

#GHLHotelCapital

► 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 que dicho valor sea no incluido en la factura o indique 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 servicio 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 la línea de atención al ciudadano de la superintendencia de industria y comercio: 5 92 04 00 Bogotá o para el resto del país line gratuita nacional: 018000-910165, para que radique su queja.

Tip warning: consumers are informed that this merchant suggests to their consumers a tip corresponding to 10% of the value of the account, which may be accepted, rejected or modified by you according to your valuation of the service provided. When you apply for the account, tell your customer if the value is not included in the invoice or indicate the value you want to give as a gratuity. In this store, the money collected for tipping is used 100% by workers in the food and beverage service area, which administers the tipping committee, made up of the workers themselves. In case you have any inconvenience with the collection of the tip, please contact the exclusive line in Bogota to address concerns on the subject. 6 51 32 40 or the citizen helpline of the superintendency of industry and commerce: 5 92 04 00 Bogotá or for the rest of the country, the toll-free national line: 018000-910165, to file a complaint.

AZAFRÁN
RESTAURANTE

FLAMBEADO

FLAMBE



SOLOMILLO DE RES CON OPORTO

BEEF SIRLOIN WITH PORT WINE

\$45.000

Lomo de res bañado con una suave salsa a base de pimienta dulce y vino oporto.
Beef tenderloin bathed in a mild sauce of on sweet pepper and port wine.

ESCALOPE DE TERNERA AL OLIVO

VEAL ESCALOPE WITH OLIVES

\$42.000

Lonjas de ternera a la parrilla cubiertas con puré de aceitunas, crocante de queso parmesano y queso gruyere.
Grilled slices of veal covered with olive puree, and crispy Parmesan and gruyere cheese.

SALMÓN CON MANTEQUILLA DE CÍTRICOS

SALMON WITH CITRUS BUTTER

\$49.000

A la parrilla, bañado con mantequilla aromatizada con frutos cítricos.
Grilled, bathed in butter flavored with citrus fruits.

HELADO ARTESANAL

ARTESANAL ICE CREAM

\$9.500

Cenefas de bicult con helado hecho en casa a base de frutos rojos, mini bomba de chocolate semi amargo, mousse de guanabana y cognac.
Borders with homemade ice cream made with red fruits, semi bitter chocolate ball, soursop mousse and cognac.

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 preparación 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 customer, thank you for trusting our team. It is our intention to surprise you offering pleasant sensations to your palate, through our selection of dishes, in case you want some preparation not specified in the menu we will be delighted to listen to your request and we will try to satisfy it as far as possible. Likewise, if you have any special restrictions regarding any ingredient, please let the service personnel know so we can provide you with a better option.

GHL HOTEL CAPITAL food and beverage team



ENTRADAS



FRÍAS
COLD APPETIZERS

TARTAR DE SALMÓN
SALMON TARTAR

\$22.000

Trozos de salmón fresco, vinagreta oriental, aguacate, mango y manzana verde.
Cubed fresh salmon, oriental vinaigrette, avocado, mango and green apple.

CEVICHE DE CORVINA Y PULPO
SEA BASS AND OCTOPUS CEVICHE

\$27.000

Corvina y pulpo, marinados con ají amarillo, cebolla morada, cilantro, zumo de limón y acompañado con maíz chulpi.
Sea bass and octopus, marinated with yellow pepper, red onion, coriander, lemon juice and served with chulpi corn.

CAUSA LIMEÑA CON POLLO
CAUSA LIMEÑA WITH CHICKEN

\$18.000

Puré de papa amarilla mezclado con ají amarillo, pollo desmechado y mayonesa casera.
Mashed yellow potato mixed with yellow chili, shredded chicken and homemade mayonnaise.

ENTRADAS



CALIENTES HOT APPETIZERS

WONTÓN DE CERDO Y MENTA PORK AND MINT WONTON

\$20.000

Crocantes rellenos de cerdo con especias, jengibre y aderezado con salsa teriyaki.
Crunchy wontons stuffed with spices pork, ginger and dressed with teriyaki sauce.

TORRE DE CAMARÓN SHRIMP TOWER

\$27.000

Camarones salteados con suero costeño y cilantro sobre patacón.
Shrimp sautéed with typical drink and coriander, on a fried green plantain.

TEMPURA DE CAMARÓN SHRIMP TEMPURA

\$27.000

Camarones tempura, con mezcla de cebolla morada, limón y tomate con mayonesa de humo.
Tempura shrimp, with a mixture of red onion, lemon, tomato and smoked mayonnaise.



SOPAS



SOPAS SOUPS

SOPA RECETA DEL CHEF *CHEF'S RECIPE SOUP*

\$25.000

Zanahorias asadas a la parrilla con mezcla de curry, limonaria, y aromatizadas con leche de coco, aceite de cilantro y escalopes.

Grilled carrots with a mixture of curry, lemongrass, and flavored with coconut milk, coriander oil and scallops.

BISQUE DE CAMARÓN *SHRIMP BISQUE*

\$22.000

Base de caldo de pescado con vegetales, camarones y aromatizado con licor de anís.

Fish broth with vegetables and shrimp flavored with anise liqueur.

CREMA DE HONGOS Y QUESO *CREAM OF MUSHROOMS AND CHEESE*

\$16.000

Clásica crema con vino blanco y queso gruyere.
Classic cream with white wine and gruyere cheese.



CARNES



CARNES MEAT

STEAK DE RES CON TOCINETA, HONGOS Y VINO TINTO
BEEF STEAK WITH BACON, MUSHROOMS AND RED WINE

\$45.000

Clásico filet Migñon.
Classic filet Mignon.

TOURNEDOS PROVENZAL
TOURNEDOS PROVENZAL

\$46.000

Clásica receta con camarones, salsa demiglace,
cebolla tomate, champiñones y pimentones.
*Tournedos Provenzal Classic recipe with shrimp,
demiglace sauce, tomato onion, mushrooms and peppers.*



POLLO



POLLO CHICKEN

POLLO ESTILO ORIENTAL *ORIENTAL STYLE CHICKEN*

\$35.000

Variedad de vegetales, soya, vinagre de arroz y pollo.
*Variety of seasonal vegetables, soy sauce,
rice vinegar and chicken.*

PECHUGA DE POLLO CON HONGOS *CHICKEN BREAST WITH MUSHROOMS*

\$38.000

Rellenas de variedad de hongos y queso gruyere
con crema de langosta y nueces.
*Stuffed with a variety of mushrooms and
gruyere cheese with lobster cream and walnuts.*

ROLLO DE POLLO CON TOCINETA, ESPINACA Y TOMATES SECOS *CHICKEN ROLLED WITH BACON, SPINACH AND DRIED TOMATOES*

\$35.000

Medallones rellenos con tomates secos,
espinaca y salsa dulce blanca.
*Chicken medallions stuffed with dried tomatoes,
spinach and sweet white sauce.*

PESCADOS



Y MARISCOS
FISH AND SEAFOOD

FILETE DE CORVINA CON RAGÚ DE CAMARÓN
SEA BASS FILLET WITH SHRIMP RAGOUT

\$47.000

Corvina grillada montada sobre un picadillo de camarón, salteado con cebollitas y tomate aromatizada con tomillo y jerez.
Grilled sea bass layed on chopped shrimp, sautéed with onions and tomato, flavored with thyme and sherry.

ATÚN EN COSTRA DE SÉSAMO
SESAME CRUSTED TUNA

\$51.000

Atún marinado con salsa de ostras, apanado con ajonjolí, y aderezado con mirin y azúcar morena.
Tuna marinated with oyster sauce, breaded with sesame, and dressed with mirin and brown sugar.

LANGOSTINOS FUSIÓN
FUSION PRAWNS

\$59.000

3 langostinos apanados y 2 salteados en mantequilla con arroz cremoso tomates y salsa de tamarindo.
3 breaded and 2 sautéed in butter prawns with creamy rice, tomatoes and tamarind sauce.



ARROCES



ARROCES RICE

RISOTTO CON CAMARONES *RISOTTO WITH SHRIMP*

\$46.000

Arroz arbóreo mezclado con variedad de champiñones.
Camarones salteados en mantequilla con langostino
y queso gruyere.
*Arboreal rice mixed with a variety of mushrooms.
Shrimp sautéed in butter with prawns and gruyere cheese.*

ARROZ CHAUFA *CHAUFA RICE*

\$36.000

Pollo, cerdo, camarón, jengibre, vegetales,
salsa de soya y egg-roll.
*Chicken, pork, shrimp, ginger,
vegetables, soy sauce and egg-roll.*

ARROZ DEL PACÍFICO *PACIFIC RICE*

\$51.000

Arroz arborizado, hecho con fondo de pescado,
mariscos y vegetales.
Arboreal rice, made with fish, seafood and vegetables.



PASTAS



PASTAS

PASTA

ESPAGUETI MARINERO SEAFOOD SPAGHETTI

\$49.000

Camarón, calamar, pulpo, pescado, mejillón y langostino, mezclado con salsa napolitana y bisque de langosta.
Shrimp, squid, octopus, fish, mussel and prawns, mixed with napolitan sauce and lobster bisque.

RAVIOLIS EN QUESO AZUL RAVIOLI IN BLUE CHEESE

\$37.000

Ravioles de carne, salsa a base de crema de vino blanco y queso azul.
Meat ravioli with a sauce made of white wine cream and blue cheese.

FETUCCINI CON BOLOÑESA DE TERNERA FETUCCINI WITH VEAL BOLOGNESE

\$35.000

Pulpa de ternera molida, tomate, albahaca, vino tinto y aromatizada con romero.
Veal paste, tomato, basil, red wine and rosemary flavoured.

VEGETARIANOS



VEGETARIANOS VEGETARIAN

SOPA TAILANDESA *THAI SOUP*

\$18.000

Zanahorias asadas a la parrilla con cúrcuma y curry mezclada con leche de coco.
Grilled carrots with turmeric and curry mixed with coconut milk.

CANELONES PRIMAVERA *SPRING CANNELLONI*

\$20.000

Vegetales surtidos, crema de leche y gratinados con queso mozzarella.
Assorted vegetables, cream and au gratin with mozzarella cheese.

RISOTTO CON VEGETALES Y GRUYERE *RISOTTO WITH VEGETABLES AND GRUYERE*

\$19.000

Arroz arbóreo con vegetales, variedad de hongos, rollos de huevo y queso gruyere.
Arboreal rice with vegetables, egg-roll, mushroom variety, and gruyere cheese.



POSTRES



POSTRES DESSERTS

TORTA SACHER SACHER CAKE

\$9.500

Torta de chocolate con relleno de damasco, humedecido con licor y cubierta con ganache de chocolate, servido caliente con helado de vainilla y aromatizado con hierbabuena.

Hot Chocolate cake with damasco filling, moistened with liquor and covered with chocolate ganache, served hot with vanilla ice cream and flavored with a mint leaf.

MANZANA CRUJIENTE CRUNSH APPLE

\$9.500

Manzana deshidratada con círculos de manzana en almíbar y cocinado sobre bavaroise de nueces tostadas con salsa inglesa y saborizada con anís. vainilla y aromatizado con hierbabuena.

Dried apple with circle in syrup and cooked on toasted walnuts bavaroise with English sauce and flavored with anise, vanilla and flavored with mint.

TARTA DE LULO LULO CAKE

\$9.500

Base de galleta sabor a lulo con relleno de maracuyá y crocante de chocolate, con lulos deshidratados y queneles de helado cremoso.

Cookie base flavored with lulo passion fruit filling and chocolate crispy, with dried lulos and creamy ice cream quenelles.

CHESSECAKE CON ARANDANOS BLUEBERRIES CHESSECAKE

\$9.500

Base de galleta de harina de sagú, con relleno de queso horneado, brillantado y servido con salsa de café y crocante de caramelo.

Sago flour cookie base, with baked cheese filling, polished and served with coffee sauce and caramel crisp.

TARTA DE NUECES PECAN PIE

\$9.500

Clásico postre americano, tarta con sabor a canela, suave relleno de nuez pecan con sirup de maíz y helado de vainilla.

Classic american dessert, tart with cinnamon flavor, soft pecan nut filling with corn sirup and vanilla ice cream.