



FARANDA
— BOUTIQUE —
CASA LA MANTILLA



MENÚ PRINCIPAL

Main menu

© casalamantilla
www.farandahotels.com

RNT 11319



casalamantilla

Desayuno y brunch • Breakfast and brunch

Desayuno signature

Signature breakfast

Desayuno con variedad de estaciones que incluye fritos típicos, jamones, quesos y embutidos, panes artesanales, mermeladas, suero costeño, frutos secos, huevos al gusto, jugos naturales, café premium y bebidas calientes.

/ Breakfast with a variety of typical fried dishes, ham, coastal cheese and mozzarella, toast with avocado, a piece of sweet cake, jam, coastal-style sour cream, dried fruits, eggs prepared to your liking, orange juice and coffee.

\$ 103.000

Disponible en horario de 7:00 a. m. - 10:30 a. m. Todos los días.
Available from 7:00 a.m. - 10:30 a.m. Every day.

Huevos al gusto

\$ 31.000

Eggs as your like

Revueltos, omelettes, pochados, hervidos, fritos. / *Scrambled, omelettes, poached, boiled, fried.*

Combinados con variedad de ingredientes a elección: Tomate, cebolla, champiñones, maíz, espinaca, queso costeño, jamón y tocineta acompañados de tostadas de pan. / *Combined with a variety of ingredients of your choice: Tomato, onion, mushrooms, corn, spinach, coastal cheese, ham, and bacon accompanied by toast.*

Sandwich Mantilla

Club

\$ 59.000

Mantilla Club sandwich

Baguettina de pan neutro con mostaza de la casa, tocineta dulce y cebolla caramelizada, cama de lechuga fresca, rodajas de tomate maduro, filete de pollo asado y queso mozzarella.

Acompañado de papas casco. / Plain mini baguette with house mustard, sweet bacon, caramelized onion, a bed of fresh lettuce, ripe tomato slices, grilled chicken fillet, and mozzarella cheese. Served with potato wedges.

Sandwich inglés

\$ 46.000

English breakfast sandwich

Pan baguette con omelette de huevos, queso amarillo, bacon y mayonesa de la casa elaborada con mostaza, miel y cebollín. Acompañado de papas casco. / *Panini bread with an egg omelette, mozzarella cheese, bacon, house mayonnaise (mustard, honey, chives), served with potato wedges.*

Ensalada de pollo

\$ 60.000

y yogurt

Chicken and yogurt salad

Lechuga fresca, dados de tomate, aguacate, anillas de cebolla morada, filete de pollo marinado con limón y tahini, salsa de yogurt, pimientón, pimienta negra fresca. / *Fresh lettuce, diced tomatoes, avocado, rings of red onion, lemon and tahini-marinated chicken fillet, yogurt sauce, bell pepper, fresh black pepper.*

Tosta de aguacate

\$ 36.000

Avocado toast

Pan masa madre tostado, crema de aguacate con tomate, tiras de aguacate, queso crema y aceite de albahaca. / *Toasted sourdough bread, avocado cream with tomato, avocado slices, cream cheese, and basil oil.*

Adición de huevos pochados, hervidos o fritos. / *Addition of poached, boiled, or fried eggs.*

\$ +11.000

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.*

Fritos típicos

\$ 40.000

cartageneros

Typical fried foods from Cartagena

Mini arepa de huevo, mini empanada de pollo, mini empanada de carne, mini carimañola de queso, suero costeño y picante criollo. / *Mini egg arepa, mini chicken empanada, mini beef empanada, mini cheese carimañola, Costeño-style sour cream, and criollo hot sauce.*



**MENÚ
PRINCIPAL**

Main menu



Caldos • Broths

Filete de pollo grillado al romero

\$ 72.000

Grilled chicken fillet with rosemary

Filete de pollo grillado con mantequilla de romero y acompañado de papas casco, lechuga fresca con aguacate y mayonesa de la casa. / Grilled chicken fillet with rosemary butter, served with potato wedges, fresh lettuce with avocado, and house-made mayonnaise.

Caldo veggie

\$ 27.000

Veggie broth

Guarnición: tоста de pan masa madre con aceite de albahaca. / Side dish: sourdough bread toast with basil oil.

Sopa de pollo y vegetales

\$ 36.000

Chicken and vegetable soup

Guarnición: tоста de pan masa madre con aceite de albahaca. / Side dish: sourdough bread toast with basil oil.

Bowls • Bowls

Bowl colombiano

Colombian bowl

Arroz, frijoles, salsa criolla, dados de maduro frito, chorizo de res, dados de aguacate, huevo frito y cilantro fresco.

Rice, beans, criolla sauce, fried ripe plantain cubes, beef chorizo, avocado cubes, fried egg, and fresh cilantro.

\$ 41.000

Bowl de la huerta

\$ 37.000

Garden bowl

Arroz con ajonjolí, tomate, cebolla, aguacate, pepino salteado, frijoles picosos, maduro frito, cebollín fresco y rodajas de berenjena asada. / Sesame rice, tomato, onion, avocado, sautéed cucumber, spicy beans, fried ripe plantain, fresh scallions, and slices of roasted eggplant.

Postres • Desserts

Torta de Café y Chocolate

\$ 22.000

Coffee and Chocolate Cake

Torta de Zanahoria con miel

\$ 24.000

Honey Carrot Cake

Torta de Banano

\$ 23.000

Banana Cake

Bebidas calientes

Hot beverages

Café americano <i>Americano</i>	\$ 11.000	Chocolate caliente <i>Hot chocolate</i>	\$ 15.000
Capuccino <i>Cappuccino</i>	\$ 15.000	Latte	\$ 11.000
Espresso <i>espresso</i>	\$ 12.100	Té aromática <i>Herbal tea</i>	\$ 10.000
Espresso doble <i>Double espresso</i>	\$ 15.000	Té negro <i>Black tea</i>	\$ 10.000
		Chocolate blanco <i>White chocolate</i>	\$ 15.000

Aguas

Waters

Agua sin gas <i>Still water</i>	\$ 13.000
Agua con gas <i>Sparkling water</i>	\$ 13.000



MENÚ PRINCIPAL

Main menu



Coctelería Clásica • Classic Cocktails

Aperol Spritz \$ 58.000

Aperol, vino espumoso, agua con gas y rodaja de naranja fresca. / Aperol, sparkling wine, soda water, and a fresh orange slice.

Vodka Tonic / Con Jugo \$ 45.000

Vodka Tonic / With Juice

Vodka premium con agua tónica o zumo natural de naranja. / Premium vodka with tonic water or fresh orange juice.

Cuba Libre Premium \$ 45.000

Ron añejo, Coca-Cola y zumo de limón fresco con su rodaja. / Aged rum, Coca-Cola, and fresh lime juice with a lime wedge.

Mojito Tradicional \$ 45.000

Ron blanco, hojas maceradas de hierbabuena, azúcar morena y soda. / White rum, muddled spearmint leaves, brown sugar, and soda water.

Gin Tonic Selección \$ 45.000

Ginebra premium, agua tónica fina y rodaja de pepino o botánicos. / Premium gin, fine tonic water, and a slice of cucumber or botanicals.

Selección de vinos y espumantes • Selection of wines and sparkling wines

Vino Blanco (Chardonnay) \$ 260.000

Ref: Enate Chardonnay

Vino Tinto (Malbec) \$ 240.000

Ref: Norton Malbec

Vino Rosado (Rosé) \$ 325.000

Ref: Enate Rosé

Vino Espumante (Brut) \$ 255.000

Ref: Chandon extra brut

Destilados selección premium • Premium selection spirits

Producto	Trago	Botella
Dictador 12 Años (Ron)	\$ 15.000	\$ 767.000
Don Julio Reposado (Tequila)	\$ 15.000	\$ 930.000
Selva Gin (Ginebra)	\$ 15.000	\$ 710.000
Glenfiddich 12 Años Single Malt (Whisky)	\$ 15.000	\$ 668.000
Tito's (Vodka)	\$ 47.000	\$ 710.000



MENÚ PRINCIPAL

Main menu



Bebidas frías • Cold drinks

Jugos naturales

Natural juices

Papaya	\$ 15.000
Piña Pineapple	\$ 15.000
Melón	\$ 15.000
Sandia Watermelon	\$ 15.000
Tropical	\$ 15.000

Limonadas

Lemonades

Limonada natural Natural lemonade	\$ 19.000
Limonada de coco Coconut lemonade	\$ 22.000
Limonada hierbabuena Peppermint lemonade	\$ 22.000
Limonada cerezada Cherry Lemonade	\$ 22.000
Milo	\$ 22.000

Cervezas

Beers

Águila	\$ 16.000
Club Colombia	\$ 20.000
Corona	\$ 22.000
Stella Artois	\$ 22.000
Michelada	\$ 6.000

Gaseosas

soda

Coca cola coke	\$ 13.000
Coca cola Zero coke zero	\$ 13.000
Soda Bretaña Brittany soda	\$ 13.000
Soda de maracuyá Passion fruit soda	\$ 21.000
Soda de frutos rojos Red fruit soda	\$ 21.000

Café Frios y Frappes

Iced Coffees and Frappés

Latte frío venti	\$ 13.000
Latte frío media	\$ 11.000
Frappuccino	\$ 15.000
Granizado de café Granizado de café	\$ 10.000
Café frío Iced coffee	\$ 11.000
Macciato helado	\$ 13.000
Mocha latte helado	\$ 16.000

Caramel frapuccino	\$ 15.000
Mocha frapuccino	\$ 15.000
Chocolate blanco helado White chocolate ice cream	\$ 16.000

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 informed that this retailer suggest to their consumers a tip corresponding to 10 % of the account value, wich may be accepted, rejected or modified by yourself, according to your assessment of the service provider. At the time of requesting the tip advisory you can tell to the attendant if you want the value to be included or not on the invoice or indicate the value you want top ay. In this trading stablishment, the money collected as a tip is used only and exclusively to recognize the work of people who are parto f the service chain. In case you have any problema with the collection of the tip, contact the contact line to the citizen of the Superintendence of Industry and Commerce: (601) 592 0400 in Bogotá or for the rest of the country national toll-free line: 01 8000 910165, to settle your complaint. You also file it via email: contactenos@sic.gov.co by writing in the subject or text of the email – Queja cobro de propina.



MENÚ PRINCIPAL

Main menu