


MENÚ



  
AZAFRÁN  
COCINA MEDITERRÁNEA





Apreciado cliente gracias por depositar su confianza en nuestro equipo, es nuestra intención sorprenderlo brindando sensaciones agradables a su paladar a través de nuestra selección de platos, en caso de querer alguna sugerencia no especificada en la carta estaremos encantados de escuchar su petición y procuraremos satisfacerla en la medida de lo posible. De igual manera si tiene alguna restricción especial respecto a algún ingrediente por favor comuníquela al personal de servicio para poder brindarle una mejor opción.

Equipo de alimentos y bebidas  
GHL HOTEL CAPITAL

Dear guest: thank you for trusting our team. Our intent is to surprise you by offering pleasant feelings to your palate through our selection of dishes. If you desire a suggestion not specified in our menu, we will be pleased to hear your petition and we will do our best to meet it to the extent possible. Similarly, if you have a special restriction with regards to any ingredient, please let the service personnel know about it so we can offer you a best option.

Food and beverages team.  
GHL HOTEL CAPITAL

# ENTRADAS

## APPETIZERS

<b>CEVICHE POT</b> Clásico ceviche latino White fish, lemon and hot sauce	<b>\$20.000</b>
<b>MARISCADA</b> Camarón, caracol, pulpo, salsa coctel Shrimp, snail, octopus and cocktail sauce	<b>\$29.000</b>
<b>TATAKI DE RES</b> Lomo fino de res con salsa de jengibre Sirloin with ginger sauce	<b>\$18.000</b>
<b>TATAKI DE ATÚN</b> Lomo de atún asado con mayonesa de wasabi Roasted tuna loin with wasabi mayonnaise	<b>\$21.000</b>
<b>BOULLABAISSE</b> Mix de mariscos y pescados con vegetales Fish and seafood with vegetables	<b>\$26.000</b>
<b>CLAM CHOWDER</b> Almejas, crema y papa Clams, fish stock and potatoes	<b>\$18.000</b>
<b>ENSALADA MARROQUÍ</b> Trigo, vegetales y hierbas frescas Wheat,vegetables and fresh herbs	<b>\$16.000</b>
<b>VEGANO</b> Tofu asado con salsa de soya dulce y brotes Roasted tofu with sweet soy sauce and sprouts	<b>\$16.000</b>



# PLATOS FUERTES

MAIN DISHES

## CARNES • MEAT

### **TAHINE**

**\$48.000**

Lomo de res con cebollas caramelizadas  
Beef tenderloin with caramelized onions

### **ENTRECOT BALSÁMICO**

**\$48.000**

Lomo ancho con balsámico y rúgula  
Wide loin with balsamic and rugula

### **SOLOMILLO AL GRATÍN**

**\$46.000**

Lomo de res con napolitana y queso  
Sirloin with napolitan sauce and cheese

### **TOURNEDO AZAFRÁN**

**\$42.000**

Lomo de res con salsa espesa de finas hierbas  
Beef tenderloin with a fine herbs sauce



# PLATOS FUERTES

MAIN DISHES

## AVES • POULTRY

<b>XIN XIN DE GALLINA</b>	<b>\$38.000</b>
Pollo en salsa de camarones y leche de coco Chicken in shrimp sauce and coconut milk	
<b>CAPITAL BLUE</b>	<b>\$28.000</b>
Pechuga de pollo con queso paipa y vegetales Chicken breast with paipa cheese and vegetables	
<b>POLLO Y MANGO</b>	<b>\$28.000</b>
Pollo, mango y mantequilla de maní Chicken, mango and peanut butter	
<b>TAHINE DE POLLO</b>	<b>\$28.000</b>
Lomos de pollo con nueces, higos y cebollas Chicken loins with nuts, figs and onions	



# PLATOS FUERTES

MAIN DISHES

## DE MAR

### SEAFOOD AND FISH

#### **SOPA DEL PESCADOR** **\$33.000**

Pescados y mariscos con cilantro y ostras  
Seafood soup with coriander and oysters

#### **GAMBAS CAPITAL** **\$54.000**

Salteado de gambas con coco y marañones  
Sautéed prawns with coconut and cashews

#### **PAELLA** **\$45.000**

Mix de mariscos, azafrán, jerez y aceitunas  
Seafood with saffron, jerez and olives

#### **RISSOTTO DE MARISCOS** **\$41.000**

Rissotto con mariscos y parmesano  
Seafood rissotto and parmesan cheese

#### **SALMÓN PRESIDENTE** **\$52.000**

Salmón al vapor con setas y brotes frescos de soya  
Steamed salmon with mushrooms and fresh bean sprouts





# PLATOS FUERTES

MAIN DISHES

## DE MAR

SEAFOOD AND FISH

### FILETE AZAFRÁN

**\$39.000**

Pescado blanco en crema de azafrán

White fish in saffron cream

### TRUCHA FLAMEADA

**\$45.000**

Trucha a la plancha con vegetales, nueces y flameada

Seared trout with vegetables, walnuts and flamed

### PESCADO ARCOÍRIS

**\$39.000**

Trío de pescados a la plancha y salsa criolla

Three grilled fish and creole sauce



# PLATOS FUERTES

MAIN DISHES

## NOODLE BAR

PASTA LARGA O CORTA

### BANGKOK

**\$34.000**

Salteado de res con vegetales y soya  
Sauteed beef with vegetables and soy

### SARABURI

**\$26.000**

Salteado de cerdo y pollo con sriracha  
Sauteed pork and chicken with sriracha

### SAMUT SAKHON

**\$28.000**

Salteado de pollo y setas con tonkatsu  
Sauteed chicken and mushrooms with tonkatsu



**ADVERTENCIA PROPINA:** Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere a sus usuarios 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: 651 3240 o a la Línea de Atención al Ciudadano de la Superintendencia de Industria y Comercio: 592 0400 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. All the time of request 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 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 Bogota to address the concerns about the subject: 651 32 40 or the Citizens Line of the Superintendencia de Industry and Commerce: 592 0400 in Bogota or the rest of the country at the national toll free number: 018000-910165.