

FARANDA
— COLLECTION —
BOGOTÁ

**RADISSON
INDIVIDUALS**

RNT: 83723

ENTRADAS / APPETIZERS

Precio / Price

Burrata de Búfala / Buffalo Burrata

\$44.000

Burrata de búfala cremosa y fresca servida con jamón serrano, tomates cherry confitados, mermelada de pimentón y una reducción balsámica, servido sobre hojas de rúgula. Incluye nuestra Focaccia artesanal hecha en casa.

Creamy and fresh buffalo burrata served with Serrano ham, confit cherry tomatoes, paprika jam, and a balsamic reduction, served on a bed of arugula. Includes our homemade artisan focaccia.

Piquete de Chicharrón / Chicharrón Platter

\$31.000

Dos deliciosas almojábanas típicas Colombianas servidas con chicharrón crujiente, aguacate y un picadillo fresco (pimentón rojo, cebolla morada, hierbabuena y limón). Presentado con ají de maní.

Two delicious traditional Colombian almojábanas served with crispy chicharrón, avocado, and a fresh relish (red bell pepper, red onion, mint, and lime). Served with peanut chili.

Mozzarella Sticks:

\$36.000

Crocantes dedos de mozzarella apanados, servidos con nuestra especial mermelada de ají dulce.

Crispy breaded mozzarella sticks, served with our special sweet chili jam.

SOPAS Y CREMAS / SOUPS AND CREAMS

Sopa de Tomate / Tomato Soup

\$30.000

Una base de tomates y verduras tatemadas, que aportan una nota ahumada distintiva. Finalizada con crocantes de tortilla y aguacate fresco.

A base of roasted tomatoes and vegetables, which provide a distinctive smoky note. Finished with crispy tortilla chips and fresh avocado.

Sopa Shanghái / Shanghai Soup

\$35.000

Un delicioso caldo aromático e infusionado con soya, limonaria y jengibre con vegetales (zucchini verde y amarillo, pimentones), pechuga de pollo y finalizado con crocante de fideos arroz.

A delicious aromatic broth infused with soy, lemongrass and ginger with vegetables (green and yellow zucchini, bell peppers), chicken breast and finished with crispy rice noodles.

Crema de Zapallo / Pumpkin Cream Soup

\$18.000

Una crema aterciopelada a base de zapallo, cocinado a fuego lento con cebollas, papa criolla. Terminada con papa fosforito y semillas de girasol. Se acompaña de nuestra Focaccia artesanal hecha en casa.

Pumpkin Cream Soup: A velvety cream made with pumpkin, slow-cooked with onions and small yellow potatoes. Finished with shoestring potatoes and sunflower seeds. Served with our homemade artisan focaccia.

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.

ENSALADAS / SALADS

Precio / Price

Ensalada César con Pollo / Caesar Salad with Chicken

\$44.000

La interpretación de un clásico. Presenta lechuga romana fresca, nuestro aderezo César tradicional, sesgos de pan baguette, queso parmesano, tocineta crunchy y 250 gramos de pollo a la parrilla.

A modern take on a classic. Featuring fresh romaine lettuce, our traditional Caesar dressing, baguette slices, Parmesan cheese, crispy bacon, and 250 grams of grilled chicken.

Ensalada de Roastbeef / Roast Beef Salad

\$38.000

Un plato robusto que combina un mix de lechugas con vegetales en conserva (como zucchinis, pimentón, berenjena y repollo morado).

Aderezada con una emulsión de mayonesa y limón.

A hearty dish combining a mix of lettuces with pickled vegetables (such as zucchini, bell peppers, eggplant, and red cabbage). Dressed with a mayonnaise and lemon emulsion.

Ensalada de Salmón Curado con Remolacha

\$54.000

Beetroot-Cured Salmon Salad

Finas láminas de Salmón curado en remolacha, sobre una cama de mix de lechugas. Incluye espárragos parrillados, maíz tierno salteado, tomates cherry confitados y duraznos caramelizados. Terminada con nuestro delicioso aderezo de mango biche.

Beetroot-Cured Salmon Salad: Thin slices of beetroot-cured salmon on a bed of mixed greens. Includes grilled asparagus, sautéed baby corn, confit cherry tomatoes, and caramelized peaches. Finished with our delicious green mango dressing.

CARNES A LA PARRILLA / GRILLED MEATS

Baby Beef

\$70.000

250 gramos de Tierno lomo de res a la parrilla. Escoge 2 de nuestros acompañamientos.

250 grams of tender grilled beef tenderloin. Choose 2 of our sides.

Pechuga de Pollo / Chicken Breast

\$51.000

250 gramos de Pechuga de pollo, jugosa y a la parrilla.

Escoge 2 de nuestros acompañamientos.

250 grams of juicy, grilled chicken breast. Choose 2 of our sides.

Salmón / Salmon

\$71.000

200 gramos de filete a la plancha, simplemente perfecto.

Escoge 2 de nuestros acompañamientos.

200 grams of grilled steak, simply perfect. Choose 2 of our sides.

Nuestros acompañamientos

(Papa casco rustica, ensalada de la casa, vegetales salteados, arroz).

Our side dishes (Rustic potato, house salad, sautéed vegetables, rice)

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.



PLATOS FUERTES / MAIN DISHES

Precio / Price

Lomo de Res Relleno de Queso Azul

Beef Tenderloin Stuffed with Blue Cheese:

250 gramos de corte de res relleno con cremoso queso azul sobre un espejo de reducción de vino tinto. Escoge 2 de nuestros acompañamientos.

250 grams of beef cut stuffed with creamy blue cheese on a bed of red wine reduction. Choose 2 of our sides.

\$81.000

Steak Pimienta / Pepper Steak

300 gramos de Rib Eye de calidad, bañado en nuestra exclusiva y robusta salsa de pimienta. Escoge 2 de nuestros acompañamientos.

300 grams of quality Rib Eye, coated in our exclusive and robust pepper sauce. Choose 2 of our sides.

\$93.000

Lomo Saltado / Lomo Saltado

Clásico de la cocina peruana. Tiernas tiras de lomo salteados con base de soya y jengibre, cascos de tomate y cebolla morada. Servido con papa en casco y arroz blanco.

A classic of Peruvian cuisine. Tender strips of beef tenderloin sautéed in a soy and ginger base, with tomato wedges and red onion. Served with potato wedges and white rice.

\$75.000

Costillas de Cerdo en BBQ / BBQ Pork Ribs

350 gramos de costillas de cerdo cocinadas lentamente y glaseadas con nuestra distintiva salsa BBQ de tomate de árbol. Escoge 2 de nuestros acompañamientos.

350 grams of slow-cooked pork ribs glazed with our signature tree tomato BBQ sauce.

\$64.000

Quinotto

250 gramos Suprema de pollo a la parrilla sobre una cama de risotto cremoso de quinoa y champiñón.

250 grams Supreme grilled chicken on a bed of creamy quinoa and mushroom risotto.

\$70.000

Suprema Rellena de Camarones con Salsa de Estragón /

Supreme Stuffed with Shrimp and Tarragon Sauce

250 gramos de pechuga de pollo rellena con camarones frescos, servida con nuestra delicada y aromática salsa de estragón. Escoge 2 de nuestros acompañamientos.

250 grams of chicken breast stuffed with fresh shrimp, served with our delicate and aromatic tarragon sauce. Choose 2 of our sides.

\$69.000

Salmón Encostrado / Crusted Salmon

200 gramos de salmón sellado con una costra de mix de ajonjolís crujiente de fideos de arroz y espárragos salteados. Escoge 2 de nuestros acompañamientos.

200 grams of seared salmon with a crispy sesame seed crust, rice noodles, and sauteed asparagus. Choose any 2 sides.

\$81.000

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.

Precio / Price

Filete de pescado blanco / White fish fillet

250 gramos de Pescado fresco cocinado al papillote (en su propio jugo), preservando su humedad y sabor, acompañado de vegetales al horno.

Escoge 2 de nuestros acompañamientos. / White fish fillet: 250 grams of fresh fish cooked en papillote (in its own juices), preserving its moisture and flavor, accompanied by roasted vegetables. Choose 2 of our side dishes.

\$60.000

PASTAS / PASTA

Elige la pasta de tu preferencia: Pasta Penne o Fettuccini

Choose your preferred pasta: Penne or Fettuccine

Carbonara

Clásica preparación Romana a base de huevo, queso Pecorino Romano, pimienta negra recién molida y guanciale.

Classic Roman preparation made with egg, Pecorino Romano cheese, freshly ground black pepper and guanciale.

\$57.000

Boloñesa / Bolognese

Nuestra salsa de carne cocida a fuego lento con puré de tomate y albahaca fresca, servida sobre la pasta de su elección.

Our slow-cooked meat sauce with tomato puree and fresh basil, served over the pasta of your choice.

\$45.000

Cacio e Pepe

Un icónico plato romano: una emulsión de queso Pecorino y pimienta negra sobre pasta adornada con langostinos.

An iconic Roman dish: an emulsion of Pecorino cheese and black pepper over pasta garnished with prawns.

\$57.000

Salmón y alcaparras / Salmon and capers

Preparación única, con 150 gramos de salmón a la plancha, alcaparras salteadas y reducción en vino blanco finalizada con crema de leche.

Unique preparation, with 150 grams of grilled salmon, sautéed capers and a white wine reduction finished with cream.

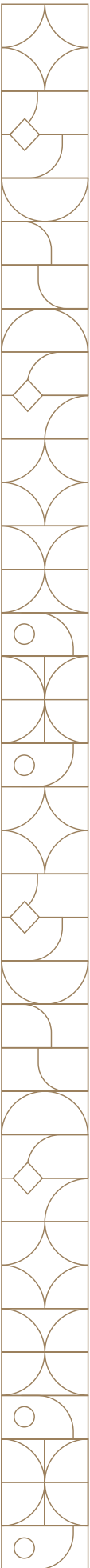
\$76.000

Nuestras pastas se acompañan de Focaccia artesanal hecha en casa.

Our pasta dishes are served with homemade artisanal focaccia.

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.



CLÁSICOS COLOMBIANOS

Precio / Price

Frijolada / Frijolada

\$50.000

Una preparación clásica Colombiana de frijoles, servida con acompañamientos tradicionales: crujiente Chicharrón, carne molida, huevo frito, arroz blanco, tajadas de plátano maduro y aguacate fresco.

A classic Colombian bean dish, served with traditional accompaniments: crispy chicharrón, ground beef, fried egg, white rice, slices of ripe plantain and fresh avocado.

Ajiaco Santafereño

\$45.000

La típica preparación Bogotana, sopa a base de un mix de papas (Papa criolla, sabanera y pastusa), arracacha y mazorca. Se acompaña de arroz blanco, aguacate, crema de leche y alcaparras.

A typical Bogota dish, this soup is made with a mix of potatoes (creole, sabanera, and pastusa varieties), arracacha, and corn on the cob. It is served with white rice, avocado, cream, and capers.

ARROCES Y RISOTTOS ESPECIALES SPECIAL RICE DISHES AND RISOTTOS

Precio / Price

Risotto a la Marinera

\$75.000

Cremoso risotto con anillos de calamar, camarones y un mix de mariscos frescos.

Creamy risotto with calamari rings, shrimp and a mix of fresh seafood.

Risotto a la Parmesana / Parmesan Risotto

\$50.000

La preparación clásica: un arroz cremoso cocido con vino blanco, parmesano y mantequilla. Terminado con pechuga de pollo apanada y cebollín fresco.

The classic preparation: creamy rice cooked with white wine, Parmesan cheese, and butter. Finished with breaded chicken breast and fresh scallions.

Arroz al Wok / Wok-fried rice

\$59.000

El clásico arroz frito oriental con 200 gramos cerdo, jamón, huevo, cebolla larga y raíces chinas. Se acompaña con papa casco rustica.

Classic oriental fried rice with 200 grams of pork, ham, egg, scallions, and bean sprouts. Served with rustic potato wedges.

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.

COMIDA RAPIDA / FAST FOOD

PIZZAS

Vegetariana

Fresca y balanceada, con una base de tomate, pimentón, zuchinis y champiñón en conserva, realizada con un vibrante pesto de albahaca.

Fresh and balanced, with a base of tomato, bell pepper, zucchini and preserved mushrooms, enhanced with a vibrant basil pesto.

Diavola

Un homenaje a los embutidos clásicos con una capa de Pepperoni y Salame.

A tribute to classic sausages with a layer of Pepperoni and Salami.

Cuatro Quesos / Four Cheeses

La mezcla perfecta de intensidad y cremosidad, con la selección de quesos gouda, pecorino azul y mozzarella.

The perfect blend of intensity and creaminess, with a selection of gouda, blue pecorino and mozzarella cheeses.

HAMBURGUESAS / BURGERS

Collection Burger:

Mix de carnes: 100 gramos de carne res y 100 gramos de carne de cerdo, cubierta con queso, vegetales frescos, aros de cebolla apanados, pepinillos y nuestra exclusiva mermelada de tocineta.

Se acompaña con papa casco rustica.

Meat Mix: 100 grams of beef and 100 grams of pork, topped with cheese, fresh vegetables, breaded onion rings, pickles, and our signature bacon jam. Served with rustic potato wedges.

Hamburguesa Italianísima / Italian Burger

200 gramos de carne de res rellena de cremoso queso mozzarella de búfala y pepperoni, cubierta con tomates en conserva y pesto de albahaca. Servida con papa casco rustica.

200 grams of beef stuffed with creamy buffalo mozzarella and pepperoni, topped with canned tomatoes and basil pesto. Served with rustic potato wedges.

Precio / Price

\$48.000

\$56.000

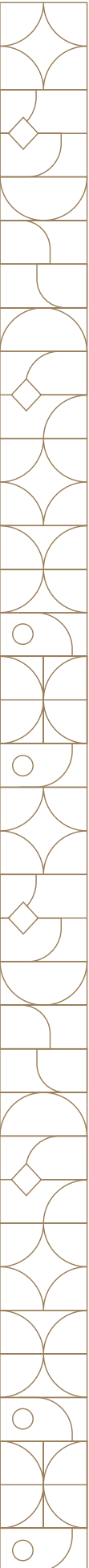
\$60.000

\$50.000

\$50.000

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.



SÁNDWICHES ESPECIALES

SPECIAL SANDWICHES

Precio / Price

Philly Cheese Steak Sandwich:

\$59.000

Clásico Americano con finas tiras de res a la plancha con cebolla grille y queso fundido, en pan artesanal. Acompañado de papa casco rústica.

Philly Cheese Steak Sandwich: An American sandwich with thinly sliced grilled beef, grilled onions, and melted cheese on artisan bread. Served with rustic potato wedges.

Club Sándwich

\$55.000

El clásico Neoyorquino de tres pisos con 250 gramos de pollo a la parrilla, huevo frito, tocineta, lechuga, tomate, jamón y queso. Servido con papa casco rustica.

The classic New York triple-decker sandwich with 250 grams of grilled chicken, fried egg, bacon, lettuce, tomato, ham, and cheese. Served with rustic potato wedges.

Roastbeef Sándwich

\$65.000

Carne preparada en casa a fuego lento en sus propios jugos, con salsa de queso en pan panini. Acompañado de papa casco rustica.

Roast Beef Sandwich: Homemade beef slow-cooked in its own juices, with cheese sauce on a panini roll. Served with rustic potato wedges.

ADICIONES / ADDITIONS

Chips de Arracacha / Arracacha chips

\$8.000

Puré de plátano maduro con suero costeño / Mashed ripe plantain with costeño whey

\$12.000

Papa Francesa / French Fries

\$13.000

Puré de papas / Mashed Potatoes

\$14.000

Porción de aguacate (250 gramos) / Portion of avocado (250 grams)

\$13.000

POSTRES / DESSERTS

Volcán de chocolate / Chocolate volcano

\$20.000

Torta de almojabana con helado / Almojabana cake with ice cream

\$20.000

Copa de Helado / Ice cream sundae

\$20.000

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.

BEBIDAS / DRINKS

Precio / Price

JUGOS NATUR ALES / NATURAL JUICES

Jugo en Agua / Juice in Water	\$12.000
Jugo en leche / Juice in Milk	\$14.000
Limonada natural / Natural Lemonade	\$12.000
Soda frutos rojos / Red berries soda	\$12.000
Soda frutos amarillos / Tropical yellow fruits soda	\$12.000

GASEOSAS Y AGUAS / SOFT DRINKS AND WATER

Agua natural / Still water	\$8.000
Agua con gas / Sparkling water	\$10.000
Ginger ale	\$10.000
Coca cola	\$10.000
Coca cola zero	\$10.000

CERVEZAS / BEERS

Club Colombia	\$16.000
Corona	\$20.000

BEBIDAS CALIENTES / HOT DRINKS

Aromática / Aromatic	\$7.000
Café Briit Intenso Americano o Espresso / Briit Coffee Intense Americano or Espresso	\$14.000
Café Briit Intenso Capuchino / Briit Intenso Coffee – Cappuccino	\$15.000

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.



Exija siempre su factura / Always ask for your invoice.

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".

Prohíbese 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 Bogotá, miembro de Radisson Individuals, está comprometido con el código de conducta contra la explotación y violencia sexual infantil y, en cumplimiento de 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 Bogotá, a member of Radisson Individuals, 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.



**RADISSON
INDIVIDUALS**

RNT: 83723