HOTEL AUGUSTA

ENTRADAS / APPETIZERS

Peperonata con atún
(Pimientos encurtidos con tomate, acompañados de pan de centeno)
Peperonata with tuna
(Pickled peppers with tomatoe served with rye bread)
$ 9.000

Tortilla española
(Tradicional tortilla de huevo y patatas)
Spanish Tortilla
(Traditional egg and potato omelette)
$ 9.000

Quiche de puerro y camarones
Quiche with cheese, shrimps and leek.
$9.000

Panache de vegetales
Grilled vegetables
$ 9.000

Tataki de res
Tajadas de res sellado con salsa soya y ajonjolí
Beef Tataki
(Beef slices sealed with soy sauce and sesame)
$13.000

Crepe de salmón
Con aguacate, rúgula y queso crema
Salmon crepe
(With avocado, arugula and cream cheese)
$ 13.000

Hummus
Pure garbanzos con tahine y pan árabe
Mashed chickpeas with tahini and pita bread
$ 13.000

Cebiche de pescado
Fish cebiche marinated
(With lemon, onion and bell peppers)
$13.000

Brochetas de langostinos
con coco y mayonesa curry
Jumbo shrimp brochettes
(With coconut and curry mayonnaise)
$ 16.000

SOPAS / SOUPS

Sopa de Lentejas y chorizo
Lentil and chorizo soup
$ 9.000

Crema de tomate y albahaca
Tomato and basil cream soup
$ 9.000

Sopa de cebolla a la francesa
French-style onion soup
$ 9.000

Sopa minestrone
Minestrone soup
$ 9.000

Sopa de pollo con raviolis
Chicken soup with ravioli
$9.000

ENSALADAS / SALADS

Ensalada de pasta
Fusilli, tomate, atún, maíz ,salsa pesto
Pasta salad
Fusilli, tomato, tuna, corn, pesto sauce
$ 13.000

Augusta
Mix lechugas, vegetales, aguacate, cherry
Lettuce mix, vegetables, avocado, cherry
$ 11.500

Cesar con pollo grillé
Caesar salad with grilled chicken
$ 14.000

Caprese
Tomate y mozarella de búfala
Tomato and buffalo mozzarella
$ 15.000

Griega
Aceitunas negras, tomate, queso feta, pepino
Greek
Black olives, cherry tomato, cucumber and feta cheese
$ 14.000

UN HOTEL, TODA UNA EXPERIENCIA.

SÁNDWICHES

De Roastbeef

(Elaborado en casa, con queso amarillo
y vegetales frescos en pan de centeno)

Roastbeef

(Homemade, with yellow cheese and fresh vegetables in rye bread)

$ 16.000

De Jamón de Pavo

(Con rúgula, queso blanco y cebolla grillada)

Turkey Ham

(With arugula, white cheese y grilled onion)

$ 18.000

Club Sándwich

(Pechuga, jamón de cerdo, queso sabana,
huevo, lechuga y tomate con papas fritas)

Club Sandwich

(Chicken breast, pork ham, sabana cheese, egg, lettuce and tomatoe served with french fries)

$ 18.000

WRAPS

Pollo Barbacoa

(Pechuga grillé en salsa B.B.Q.)

Chicken Barbecue

(Grilled chicken breast in B.B.Q. Sauce)

$ 17.000

Mediterráneo de Res

(Carne de res a la parrilla con anchoas
y vegetales frescos)

Mediterranean Beef

(Grilled beef with anchovies and fresh vegetables)

$ 18.000

De Salmón Ahumado

(Con aguacate, vegetales frescos
y queso crema)

Smoked Salmon

(With avocado, fresh vegetables and cream cheese)

$ 21.000

PIZZAS

Margherita

(Clásica con mozzarella, tomate y albahaca)

(Classic, with mozzarella, tomatoe and basil)

$ 11.000

Ingredientes básicos: **$1.000 c/u**

Cebolla, champiñones, zucchini, berenjena,
alcaparras, tomate fresco, maíz,
piña, pimentón, aceitunas.

Basic toppings: **$1.000**

Onions, mushrooms, zucchini, eggplant, capers, fresh tomatoes, corn, pineapple, bell peppers, olives

Ingredientes gourmet: $**2.000 c/u**

Atún, tocineta, salmón, camarones, jamón de cerdo,
queso roquefort, pollo, carne molida, salami.

Gourmet toppings: **$2.000**

Tuna, bacon, salmon, shrimp, pork ham, roquefort cheese, chicken, ground beef, salami

PASTA

Lasagna de carne

Beef lasagne

$ 19.000

Spaghetti/Penne/Raviolis

Carbonara **$18.000**
Bolognesa **$18.000**

Bolognese

Vegetales con soya
Vegetables with soy

$16.000

Crema de leche con pollo y setas

Heavy cream, chicken and mushrooms

$21.000

Salmón y camarones

Salmon and shrimp

$26.000

UN HOTEL, TODA UNA EXPERIENCIA.

PESCADOS / FISH

Filete de róbalo a la plancha
Grilled white Fish
$ 27.000

Salmón grillé
Con vegetales
Grilled salmon
Served with salted vegetables
and crispy plantain
$ 29.000

CARNES / BEEF

Baby Beef
A la parrilla
Grilled baby beef
$ 23.000

Rabo de Res
Al vino tinto con vegetales y puré de papa
Oxtail stew
With red wine, vegetables
and mashed potatoes
$ 26.000

Pechuga de pollo Grillé
Grilled chicken breast
$ 21.000

Pollo al curry
Curry chicken
$ 23.000

Costillas asadas a la parrilla con B.B.Q.
Grilled ribs BBQ sauce
$ 24.000

ACOMPAÑAMIENTOS / GARNITURES

Papas a la francesa / *French fries*
$ 4.000

Puré de papa / *Mashed potatoes*
$ 4.000

Arroz blanco / *White rice*
$ 4.000

Ensalada fresca / *Fresh salad*
$ 4.000

Vegetales a la plancha / *Grilled vegetables*
$ 5.000

SALSAS/SAUCES

Mostaza • Pimienta • Roquefort
Mustard• Pepper • Roquefort
$2.000

MENÚ INFANTIL / KIDS MEAL

Spaghetti Bolognesa
Spaghetti Bolognese
$ 10.000

Mini-Hamburguesa de Pollo
Con papas a la francesa
Mini Chicken Hamburger
With French Fries
$ 11.000

Salchipapa
Sausages and French Fries
$11.000

POSTRES / DESSERTS

Ensalada de frutas tropicales
Tropical fruit salad
$ 6.000

Cheese cake
Red fruit cheese cake
$ 8.000

Crepe de Nutella con helado
Nutella crepe with ice cream
$ 8.000

Volcán de chocolate
con helado de vainilla
Chocolate volcano with vanilla ice cream
$ 9.000

Torta de Chocolate
Elaborada con Chocolate semiamargo
Chocolate Cake
Made with bitter sweet chocolate
$ 9.000

UN HOTEL, TODA UNA EXPERIENCIA.

BEBIDAS FRIAS / COLD BEVERAGES

Gaseosa/Soda	**$ 3.500**
Agua natural en botella *Bottled natural water*	**$ 3.500**
Limonada natural *Natural lemonade*	**$ 4.000**
Jugo de Mandarina *Tangerine juice*	**$ 6.500**
Jugo natural en agua *Natural juice*	**$ 4.500**
Jugo frappe *Frappé juice*	**$ 4.500**
Jugo natural en leche *Natural juice with milk*	**$ 5.000**
Cerveza Club Colombia *Club Colombia beer*	**$ 5.000**
Cerveza Negra Modelo *Negra Modelo beer*	**$ 12.000**
Cerveza Peroni *Peroni beer*	**$ 9.000**

BEBIDAS CALIENTES / HOT BEVERAGE

Espresso	**$ 3.500**
Americano	**$ 3.500**
Macchiato	**$ 3.500**
Café latte	**$ 5.000**
Mocachino	**$ 5.000**
Capuchino	**$ 5.000**
Capuchino con Baileys	**$ 7.500**
Milo	**$ 5.000**
Aromáticas *Herbal teas*	**$ 3.500**
Naranja y Limonaria *Orange and lemon grass*	**$ 3.500**
Piña y Hierbabuena *Pineapple and spearmint*	**$ 3.500**
Frutas *Fruits*	**$ 3.500**
Flor de Jamaica y miel *Jamaica flower and honey*	**$ 5.000**

Café

NAS

ADVERTENCIA PROPINA: Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio

Al momento de solicitar la cuenta, indíquele a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indíquele 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 radique su queja, a los teléfonos: En Bogotá 651-3240, para el resto del país línea gratuita nacional: 018000-910165.

WARNING: Consumers are informed that this commercial establishment suggests a 10% gratuity on the amount of the bill, which may be accepted, rejected or modified by you, according to you assessment of the service provided. When asking for your check, please inform the person who serves you if you want such value included or not included in the bill or indicate the value you wish to pay as a gratuity.

VINOS

	CASA	CEPA	PAÍS	BOTELLA
BLANCOS	Anakena	Sauvignon Blanc	Chile	**$ 47.000**
	Casillero del Diablo	Sauvignon Blanc	Chile	**$ 78.000**
	Postales Bodegas del fin del mundo	Sauvignon Blanc Semillon	Argentina	**$ 98.000**
	Postales Bodegas del fin del mundo	Chardonnay	Argentina	**$ 98.000**
	Anakena	Chardonnay	Chile	**$ 47.000**
ROSADOS	Postales Bodegas del fin del mundo	Malbec	Argentina	**$ 98.000**
TINTOS	Sol de chile	Cabernet sauvignon	Chile	**$ 50.000**
	Casillero del Diablo	Cabernet sauvignon	Chile	**$ 78.000**
	Anakena	Cabernet sauvignon	Chile	**$ 47.000**
	Newen	Cabernet sauvignon	Argentina	**$ 118.000**
	Anakena	Carmenere	Chile	**$ 47.000**
	Newen	Malbec	Argentina	**$ 118.000**
	Anakena	Merlot	Chile	**$ 47.000**
	Newen	Merlot	Argentina	**$ 118.000**
	Anakena	Merlot · Syrah	Chile	**$ 62.000**
	Marques de Riscal	Tempranillo	España	**$ 84.000**
ESPUMOSOS	Postales Bodegas del fin del mundo	Extra Brut	Argentina	**$ 105.000**

LICORES	BOTELLA	TRAGO
Whisky Sello Negro	$ 274.000	$ 22.000
Whisky Sello Rojo	$ 130.000	$ 10.000
Whisky Buchanan's 12 años	$ 210.000	$ 16.000
Whisky Old Parr	$ 261.000	$ 20.000
Whisky Glenlivet	$ 278.000	$ 21.000
Ginebra Beefeater	$ 216.000	$ 16.000
Ginebra Tanqueray	$ 258.000	$ 20.000
Ginebra Bombay	$ 263.000	$ 20.000
Ron Viejo De Caldas	$ 90.000	$ 7.000
Ron Havana Club 3 Años	$ 121.000	$ 10.000
Ron Zacapa 15 Años	$ 241.000	$ 18.000
Cognac Hennessy	$ 340.000	$ 25.000
Vodka Smirnoff	$ 139.000	$ 11.000
Vodka Absolut	$ 139.000	$ 11.000
Vodka Belvedere	$ 340.000	$ 25.000
Tequila El Charro	$ 98.000	$ 7.500
Tequila Jose Cuervo	$ 139.000	$ 11.000
Tequila Don Julio Reposado	$ 371.000	
Jerez Tio Pepe	$ 115.000	$ 9.000
Dubonnet	$ 105.000	$ 8.000
Amaretto	$ 78.000	$ 6.000
Bailey's	$ 102.000	$ 8.000
Aguardiente Antioqueño Rojo	$ 67.000	$ 6.000
Aguardiente Antioqueño Azul	$ 72.000	$ 6.000

COCTELES	PRECIO
Piña Colada (ron blanco, jugo piña, leche coco y helado vainilla)	$ 15.000
Bloody Mary (vodka, jugo tomate, tabasco, limón y salsa inglesa)	$ 15.000
Mojito (ron blanco, hierbabuena, zumo limón y soda)	$ 15.000
Caipiroska (vodka, limón, azucar)	$ 15.000
Gin Tonic (ginebra, agua tonica y twist de limón)	$ 18.000
Dry Martini (ginebra, vermouth y aceituna)	$ 18.000
Margarita (tequila blanco, triple sec y zumo limón)	$ 18.000
Tequila Sunrise (tequila, jugo naranja y granadina)	$ 18.000

UN HOTEL, TODA UNA EXPERIENCIA.

RNT Nº 22299 - 20141401