



CALABLANCA

S O F I T E L

BARÚ CALABLANCA BEACH RESORT

ALMUERZO · CENA

ENTRADAS FRÍAS

Ensalada Cesar: Mix de verdes, tostadas de pan y parmesano, anchoas, pollo y alcaparras fritas.

\$60,000

Aguachile verde de pescado: Marinado en limón y chile serrano, pepino, rábanos encurtidos y crema de aguacate.

\$38,000

Coctel de Langostinos curados: Leche de coco, limonaria, suero costeño, maíz crocante, mango impregnado en chile

\$85,000

Ensalada Caprese: Tomate en texturas, pesto cremoso de rúgula y albahaca, burrata y polvo de aceituna.

\$50,000

ENTRADAS CALIENTES

Sopa de tomatillos asados con chile: Aguacate quemado, tierra de queso, crocante de maíz y crema agria.

\$40,000

Sopa de cebolla francesa: Crocante de pan campesino y queso gruyère fundido

\$35,000

Queso provoleta: Chutney de tomate de árbol injerto de mora, garrapiñado de nueces

\$40,000

Pulpo con pasta de ajies: Papas nativas confitadas con trufa y queso, hinojo encurtido, brotes de cilantro.

\$90,000

PASTAS Y ARROCES

Arroz caldoso de calamar y langostinos
Risotto cremoso de vegetales con bisque de langostinos y calamar al mojo verde.

\$95,000

Canelones de camote
Naranja, nueces, pomelo, queso tausavita, crema de cebolla y crudité de espárragos.

\$45,000

Risotto de rabo de toro braseado
ocañera, orellanas, arándanos y ricota casera de albahaca.

\$75,000

PLATOS FUERTES

Salmón Manzanilla
Puré de ahuyama y leche de coco, micro vegetales, crocante de arroz, aire de manzanilla.

\$75,000

Pollo Andino
Estofado de habas y chuguas, papa criolla, mantequilla de cilantro, anís y yema curada.

\$50,000

Gigot de Cordero
Falso baba ganoush, coles de bruselas, semillas de mostaza, reducción de romero y miel.

\$120,000

New York Steak
Puré de maíz dulce, zanahorias baby, reducción de vino y ciruelas fermentadas.

\$130,000

Lomo De Res
Pure de papa criolla, hongos escabechados, ocañeras y chimichurri criollo.

\$70,000

CB

ALMUERZO · CENA

PIZZAS · 12:00 a la 23:00 HORAS

Pizza Napolitana

Tomate, ajo, queso mozzarella, albahaca, orégano, aceite de oliva.

\$45,000

Pizza Mediterránea

Tomate, ajo, queso burrata, queso parmesano, rúgula, jamón serrano, aceite de oliva.

\$65,000

Pizza al gusto

Tomate, jamón, aceitunas, maíz, pepperoni, salami, pimentón morrón, cebolla caramelizada, piña asada, albahaca, rúgula, champiñón asado
— (3 ingredientes) —

\$45,000

MENÚ VEGANO

FRÍOS

Carpaccio de Portobello

Portobellos confitados cortados finamente, limón amarillo encurtido, cristal de manzana, tomates perla, rúgula baby.

\$35,000

Ceviche de Palmitos frescos

Palmitos, mazorca mini, aguacate, mango tommy, pimentón, cebolla roja y pomelo.

\$30,000

CALIENTES

Remolachas asadas

Asadas al horno, hinojos frescos, reducción de mandarina, arroz salvaje y gremolata.

\$25,000

Coliflor Asado

Coliflor horneado, puré de arveja y menta, quinoa frita, chutney de ajo.

\$25,000

POSTRES

Pavlova de Coco

Merengue con coco, confitura de maracuyá, piña y mango, chantillí de albahaca, copos de guanábana, fruta de temporada, helado de maracuyá.

\$25,000

New York Cheese Cake

Cheese cake con galleta cracker, frutos rojos especiados con ganache de haba tonka, frutos rojos frescos.

\$25,000

Panna Cotta

Panna cotta de vainilla, con granita de patilla, naranja y amaretto, fruta de temporada.

\$25,000

Helados

\$18,000

Crème Brûlée

\$25,000

Paletas

\$15,000

CB

— Precios en miles de pesos colombianos —

MENÚ KIDS

Crema de pollo

Caldo de pollo, pechuga de pollo, salsa blanca, queso parmesano.

\$12,000

Mini Burger de res

Pan brioche, carne de res, queso cheddar, tomate, lechuga, salsa tártara, papas francesas.

\$30,000

Mac and cheese

Macarrones, queso cheddar, crema de leche, parmesano.

\$20,000

Fish finger and fries

Pescado apanado con panko, papas francesas, salsa tártara.

\$30,000

Penne rigate bolognesa

Pasta penne, con salsa bolognesa, tomate y albahaca.

\$25,000

Nachos con carne y queso

Tortillas de maíz fritas, carne, queso cheddar, perejil, tomate y cebolla.

\$20,000

Espagueti Napolitana

Tortillas de maíz fritas, carne, queso cheddar, perejil, tomate y cebolla.

\$25,000

COCTELES DE LA CASA

SPICY TEQUILA

Tequila, extracto de toronbolo, sirop de jalapeño, limón.

\$ 35.000

LULADA

Gin, lulo, zumo de limón, soda.

\$38.000

BLACKBERRY GIN

Gin, mermelada de mora y romero, limón, soda.

\$ 38.000

RED NIGHT

Gin Beefeater 24, reducción de vino tinto y especias (canela y pimienta), zumo de mandarina.

\$ 38.000

CALABLANCA

Whisky, reducción de vino blanco, limón, hielo aromatizado con romero.

\$ 38.000

ALEGRÍA

Ron añejo, ron de coco, piña, jengibre, limón, alegría (dulce típico).

\$38.000

MOCKTAILS

LULADA VIRGEN

Lulo, limón, soda.

\$ 20.000

MOJITO VIRGEN

Hierbabuena, limón, azúcar, soda.

\$ 20.000

PIÑA COLADA VIRGEN

Piña, crema de coco, piña deshidratada.

\$ 20.000

CB

— Precios en miles de pesos colombianos —

COCTELES CLÁSICOS

MOJITO

Ron, hierbabuena, limón, azúcar.

\$35.000

APEROL SPRITZ

Aperol, prosecco, soda, slide de naranja.

\$35.000

PIÑA COLADA

Ron, piña, crema de coco de coco.

\$35.000

COSMOPOLITAN

Vodka, triple secc, cranberry, limón.

\$35.000

BLACK RUSSIAN

Vodka, licor de café, coca cola.

\$35.000

OLD FASHION

Bourbon, azúcar, angostura bitter.

\$35.000

TEQUILA SUNRISE

Tequila, zumo de naranja, cereza.

\$35.000

TOM COLLINS

Gin, zumo de limón, soda, cereza.

\$35.000

PISCO SOUR

Pisco quebranta, zumo de limón, sirop simple, aquafaba.

\$35.000

NEGRONI

Gin, vermut rosso, Campari.

\$35.000

LONG ISLAND

Ron, tequila, vodka, gin, triple sec, zumo de limón.

\$35.000

MAI TAI

Ron blanco, ron oscuro, zumo de piña, orgeat, licor de naranja, zumo de limón.

\$35.000

ADVERTENCIA PROPINA

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, indíquele a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indíquele el valor que quiere dar como propina.

El 100% del monto recogido en concepto de propina se destina a los trabajadores. En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la línea de atención de la Superintendencia de Industria y Comercio, para que radique su queja, a los teléfonos: en Bogotá, 5920400 PBX: 5870000 Ext. 1190/1191, para el resto del país, 018000-910165

RNT 105813

CB



S O F I T E L