SERVICIO DE HABITACIÓN
ROOM SERVICE

Para Picar
Snacks

TOTOPOS FRITOS **$ 41.000**
Tortilla Chips
Nachos fritos, con cremoso de queso caliente, pimientos y chalotas, aguacate y jalapeños.
Fried nachos with warm creamy cheese sauce with peppers and shallots, avocado slices and jalapeños.

EMPANADAS TIPICAS **$ 30.000**
Mixed Empanadas
Porción de 5 empanadas de peto con ají y limón.
Portion of 5 peto empanadas with chili and lemon.

Sándwiches
Sandwich

SÁNDWICH DE JAMÓN Y QUESO **$ 35.000**
Cheese and Ham Sandwich
Sandwich tibio de jamón y queso acompañado de papas fritas.
Warm ham and cheese sandwich served with french fries.

SANDWICH CLUB **$ 56.000**
Club Sandwich
Clásico sandwich con pollo, jamón, queso, tocineta, huevo, vegetales frescos y papas fritas.
Classic sandwich with chicken, ham, cheese, bacon, egg, fresh vegetables and french fries.

CIABATTA DE ATÚN **$ 49.000**
Tuna Ciabatta Sandwich
Sándwich de atún aderezado con mayonesa de la casa, perejil y chalotas, sobre pan ciabatta dorado en aceite de oliva, acompañado de papas fritas y mayonesa de morrones.
Tuna sandwich dressed with house mayonnaise, parsley and shallots, on ciabatta bread toasted in olive oil, accompanied by french fries and bell pepper mayonnaise.

Pizzas (24 cm)
Pizza (24 cm)

PEPPERONI **$ 50.000**
Pepperoni
Base rostizada a la parrilla, con salsa a base de tomates, terminada en horno con queso, pepperoni, oregano y salsa de ajo
Grilled base with tomato-based sauce, finished in the oven with pepperoni, cheese, oregano and garlic sauce.

JAMÓN IBÉRICO Y RÚGULA **$ 60.000**
Iberian Ham and Arugula
Base rostizada a la parrilla con salsa a base de tomates, terminada en horno con burrata, jamon iberico, rugúla y balsamico.
Grilled base, topped with tomato-based sauce, finished in the oven with burrata, Iberian ham, arugula and balsamic glaze.

Hamburguesa
Burguer

MOBLEY **$ 59.000**
Mobley
La hamburguesa de Conrad Hilton, famosa por su rica carne asada, tocineta, queso, pepinillos, en pan de papa untado con salsa de la casa y deliciosas papas fritas.
The famous Conrad Hilton burger, known for its tasty grilled meat, bacon, cheese, pickles, served on potato bread spread with house sauce and delicious french fries.

Vegetariano / Vegetarian (GF) Libre de Gluten / Gluten Free (H) Picante / Hot Spicy (N) Frutos Secos / Nuts

Platos Principales
Principal Food

(Opc.V) SOPA CAMPESINA **$ 40.000**
Traditional Countryside Soup
Sopa tipica colombiana a base de cebada, verduras y pollo, acompañada con arroz.
Traditional Colombian soup made with barley, vegetables and chicken, accompanied by rice.

BURRATA CON JAMON IBERICO **$ 59.000**
Burrata with Iberian Ham
Queso mozzarella de búfala atemperado, jamon iberico, esparragos al grill, tomatillos al pesto y pan de masa madre.
Bufallo mozzarella served at room temperature, iberian ham, grilled asparagus, tomatillos with pesto and sourdough bread.

BABY BEEF A LA PLANCHA **$ 85.000**
Grilled Baby Beef
250 gr. de lomo fino con un corte tipo baby beef.
250 g. of tenderloin with a baby beef cut.

POLLO PARRILLA **$ 60.000**
Grilled Chicken Breast
Pechuga de 220 gr. a la parrilla.
220 g. chicken breast grilled.

SALMON AL HORNO **$ 82.000**
Grilled Chicken Breast
Filete de 200 gr. marinado con vino, sellado y terminado al horno.
200 g. fillet marinated with wine, seared and oven finished.

(Opc.V) (GF) (N) ARROZ WOK CON VEGETALES **$ 40.000**
Wok Rice with Vegetables
Prepraracion de arroz al estilo oriental con un salteado de vegetales, salsa soja, jengibre, sesamo, cilantro, mani y salsa de chile dulce.
Oriental-style rice with stir-fried vegetables, soy sauce, ginger, sesame, cilantro, peanuts and sweet chili sauce.

Puede pedirlo con / *Your order can it with:*

POLLO **$ 46.000**
Chicken

CERDO **$ 46.000**
Pork

Ensaladas
Salad

(V) (GF) (N) ENSALADA GARDEN **$ 46.000**
Garden Salad
Nuestra clasica de la casa, con queso azul, lechugas, espinacas, cebollas caramelizadas, tomates, laminas de pepino, nuez nogal, camotes fritos y vinagreta de avellanas.
Our house classic, with blue cheese, lettuce, spinach, caramelized onions, tomatoes, cucumber slices, walnuts, fried sweet potatoes and hazelnut vinaigrette.

(Opc.V) (N) ENSALADA DE MANZANA Y ALMENDRAS **$ 46.000**
Apple and Almond Salad
Ensalada suave con almendras, marañon, lechugas, espinacas, queso desmenuzado, aguacate, pepino, manzanas, uvas, lomitos de pollo apanados y vinagreta de yogurth.
Light salad with almonds, cashew, lettuce, spinach, crumbled cheese, avocado, cucumber, apples, grapes, breaded chicken tenders and vinaigrette yogurt.

(Opc.V) (GF) (N) ENSALADA SANDOR **$ 46.000**
Sandor Salad
Nuestra Ensalada Sandor, es la preparación especial con pasta corta, aguacate, jamón ibérico, tomate cherry, huevo, queso, cebolla caramelizada, aceitunas y vinagreta de maple y amapola.
Our Sandor Salad is a special preparation with short pasta, avocado, Iberian ham, cherry tomatoes, egg, cheese, caramelized onions, olives and maple and poppy seed vinaigrette.

ENSALADA CESAR **$ 36.000**
Caesar Salad
Lechuga romana, aderezo Cesar a base de anchoas, croutones de pan y parmesano.
Romaine lettuce, Caesar dressing made with anchovies, bread croutons, and Parmesan cheese.

ENSALADA CESAR Y POLLO FRITO **$ 46.000**
Caesar Salad with Fried Chicken
Lechuga romana, aderezo Cesar a base de anchoas, croutones de pan, parmesano y pollo frito.
Romaine lettuce, Ceasar dressing made with anchovies, bread croutons and parmesan cheese and chicken.

ENSALADA CESAR CON CAMARONES EN MANTEQUILLA DE HIERBAS **$ 53.000**
Caesar Salad with Herb, Butter Shrimp
Lechuga romana, aderezo Cesar a base de anchoas, croutones de pan, parmesano y camarones en mantequilla de hierbas.
Romaine lettuce, Ceasar dressing made with anchovies, bread croutons, and parmesan cheese and shrimp in herb butter.

FRUTA DE TEMPORADA **$ 28.000**
Seasonal Fruit
Frutas frescas de temporadas acompañadas con miel.
Season fresh fruits with honey.

V Vegetariano / Vegetarian (GF) Libre de Gluten / Gluten Free (H) Picante / Hot Spicy (N) Frutos Secos / Nuts

Pastas
Pasta

BOLOÑESA — **$ 45.000**
Bolognese
Espagueti a base de salsa napolitana y carne.
Spaghetti with Neapolitan sauce and meat.

CARBONARA — **$ 45.000**
Carbonara
Espagueti a base de salsa blanca con bacon y vino.
Spaghetti with white sauce, bacon and wine.

CAMARONES — **$ 50.000**
Shrimp
Espagueti con camarones, calabacín y champiñones, salteados en pesto con vino blanco y crema.
Spaghetti with shrimp, zucchini and mushrooms, sautéed in pesto with white wine and cream.

Acompañamientos
Sides

ARROZ BLANCO — **$ 9.000**
White Rice

AGUACATE CON TOMATE — **$ 9.000**
Avocado with Tomato

PATACONES CON HOGAO — **$ 9.000**
Patacones with Hogao Sauce

PURE DE PAPA CON PESTO — **$ 9.000**
Mashed Potatoes with Pesto

PAPA A LA FRANCESA — **$ 9.000**
Frech Fries

ENSALADA DE LA CASA — **$ 9.000**
House Salad

Postres
Desserts

ARROZ CON LECHE — **$ 25.000**
Milk with Rice

COPA DE HELADO — **$ 25.000**
Coup with Ice Cream

TORTA DE CHOCOLATE — **$ 25.000**
Chocolate Cake with Ice Cream

Vegetariano / Vegetarian (GF) Libre de Gluten / Gluten Free (H) Picante / Hot Spicy (N) Frutos Secos / Nuts

Algunos elementos del menú pueden contener trazas de alcohol. Los platos de pescado pueden contener huesos pequeños. Los productos están sujetos a cambios y disponibilidad. Para aquellos con necesidades dietéticas especiales o alergias que deseen conocer los ingredientes utilizados, consulte a un miembro del personal. Los precios pueden variar de un hotel a otro; todos los precios incluyen IVA.

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. En este establecimiento de comercio los dineros recogidos por concepto de propinas se destinarán en un 100% para repartir entre los trabajadores del área de servicio y producción. En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la línea exclusiva dispuesta en Bogotá para atender las inquietudes sobre el tema: 601 5870000 o a la línea de atención al ciudadano de superintendencia de industria y comercio: 601 5920400 en Bogotá, para el resto del país, línea gratuita nacional: 018000-910165, para que radique su queja.

Some menu items may contain traces of alcohol. Fish dishes may contain small bones. For those with special dietary requirements or allergies who may wish to know about the ingredients used, please ask a member of staff. Products are subject to change and availability. Prices may vary from hotel to hotel; all prices include VAT.

Consumers are informed that this business establishment suggests to its consumers a tip corresponding to 10% of the value of the account, which may be accepted, rejected or modified, according to your assessment of the service provided. At the moment of requesting the account, indicate to the person who attends it if you want that value to be included or not in the invoice or indicate the value that you want to give as a tip. In this business establishment the money collected for tips will be allocated 100% to distribute among the workers in the service and production area. If you have any problem with the collection of the tip, contact the exclusive line provided in Bogota to address the concerns on the subject: +57 601 5870000 or a citizen service line of industry and commerce superintendence: +57 601 5920400 in Bogotá, for the rest of the country, toll free line: +57 018000-910165, to file your complaint.

Bebidas Sin Alcohol
Soft Drinks

AGUA SAN PELLEGRINO ***San Pellegrino Water***	$ 25.000
AGUA MANANTIAL ***Manantial Water*** Sin Gas o con Gas. *Still or Sparkling.*	$ 7.500
RED BULL	$ 16.000
GATORADE	$ 13.000
COCA-COLA ***Coke*** Normal o Zero. *Regular or Zero*	$ 7.500
TÉ FRIO ***Iced Tea***	$ 9.000
BRETAÑA ***Bretaña Club Soda***	$ 7.500
SPRITE	$ 7.500
POSTOBON ***Postobon Soda*** Manzana y Colombiana. *Apple and Colombiana (Kola Flavored Soda)*	$ 7.500
AGUA TONICA NACIONAL ***Tonic Water***	$ 7.500
LIMONANA NATURAL ***Natural Lemonade***	$ 11.000
LIMONADA ***Lemonade*** Coco, Hierbabuena y Cerezada. *Coconut, Spearmint and Cherry.*	$ 12.000
JUGOS NATURALES ***Natural Juices***	$ 11.000
JUGO MANDARINA ***Tangerine Juice***	$ 13.000
SODAS ITALIANAS ***Italian Sodas*** Maracuyá Albahaca, Frutos Rojos, Jengibre y Cardamomo. *Passion Fruit and Basil, Red Fruits, Ginger and Cardamom.*	$ 18.000

Bebidas Calientes
Hot Drinks

ESPRESSO	$ 5.000
AMERICANO	$ 5.000
CAPPUCCINO	$ 9.000
TÉ EN LECHE ***Milk Tea***	$ 8.000
TÉ EN AGUA ***Tea***	$ 7.000
AROMÁTICA DE FRUTAS ***Fruit Infusion***	$ 9.500
CHOCOLATE ***Hot Chocolate***	$ 8.000

Cervezas
Beer

CLUB COLOMBIA	$ 13.000
CORONA	$ 15.000
STELLA ARTOIS	$ 16.000
HEINEKEN	$ 15.000

Vino Frances
France Wine

	Copa / Glass	Botella / Bottle
GB CABERNET SOUVIGNON SYRAH		$ 261.800
BARON FHILIPE DE ROUCHILL MERLOT	$ 36.300	$ 179.300
BARON FHILIPE DE ROUCHILL CHARDONEY		$ 176.000
B&G RESERVE PINOT NOIR TINTO		$ 174.900

Vino Italiano
Italian Wine

	Copa / Glass	Botella / Bottle
CANTINA COLLI EUGANEI ROSSO	$ 42.900	$ 179.300
CANTINA COLLI EUGANEI PINOT GRIGIO		$ 201.300
CANTINA COLLI EUGANEI PINOT BIANCO	$ 42.900	$ 168.300

Vino Español
Spanish Wine

	Copa / Glass	Botella / Bottle
LÓPEZ DE HARO TEMPRANILLO		$ 256.300
LÓPEZ DE HARO CRIANZA		$ 278.300
MARQUÉS DE RISCAL RESERVA TINTO		$ 331.000
NEBLA VERDEJO	$ 35.500	$ 143.000
NEBLA GARNACHA	$ 35.500	$ 146.300

Vino Argentino
Argentine Wine

	Copa / Glass	Botella / Bottle
GB CABERNET SOUVIGNON SYRAH		$ 176.000

Vino Chileno
Chilean Wine

	Copa / Glass	Botella / Bottle
CASILLERO DEL DIABLO		$ 192.500
VINO TINTO TERRA VEGA MALBEC		$ 138.600
VINO TINTO TERRA VEGA MERLOT		$ 138.600
VINO TINTO TERRA CABERNET SOUVIGNON		$ 138.600
VINO TINTO TERRA VEGA CARMENERE		$ 138.600
TERRA VEGA ROSE	$ 24.000	$ 125.000
GATO NEGRO ROSADO	$ 30.800	$ 124.000
LIVANA SOUVIGNON BLANC	$ 30.800	$ 124.000
LIVANA CABERNET SOUVIGNON	$ 30.800	$ 124.000

Champañas y Espumosos
Champagne and Sparkling Wines

	Copa / Glass	Botella / Bottle
VEUVE CLICQUOT POSARDIN		$ 1.100.000
ESPUMOSO FRANCÉS SAINTLOUIS BRUT		$ 132.000
CODORNIU CLASICA		$ 241.000

Si un vino o una vendimia dejan de estar disponibles, estaremos encantados de ofrecerle una alternativa adecuada. Todos los vinos en la lista contienen entre 8% y 15% de alcohol por volumen. Los precios pueden variar de un hotel a otro; todos los precios incluyen IVA. Para aquellos con necesidades dietéticas especiales o alergias que deseen conocer los ingredientes utilizados, consulte a un miembro del personal.

Should a wine or vintage become unavailable we will be pleased to offer a suitable alternative. All wines on the list contain between 8% and 15% alcohol by volume. Prices may vary from hotel to hotel; all prices include VAT. For those with special dietary requirements or allergies who may wish to know about ingredients used, please ask a member of staff.





Whisky
Whiskey

	Trago / Shot	Media / Half	Botella / Bottle
MACALLAN 12 AÑOS	$ 78.000		$ 1.195.000
JW BLACK LABEL 12 AÑOS	$ 41.800	$ 228.800	$ 416.900
BUCHANANS 18 AÑOS	$ 68.600		$ 760.000
BUCHANANS 12 AÑOS	$ 41.800	$ 225.500	$ 410.400
JACK DANIELS	$ 42.000	$ 220.800	$ 350.900
JACK DANIELS HONEY	$ 42.000		$ 334.500
BULLEIT BOURBON	$ 43.400		$ 440.000
JW SELLO ROJO	$ 23.500		$ 176.000
MONKEY SHOLDER	$ 41.800		$ 385.000
TULLAMORE DEW	$ 28.500		$ 308.000
OLD PARR	$ 36.300	$ 190.000	$ 328.000

Vodka

	Trago / Shot	Media / Half	Botella / Bottle
GREY GOOSE	$ 43.800		$ 482.900
ABSOLUT BLUE	$ 30.800	$ 143.000	$ 287.000
SMIRNOFF	$ 26.500		$ 246.400

Tequila

	Trago / Shot	Media / Half	Botella / Bottle
DON JULIO REPOSADO	$ 59.400		$ 650.800
DON JULIO BLANCO	$ 46.200		$ 580.000
JOSE CUERVO TRADICIONAL	$ 27.500		$ 285.000
CORRALEJO REPOSADO	$ 44.000		$ 590.000
MEZCAL OJO DE TIGRE	$ 33.000		$ 462.000

Ron
Rum

	Trago / Shot	Media / Half	Botella / Bottle
ZACAPA CENTENARIO 23 AÑOS	$ 55.000		$ 687.900
ZACAPA 12 AÑOS	$ 38.500		$ 385.000
HAVANA CLUB BLANCO	$ 24.200		$ 180.400
BACARDI SUP CARTA BLANCA	$ 24.200		$ 166.000
VIEJO CALDAS	$ 22.000	$ 88.000	$ 155.000
LA HECHICERA	$ 49.500		$ 563.800

Aguardiente

	Trago / Shot	Media / Half	Botella / Bottle
PISCO DE LOS ANDES	$ 30.800		$ 251.900
ANTIOQUEÑO	$ 18.000	$ 85.800	$ 155.000
MIL DEMONIOS	$ 16.000	$ 115.000	$ 231.000

Aperitivos
Aperitif

	Trago / Shot	Media / Half	Botella / Bottle
DUBONNET	$ 27.500		$ 169.400
CAMPARI	$ 37.400		$ 204.600
MARTINI ROJO	$ 23.000		$ 169.400
MARTINI DRY	$ 23.000		$ 169.400
JEREZ TIO PEPE	$ 27.500		$ 183.700
APEROL	$ 34.000		$ 251.900
JAGGERMEISTER	$ 27.500	$ 130.000	$ 275.000

Ginebra
Gin

	Trago / Shot	Media / Half	Botella / Bottle
BOMBAY	$ 39.600		$ 390.500
HENDRICKS	$ 55.000		$ 552.400
TANQUERAY TEN	$ 55.700		$ 593.700
TANQUERAY	$ 39.600		$ 344.400

Cognac

	Trago / Shot	Media / Half	Botella / Bottle
REMY MARTIN	$ 61.600		$ 720.000
HENNESSY V.S	$ 49.500		$ 497.200

Pousse-Café

	Trago / Shot	Media / Half	Botella / Bottle
CREMA DE BAILEYS	$ 30.800		$ 180.400
AMARETTO DISARONO	$ 33.000		$ 390.500
SAMBUCA	$ 35.200		$ 393.800
CONTRAEAU	$ 36.300		$ 400.400

Si un vino o una vendimia dejan de estar disponibles, estaremos encantados de ofrecerle una alternativa adecuada. Todos los vinos en la lista contienen entre 8% y 15% de alcohol por volumen. Los precios pueden variar de un hotel a otro; todos los precios incluyen IVA. Para aquellos con necesidades dietéticas especiales o alergias que deseen conocer los ingredientes utilizados, consulte a un miembro del personal.

Should a wine or vintage become unavailable we will be pleased to offer a suitable alternative. All wines on the list contain between 8% and 15% alcohol by volume. Prices may vary from hotel to hotel; all prices include VAT. For those with special dietary requirements or allergies who may wish to know about ingredients used, please ask a member of staff.





Hilton Garden Inn™