



FARANDA

— COLLECTION —

ZONA G

— • Menú • —

Restaurante Capital 65

RNT 145270

WWW.FARANDAHOTELS.COM

[@farandahotels](https://www.instagram.com/farandahotels)

Entradas

STARTERS

Carpaccio de lomo / *Beef carpaccio*

\$ 50.000

Finas láminas de lomo de res premium con aceite de oliva y limón montado sobre lechuga rugula, alcaparras fritas, reducción de balsámico y fresas acompañado de nuestra focaccia artesanal hecha en casa.

Thin slices of premium beef tenderloin with olive oil and lemon, served over fresh arugula lettuce, topped with fried capers, balsamic reduction, and strawberries, accompanied by our homemade artisan focaccia.

Ceviche Premium de camarón / *Premium Shrimp ceviche*

\$ 35.000

Preparación típica del pacífico colombiano con camarones frescos en salsa americana sobre lecho de lechugas y crocantes criollos (plátano y arracacha).

Traditional Colombian Pacific-style preparation with fresh shrimp in a creamy American sauce, served over a bed of lettuce with crispy local plantain and arracacha chips.

Trío de canastillas / *Plantain basket trio*

\$ 30.000

Tostones de plátano verde rellenos de guacamole montados sobre una hoja de bijao.

Green plantain tostones filled with guacamole, served on a traditional bijao leaf.

Ensaladas

SALADS

Ensalada César con pollo /

Chicken Caesar salad

\$ 40.000

Lechuga romana fresca con trozos de pollo al grill, queso parmesano crotones de pan con finas hierbas servida con salsa César.

Fresh romaine lettuce with grilled chicken, parmesan cheese, herb croutons, and our house Caesar dressing.

Ensalada burrata campestre /

Country burrata salad

\$ 48.000

Burrata de búfala fresca servida sobre hojas de rugula y champiñones salteados con tomates cherrys. Aderezada con reducción de balsámico, orégano y pesto, acompañada de focaccia artesanal hecha en casa

Fresh buffalo burrata served over arugula leaves and sautéed mushrooms with cherry tomatoes. Finished with balsamic reduction, oregano, and pesto, accompanied by homemade artisan focaccia.

Sopas

SOUPS

Sopa de verduras / *Vegetable soup*

\$ 19.000

Base de caldo de carne, preparada con verduras y cortes de carne de res

Traditional beef broth prepared with fresh vegetables and cuts of beef.

Ajiaco / *Traditional Colombian ajiaco*

\$ 26.000

Típica preparación bogotana preparada con base de papa, arracacha y pechuga de pollo, acompañado de arroz blanco, aguacate, mazorca con hogao y queso, alcaparras y crema de leche.

Traditional Bogotá-style soup prepared with potatoes, arracacha, and chicken breast, served with white rice, avocado, corn on the cob with hogao sauce, cheese, capers, and cream.

Carnes y Especialidades

MAIN COURSES

Punta de anca / *Grilled sirloin steak*

\$ 90.000

Corte premium de res de 350 grs servido con guacamole y chimichurri de lulo, acompañado de cascotes de papa especiados con paprika y orégano, y ensalada de la casa.

350 g premium beef cut served with guacamole and lulo chimichurri, accompanied by paprika and oregano seasoned potato wedges and house salad.

Baby beef Candelaria / *Baby beef "Candelaria"*

\$ 78.000

200 grs de lomo de res a la parrilla con nuestra exquisita salsa de hogao, chorizo y maíz acompañado de anillos de cebolla con nuestra mayonesa de pimiento morrón y ensalada de la casa.

200 g grilled beef tenderloin served with our delicious hogao sauce, chorizo, and corn, accompanied by onion rings, roasted red pepper mayonnaise, and house salad.

Suprema de pollo picatta / *Chicken piccata supreme*

\$ 45.000

250 grs de pechuga de pollo parrillada con miga de pan y huevo acompañada de alcaparras fritas, salsa cremosa de limón, cascotes de papa especiados con paprika y orégano, y ensalada de la casa.

250 g grilled chicken breast coated with breadcrumbs and egg, served with fried capers, creamy lemon sauce, paprika and oregano seasoned potato wedges, and house salad.

Costillar de cerdo lacado con miel de acacia y mostaza a la antigua / *Pork ribs glazed with acacia honey and whole grain mustard*

\$ 59.000

300 grs de costilla de cerdo asada al horno en cocción lenta, glaseada en salsa de miel de acacia y mostaza a la antigua, acompañada de pure de plátano y ensalada de la casa.

300 g slow-cooked oven-roasted pork ribs glazed with acacia honey and whole grain mustard sauce, served with plantain purée and house salad.

Carnes y Especialidades

MAIN COURSES

Chuleta de cerdo glaseada / **\$ 60.000**
Glazed pork chop

300 grs de chuleta de cerdo parrillada glaseada con dulce de maracuya, jengibre y miel acompañada de pure de papa cremoso y vegetales al grill .

300 g grilled pork chop glazed with passion fruit, ginger, and honey sauce, accompanied by creamy mashed potatoes and grilled vegetables.

Salmón al grill Jocker / **\$ 83.000**
Grilled salmon "Jocker"

200 grs de salmón al grill delicadamente parrillado con una cremosa salsa de camarón montado en una base de un pure de plátano con mantequilla y queso, y vegetales salteados.

200 g delicately grilled salmon served with creamy shrimp sauce over a plantain purée with butter and cheese, accompanied by sautéed vegetables.

Degustación colombiana / **\$ 56.000**
Colombian tasting platter

Picada típica colombiana: morcilla, chorizo, chicharrón, pechuga de pollo, costilla de cerdo, papa criolla, patacón, croqueta de yuca, guacamole y hogao criollo.

Traditional Colombian sampler including blood sausage, chorizo, crispy pork belly, chicken breast, pork ribs, creole potatoes, patacón, cassava croquette, guacamole, and traditional hogao sauce.

Satay de pollo y res / **\$ 46.000**
Chicken and beef satay

Plato emblemático asiático con pollo y res marinados con especias en salsa de naranja y semillas de ajonjolí acompañado de un mix de papas (casco y francesa) con una exquisita mayonesa de pimiento morrón.

Traditional Asian-style dish with marinated chicken and beef in orange sauce and sesame seeds, accompanied by a mix of fries and potato wedges with roasted red pepper mayonnaise.

Arroces

RICE DISHES

Arroz cremoso Mallorca / *Creamy Mallorca rice*

\$ 45.000

Preparado con fumet de carcasa de langostino, mixtura de mariscos y aromatizado con azafrán.

Prepared with langoustine stock, mixed seafood, and delicately flavored with saffron.

Arroz chaufa / *Chaufa rice*

\$ 48.000

Clásico arroz oriental frito con 200 grs de pechuga de pollo, pierna de cerdo, huevo y tocineta servido con salsa teriyaki.

Classic oriental fried rice with 200 g chicken breast, pork leg, egg, and bacon, served with teriyaki sauce.

Pastas

PASTA

Lasaña mixta / *Mixed lasagna*

\$ 45.000

Lasagña de carne con salsa de tomates frescos y pechuga de pollo con champiñones con una base de salsa cremosa, queso doble crema y queso parmesano, acompañada de foccacia artesanal preparada en casa.

Beef lasagna with fresh tomato sauce and chicken breast with mushrooms in a creamy sauce base, topped with double cream cheese and parmesan cheese, accompanied by homemade artisan focaccia.

Pasta penne napolitana / *Penne napolitana*

\$ 35.000

Salsa preparada con tomates frescos y albahaca servida con pasta penne y acompañada de foccacia artesanal preparada en casa.

Fresh tomato and basil sauce served with penne pasta and accompanied by homemade artisan focaccia.

Espagueti boloñesa / *Spaghetti bolognese*

\$ 37.000

Salsa de carne preparada con tomates asados al horno y albahaca, servida con la pasta a su elección espagueti o fettuccini acompañada de foccacia artesanal hecha en casa.

Meat sauce prepared with oven-roasted tomatoes and basil, served with your choice of spaghetti or fettuccine, accompanied by homemade artisan focaccia.

Fettuccini florentina / *Fettuccine florentine*

\$ 31.000

Salsa cremosa de espinacas y queso crema con albahaca, servida con pasta fettuccini acompañada de foccacia artesanal preparada en casa.

Creamy spinach and cream cheese sauce with basil, served with fettuccine pasta and accompanied by homemade artisan focaccia.

Favoritos casuales

CASUAL FAVORITES

Club sándwich de pollo / *Chicken club sandwich*

\$ 39.000

Clásico sándwich preparado con 100 grs de pollo, huevo, tocineta, lechuga, tomate, jamón y queso acompañado de papa francesa y mayonesa de maracuyá.

Classic sandwich prepared with 100 g chicken, egg, bacon, lettuce, tomato, ham, and cheese, accompanied by French fries and passion fruit mayonnaise.

Steak master sándwich / *Steak master sandwich*

\$ 50.000

Jugosas lonjas de lomo de res con tocineta, cebolla caramelizada, lechuga, tomate, queso cheddar y champiñones asados, acompañado de papa francesa con mayonesa de maracuyá.

Juicy beef tenderloin slices with bacon, caramelized onions, lettuce, tomato, cheddar cheese, and roasted mushrooms, served with French fries and passion fruit mayonnaise.

Fire golden burger / *Fire golden burger*

\$ 45.000

Carne artesanal de 180 grs con tocineta crujiente, queso cheddar, cebolla caramelizada, lechuga, tomate, pepinillos y nuestra salsa mataqui, acompañada de papa francesa con mayonesa de maracuyá.

180 g handcrafted beef patty with crispy bacon, cheddar cheese, caramelized onions, lettuce, tomato, pickles, and our signature mataqui sauce, accompanied by French fries and passion fruit mayonnaise.

Fried chicken burger / *Fried chicken burger*

\$ 40.000

Hamburguesa de pollo apanada con panko, tocineta, lechuga, tomate, queso cheddar, champiñón, pepinillos y nuestra salsa mataqui, acompañada de papa francesa o papa casco rustica con mayonesa de maracuyá.

Panko-crusted chicken burger with bacon, lettuce, tomato, cheddar cheese, mushrooms, pickles, and our signature mataqui sauce, served with French fries or rustic potato wedges and passion fruit mayonnaise.

Favoritos casuales

CASUAL FAVORITES

Empanadas mixtas / *Mixed empanadas*

\$ 32.000

Deliciosas empanadas típicas de: pollo, queso y carne acompañadas de guacamole y mayonesa de pimiento morrón.

Traditional Colombian empanadas filled with chicken, cheese, and beef, accompanied by guacamole and roasted red pepper mayonnaise.

Nachos / *Nachos*

\$ 39.000

Preparación mexicana con carne desmechada, salsa mexicana, pico de gallo, queso rallado y nachos acompañada de guacamole y jalapeños.

Mexican-style preparation with shredded beef, Mexican sauce, pico de gallo, grated cheese, and nachos, accompanied by guacamole and jalapeños.

Shawarma de pollo / *Chicken shawarma*

\$ 35.000

Finas láminas de pollo marinadas con especias servidas en pan árabe con vegetales frescos y jengibre acompañado de salsa de yogurt griego y papa casco rustica con mayonesa de pimiento morrón.

Thin slices of chicken marinated with spices, served in Arabic bread with fresh vegetables and ginger, accompanied by Greek yogurt sauce and rustic potato wedges with roasted red pepper mayonnaise.

Vegetarianos

VEGETARIAN

Falafel de garbanzo / *Chickpea falafel*

\$ 33.000

Preparación de la cocina del medio oriente croquetas de garbanzo aderezadas con hierbas frescas, especias y ajo acompañadas de guacamole y mayonesa de pimiento morrón.

Middle Eastern-style chickpea croquettes seasoned with fresh herbs, spices, and garlic, accompanied by guacamole and roasted red pepper mayonnaise.

Cuscús de verduras / *Vegetable couscous*

\$ 35.000

Plato de la cocina marroquí combinado con vegetales asados, especias, huevo y aderezados con ras el hanout.

Traditional Moroccan-style couscous combined with roasted vegetables, spices, egg, and seasoned with ras el hanout.

Ensalada de quinua / *Quinoa salad*

\$ 27.000

Plato versátil y fresco, altamente nutritivo combinado con quinua y vegetales frescos, aderezado con reducción de balsámico, fresas y pesto con crocantes criollos de plátano y arracacha.

Fresh and nutritious dish made with quinoa and grilled vegetables, dressed with balsamic reduction, strawberries, and pesto, accompanied by crispy plantain and arracacha chips.

Postres

DESSERTS

Cheesecake de maracuyá /

Passion fruit cheesecake

\$ 19.000

Torta de chocolate con helado /

Chocolate cake with ice cream

\$ 19.000

Flan de caramelo / *Caramel flan*

\$ 17.000

Bebidas

DRINKS

Jugos naturales / *Natural Juices*

Jugo en agua
Juice with water

\$ 12.000

Jugo en leche
Juice with milk

\$ 14.000

Limonada natural
Natural lemonade

\$ 14.000

Limonada cerezada
Cherry lemonade

\$ 16.000

Limonada de coco
Coconut lemonade

\$ 16.000

**Soda Artesanal
frutos rojos**
Red berry soda

\$ 14.000

**Soda Artesanal
frutos amarillos**
Tropical yellow fruit soda

\$ 14.000

Gaseosas y Aguas / *Soft Drinks & Water*

Agua natural
Still water

\$ 8.000

Agua con gas
Sparkling water

\$ 9.500

Ginger Ale
Ginger Ale

\$ 10.500

Soda Bretaña
*Breña Sparkling
soda*

\$ 10.500

Coca-Cola
Coca-Cola

\$ 10.500

Coca-Cola Zero
Coca-Cola Zero

\$ 10.500

Bebidas calientes / *Hot Drinks*

Café americano
Americano coffee

\$ 8.500

Café espresso
Espresso coffee

\$ 8.500

Café capuchino
Capuccino coffee

\$ 12.000

Milo
Milo chocolate drink

\$ 12.000

Latte
Latte

\$ 10.000

Aromática
herbal Infusion

\$ 7.000

Té
Tea

\$ 8.000

Bebidas

DRINKS

Cervezas / Beers

Club Colombia <i>Club Colombia</i>	\$ 16.000
Corona <i>Corona</i>	\$ 20.000
Stella Artois <i>Stella Artois</i>	\$ 20.000

Vinos / Wines

Vino tinto de la casa <i>House Red Wine</i>
Vino blanco de la casa <i>House White Wine</i>

Copa / Glass

\$ 30.000
\$ 28.000

Botella / Bottle

\$ 145.000
\$ 130.000

Cocteles / Coctels

Tinto de Verano <i>Summer Red Wine Cocktail</i>
Refajo <i>Colombian Beer Cocktail</i>
Mojito <i>Mojito</i>
Cuba libre <i>Cuba libre</i>
Margarita <i>Margarita</i>
Gin and Tonic <i>Gin and Tonic</i>
Daiquirí <i>Daiquiri</i>

Trago / Drink

\$ 27.000
\$ 22.000
\$ 35.000
\$ 35.000
\$ 35.000
\$ 40.000
\$ 35.000

Jarra / Jar

\$ 128.000
\$ 80.000



FARANDA

COLLECTION

ZONA G

Exija siempre su factura / Always ask for your invoice.

Algunas de nuestras preparaciones pueden contener ingredientes que produzcan alergias.

Por favor indicar a nuestro equipo de trabajo sus alérgenos o restricciones alimentarias.

Some of our preparations may contain allergenic ingredients. We recommend you to mention your allergens or restrictions before placing your order.

Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere a sus clientes una propina correspondiente al 10 % del valor de la cuenta, la cual podrá ser aceptada, rechazada o modificada 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 desea 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, la línea gratuita nacional 01 8000 910165, para radicar su queja. También puede radicarla a través del correo electrónico contactenos@sic.gov.co, indicando en el asunto o texto del correo: "Queja cobro de propina".

Prohibase la venta de bebidas alcohólicas a menores de edad. Ley 124 de 1994. El exceso de alcohol es perjudicial para la salud. Ley 30 de 1986. Todos los precios están expresados en pesos colombianos e incluyen el impuesto al consumo del 8 %. Las especificaciones de peso se refieren al peso bruto.

Hotel Faranda Collection Zona G está comprometido con el código de conducta contra la explotación y violencia sexual infantil, y en cumplimiento con los artículos 16 y 17 de la Ley 679 de 2001, advierte sobre las consecuencias legales de la explotación y abuso sexual de niños, niñas y adolescentes.

Consumers are informed that this establishment suggests a tip corresponding to 10% of the account value, which may be accepted, rejected, or modified according to your assessment of the service provided. When requesting the bill, please inform the attendant whether you want the tip to be included or indicate the amount you wish to leave as a tip.

In this establishment, the money collected as tips is used exclusively to recognize the work of the people who are part of the service chain. 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. You may also file a complaint via email at contactenos@sic.gov.co, writing "Queja cobro de propina" (Tip charge complaint) in the subject line.

The sale of alcoholic beverages to minors is forbidden. Law 124 of 1994. Excessive alcohol consumption is harmful to your health. Law 30 of 1986. All prices are expressed in Colombian pesos and include 8% Colombian consumption tax for food and beverages. Weight specifications refer to gross weight.

Hotel Faranda Collection Zona G, is committed to the code of conduct against child sexual exploitation and violence and, in compliance with articles 16 and 17 of Law 679 of 2001, warns about the legal consequences of the exploitation and sexual abuse of children and adolescents.

Reservas y Contacto

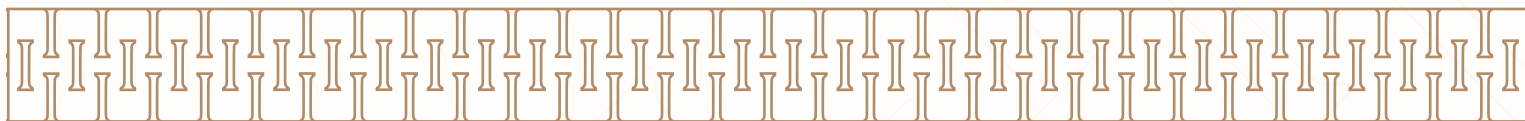
Para mayor información y reservas, comuníquese con nuestro equipo de eventos:

Reservas: +57 311 219 9813

Eventos: +57 311 219 9383

www.farandahotels.com

RNT 145270





FARANDA

— COLLECTION —

ZONA G

RNT 145270

WWW.FARANDAHOTELS.COM

[@farandahotels](https://www.instagram.com/farandahotels)