

IL BIANCO

BRUNCH • LUNCH • DINNER



FARANDA
— BOUTIQUE —
CASABIANCA

*El arte de disfrutar
sin prisa.*

The art of enjoying
slowly.

IL BIANCO

BRUNCH • LUNCH • DINNER

Entradas Frías

COLD STARTERS

Ensalada de Mango y Aguacate \$40.000
Mango & Avocado Salad

Cubos de mango maduro y aguacate fresco, combinados con pepino, brotes tiernos y una vinagreta de maracuyá, terminada con almendras tostadas.

Ripe mango cubes and fresh avocado combined with cucumber, tender sprouts, and a passion fruit vinaigrette, finished with toasted almonds.

Ensalada Griega con Sandía \$48.000
Greek Watermelon Salad

Sandía fresca en cubos, pepino, tomate, cebolla morada, aceitunas negras y queso feta, bañados con aceite de oliva virgen extra.

Fresh watermelon cubes, cucumber, tomato, red onion, black olives, and feta cheese drizzled with extra virgin olive oil.

Ensalada Griega \$44.000
Classic Greek Salad

Pepino, tomate, cebolla morada, aceitunas negras y queso feta, bañados con aceite de oliva virgen extra. Ligera y refrescante, una clásica ensalada mediterránea.

Cucumber, tomato, red onion, black olives, and feta cheese dressed with extra virgin olive oil. A light and refreshing Mediterranean classic.

Entradas calientes

HOT STARTERS

Papas Crocantes con Alioli Criollo \$30.000
Crispy Potatoes with Creole Aioli

Papas doradas y crujientes con queso costeño rallado, servidas con alioli artesanal a base de cilantro, ajo, limón mandarino y un toque de remolacha.

Golden, crunchy potatoes topped with grated Costeño cheese and served with homemade aioli made of cilantro, garlic, mandarin lime, and a touch of beet.

Carimañolas Costeñas \$33.000
Coastal Carimañolas

Trío de carimañolas de yuca rellenas de posta cartagenera mechada, acompañadas de suero costeño picante.

Trio of yuca fritters stuffed with shredded Cartagena-style beef, served with spicy Costeño sour cream.

Sopas y Cremas

SOUPS & CREAMS

Crema de Camarones y Coco \$42.000
Shrimp & Coconut Cream Soup

Suave mezcla de leche de coco, sofrito de tomate, cebolla y ajo, aromatizada con cilantro fresco y aceite de achiote. Servida con camarones frescos salteados.

Smooth blend of coconut milk, tomato, onion, and garlic, infused with fresh cilantro and annatto oil. Served with sautéed fresh shrimp.

Por favor informe a nuestro equipo sobre sus alérgenos o restricciones alimentarias. Please inform our team of any allergens or dietary restrictions.

Los precios incluyen IVA y están expresados en pesos colombianos (COP). Prices include taxes and are expressed in Colombian pesos (COP).

IL BIANCO

BRUNCH • LUNCH • DINNER

Sopas y Cremas

SOUPS & CREAMS

Consomé de Pollo Campestre \$39.000
Country Chicken Consommé

Caldo claro cocido lentamente con vegetales frescos, dados de pollo, cilantro y cebollín. Reconfortante y lleno de sabor casero.

Clear broth slowly cooked with fresh vegetables, chicken cubes, cilantro, and chives – comforting and homemade flavor.

Crema de Tomate Asado \$36.000
Roasted Tomato Cream

Elaborada con tomates maduros cocidos lentamente, ajo rostizado y aceite de oliva, terminada con hierbas frescas y un toque de crema.

Made with ripe tomatoes slowly roasted with garlic and olive oil, finished with fresh herbs and a touch of cream.

Sopa de Res o Pollo \$52.000
Beef or Chicken Soup

Caldo aromático elaborado con pollo, jengibre y limonaria, servido con fideos de arroz, julianas de lomo fino o pechuga, hierbas frescas, cilantro, yerbabuena y un toque de aceite de achiote.

Aromatic broth made with chicken, ginger, and lemongrass, served with rice noodles, thin beef or chicken slices, fresh herbs, cilantro, mint, and a hint of annatto oil.

Ceviches

CEVICHES

Ceviche Bianca \$38.000
Bianca Ceviche

Dados de pescado blanco y camarón marinados en limón y mango viche, con cebolla, maíz dulce y cilantro fresco.

White fish and shrimp marinated in lemon and green mango, mixed with onion, sweet corn, and fresh cilantro.

Ceviche Badillo \$38.000
Badillo Ceviche

Pescado blanco en leche de tigre a base de suero costeño, con cebolla morada, maduro frito y aceite de cilantro.

White fish in a Costeño sour cream-based "leche de tigre," with red onion, fried plantain, and cilantro oil.

Ceviche de Camarón \$40.000
Shrimp Ceviche

Camarones frescos marinados en leche de tigre tradicional o estilo cóctel cartagenero, con notas cítricas y tropicales.

Fresh shrimp marinated in traditional "leche de tigre" or Cartagena cocktail style, with citrus and tropical notes.

Por favor informe a nuestro equipo sobre sus alérgenos o restricciones alimentarias. Please inform our team of any allergens or dietary restrictions.

Los precios incluyen IVA y están expresados en pesos colombianos (COP). Prices include taxes and are expressed in Colombian pesos (COP).

IL BIANCO

BRUNCH • LUNCH • DINNER

Sándwiches y Panes

SANDWICHES & BREADS

Baguettina de Jamón Serrano **\$74.000**
Serrano Ham Baguettina

Pan de masa madre con jamón serrano, queso mozzarella, lechuga fresca, pesto y mayonesa de tomate seco. Servido con papas casco doradas.

Sourdough bread with Serrano ham, mozzarella cheese, fresh lettuce, pesto, and sun-dried tomato mayonnaise. Served with golden potato wedges.

Bocata de Calamar **\$42.000**
Calamari Bocata

Baguettina de pan artesanal con alioli casero y anillas de calamar crocantes.

Artisan bread baguettina with homemade aioli and crispy calamari rings.

Club Sándwich Clásico **\$55.000**
Classic Club Sandwich

Triple capa de pan tostado con jamón, queso mozzarella, vegetales frescos, huevo frito y tocineta crujiente. Servido con papas casco y mayonesa chipotle.

Triple-decker toasted bread with ham, mozzarella, fresh vegetables, fried egg, and crispy bacon. Served with potato wedges and chipotle mayo.

Sándwich de Queso Fundido **\$40.000**
Grilled Cheese Sandwich

Pan integral con mantequilla natural, queso mozzarella y queso costeño asado. Acompañado de papas casco y aderezo de la casa.

Whole wheat bread with natural butter, melted mozzarella, and grilled Costeño cheese. Served with potato wedges and house dressing.

Sándwich de Cerdo **\$42.000**
Pork Sandwich

Pan baguette artesanal relleno de lomo de cerdo a la parrilla, jamón, vegetales encurtidos de pepino y zanahoria, hojas frescas de cilantro y un toque de mayonesa casera con salsa de pescado y ají basco.

Artisan baguette filled with grilled pork loin, ham, pickled cucumber and carrot, fresh cilantro, and homemade mayonnaise with fish sauce and basco chili.



Por favor informe a nuestro equipo sobre sus alérgenos o restricciones alimentarias. Please inform our team of any allergens or dietary restrictions.

Los precios incluyen IVA y están expresados en pesos colombianos (COP). Prices include taxes and are expressed in Colombian pesos (COP).

IL BIANCO

BRUNCH • LUNCH • DINNER

Platos Fuertes

MAIN COURSES

Salmón a la Plancha \$90.000
Grilled Salmon

Filete de salmón asado a la sartén con mantequilla aromatizada y zumo de limón, acompañado de vegetales salteados.

Pan-seared salmon fillet with aromatic butter and lemon juice, served with sautéed vegetables.

Pechuga de Pollo Asada \$58.000
Calamari Bocata

Pechuga de pollo marinada con aceite de ajo y pimienta negra, servida con ensalada fresca de vegetales.

Chicken breast marinated with garlic oil and black pepper, served with a fresh vegetable salad.

Rollitos de Primavera \$70.000
Spring Rolls

Crujientes rollitos elaborados con papel de arroz rellenos de carne de cerdo salteada, fideos de arroz, champiñones, cebolla y huevo.

Crispy rice-paper rolls filled with sautéed pork, rice noodles, mushrooms, onion, and egg.

Bowl de Crocantes de Camarón \$48.000
Crispy Shrimp Bowl

Camarones empanizados sobre puré de yuca y encurtido de cebolla morada.

Breaded shrimp served over creamy yuca purée and pickled red onion.

Poke Bowl de Salmón \$60.000
Salmon Poke Bowl

Salmón fresco, arroz de sushi, aguacate, pepino, zanahoria y aderezo de soya con sésamo.

Fresh salmon, sushi rice, avocado, cucumber, carrot, and soy-sesame dressing.

Poke Bowl Colombiano \$43.000
Colombian Poke Bowl

Pollo o pescado marinado sobre arroz con maíz, plátano maduro, aguacate y salsa criolla.

Marinated chicken or fish over rice with sweet corn, ripe plantain, avocado and criollo sauce.

Para Picar

TO SHARE

Picada Cartagenera \$50.000
Cartagena Sampler

Chicharrones de cerdo con limón, acompañados de patacones, suero y hogao criollo.

Crispy pork bites with lime, served with plantain chips, coastal cream and criollo sauce.

Por favor informe a nuestro equipo sobre sus alérgenos o restricciones alimentarias. Please inform our team of any allergens or dietary restrictions.

Los precios incluyen IVA y están expresados en pesos colombianos (COP). Prices include taxes and are expressed in Colombian pesos (COP).

IL BIANCO

BRUNCH • LUNCH • DINNER

Bebidas calientes

HOT DRINKS

Café Americano American Coffee	\$10.000
Capuchino Cappuccino	\$12.000
Espresso Espresso	\$10.000
Té o Aromática Tea or Herbal Infusion	\$10.000

Aguas

WATER

Agua Natural Still Water	\$12.000
Agua con Gas Sparkling Water	\$12.000

Bebidas Gaseosas

SOFT DRINKS

Coca-Cola Original	\$12.000
Coca-Cola Zero	\$12.000
Soda	\$12.000
Sodas Saborizadas	\$22.000

Jugos Naturales y Frutas de Temporada

NATURAL JUICES & SEASONAL FRUITS

Piña Pineapple	\$15.000
Sandía Watermelon	\$15.000
Corozo Bignay Berry	\$15.000
Maracuyá Passion Fruit	\$15.000

Cervezas Nacionales

NATIONAL BEER

Club Colombia	\$18.000
Águila	\$16.000
Póker	\$16.000

Por favor informe a nuestro equipo sobre sus alérgenos o restricciones alimentarias. Please inform our team of any allergens or dietary restrictions.

Los precios incluyen IVA y están expresados en pesos colombianos (COP). Prices include taxes and are expressed in Colombian pesos (COP).

IL BIANCO

BRUNCH • LUNCH • DINNER

Cócteles y Mocktails

COCKTAILS & MOCKTAILS

Mocktails \$20.000

Shanghái: Papaya, maracuyá, naranja y sirope.
Shanghai: Papaya, passion fruit, orange, and syrup.

Mojito Virgen

Virgin Mojito

Green Té: Té verde helado, limón y hierbabuena.

Green Tea: Iced green tea, lemon, and spearmint.

Clásicos \$48.000

Classics

Mojito / Margarita / Gin Tonic / Piña Colada

Mojito / Margarita / Gin & Tonic / Piña Colada

Vinos

WINES

Vinos de la casa - Chile Copa \$20.000 Botella \$90.000
House wines - Chile

Tinto: Rosaleda Merlot (Red Wine)

Blanco: Rosaleda Sauvignon Blanc (White Wine)

Vinos Especiales Botella \$270.000
Special wines

Blanco: Michel Torino Torrontés - Argentina
(White Wine)

Tinto: Cousiño Macul Don Luis Carménère -
Chile (Red Wine)

Espumosos
Sparkling wines

Vino Blanco Espumoso Piccini Botella \$205.000
Lambrusco Pinot Grigio - Italia

Vino Espumoso Cava Jaime Serra Botella \$257.000
Brut Nature Macabeo - España

Cócteles de Autor

SIGNATURE COCKTAILS

Bianca Tonic \$48.000

Ginebra Bosque de Indias, zumo de limón fresco y un toque de miel ligera, finalizado con agua tónica y hojas de yerbabuena.

Bosque de Indias gin, fresh lemon juice, and a light touch of honey, finished with tonic water and mint leaves.

Sol de Manga \$68.000

Ron La Hechicera, mango biche, limón y sirope de jengibre, terminado con un toque de agua con gas.

La Hechicera rum, green mango, lemon, and ginger syrup, finished with a splash of soda water.

Corozo Real \$78.000

Whisky Buchanan's 12 años, pulpa de corozo y un toque cítrico de limón fresco.

Buchanan's 12-year whisky, corozo pulp, and a fresh citrus touch of lemon.

Loto Dorado \$46.000

Ron Havana Club 3 años, jugo de piña natural, limón y miel con un leve perfume de vainilla.

Havana Club 3-year rum, natural pineapple juice, lemon, and honey with a subtle vanilla aroma.

Licores

LIQUORS

Ginebra / Gin Trago \$21.000 Botella \$305.000
Bosque de Indias
Colombia

Bulldog London Dry Trago \$55.000 Botella \$800.000
Inglaterra

Por favor informe a nuestro equipo sobre sus alérgenos o restricciones alimentarias. Please inform our team of any allergens or dietary restrictions.

Los precios incluyen IVA y están expresados en pesos colombianos (COP). Prices include taxes and are expressed in Colombian pesos (COP).

IL BIANCO

BRUNCH • LUNCH • DINNER

Licores

LIQUORS

Whisky / Whiskey

Buchanan's Deluxe
Blended 12 Años
Escocia

	Trago	Botella
Buchanan's Deluxe Blended 12 Años Escocia	\$48.000	\$710.000
Glenlivet 12 Años Escocia	\$48.000	\$719.000
Ron / Rum		
Ron La Hechicera - Colombia	\$65.000	\$950.000
Ron Havana Club 3 años Cuba	\$21.000	\$300.000

Glenlivet 12 Años
Escocia

Ron / Rum

Ron La Hechicera -
Colombia

Ron Havana Club 3 años
Cuba



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 este establecimiento de comercio los dineros recogidos por concepto de propina se destinan única y exclusivamente a reconocer el trabajo de las personas que hacen parte de la cadena de servicios. En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la línea de atención al ciudadano de la Superintendencia de Industria y Comercio: (601) 592 0400 en Bogotá o para el resto del país línea gratuita nacional: 01 8000 910165, para que radique su queja. También puede radicarla a través del correo contactenos@sic.gov.co escribiendo en el asunto o texto del correo - Queja cobro de propina.

Consumers are hereby informed that this establishment suggests a tip equivalent to 10% of the total bill amount. This tip may be accepted, rejected, or modified by you, according to your assessment of the service provided. When requesting the bill, please inform the staff member attending you whether you would like this amount to be included in your invoice or indicate the amount you wish to give as a tip. In this establishment, the money collected as tips is used solely and exclusively to recognize the work of the staff members who are part of the service team. If you have any issue regarding the tip charge, please contact the Citizen Service Line of the Superintendence of Industry and Commerce: (601) 592 0400 in Bogotá or the national toll-free line 01 8000 910165 to file your complaint. You may also file it via email at contactenos@sic.gov.co, writing in the subject or body of the message: "Complaint about tip charge."

Por favor informe a nuestro equipo sobre sus alérgenos o restricciones alimentarias. Please inform our team of any allergens or dietary restrictions.

Los precios incluyen IVA y están expresados en pesos colombianos (COP). Prices include taxes and are expressed in Colombian pesos (COP).



FARANDA
— BOUTIQUE —
CASABIANCA

📱 farandahotels • www.farandahotels.com

RNT: 258410