



menú



CUCUANA

"El río Cucuana es un afluente del río Saldaña que a su vez es afluente del Magdalena, nace en la cordillera central de los Andes en el municipio de Roncesvalles Tolima y recorre cinco municipios del Departamento"

PROPUESTA GASTRONÓMICA

El restaurante Cucuana ofrece en esta carta una audaz propuesta gastronómica que le invitamos a degustar en todo su esplendor. A lo largo de todas nuestras opciones encontrará alternativas de cocteles para acompañar su plato, nuestra elección es la GASTRO-MIXOLOGÍA.

Estamos convencidos que la mejor manera de disfrutar una comida de autor es su maridaje con una bebida apropiada para acompañar. No descartamos la opción del vino y ofrecemos alternativas acordes a nuestros sabores, pero hay otro mundo posible y más variado que le invitamos a disfrutar.

El ingenio de nuestro equipo creativo traspasó las puertas de la cocina y se trasladó al bar, encontrando mezclas armónicas, con el adecuado equilibrio de alcohol y que combinan a la perfección con cada uno de nuestros platos.

Hoy somos pioneros de la nueva revolución Gastronómica, en la que la cocina de autor y los cócteles personalizados se encuentran y dan vida a la GASTRO-MIXOLOGÍA. Una disciplina que ofrece al comensal una experiencia más completa, llena de armonías y retrospectivas inesperadas e inusuales.

"The Cucuana River is a tributary of the Saldaña River which in turn is a tributary of the Magdalena River, it is born in the central mountain range of the Andes in the municipality of Roncesvalles Tolima and runs through five municipalities of the Department"

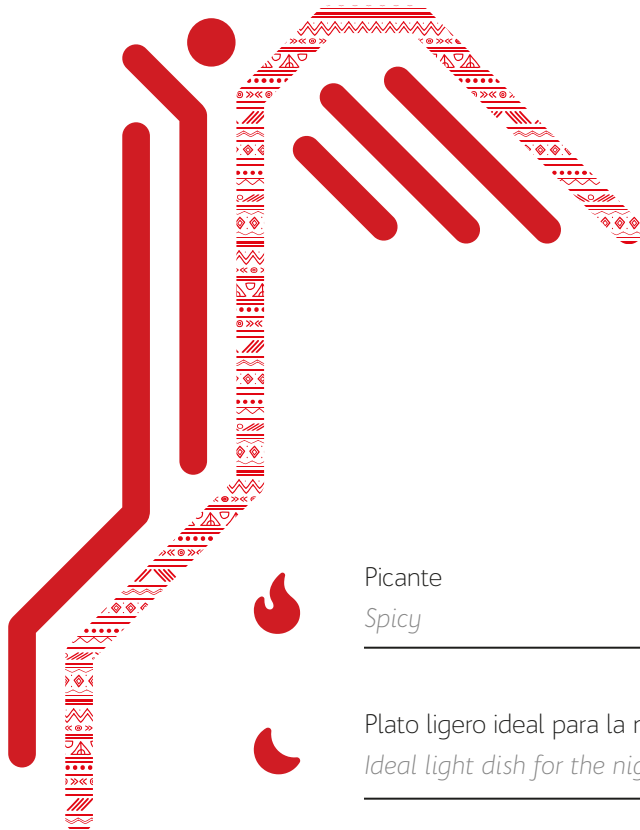
GASTRONOMIC PROPOSAL

The Cucuana restaurant offers in this menu a bold gastronomic proposal that we invite you to taste in all its splendor. Throughout all our options you will find alternatives of cocktails to accompany your dish, our choice is the GASTRO-MIXOLOGÍA.

We are convinced that the best way to enjoy an author's meal is to pair it with an appropriate drink to accompany it. We do not rule out the option of wine and offer alternatives according to our flavors, but there is another possible and more varied world that we invite you to enjoy.

The ingenuity of our creative team went through the doors of the kitchen and moved to the bar, finding harmonic mixtures, with the right balance of alcohol and combining perfectly with each of our dishes.

Today we are pioneers of the new Gastronomic revolution, in which the signature cuisine and personalized cocktails meet and give life to GASTRO-MIXOLOGY. A discipline that offers the diner a more complete experience, full of unexpected and unusual harmonies and retrospectives.



Picante

Spicy

Plato ligero ideal para la noche

Ideal light dish for the night

Nota gastronómica

Gastronomic culture's note

Vegetariano

Vegetarian

Maridaje

Maridaje

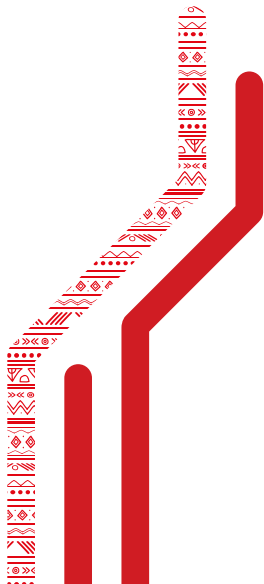
IMPUESTOS INCLUIDOS – TAXES INCLUDED

Estimado cliente, si requiere alguna dieta especial

o si es alérgico a algún alimento, favor informarlo al personal de servicio.

*// Dear customer, if you require a special diet or if you are allergic to any food,
please inform the service staff.*

LEYENDA
LEGEND



ENTRADAS

APPETIZERS





CEVICHES Y TIRADITOS

CEVICHES AND TIRADITOS



■ 150 gr.

BITIRADITO

//SLIGHTLY SPICY

Cortes finos de pescado blanco marinado con zumo de limón, ají rocoto y ají amarillo.

Acompañado con salsa criolla peruana y maíz chulpi. // *Fine fish slices marinated in lemon juice, purple roasted red pepper, and yellow chili. With creole Peruvian souse and chulpi corn.*



MARIDAJE

Hibiscus, Sonibe, Caipirinha Caña Brava, Pisco Sour

\$35.000 MARIDAJE

\$20.000 SIN MARIDAJE

150 gr.



TIRADITO CHALACO

Cortes finos de pescado blanco marinado con zumo de limón, aderezados con leche de tigre, acompañados con una clásica salsa chalaca.

// Fine cuts of white fish marinated in lemon juice, seasoned with Tiger milk, served with a classic sauce chalaca.



Ceviches y Tiraditos: Se consideran patrimonio cultural del Perú. Se basan en pescado cocinado en un ácido, con otros muchos ingredientes, depende de la región de la que sea orginario. // It is considered the nation's cultural heritage. It is based on fish cooked in an acid, with other many ingredients, it depends of the region of that is from.

Chalaco: Originally From Callao (Province of Lima's metropolitan area).



MARIDAJE

Hibiscus, Gin Tonic (en todas sus presentaciones), Cosmopolitan, Mojito clásico

\$30.000 MARIDAJE

\$15.000 SIN MARIDAJE



150 gr.

CEVICHE PERUANO

//PERUVIAN CEVICHE

Trozos de pescado cocidos en zumo de limón, marinados en leche de tigre, aderezados con cebolla morada y cilantro, acompañados de camote

glaseado y variedad de maíz. // Fish pieces cooked in lemon juice, marinated in tiger milk, seasoned with purple onion and cilantro, accompanied by sweet potato glaze and variety of corn.



MARIDAJE

Gin Tonic (en todas sus preparaciones), Cosmpolitan, Hibiscus, Pisco Sour

\$40.000 MARIDAJE

\$25.000 SIN MARIDAJE

ENSALADAS

SALAD

También // As well 

ORIENTAL CON QUINUA

//ORIENTAL SALAD WITH QUINUA

Lomitos de pollo apanado con quinua y ajonjolí, con variedad de lechugas, camote glaseado, queso fresco y mix de aceitunas. Acompañado con un aderezo oriental a base de soya. // *Breaded chicken loin with quinua and sesame, with variety of lettuce, sweet potato, fresh cheese and olives mix. Accompanied with an oriental soybeans dressing.*



MARIDAJE

Hibiscus, Mojito, Gold Rush,
Bacon old Fashion, Pisco Sour

\$40.000 MARIDAJE

\$25.000 SIN MARIDAJE



SOLTERITO DE QUESO

//CHEESE "SOLTERITO"

Ensalada de tomate, cebolla morada, habas, queso fresco y aceitunas. Marinada con ají rocoto, orégano, vinagre y aceite de oliva. // *Salad with tomato, purple onion, broad beans, fresh cheese and olives. Marinated with rocoto chili, oregano, vinegar and olive oil.*



MARIDAJE

Gin Tonic (en todas sus
preparaciones, Sonibe, Té de caña,
Apple Martiny, Pisco Sour

\$30.000 MARIDAJE

\$15.000 SIN MARIDAJE



PEPPER ACHIRA

Cubos de pescado blanco con adobo a la pimienta, rebosados con ralladura de achira, sobre una tapa de papa, acompañado con salsa de chipotle y mayonesa cilantro. // *Cubes of sea bass with pepper marinade, overripe with grated pepper, on a potato top, accompanied with chipotle and tartar sauce.*



MARIDAJE

Cosmopolitan, Tequila Tiki,
Tom Collins, Spicy Margarita

\$45.000 MARIDAJE

\$25.000 SIN MARIDAJE



- 120 gr.

CHICHARRONES DE CALAMAR

//DEEP FRIED SQUID

Anillos de calamar apanados en achiras, marinados con ajo y sésamo. Acompañados con la tradicional salsa criolla peruana y mayo-rocoto. // *Squid rings breaded in achira biscuits, marinated with garlic and sesame. Accompanied with the traditional Peruvian Creole sauce and mayo-rocoto.*



MARIDAJE

Cosmopolitan, Tom Collins,
Honey Sour, Tequila Tiki,
Pisco Sour

\$40.000 MARIDAJE

\$25.000 SIN MARIDAJE



Achira Bscuits: Preparación típica colombiana consistente en pequeños bizcochos elaborados a partir de harina de Achira y queso fresco. // *Typical colombian dish, biscuits made with achira flour and fresh cheese.*

WONTON LECHONA

//WONTON LECHONA - WONTON

Wonton (empanadilla china) rellena de lechona tolimense, acompañado de mayonesa de cilantro. // *Wonton (Chinese pie) stuffed with "lechona tolimense" erved with coriander-mayonnaise.*



MARIDAJE

Té de caña, Caipirinha caña
brava, Long island, Gin Tonic

\$31.000 MARIDAJE

\$16.000 SIN MARIDAJE



Lechona Tolimense: Plato emblemático de la región del Tolima grande, consistente en piel de cerdo rellena de carne de cerdo y arveja amarilla, asada al horno en una cocción prolongada hasta que la piel adquiera una textura crocante. // *Typical colombian dish, "suckling pig" from Tolima. It is a pork skin, filling of pork meat and peas and cooked in oven.*





SOPAS Y CREMAS

SOUPS AND
CREAMY SOUP





CHUPE DE CAMARÓN

//SHRIMP CHUPE

Sopa macerada con ajo y aji amarillo, cocida a fuego lento con papa amarilla, arvejas, habas y arroz, en fondo de pescado con un ligero toque cremoso y perfume de cilantro. // *Peruvian shrimp soup marinated with garlic, yellow chili, yellow potatoes, peas, broad beans and rice.*

\$22.000



CAMPESINA PERUANA

//PERUVIAN VEGETABLES SOUP

Sopa a base de verduras, papa, plátano y carne de res. Con ligeros toques de aji panca. // *Peasant soup of vegetables, potatoes, plantain and beef. With a little bit of Panca Chili pepper.*

\$22.000



SOPA WANG

//WANG SOUP

Fondo de kion, jengibre y soja, acompañado con pollo, verduras, huevo y noodles. Con un perfume de sésamo. // *Broth of kion ginger and soy, accompanied with chicken, vegetables, egg and noodles. With a perfume of sesame.*

\$20.000



Wang: es uno de los apellidos chinos más comunes y antiguos. Significa "Rey". // *Wang is one of the most common and ancient Chinese surnames. Its means "Kings".*



SOPA ATERCIO- PELADA

//CORN SOUP

Cremosa sopa de choclo con crotones a las finas hierbas. // *Creamy corn soup with fine herbs croutons.*

\$12.000 SIN MARIDAJE

ARROZ Y PASTA



RICE
AND PASTA



- 150 gr.

ARROZ AL WOK

//WOK RICE

Arroz salteado con filetes de pollo, camarón y vegetales en teriyaki de panela. // *Sauteed wok rice with a touch of panela teriyaki sauce, chicken tenderloins, shrimp and vegetables.*



MARIDAJE

Tom Collins, Honey Sour,
Londres, Gold Rush.

\$45.000 MARIDAJE

\$30.000 SIN MARIDAJE



- 150 gr.

ARROZ CON MARISCOS

Frutos del mar salteados con ajo, cebolla, salsa de tres ajíes y vino blanco. Mezclados con cilantro. Aderezado con salsa criolla peruana. // *Sautéed seafood rice with garlic, onion, three chili sauce and white wine. Mixed with cilantro. Seasoned with Peruvian Creole sauce.*



MARIDAJE

long Island, Gold Rush, Honey,
Sour, Mojito

\$60.000 MARIDAJE

\$45.000 SIN MARIDAJE

- 150 gr.

ARROZ CHAUFA SONESTA

Arroz con camarones, pollo, tocineta, cerdo y pimentón salteado con jengibre y aceite de ajonjolí. Mezclado con salsa de ostras. // *Sautéed rice with ginger, sesame oil and oyster sauce.*



MARIDAJE

Long Island, Mojito Cubano,
Pisco Sour, Honey Sour

\$50.000 MARIDAJE

\$35.000 SIN MARIDAJE

SPAGUETTI PENNE FETUCCINE

250 gr.



- 220 gr.

CARBONARA //BACON, HAM, ONION AND CREAM



MARIDAJE

Tom Collins, Gin Tonic,
Cosmopolitan, Apple Martini

\$45.000 MARIDAJE

\$30.000 SIN MARIDAJE

- 220 gr.

DEL MAR //FROM THE SEA




MARIDAJE

Margaritas, Moscow Mule,
Honey Sour, Cosmopolitan

\$60.000 MARIDAJE

\$45.000 SIN MARIDAJE

 - 220 gr.

BOLOÑESA //BOLOGNESE



MARIDAJE


Negroni, Palmetto, Bacon old
Fashion, Long Island

\$37.000 MARIDAJE

\$22.000 SIN MARIDAJE





 - 220 gr.

POLLO NAPOLITANO **//NEAPOLITAN CHICKEN**




MARIDAJE

Gin Tonic, Moscow Mule, Tom Collins, Londres

\$35.000 MARIDAJE

\$20.000 SIN MARIDAJE

 - 220 gr.

ALFREDO CON CHAMPIÑONES **//ALFREDO MUSHROOMS**



MARIDAJE

Moscow Mule, Gin Tonic, Pisco Sour, Tom Collins

\$37.000 MARIDAJE

\$22.000 SIN MARIDAJE

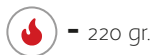


PESCADO



FISH





PESCADO A LO MACHO //MACHO FISH

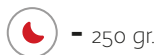
Filete de pescado blanco a la plancha, bañado en salsa a base de pimentón, cebolla, mariscos salteados y tres ajíes. Acompañado de yuca majada y salsa criolla. // *Grilled Fish steak, whit some sause based on fresh paprika, onion, sauteed seafood and three types of peruvian chili peppers. Accompanied with "yuca majada" (Typical Peruvian smashed yucca) and creole souce.*



MARIDAJE

Moscow Mule, Gin Tonic, Pisco Sour, Mojito (en todas sus preparaciones)

\$65.000 MARIDAJE
\$50.000 SIN MARIDAJE



SALMÓN TERIYAKI //TERIYAKI SALMON

Filete de salmón a la plancha, bañado en salsa artesanal teriyaki de panela con chicharrones de calamar. Acompañado de verdura salteada y pure de papa. // *Grilled Red salmon covered with homemade teriyaki panela sauce with deep fried squid. Accompanied with sauteed vegetables and mashed potatoes.*



MARIDAJE

Cosmopolitan, Moscow Mule, Gold Rush, Honey Sour

\$60.000 MARIDAJE
\$45.000 SIN MARIDAJE



PESCADO A LA CHORRILLANA

Filete de pescado blanco cocido en salsa chorrillana, a base de ají panca, tomate, cebolla morada, cilantro y arveja. Acompañado con puré de papa rustico y arroz blanco. // *White fish fillet cooked in chorrillana sauce, based on ají panca, tomato, red onion, coriander and peas. Accompanied with rustic mashed potatoes and white rice.*



MARIDAJE

Cosmopolitan, Tom Collins, Gin Tonic, Londres

\$49.000 MARIDAJE
\$34.000 SIN MARIDAJE



Chorrillana: Salsa originaria de la región de Chorrillos, se elabora a base de ajo, ají panca, orégano, cebolla, tomate y ají amarillo en tiras.

// *Sause from the region of Chorrillos, is made from garlic, chilli panca, oregano, onion, tomato and yellow pepper in strips.*

MEAT



INDIVIDUAL

CARNES



AVES POULTRY



- 250 gr.

POLLO ANTICUCHERO //ANTICUCHERO CHICKEN

Pierna pernil de pollo deshuesada, adobada con salsa anticuchera, a basa de aji amarillo y aji panca; puesta a la plancha. Acompañada con papa casco, ensalada de acompañamiento y chimichurri de poro. // *Chicken's leg and tie, whitout bone, whit "anticuchera souce", based on yellow and panca chilli pepper, grilled. Whit potatoe's half moons, salad and poro chimichurri.*



MARIDAJE

Gin Tonic, Hibiscus, Sonibe,
Apple Martini
\$40.000 MARIDAJE
\$25.000 SIN MARIDAJE



- 200 gr.

AJÍ DE GALLINA //PERUVIAN SPICY CREAMED CHICKEN

Pechuga de pollo cocido mezclada en salsa macerada con ají amarillo, ajo, cebolla, queso fresco y leche evaporada; acompañada de aceitunas negras, huevo duro, queso blanco y arroz. // *Cooked chicken breast mixed in macerated sauce with yellow pepper, garlic, onion, fresh cheese and evaporated milk; accompanied by black olives, hard-boiled egg, white cheese and rice.*



MARIDAJE

Long Island, Mojito Maracuyá,
Londrés, Pisco Sour

\$45.000 MARIDAJE
\$30.000 SIN MARIDAJE



Salsa Anticuchera: Los anticuchos son brochetas, generalmente hechas a base de vísceras, como los corazones de res. La salsa anticuchera es su complemento natural y está elaborada a base de ajo, comino, aji panca, cebolla y aceite. // *The anticuchos are skewers, usually made from organ meats, like beef hearts. The anticuchera sauce is its natural complement and is made with garlic, cumin, aji panca, onion and oil.*



- 250 gr.

POLLO EN ESCABACHE

//MARINATED CHICKEN

Pollo marinado en escabeche a base de cebolla, pimentón, ají panca y vinagre blanco. Acompañado con huevo, queso campesino y arroz. // *Chicken marinated with onion, panca chili and red pepper and white vinegar. accompanied by hard-boiled egg, small cheese cubes and rice.*



MARIDAJE

Pisco, Gin Tonic Manzana y
Genjibre, Moscow Mule,
Apple Martini

\$45.000 MARIDAJE
\$30.000 SIN MARIDAJE



- 250 gr.

POLLO SALTADO

//SOUTEED CHICKEN, PERUVIAN STYLE

Pollo en bastones saltados con cebolla roja en pluma, cascos de tomate y orégano en salsa soya, vinagre y pisco. Acompañado con papa casco y arroz blanco. // *Chicken fingers souteed whit red onion slices, dice tomatoes, oregano, soy souce, white vinegar and pisco. accompanied by potatoe's half moons and rice.*



MARIDAJE

Pisco, Gin Tonic Manzana y
jengibre, Long Island, Mojito

\$40.000 MARIDAJE
\$25.000 SIN MARIDAJE

CARNES MEAT



- 250 gr.

CHANCHO AL AJO //PORK WITH TAUSI SAUCE

Lonjas de lomo de cerdo sobre cama de vegetales, bañado con salsa tausi. Acompañado de arroz blanco.
// Thin cuts of pork loin on sautéed vegetables, dipped in Tausi sauce. Accompanied with white rice.



MARIDAJE

Pisco Sour, Tequila Tiki, Honey Sour, Long Island

\$45.000 MARIDAJE
\$30.000 SIN MARIDAJE



Salsa Tausi: Esta salsa está hecha a base de: soja negra, azúcar, sal, agua, aceite de sésamo, vino de arroz; fermentado ligeramente.

// This sauce is made with: black soybeans, sugar, salt, water, sesame oil, rice wine; slightly fermented.

- 220 gr.

LOMO SALTADO //SAUTÉED LEAN BEEF

Lomo en bastones saltados con cebolla roja en pluma, cascos de tomate y orégano en salsa soya, vinagre y pisco. Acompañado con papa casco y arroz blanco. *// Sautéed beef loin canes with soy sauce, vinegar, tomato, onion, and "pisco" (Typical Peruvian liquor). Accompanied with potatoes and white rice.*



MARIDAJE

Pisco, Long Island, Gold Rush, Mojito (en todas sus preparaciones)

\$50.000 MARIDAJE
\$35.000 SIN MARIDAJE



- 220 gr.

MEDALLONES DE LOMO A LA HUANCAINA //HUACAINA FILLET MEDALLIONS

Lomito de res a término bañado en pesto de albahaca, acompañado con fettuccini en salsa huancaína. *// Beef tenderloin with basil pesto, accompanied with fettuccine on huancaína sauce.*



MARIDAJE

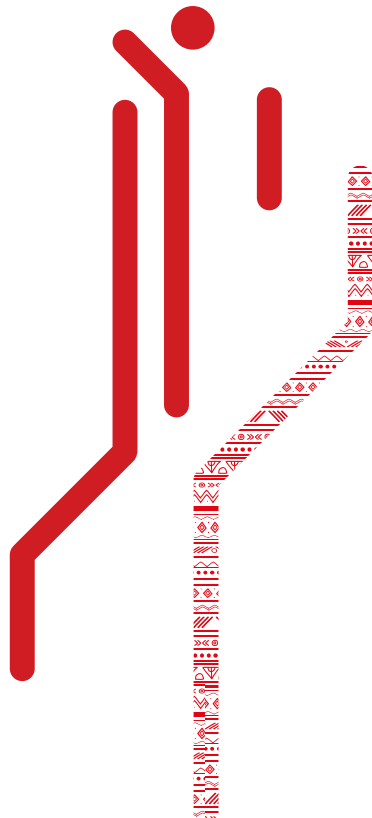
Caipirinhas, Pisco Sour, Honey Sour, Gold Rush, Long Island


\$51.000 MARIDAJE
\$36.000 SIN MARIDAJE



Salsa Huancaína: No existe una historia determinada acerca del origen de esta salsa a base de queso fresco y ají amarillo, lo que está claro es que se origina en la región de Lima y se asocia a la vía férrea que la comunica con la ciudad de Huancayo.

// There is no specific story about the origin of this sauce based on fresh cheese and yellow pepper, which is clear is that it originates in the region of Lima and is associated with the railroad that connects it with the city of Huancayo.



 - 350 gr.

CHULETÓN DE CERDO //PORK CHOP

Chuletón de cerdo a la parrilla en salsa BBQ de panela. Acompañada de papa casco y ensalada de la casa. // *Grilled Pork chop whit Panela's BBQ. Accompanied with potatoe's half moons and salad.*



MARIDAJE

Gold Rush, Caipirinhas, Honey Sour, Mojito (en todas sus preparaciones)

\$55.000 MARIDAJE

\$40.000 SIN MARIDAJE

 - 300 gr.

SWEET JAIMAICAN

Costilla de cerdo en salsa de flor de Jamaica, acompañadas de puré de papa rustico y ensalada de temporada. // *Pork ribs in Jamaican flower sauce, accompanied by mashed rustic potatoes and seasonal salad.*



MARIDAJE

Hibiscus, Tequila Tiki, Long Island, Honey Sour

\$52.000 MARIDAJE

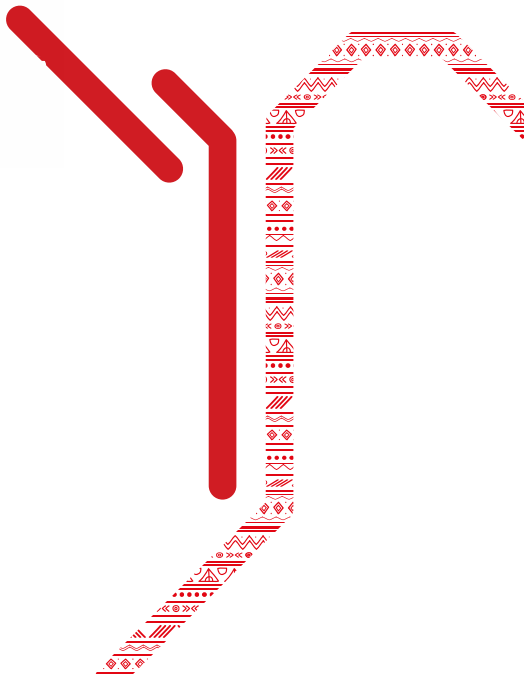
\$37.000 SIN MARIDAJE





PERUVIAN STYLE
GRILL DISHES

U S I D I Z I N G



PARRILLADA

AL ESTILO PERÚ

POLLO A LA PLANCHA

//GRILLED CHICKED - 250 gr.

Pollo deshuesado en filete delgado asado a la plancha.
// Boneless chicken cut into thin steaks and grilled.



MARIDAJE

Long Island, Mojito maracuyá, Londres, Pisco Sour

\$40.000 MARIDAJE
\$25.000 SIN MARIDAJE

BABY PORO

- 300 gr.

Lomito de res a la parrilla acompañado con un chimichurri a base de cebolla puerro o poro.
// Grilled beef tenderloin accompanied with a leek or pore onion-based chimichurri.



MARIDAJE

Caiprinhas, Pisco Sour, Honey Sour, Gold Rush, Long Island

\$54.000 MARIDAJE
\$39.000 SIN MARIDAJE

CHURRASCO

- 250 gr.

Lomo ancho de res en corte mariposa con una fina capa de grasa perimetral, asado a la parrilla. // Short loin with a thin layer of perimetral fat, grilled on the grill.



MARIDAJE

Caiprinhas, Pisco Sour, Honey Sour, Gold Rush, Long Island

\$54.000 MARIDAJE
\$39.000 SIN MARIDAJE

TRUCHA

//TROUT - 220 gr.

Filete de trucha entera deshuesada y asada a la plancha.
// Whole trout fillet boneless and grilled.



MARIDAJE

Gold Rush, Caiprinhas, Honey Sour, Mojito (en todas sus preparaciones)

\$50.000 MARIDAJE
\$35.000 SIN MARIDAJE

Todos nuestros platos a la parrilla van acompañados por ensalada de la casa y puede elegir entre papa francesa, papa casco o patacones. Todos se acompañan con dos tipos de chimichurri peruanos.

// All our grill dishes are accompanied whit salad, fresh or rustic potatoes or fried plantain. All whit two kind of peruvian chimichurri.





VEGETARIANO



VEGETARIAN
DISHES



TACO TACO

Canasta de tortilla crocante, rellena de mix de lechugas, aguacate, maíz tierno, tomates cherry, frijol refrito y cebolla roja macerada. Acompañado de salsa de queso. // *Crispy corn tortilla filled with refried beans, avocado, tender corn, cherry tomatoes and onion marinated in lemon with oregano and olive oil.*



MARIDAJE

Pisco Sour, Gin Tonic (en todas sus preparaciones), Moscow Mule, Apple Martini

\$35.000 MARIDAJE
\$20.000 SIN MARIDAJE



PAD THAI

Noodles salteados con verdura, brotes de soja y maní en aceite de ajonjolí, servidos en salsa artesanal oriental. // *Sautéed noodles with red pepper, onion, peanuts, and soybean sprouts, served in a homemade Thai sauce.*



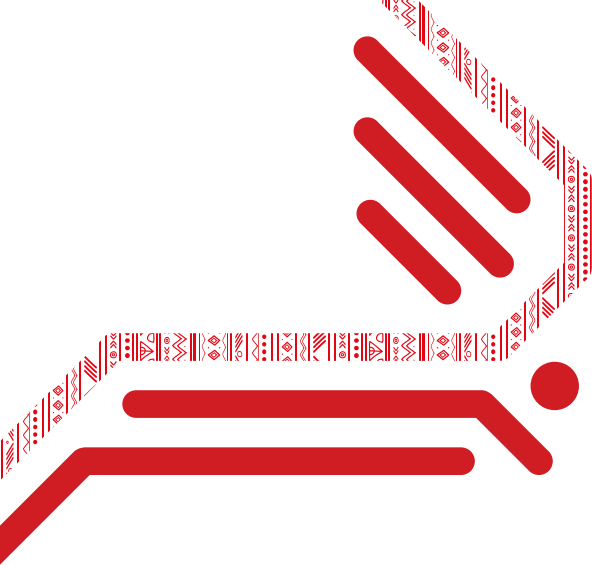
MARIDAJE

Tom Collins, Gin Tonic (en todas sus preparaciones), Té de Caña, Apple Martini

\$37.000 MARIDAJE
\$22.000 SIN MARIDAJE



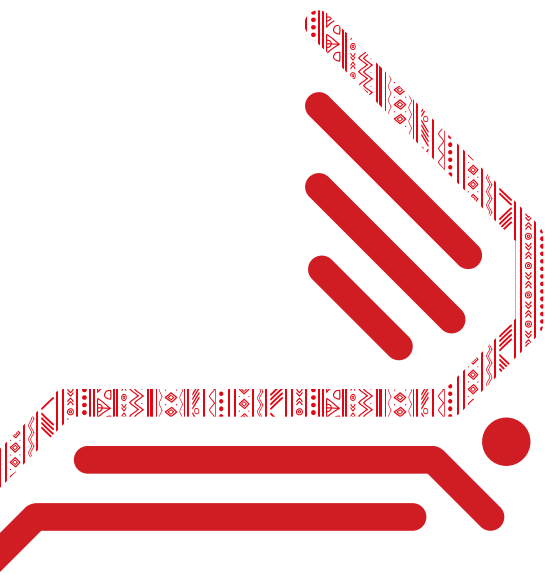
Pad Thai: Se trata de un plato salteado en wok a base de tallarines de arroz brotes de soja, salsa de soya y verduras. // It is a dish sautéed in wok made from rice noodles, soy bean sprouts, soy sauce and vegetables.



CHILDREN'S
MENU

MENÚ
INFANTIL





- 200 gr.

HAMBURGUESA BIG DADDY

//BIG DADDY BURGER

Pan artesanal, carne de res, pollo deshebrado a la tártara, tocineta y queso doble crema; acompañado de papas a la francesa. // *Homemade bread, beef, shredded chicken tartare style, bacon and creamy cheese; accompanied with French fries.*

\$25.000



HOT DOGGER

Pan artesanal, salchicha tipo americana albardada en tocineta, pollo deshebrado a la tártara; acompañado de papas a la francesa. // *Homemade bread, American type sausage packed with bacon, shredded chicken tartare style; accompanied with French fries.*

\$23.000



POSTRES

DESSERTS

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31 32 33 34 35 36 37 38 39 40 41 42 43 44 45 46 47 48 49 50 51 52 53 54 55 56 57 58 59 60 61 62 63 64 65 66 67 68 69 70 71 72 73 74 75 76 77 78 79 80 81 82 83 84 85 86 87 88 89 90 91 92 93 94 95 96 97 98 99 100

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31 32 33 34 35 36 37 38 39 40 41 42 43 44 45 46 47 48 49 50 51 52 53 54 55 56 57 58 59 60 61 62 63 64 65 66 67 68 69 70 71 72 73 74 75 76 77 78 79 80 81 82 83 84 85 86 87 88 89 90 91 92 93 94 95 96 97 98 99 100

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31 32 33 34 35 36 37 38 39 40 41 42 43 44 45 46 47 48 49 50 51 52 53 54 55 56 57 58 59 60 61 62 63 64 65 66 67 68 69 70 71 72 73 74 75 76 77 78 79 80 81 82 83 84 85 86 87 88 89 90 91 92 93 94 95 96 97 98 99 100



**CHEESE CAKE
SONESTA**

//SONESTA'S CHEESE CAKE

\$12.000

SUSPIRO PASION

//SIGH OF LIMA

\$12.000

**MAZAMORRA
MORADA**

//PURPLE PUDDING

\$12.000

COPA DE HELADO

//SUNDAE

\$12.000





BEBIDAS



BEVERAGES



JUGOS NATURALES

//NATURAL JUICE

En agua // Water \$8.000

En leche // Milk \$9.000

LIMONADAS GRANIZADAS

//FRAPPE LEMONADES

De Coco, yerbabuena, cerezada, natural o
panela // Coconut, peppermint, cherry,
regular or *panela \$11.000

BATIDOS

//SMOOTHIES

\$11.000

MALETADAS

//MILKSHAKES

\$11.000

GASEOSAS

//SODAS

\$6.500

CERVEZA

//BEER

Nacional // Local \$8.000

Importadas // Imported \$14.000

AGUA BOTELLA

//BOTTLE OF WATER

Con gas o sin gas
// Sparkling or regular \$6.500





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 caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la Línea de Atención de la Superintendencia de Industria y Comercio para que indique su queja a los teléfonos: en Bogotá, 6513240, para el resto del país línea gratuita nacional: 018000-91-0165*.

Tip warning: Consumers are informed that this shop suggests a tip corresponding to 10% of the value of the account to their consumers, which may be accepted, rejected or modified by you, according to their assessment of the service provided. At the moment of requesting the account, indicate to the person who attends it if you want that value to be included or not in the invoice or indicate the value you want to give as a tip. In case you have any problem with the collection of the tip, please contact the Superintendence of Industry and Commerce Service Line to indicate your complaint to the following telephone numbers: in Bogotá, 6513240, for the rest of the country, national toll-free line: 018000-91-0165.*

► Una experiencia **GHL**®

www.ghlhoteles.com • www.sonestaibague.com