



Cumbre

Restaurante

"Sabores colombianos con técnica global"

MARRIOTT
BONVOY™

Breakfast

DESAYUNO

Tiempo de espera 15 a 20 minutos. / Waiting time 15 to 20 minutes.
Disponible / Available 6:00 a. m. - 10:30 a. m.

Continental

Fruta de temporada, acompañado de canasta de pan variado, jugo de naranja y bebida calliente (café o té).
Seasonal fruit, accompanied by a basket of assorted bread, orange juice and hot drink (coffee or tea).

\$ 37.000

Americano

Fruta de temporada, omelette o huevos al gusto, jugo de naranja, canasta de pan y bebida caliente.
Seasonal fruits, omelette or your choice of eggs, orange juice, bread basket and hot drink.

\$ 48.000

Colombiano

Calentado, arepa, huevo frito, jugo de naranja, canasta de pan y bebida caliente.
Calentado, arepa, fried egg, orange juice, bread basket and hot drink.

\$ 51.000

Buffet

Incluye selección de panes, frutas frescas de temporada, cereales, yogures, embutidos, quesos, huevos, pancakes, acompañamientos típicos y jugos naturales.
Includes a selection of breads, fresh seasonal fruits, cereals, yogurts, cold cuts, cheeses, eggs, pancakes, traditional sides, and natural juices.

\$ 49.000

Additional

ADICIONALES

Porción de fruta de temporada Papaya, melón, piña y sandía Serving of seasonal fruit Papaya, melon, pineapple and watermelon	
	\$ 12.000
Canasta de panes con mantequilla y mermelada Assorted bread basket with butter and jam	
	\$ 9.000
Pancakes con frutos rojos Pancakes with redberries	
	\$ 10.000

Tostadas francesas con miel maple French toasts with maple syrup	\$ 10.000
Tocino / Bacon	\$ 6.000
Salchicha / Sausage	\$ 6.000
Queso blanco / White cheese	\$ 6.000

Accompaniments

ACOMPANIAMIENTOS

Papa a la francesa / French potato	\$ 18.000	Papa criolla / Roasted Creole Potatoes	\$ 11.000
Anillos de cebolla / Onion rings	\$ 16.000	Papa chip / Potato chip	\$ 7.000
Papa casco / Potato helmet	\$ 11.000		

Chilled starters

ENTRADAS FRÍAS

Stake tartar

Carne de res finamente picada y marinada con alcaparras, cebolla y mostaza Dijon servida en un tuétano de res al horno, coronado con polvo de champiñón silvestre que aporta un toque terroso.

Finely chopped beef, marinated with capers, onion, and Dijon mustard, served in oven-roasted beef marrow, topped with wild mushroom powder for an earthy touch.

\$ 57.000

Carpaccio de lomo

Lonjas de lomo de res marinadas, acompañadas de limón mandarino, queso parmesano, mayo Dijon, Mizuna marinada, focaccia y polvo de alcaparras.

Marinated beef tenderloin slices, served with mandarin lime, parmesan cheese, Dijon mayo, marinated mizuna, focaccia, and caper powder.

\$ 49.000

Ensalada César con pollo

Crujientes hojas de lechuga romana aderezadas con nuestra auténtica salsa César hecha en casa acompañada con crutones, teja de queso parmesano y pollo parrillado.

Crispy romaine lettuce leaves dressed with our authentic homemade Caesar dressing, accompanied by croutons, a Parmesan cheese wedge, and grilled chicken.

\$ 47.000

Ceviche del pacífico

Camarones del pacífico marinados en una mezcla de cítricos y una crema de chontaduro que aportan un contraste dulce y cremoso, realzando con notas frescas de cebolla morada, cilantro y un toque de ají, servido con crocantes chips de plátano verde para una experiencia tropical.

Pacific shrimp marinated in a blend of citrus and chontaduro cream, offering a sweet and creamy contrast, enhanced with fresh notes of red onion, cilantro, and a touch of chili. Served with crispy green plantain chips for a tropical experience.

\$ 36.000

Warm starters

ENTRADAS CALIENTES

Ajiaco santafereño

El clásico capitalino acompañado de pollo mechado, aguacate, alcaparras y crema de leche.

The classic dish from the capital, served with shredded chicken, avocado, capers, and cream.

\$ 35.000

Croquetas de queso

Delicadas croquetas de queso doradas al punto perfecto con un interior suave y cremoso, acompañada de una espuma de aji de mango.

Delicate cheese croquettes, perfectly golden with a soft and creamy interior, served with a mango chili foam.

\$ 38.000

Crema de ahuyama

Suave crema de ahuyama con un sutil toque de ahumado, acompañada de cubios crocantes de la región de Boyacá.

Smooth pumpkin cream with a subtle smoky touch, accompanied by crispy cubes from the Boyacá region.

\$ 18.000

Chicharrón crocante

Chicharrón crocante servido sobre una base de plátano verde, acompañado de guacamole fresco que equilibra la intensidad del chicharrón con su frescura, una combinación de sabores y texturas que celebra lo mejor de la cocina tradicional.

Crispy pork belly served on a bed of green plantain, accompanied by fresh guacamole that balances the richness of the chicharrón with its freshness — a combination of flavors and textures that celebrates the best of traditional cuisine.

\$ 38.000

Main courses

PLATOS FUERTES

ALMUERZOS Y CENAS / LUNCH AND DINNER

Tiempo de espera 20 - 25 minutos. / Waiting time 20 - 25 minutes.

Disponible / Available 12:00 m. - 10:30 p.m.

Milanese napolitana

200 gramos de tierna milanese de cerdo empanizada y dorada, cubierta con una deliciosa salsa napolitana casera, queso fundido y un toque de orégano fresco, servida con una guarnición de un puré de papa cremoso y ensalada fresca.

200 grams of tender breaded and golden-fried pork milanese, topped with a delicious homemade Neapolitan sauce, melted cheese, and a touch of fresh oregano. Served with a side of creamy mashed potatoes and fresh salad.

\$ 49.000

Salmón

200 gramos de un delicado filete de salmón sellado a la perfección, conservando su jugosidad y sabor natural, acompañado de un risotto cremoso, infusionado con cúrcuma y azafrán para un toque cálido y especiado y resaltando la intensidad del queso Paipa.

200 grams of delicate salmon fillet seared to perfection, preserving its juiciness and natural flavor. Served with a creamy risotto infused with turmeric and saffron for a warm, spiced touch, highlighting the richness of Paipa cheese.

\$ 80.000

Pernil braseado

220 gramos de tierna pierna pernil deshuesada, cocinada al horno lentamente para lograr una textura jugosa y un sabor profundo. Acompañada de un waffle de pan de bono con un toque de mostaza que añade un matiz aromático, el plato se complementa con una salsa bbq casera de sabor ahumado y cremosa salsa ranch, una propuesta innovadora que mezcla lo clásico con un giro moderno.

220 grams of tender boneless leg of pork, slow-roasted to achieve a juicy texture and deep flavor. Accompanied by a waffle cone bread with a touch of mustard that adds an aromatic touch, the dish is complemented by a smoky homemade BBQ sauce and creamy ranch dressing, an innovative combination of classics with a modern twist.

\$ 49.000

Beef chorizo

300 gramos de un jugoso corte de res asado al término, acompañado de un vibrante chimichurri de piña asada que combina lo dulce y lo ácido para un equilibrio perfecto. Servido con papas nativas doradas y un mix de vegetales salteados al wok.

300 grams of a juicy grilled beef cut cooked to perfection, accompanied by a vibrant roasted pineapple chimichurri that balances sweetness and acidity for a perfect harmony. Served with golden native potatoes and a mix of wok-sautéed vegetables.

\$ 80.000

Filete de pargo

220 gramos de pargo fresco del Atlántico, bañado en una suave y aromática salsa de coco que resalta los sabores del caribe acompañado de un puré de plátano maduro, cremoso y ligeramente dulce que complementa el plato, finalizando con un ceviche de mango fresco que aporta un toque cítrico y refrescante.

220 grams of fresh Atlantic snapper bathed in a smooth and aromatic coconut sauce that enhances the flavors of the Caribbean, accompanied by a creamy, slightly sweet ripe plantain purée that complements the dish, and finished with a fresh mango ceviche that adds a citrusy, refreshing touch.

\$ 75.000

Lomo tricolor con risotto y dulzura tropical

220 gramos de jugoso lomo de res sellado y cubierto de mezcla de tres pimientos, que le aportan un sabor intenso y aromático acompañado de un risotto cremoso, preparado con un caldo especiado y tomates de árbol confitados lentamente que añade un toque agri dulce y una explosión de frescura al plato.

220 grams of juicy beef tenderloin, seared and coated with a blend of three peppers that deliver an intense and aromatic flavor. Accompanied by a creamy risotto prepared with spiced broth and slow-candied tomato de árbol (tree tomato), adding a sweet and tangy touch and a burst of freshness to the dish.

\$ 86.000

Rib Eye

300 gramos de corte premium de rib eye americano, marinado con sal de vino tinto para intensificar su sabor y a la parrilla para lograr una textura jugosa y perfecta, servido con papa criollas doradas y espárragos al vapor que aportan un balance entre lo rústico y fresco.

300 grams of premium cut of American rib eye, marinated with red wine salt to intensify its flavor and grilled to achieve a juicy, perfect texture. Served with golden papa criolla and steamed asparagus, offering a balance between rustic and fresh.

\$ 142.000

Cordón dorado con puré de sueños

200 gramos de una clásica y elegante pechuga de pollo rellena de jamón y queso, apanado y dorado a la perfección logrando un exterior crujiente, acompañado de un puré cremoso, sazonado con mantequilla y un toque de nuez moscada, un clásico reconfortante para cualquier ocasión.

200 grams of a classic and elegant chicken breast stuffed with ham and cheese, breaded and browned to perfection for a crispy exterior, accompanied by a creamy puree, seasoned with butter and a touch of nutmeg, a comforting classic for any occasion.

\$ 48.000

Pasta & rice dishes

PASTAS Y ARROCES

Tiempo de espera 20 minutos. / Waiting time 20 minutes.
Disponible / Available 12:00 m. – 10:30 p.m.

Raviolis de plátano

Delicados raviolis artesanales rellenos de una mezcla equilibrada de plátano maduro y queso azul, donde el dulzor tropical se encuentra con la intensidad cremosa del queso. Servida con una mantequilla avellanada y un toque de salvia fresca para realzar los sabores.

Delicate handcrafted ravioli filled with a balanced blend of ripe plantain and blue cheese, where tropical sweetness meets the creamy intensity of the cheese. Served with browned butter and a touch of fresh sage to enhance the flavors.

\$ 34.000

Fettuccini del mar o de la granja

Fettuccini servido con tu elección de camarones salteados o cubos de pollo doradas. Acompañado de una salsa Alfredo con un toque de ajo y queso parmesano. Un plato versátil y lleno de sabor que se adapta a tu gusto.

Fettuccine served with your choice of sautéed shrimp or golden chicken cubes. Accompanied by a rich Alfredo sauce with a hint of garlic and parmesan cheese. A versatile and flavorful dish tailored to your taste.

\$ 55.000

Penne rústico con champiñones y panceta

Pasta penne al dente combinada con champiñones frescos salteados y panceta dorada, que aportan un toque ahumado y crujiente. Todo ello envuelto en una salsa cremosa con un toque de ajo y hierbas aromáticas.

Al dente penne pasta combined with sautéed fresh mushrooms and crispy golden pancetta, adding a smoky, crunchy touch. All wrapped in a creamy sauce with a hint of garlic and aromatic herbs.

\$ 62.000

Arroz al sartén con pollo dorado

Arroz suave y esponjoso preparado al sartén, mezclado con tiernos trozos de pollo dorados y sazonados con un toque de especias y hierbas frescas, acompañados de vegetales frescos que aportan color y textura, este plato es una versión casera y reconfortante de un clásico lleno de sabor.

Soft and fluffy skillet-cooked rice mixed with tender, golden chicken pieces seasoned with a touch of spices and fresh herbs. Accompanied by fresh vegetables that add color and texture, this dish is a comforting homemade take on a flavorful classic.

\$ 38.000

Risotto marinero

Cremoso risotto preparado con un caldo de bisque hecho a base de mariscos que aportan profundidad y aroma marino, enriquecido con un toque de leche de coco, que añade suavidad y una sutil dulzura tropical. Cargado de frutos del mar camarones, calamar, almejas y aromatizado con cimarrón de la huerta.

Creamy risotto prepared with a seafood bisque-based broth that brings depth and a rich ocean aroma. Enriched with a touch of coconut milk for smoothness and a subtle tropical sweetness. Loaded with seafood – shrimp, squid, clams – and infused with fresh garden cimarrón for a fragrant finish.

\$ 75.000

Burgers, paninis & sandwich

HAMBURGUESAS, PANINOS Y SANDWICHES

Tiempo de espera 20 minutos. / Waiting time 20 minutes.
Disponible / Available 12:00 m. – 10:30 p.m.

Club sándwich

Tres capas de pan tostado rellenas de succulentas rebanadas de pollo a la parrilla o jugosa carne de res, acompañada de crujiente tocino, lechuga fresca, rodajas de tomate, queso fundido y huevo frito. Todo ellos complementado con una suave mayonesa y un toque de queso cheddar, servido con papas fritas doradas para un clásico irresistible que nunca pasa de moda.

Three layers of toasted bread filled with succulent slices of grilled chicken or juicy beef, accompanied by crispy bacon, fresh lettuce, tomato slices, melted cheese, and a fried egg. All complemented with smooth mayonnaise and a hint of cheddar cheese.

\$ 53.000

Hamburguesa Aloft

Jugosa hamburguesa de carne a la parrilla, coronada con queso americano perfectamente derretido que aporta cremosidad, servida en un pan y ligeramente tostado con lechugas frescas y tomate, cebolla, clásica combinación es un homenaje al auténtico sabor de la hamburguesa tradicional.

A juicy grilled beef burger, topped with perfectly melted American cheese for a creamy texture. Served on a lightly toasted bun with fresh lettuce, tomato, and onion, this classic combination pays homage to the authentic taste of a traditional hamburger.

\$ 52.000

Hamburguesa la esquina

Exquisita hamburguesa servida en un suave pan de papa que realza cada bocado con su textura esponjosa. Coronada con una combinación de vegetales salteados, champiñón y cebolla caramelizada que añaden un toque ahumado, acompañada de una mermelada de tocino casera queso fundido y un huevo frito. Una experiencia única que combina lo rustico con lo gourmet.

A delicious burger served on a soft potato bun that enhances every bite with its spongy texture. Topped with a combination of sautéed vegetables, mushrooms, and caramelized onions that add a smoky touch, it's accompanied by homemade bacon jam, melted cheese, and a fried egg. A unique experience that combines the rustic with the gourmet.

\$ 60.000

Panini meat lovers

Un panini artesanal relleno de una irresistible mezcla de carnes: tocino, pepperoni, salami, jamón Pulman, acompañado de queso Colby Jack y un toque de aderezo ranch para realzar sabores. Todo prensado en un pan ciabatta dorado y crujiente.

An artisanal panini filled with an irresistible blend of meats: bacon, pepperoni, salami, and Pulman ham, accompanied by Colby Jack cheese and a touch of ranch dressing to enhance the flavors. All pressed in golden, crispy ciabatta bread.

\$ 65.000

New York panini

Un homenaje a los sabores neoyorquinos: pan Ciabatti dorado y crujiente, relleno de lonjas de pastrami casero, queso suizo derretido, pepinillos y un toque de mostaza Dijon que aporta el equilibrio perfecto entre la intensidad y la frescura. Un clásico urbano en cada bocado.

A tribute to New York flavors: golden, crispy ciabatta bread filled with slices of homemade pastrami, melted Swiss cheese, pickles, and a touch of Dijon mustard that brings the perfect balance of intensity and freshness. An urban classic in every bite.

\$ 85.000

Mar y pan

Jugosa mezcla de atún sazonado con un toque cítrico de limón mandarina. Complementado con cebolla fresca, pepino crujiente acompañado de una cremosa mayonesa y vegetales frescos lleno de sabor.

A juicy blend of seasoned tuna with a citrusy touch of mandarin lemon. Paired with fresh onion, crunchy cucumber, and a creamy mayonnaise and fresh vegetables bursting

\$ 55.000

Roasted chicken

Jugoso pollo rostizado dorado sazonado con especias de la huerta para un sabor intenso y aromático, acompañado de pepinillos que dan un toque ácido y crujiente, ensalada coleslaw cremosa y ligeramente dulce y una salsa bbq casera.

Juicy golden roasted chicken, seasoned with garden herbs for an intense and aromatic flavor. Accompanied by pickles that add a tangy crunch, creamy and slightly sweet coleslaw, and a homemade BBQ sauce.

\$ 45.000



Tiempo de espera 20 minutos. / Waiting time 20 minutes.
Disponible / Available 12:00 m. – 10:30 p.m.

Salami

Base de masa fina crujiente cubierta en una salsa de tomate casera mozzarella derretida y lonjas de salami ligeramente dorado al horno. Un toque de orégano y aceite de oliva completan esta pizza sencilla pero llena de sabor.

Thin, crispy crust topped with homemade tomato sauce, melted mozzarella, and oven-toasted slices of salami. A touch of oregano and olive oil completes this simple yet flavorful pizza.

\$ 46.000

Bacon ranch

Base de masa crujiente y dorada cubierta de una suave salsa ranch, trozos de tocino ahumado y queso mozzarella fundido, en el centro un huevo frito, una combinación deliciosa para quienes buscan un toque indulgente en cada rebanada.

Crispy, golden crust topped with a smooth ranch sauce, smoky bacon pieces, and melted mozzarella cheese. Finished with a fried egg in the center – a delicious combination for those seeking an indulgent touch in every slice.

\$ 42.000

Margarita

Clásica y auténtica, la pizza margarita combina una base de masa artesanal ligeramente crujiente con una salsa de tomate fresco cubierta de queso mozzarella y hojas de albahaca que aporta un aroma y un toque de frescura, es la expresión perfecta de la sencillez y sabores tradicionales italianos.

Classic and authentic, the Margherita pizza combines a slightly crispy artisanal crust with fresh tomato sauce, topped with mozzarella cheese and basil leaves that add aroma and a touch of freshness. It's the perfect expression of simplicity and traditional

\$ 35.000

Carnes

Base de masa crujiente cubierta de base de tomate casera, mozzarella derretido y una selección de las mejores carnes: pepperoni, jamón ahumado, salchicha, trozos de tocino dorados. Un toque de orégano y aceite de oliva completan esta pizza robusta y llena de sabor ideal para los amantes de las carnes.

Crispy crust topped with homemade tomato sauce, melted mozzarella, and a selection of the finest meats: pepperoni, smoked ham, sausage, and golden bacon bits. A touch of oregano and olive oil completes this robust, flavor-packed pizza – perfect for meat lovers.

\$ 48.000

Healthy Option
OPCIÓN SALUDABLE

Desayuno Saludable

Fruta de temporada, omelette de claras, vegetales y batido de temporada.

Seasonal fruit, egg white omelette, vegetables and seasonal smoothie.

\$ 49.000

Palmitos del Putumayo a la parrilla

Delicados palmitos naturales provenientes de las selvas del Putumayo, cuidadosamente seleccionados acompañados de un suave hummus rojo preparado con garbanzos y un toque de tahini y germinados de la huerta, un plato que celebra la armonía entre lo natural y lo artesanal.

Delicate natural hearts of palm from the Putumayo jungle, carefully selected and served with a smooth red hummus made from chickpeas, a hint of tahini, and garden sprouts a dish that celebrates the harmony between nature and craftsmanship.

\$ 40.000

Pizza de la huerta

Base de masa artesanal cubierta de una combinación de champiñones, cebolla y finas rodajas de berenjena que aportan suavidad y un sabor terroso acompañado de mayonesa de pimentón ahumado.

Artisanal dough base topped with a combination of mushrooms, onion, and thin slices of eggplant that bring softness and an earthy flavor, accompanied by smoked paprika mayo.

\$ 35.000

Ensalada de la huerta

Mezcla de hojas de la huerta acompañada de suaves bococcini mozzarella, enriquecida con champiñón, zanahoria, tomate cherry, cebolla encurtida y granada, aliñada con una vinagreta cítrica y pan pita.

A mix of garden greens accompanied by soft bocconcini mozzarella, enriched with mushrooms, carrots, cherry tomatoes, pickled onions, and pomegranate. Dressed with a citrus vinaigrette and served with pita bread.

\$ 43.000

Paraíso andino

Un postre sin gluten que evoca la magia de los paisajes colombianos. Delicado bizcocho de coco, relleno de frutos rojos frescos, acompañado por una tierra crujiente de achira del Huila que añade un toque ancestral y auténtico.

A gluten-free dessert that evokes the magic of Colombian landscapes. Delicate coconut sponge cake filled with fresh red berries, accompanied by a crunchy achira crumble from Huila that adds an ancestral and authentic touch.

\$ 20.000

Garden delights
DELICIAS DE LA HUERTA

Tiempo de espera 15 minutos. / Waiting time 15 minutes.

Tabuleh

Fresca y vibrante ensalada de origen libanés, elaborada con cuscús mezclado con perejil fresco, tomate, cebolla y un toque de menta. Aderezado con zumo de limón, aceite de oliva y una pizca de sal para realzar el sabor. Ligera, aromática y saludable.

Fresh and vibrant Lebanese-style salad made with couscous mixed with fresh parsley, tomato, onion, and a hint of mint. Dressed with lemon juice, olive oil, and a pinch of salt to enhance the flavor. Light, aromatic, and healthy.

\$ 35,000

Tacos huerto fresco

Disfruta de una explosión de sabores con nuestros tacos vegetarianos, tortillas suaves y frescas rellenas de berenjena confitada, tomate fresco, cebolla crocante, lechuga, frijoles negros y maíz tierno acompañado de guacamole cremoso y un vibrante pico gallo que aporta frescura y un toque de acidez.

Enjoy a burst of flavor with our vegetarian tacos – soft, fresh tortillas filled with confit eggplant, fresh tomato, crispy onion, lettuce, black beans, and sweet corn. Served with creamy guacamole and a vibrant pico de gallo that adds freshness and a hint of acidity.

\$ 23.000

Lenteburguer gourmet

Disfruta de una experiencia deliciosa y nutritiva con nuestra hamburguesa de lentejas, un jugoso medallón de lentejas perfectamente sazonado, acompañado de vegetales frescos como lechuga crujiente, tomate fresco, cebolla caramelizada, coronada con un guacamole y servida en un pan de papa artesanal llena de sabor que cuida de ti y el planeta.

Enjoy a delicious and nutritious experience with our lentil burger – a juicy, perfectly seasoned lentil patty, accompanied by fresh vegetables like crisp lettuce, fresh tomato, and caramelized onion. Topped with guacamole and served on an artisanal potato bun, it's a flavorful choice that cares for you and the planet.

\$ 38,000

Dessert POSTRES

Tiempo de espera 20 minutos. / Waiting time 20 minutes.

Tiempo de espera Volcán de Chocolate 25 minutos/ Chocolate lava cake - 25 minutes.

Volcán de chocolate

Déjate seducir por este exquisito volcán de chocolate, con un centro fundido que derrama calidez y dulzura en cada bocado. Acompañado de un cremoso helado de vainilla que equilibra su intensidad y un delicado dulce de maracuyá y jengibre que aporta un toque tropical y refrescante.

Let yourself be seduced by this exquisite chocolate lava cake, with a molten center that spills warmth and sweetness in every bite. Served with creamy vanilla ice cream to balance its richness, and a delicate passion fruit and ginger compote that adds a tropical and refreshing touch.

\$ 22.000

Tiramisú

Un postre emblemático que enamora con su suavidad y sabor inconfundible, capas de esponjoso bizcocho ligeramente embebido de café, combiando con una crema de licor, coronado con una capa de cocoa, una verdadera indulgencia para los amantes de los postres.

An iconic dessert that captivates with its softness and unmistakable flavor — featuring fluffy sponge cake lightly soaked in coffee, layered with creamy mascarpone and a hint of liqueur, and topped with a dusting of cocoa. A true indulgence for dessert lovers.

\$ 20.000

Panacotta de gulupa

Un postre que combina suavidad y elegancia. Delicada panacotta infusionada con el exótico sabor de la gulupa que aporta balance perfecto entre la dulzura y acidez. Acompañada de una crujiente galleta de cardamomo cuya fragancia especiada eleva cada bocado.

A dessert that combines softness and elegance. Delicate panna cotta infused with the exotic flavor of gulupa (passion fruit), offering the perfect balance between sweetness and acidity. Accompanied by a crunchy cardamom cookie whose spiced fragrance elevates every bite.

\$ 20.000

Milhoja verde esmeralda

Una joya de postre inspirada en la riqueza y el esplendor de las esmeraldas de Boyacá, capas delicadas de hojas de arroz crujientes se combinan con una crema suave y sedosa de pistacho cuyo color y sabor evocan la esencia de esta preciada gema. Con cada bocado es un homenaje a la belleza natural y tradición de nuestra tierra.

A dessert gem inspired by the richness and splendor of Boyacá's emeralds — delicate layers of crispy rice wafers combined with a smooth, silky pistachio cream, whose color and flavor evoke the essence of this precious gemstone. Each bite is a tribute to the natural beauty and tradition of our land.

\$ 20.000

Mano de Dios

Un postre celestial digno de los banquetes, nuestro bizcocho esponjoso, infusionado con el elixir del café colombiano trasporta tu paladar a un olimpo de sabores intensos. Cada capa es adornada con un cremoso de queso suave como las nubes y bañado con un caramelo dorado que fluye como la miel de los dioses.

Let yourself be seduced by this exquisite chocolate lava cake, with a molten center that spills warmth and sweetness in every bite. Served with creamy vanilla ice cream to balance its richness, and a delicate passion fruit and ginger compote that adds a tropical and refreshing touch.

\$ 20.000



"Un canto al sabor
cada plato es un lienzo donde la esencia de Colombia se funde con el
arte culinario del mundo, tejido con la dedicación de las manos que
cocinan con el alma."



Si usted tiene alguna observación referente a alergias, por favor notifíquelas antes de ordenar.
If you have any concerns regarding food allergies, please let us know before ordering.

ADVERTENCIA DE PROPINA / GRATUITY POLICY

Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere 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 desea que dicho valor sea o no incluido en la factura o el valor que quiere dar como propina. En este establecimiento de comercio los dineros recogidos por concepto de propina se destinan 100% a los trabajadores del área de servicios de alimentos y bebidas y son administrados por 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 0 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.

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, according to your appreciation of the received service. At the time of requesting your bill please indicate to the waiter if you want the suggested value to be or not included in your bill, or the amount that you would like to give as a gratuity. In this establishment the 100% of money received as gratuity is distributed among the employees of the food and beverage area and is managed by the gratuity committee, conformed by the same employees. If you have any inconvenient with the collection of the gratuity or if you like to file a complaint, please contact the exclusive line designed in Bogotá to attend the concerns about the subject: 65132 40 or the citizens line of the Superintendence of Industry and Commerce: 592 04 00 in Bogotá or the rest of the country at the national toll free number: 018000- 910165.