

COP56.500

Cebiche de pulpo marinado en limón y ají amarillo.

Cebiche de pescado peruano.

Cebiche de vieiras en salsa de rocoto y limón

Octopus ceviche marinated in lemon and yellow pepper sauce.

Peruvian fish ceviche.

Scallop ceviche in rocoto and lemon sauce

Tataki tataki / Tataki tataki

COP45.000

Atún y salmón sellados a fuego vivo y montado en crepes de tinta de calamar, bañado de sutil vinagreta oriental.

Tuna and salmon cooked on an open fire and placed in squid-ink crepes, bathed in Asian vinaigrette.

Pulpo a los dos olivos / Two-olive octopus

COP41.000

Finas láminas de pulpo del pacífico, bañado en mayonesa de olivos verde y moradas, con ensaladilla mediterránea.

Thin slices of Pacific octopus, bathed in green and brown olive mayonnaise, with Mediterranean salad.

FRÍAS

ENTRADAS FRÍAS COLD APPETIZERS

Trilogía de causas / *Trilogy of Peruvian potato dish (causa)*

COP29.500

Clásico de cocina peruana acompañado de mousse de pollo, carne de jaiba y pulpo al olivo.

Classic Peruvian dish served with chicken mousse, crab meat and octopus in olive oil.

Tartar de atún / *Tuna tartar*

COP24.000

Cubos de atún marinados con vinagreta oriental y togarashi, montados en una cama de arroz misaki y aguacate.

Cubes of tuna marinated in Asian vinaigrette and togarashi, served on a bed of misaki and avocado rice.

Tabla cook's / *Cook's plate*

COP62.000

Degustación de platos fríos y calientes de la carta:

- Cebiche de pescado
- Tartar de atún
- Pulpo al olivo
- Jalea mixta
- Muelas de cangrejo
- Camarones al ajillo

Tasting of cold and hot dishes from the menu:

- *Fish ceviche*
- *Tuna tartar*
- *Octopus in olive oil*
- *Fried mixed seafood*
- *Crab legs*
- *Garlic shrimp*



ENTRADAS CALIENTES **HOT APPETIZERS**

Pulpo a la parrilla / *Grilled octopus.*

COP48.000

Tentáculos de pulpo hechos a la brasa, bañados en salsa de chile ahumado, acompañados de puré de papa criollo negro.
Grilled octopus tentacles, bathed in smoked chili sauce, served with black creole mashed potatoes.

Jalea mixta / *Fried mixed seafood*

COP59.000

Frutos del mar (pulpo, calamar, pescado, camarones y langostinos) fritos al estilo peruano, bañados en mayonesa de la casa y salsa criolla, acompañada de yuca frita.
Seafood (octopus, squid, fish, shrimp and prawns) fried Peruvian style, bathed in home-made mayonnaise and creole sauce, served with fried yucca.

Camarones al ajillo / *Garlic shrimp*

COP28.000

Camarones en salsa de ajo y vino blanco, toques de pica pica y acompañados de pan campesino.
Shrimp in garlic and white wine sauce and spicy touches, served with peasant bread.

CALLE

ENTRADAS CALIENTES HOT APPETIZERS

Muelas de cangrejo estilo oriental / *Asian-style crab legs*

COP48.500

Empanizadas con cerdo y camarones al estilo oriental, acompañadas de salsa de ají amarillo y salsa dulce picante.
Breaded, served with Asian-style pork and shrimp, and with yellow pepper sauce and sweet-hot sauce.

Arepas rellenas / *Stuffed corn tortilla, arepas*

COP22.000

Carne y pollo.
Beef and chicken.

Gambas a la plancha / *Grilled prawns*

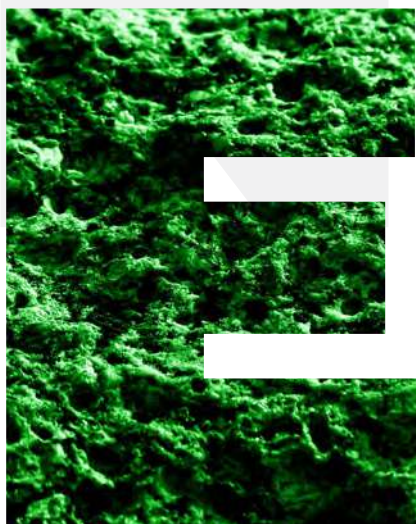
COP48.000

Gambas frescas hechas en plancha de hierro fundido bañada en salsa nikey.
Fresh flatiron-grilled prawns bathed in Nikkei sauce.

Pork belly / *Pork belly*

COP25.000

Mini sándwich de panceta de cerdo, en pan chino hecho al vapor, salsa criolla y mayonesa de ajo.
Mini steamed Chinese bread pork bacon sandwich, creole sauce and garlic mayonnaise.



ENSALADAS SALADS

Burrata di búfala estilo capresse / *Capresse-style Burrata di búfala*

COP38.500

Burrata al horno en pasta filo acompañada de ensalada capresse y pesto.
Baked Burrata di búfala mozzarella in phyllo dough served with Capresse salad and pesto

Ensalada César de la casa / Caesar salad

COP27.500

Cogollos europeos osmosis de aceite de oliva y ajos, crutones de pan campesino y queso parmesano.
European lettuce with olive oil and garlic dressing, peasant bread croutons and parmesan cheese.

Ensalada de berenjenas / Eggplant salad

COP27.500

Marinadas con finas hierbas y ajo asado, servidas con tomate salteado, salsa napolitana y queso, aderezadas con pesto emulsionado.
Marinated with fine herbs and grilled garlic, served with sautéed tomato, Napoli sauce and cheese, seasoned with emulsified pesto.

Ensalada tropical con camarón / Tropical salad with shrimp.

COP27.500

Variedad de lechugas, camarón, pera, mango, nueces caramelizadas y queso.
Assortment of lettuces, shrimp, pear, mango, caramelized nuts and cheese.



OPAS SOUPS

Cazuela de mariscos del Pacífico / *Pacific seafood stew*

COP59.500

Sopa de en tomatada de mariscos, toques de cilantro y especias orientales.
Tomato-based seafood soup, a bit of cilantro and Asian spices

Chupe de camarones / *Shrimp chowder*

COP27.500

Sopa de camarones con vegetales tiernos, arroz y queso fresco
Shrimp soup with tender vegetables, rice and fresh cheese

Ramen de la casa / *House Ramen*

COP27.000

Sopa estilo japonés con carne, cerdo, pollo y camarones.
Japanese-style soup with meat, pork, chicken and shrimp.

Cauche de camarones / *Potato-cheese shrimp*

COP47.500

Fondue de queso al estilo peruano.
Peruvian-style fondue.

Sopa de pollo y verduras / *Chicken and vegetable soup*

COP21.500

Vegetales variados, pollo y pasta cabello de ángel.
Assorted vegetables, chicken and angel hair pasta.



ESCADO FISH

Lomo de pescado blanco / *Whitefish tenderloin*

COP55.000

Con majado de yuca y salsa de marisco.
With mashed yucca and seafood sauce.

Pescado mar y tierra / *Surf and Turf fish*

COP73.500

Filete de pescado bañando en salsa de trufa de alba, con rissoni y hongos del bosque y camarones.
Fish fillet with white truffle sauce, with rissoni, mushrooms and shrimp.

Parrilla marina / *Grilled seafood.*

COP94.500

Mix de marisco en salsa Nikéy de anticuchos con toques de togarashi.
Mixture of seafood in barbecue Nikkei sauce with touches of togarashi.

Mojarra a la chorrillana / *Chorrillana mojarra*

COP54.000

Mojarra frita en profundidad, bañada en salsa encebolla y tacu tacu.
Deep-fried Mojarra, with onion sauce and tacu tacu.

PESCADA

PESCADO FISH

Pescado con ragú de camarón / Fish with shrimp ragu

COP57.500

Filete de pescado grillada, en un picadillo de camarón y scallops salteados, chalotes, tomate y perfumado con jerez.
Grilled Fish fillet in a sautéed shrimp and scallop hash, shallots, tomato, and perfumed with sherry.

Pescado con especias y camarón / Fish with spices and shrimp

COP55.000

Acompañada de champiñón, papa richi, cebollitas caramelizadas y tocineta.
Served with mushrooms, richi potatoes, caramelized onions and bacon.

Saltado de mariscos / Sautéed seafood

COP64.000

Variedad de mariscos, salteados con ají amarillo, cebolla roja, tomate, cilantro, orégano y toque de pisco.
Assortment of seafood, sautéed with yellow pepper, red onion, tomato, cilantro, oregano and a touch of pisco.

Atún en costra de quinua y mantequilla de ostras / Tuna in a quinoa crust and oyster butter

COP55.000

Acompañado de vegetales y risotto de hongos
Served with vegetables and mushroom risotto.

Salmón en salsa de naranja y jengibre / Salmon in orange and ginger sauce

COP58.500

Acompañado de mixturas de quinua y espárragos de Ica.
Served with a mixture of quinoa and asparagus.

ARRRO



RROCES Y PASTAS RICES AND PASTAS

Arroz caldoso / *Broth rice*

COP56.500

La versión del chef de arroz con mariscos peruano con toques orientales.
Chef's version of Peruvian seafood rice with Asian touches.

Arroz chaufa / *Fried rice*

COP49.500

Clásico arroz salteado oriental, pollo, cerdo, camarones y vegetales.
Classic Asian sauteed rice, chicken, pork, shrimp and vegetables.

Risotto negro de mariscos / *Seafood with black risotto*

COP52.000

Cremoso arroz arbóreo en tinta de calamar, acompañado de frutos del mar y
pomodoro de rocoto.
Creamy rice in squid ink, served with seafood and rocoto pomodoro.

ARRRO

ARROCES Y PASTAS RICES AND PASTAS

Ravioles de salmón en salsa de eneldo /
Salmon ravioli in dill sauce

COP41.000

Masa de sémola de trigo relleno de salmón del Pacífico.
Semolina dough stuffed with Pacific salmon.

Ravioles de alcachofas / *Artichoke ravioli.*

COP24.000

Relleno de alcachofas confitadas, queso parmesano y crema de leche,
acompañado de salsa de manchego.
*Stuffed with candied artichokes, parmesan cheese and cream, served with
manchego sauce.*

Pasta de arroz mar y tierra / *Surf and turf rice pasta*

COP64.500

Mariscos y hongos silvestres saltados estilo chifa peruano, con fideos de arroz.
Seafood and wild mushrooms sauteed Peruvian style, with rice noodles.

CARIN



ARNES MEATS

Lomo saltado / *Sauteed tenderloin*

COP48.000

Plato emblemático de la cocina peruana, acompañado de arroz y papa frita criolla.
Emblematic Peruvian dish, served with rice and fried creole potatoes.

Gaunan / *Gaunan*

COP37.000

Costilla de res cocido 72 horas a 62 grados en especias orientales, servida con pac choy y fideo udon.
Beef ribs cooked 72 hours at 62 degrees in Asian spices, served with pac choy and udon noodles.

Chuletón con mayonesa de rocoto / *Pork chop with rocoto mayonnaise*

COP59.500

Acompañado de papa criolla frita y ensalada casera de aguacate.
Served with fried creole potato and homemade avocado salad.

Ossobuco de res y fettuccine napolitana / *Beef ossobuco and Napoli fettuccine*

COP42.500

CARNES

CARNES MEATS

Lomo de res con fettuccini y camarón a la huancaína /
Beef tenderloin with fettuccini and cheesy shrimp

COP54.500

Fiambre / Fiambre

COP32.000

Cocido de pollo, costilla de res y cerdo, al carbón, con papa, yuca, mazorca y plátano, acompañado de arroz y aguacate.

Cooked with chicken, pork and beef ribs, over charcoal, with potato, yucca, corn cob and plantain, served with rice and avocado.

CARNES IMPORTADAS (Angus certificada) IMPORTED MEATS (Angus certified)

Ribeye a la parrilla / Grilled ribeye

COP97.000

Acompañada de cascotes de papa y espárragos baby.
Served with potato skins and baby asparagus.

Entrecote / Entrecote

COP98.000

Acompañada de cascotes de papa y espárragos baby.
Served with potato skins and baby asparagus.

Todas las carnes van acompañadas de salsa de pimentas y chimichurri andino.
All meats served with pepper sauce and Andean chimichurri.



AVES

VES POULTRY

Pollo crocante oriental / *Crunch Asian chicken*

COP38.000

Variedad de vegetales, soya, vinagre de arroz y pollo crocante.
Assortment of vegetables, soy, rice vinegar and crunchy chicken.

Pollo Tailandés / *Thai chicken*

COP35.000

Pierna de pollo macerado con salsa de ostras y tamarindo, aromatizado con mantequilla de maní, acompañado de arroz al wok
Macerated chicken leg with oyster and tamarind sauce, scented with peanut butter, served with wok-cooked rice.

Ají de gallina / *Creamed spicy chicken*

COP37.000

Pechuga de pollo desmenuzada, ají amarillo, leche evaporada y nuez.
Shredded chicken breast, yellow pepper, milk sauce and nuts.

Ajiaco con pollo / *Chicken Ajiaco soup*

COP34.000

Variedad de papas, mazorca tierna, pollo y típicas aromáticas, acompañado de arroz, aguacate, alcaparras y crema de leche.
Assortment of potatoes, tender corn, chicken and typical aromatics, served with rice, avocado, capers and cream.



VEGETARIANOS VEGETARIANS

ENTRADAS / APPETIZERS

Portobellos con escalibadas /
Portobellos with roasted pepper salad.

COP26.500

Tiraditos de champiñones / *Mushroom sashimi.*

COP23.500

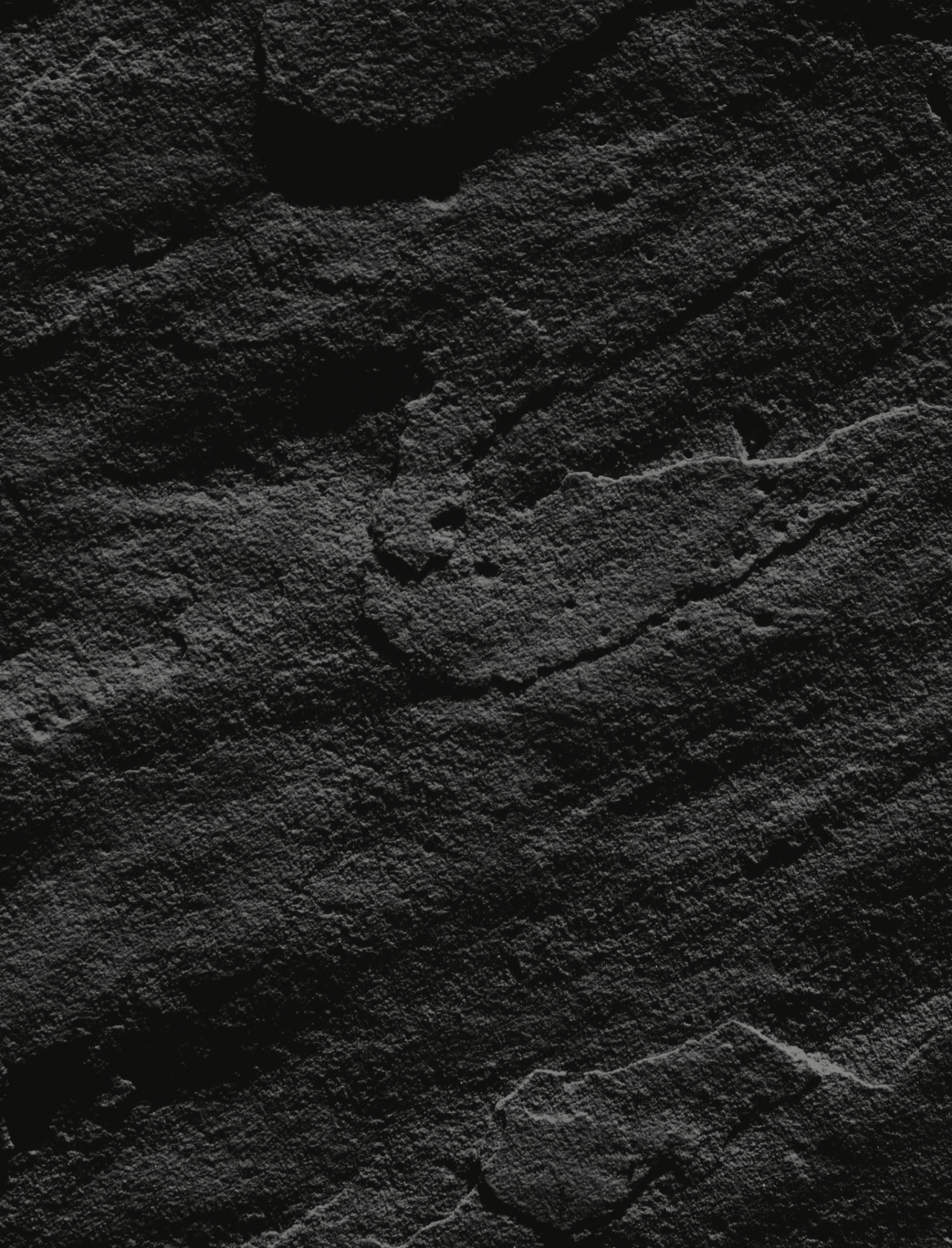
FUERTES / MAIN DISHES

Berenjenas de la parmesana / *Eggplant parmesan*

COP23.500

Pasta al pesto con verduras parrilladas /
Pesto pasta with grilled vegetables

COP29.500





Sheraton®

BOGOTA HOTEL

pympublicidad.com

► Una experiencia **GHL**

ADVERTENCIA PROPINA: Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina correspondiente al 10% del valor de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted, de acuerdo con su valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta, indíquelo a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indíquelo el valor que quiere dar como propina. En este establecimiento de comercio los dineros recogidos por concepto de propina se destinan el 100% entre los trabajadores del área de servicios de Alimentos y Bebidas, el cual administra el Comité de Propinas, conformado por los mismos trabajadores. En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la Línea exclusiva dispuesta en Bogotá para atender las inquietudes sobre el tema: 6 51 32 40 o a la Línea de Atención al Ciudadano de la Superintendencia de Industria y Comercio: 5 92 04 00 en Bogotá o para el resto del país línea gratuita nacional: 018000-910165, para que radique su queja.

GRATUITY WARNING: Consumers are advised that this commercial establishment suggests a gratuity of 10% to the total amount of the bill, this amount may be accepted, rejected or modified by you; accordingly to your appreciation of the service received. At the time of requesting your bill please indicate to the person you treats if you want the suggested value be or not included in your bill or indicate the amount that you would like to give as a gratuity. At this establishment the 100% of money for gratuity is distributed among the employees of the food and beverage area, which is administrated by the gratuity committee, formed by the employees. If you have any inconvenience with the collection of the gratuity or if you like to file a complaint, please contact the exclusive line designed in Bogotá to address the concerns about the subject: 651 32 40 or the Citizens Line of the Superintendencia of Industry and Commerce: 592 04 00 in Bogotá or the rest of the country at the national toll free number: 018000-910165.