

RESTAURANTE
LOS ARCOS





En Hoteles ESTELAR hemos sido pioneros en brindarle a nuestros huéspedes lo mejor de la HOSPITALIDAD COLOMBIANA desde 1968. Le invitamos a seguir viviendo esta experiencia a través de sus sentidos con platos inspirados en la tradición de nuestras regiones y elaborados con productos de nuestra tierra.

In Hoteles ESTELAR we have pioneered serving our guests with the best of COLOMBIAN HOSPITALITY since 1968. We invite you to continue experiencing this through your senses with dishes inspired in the traditions of our regions and made with local product.



Los platos identificados con este símbolo han sido preparados con productos de nuestra tierra y llevan el sabor de la HOSPITALIDAD COLOMBIANA.

The dishes identified with this symbol have been prepared with products of our land and have the taste of COLOMBIAN HOSPITALITY.

Entradas

Entries / Appetizers / First course

ENTRADAS FRÍAS / COLD APPETIZERS

CEVICHE DE PESCADO DEL PACÍFICO **\$24.500**
PACIFIC FISH CEVICHE

Ceviche preparado a base de filete blanco de pescado aderezado, con jugo de limón fresco, ají limo, plumas de cebolla cabezona roja y cilantro fresco, servido con mazorca cocinada al anís y patacones frescos. / *Ceviche prepared based on white fish fillet seasoned with fresh lemon juice, red chili pepper, red onion feathers and fresh coriander, served with aniseed cob and fresh patacones (flattened out deep fried plantain slides).*

 **TIRADITO DE PESCADO SOBRE CUBIOS ENCURTIDOS** **\$21.000**
TIRADITO OF FISH OVER PICKLED CUBIOS

Finas tajadas de filete blanco de pescado servido sobre láminas de cubios encurtidos, aderezado con salsa de ají amarillo fresco, acompañado de chips de plátano y mini alcaparras fritas. / *Fine slices of white fish fillet served on layers of pickled cubios, seasoned with fresh yellow pepper sauce, accompanied by banana chips and mini fried capers.*

 **PULPO GRILLÉ CON QUESO COSTEÑO Y ACEITUNAS NEGRAS** **\$29.000**
OCTOPUS COOKED AND GRILLED, SERVED WITH BLACK OLIVES AND ROASTED COASTAL CHEESE

Pulpo cocinado al vacío y parrillado, servido con queso costeño, asado y aceitunas negras. / *Grille Octopus with black olives and coastal cheese.*

 **ENSALADA DE QUESO DE CABEZA CON CEBADA PERLADA Y VINAGRETA DE CILANTRO** **\$19.500**
HEADCHEESE SALAD WITH PEARL BARLEY AND CORIANDER VINAIGRETTE

Ensalada de queso de cabeza, servido sobre mezcla de lechugas y cebada perlada, aderezada, con una salsa vinagreta de cilantro, mostaza y comino. / *Headcheese salad, served on a mixture of lettuce and pearl barley, seasoned with a vinaigrette sauce of coriander, mustard and cumin.*

ENTRADAS CALIENTES / HOT APPETIZERS

FUNDIDA DE QUESO MOZZARELLA CON PESTO DE LA CASA \$27.000
MELTED MOZZARELLA CHEESE WITH HOUSE PESTO

Mozarela cremosa servida acompañada con tomates cherry, tostadas de ajo y perfumada con pesto de la casa. / Creamy mozzarella served accompanied with cherry tomatoes, garlic toast and scented with house pesto.

 CORAZONES DE POLLO ASADOS A LA PARRILLA CON ADEREZO CREMOSO DE AJO \$19.000
GRILLED CHICKEN HEARTS WITH CREAMY GARLIC DRESSING

Corazoncitos de pollo condimentados y asados a la parrilla servidos sobre mix de lechugas verdes aderezados con salsa cremosa de ajo. / Seasoned and grilled chicken hearts served on a mix of green lettuce seasoned with creamy garlic sauce.

 ESPÁRRAGOS GRILLÉ CON MORCILLA Y HUEVO FRITO \$29.000
GRILLED ASPARAGUS WITH BLACK PUDDING AND FRIED EGG

Espárragos verdes asados a la parrilla, servidos con trozos de morcilla y dos huevos fritos. / Grilled green asparagus served with pieces of blood sausage and two fried eggs.

PROVOLETA A LA PARRILLA CON TOMATE CONFITADO Y PESTO DE LA CASA \$25.000
GRILLED PROVOLETTA WITH TOMATO CONFIT AND PESTO FROM THE HOUSE

Tajada de queso provolone aderezado con orégano y aceite de olivas, asado a la parrilla, servido acompañado con confitura de tomate cherry y salsa pesto de la casa. / Slice of provolone cheese seasoned with oregano and olive oil, grilled served with cherry tomato jam and pesto sauce from the house.



SOPA DE TOMATE AL ESTILO CAMPESINO CON CASCABELES DE PLÁTANO
PEASANT-STYLE TOMATO SOUP WITH BANANA BELLS

\$18.000

Sopa de tomate asado, preparada con cebolla, pimentón y plátano frito, servida con crema de leche acompañada con aguacate, queso costeño y cascabeles de plátano verde. / *Roasted tomato soup prepared with onion, paprika and fried plantain, served with cream of milk accompanied with avocado, costean cheese and bells of green banana.*

SOPA DE CEBOLLA Y CHAMPIÑONES DE LA CASA
ONION AND MUSHROOM SOUP OF THE HOUSE

\$23.000

Tradicional sopa de cebolla preparada con cebolla cabezona fresca, consomé de pollo y champiñones frescos salteados, servida con queso gruyer, jerez y tostada de pan baguette. / *Traditional onion soup prepared with fresh onion, chicken consommé and fresh sautéed mushrooms served with gruyere, sherry and baguette bread toast.*



CAZUELA DE MARISCOS PERFUMADA AL RON BLANCO
SEAFOOD CASSEROLE PERFUMED WITH WHITE RUM

\$48.500

Tazón de sopa preparada a base de frutos de mar y pescado, aderezada con ají costeño, ron blanco y leche de coco. / *Bowl of soup prepared based on seafood and fish seasoned with coastal chili, white rum and coconut milk.*

Platos Principales

Main courses

POLLO / CHICKEN

SUPREMA DE POLLO CON VEGETALES Y CURRY \$26.000
SUPREME CHICKEN WITH VEGETABLES AND CURRY
Pechuga de pollo condimentada y asada a la plancha y conservada en salsa de curry, servida sobre tallarines con vegetales. / *Chicken breast seasoned and grilled and preserved in curry sauce served over tagliatelle with vegetables.*

CARNE DE RES / BEEF

CHULETÓN DE RES GRILLÉ CON MANTEQUILLA DE AJO Y TOMILLO \$62.000
STRIP LOIN STEAK GRILLED WITH GARLIC BUTTER AND THYME
Chuletón de res asado al término a la parrilla, servido bañado con mantequilla de tomillo y ajo. / *T-bone roasted to the term on the grill served bathed with thyme butter and garlic.*

ENTRECÔTE DE RES CON SALSA CHORÓN \$60.000
TENDERLOIN ENTRECÔTE WITH CHORON SAUCE
Corte de lomo ancho de res asado al término, servido acompañado de salsa holandesa con refrito criollo. / *Broad cut of roasted beef tenderloin (Sirloin) to the term served with hollandaise sauce with refried creole.*



CERDO / PORK

BONDIOLA DE CERDO LAFON \$32.000
PORK BONDIOLA LAFON
Nuca de cerdo asada sellada y cocinada al sous vide, servida con salsa de panela y maracuyá. / *Roast pork neck sealed and cooked to the sous vide served with panela sauce and passion fruit.*

CORDERO / LAMB

CARRÉ DE CORDERO CON SALSA CUMBERLAND, COUS COUS Y CONFITURA DE AGRAZ \$76.000
RACK OF LAMB WITH CUMBERLAND SAUCE, COUS COUS AND AGRAZA JAM
Costillar de cordero asado rosado, servido sobre cous cous con salsa preparada a base de fondo de cordero reducido con oporto, jugo y cascotes de naranja, agraz, y jengibre. / *Pink roasted rib lamb, served over cous cous with sauce prepared from reduced lamb stock with port, juice and hulls of orange, agraz, and ginger.*

Pescados y Mariscos

Fish and Seafood

PESCADO / FISH

FILETE DE ATÚN CON PALMITOS A LA PARRILLA \$40.000
TUNA STEAK WITH GRILLED HEARTS OF PALM

Filete de atún asado, sellado al término a la sartén, servido sobre palmitos asados a la parrilla. / *Roasted tuna steak, sealed at the end served on the pan on grilled hearts of palm.*

FILETE DE SALMÓN CON MANTEQUILLA DE SETAS \$46.000
SALMON FILLET WITH MUSHROOM BUTTER

Filete de salmón chileno asado al término, servido bañado con mantequilla de setas. / *Roasted Chilean salmon fillet served with mushroom butter.*



ENCOCADO DE PARGO ROJO \$39.000
RED SNAPPER

Filete de pargo rojo platero asado y conservado en una salsa criolla con leche de coco. / *Filet of red snapper roasted and preserved in a creole sauce with coconut milk.*

MARISCOS / SEAFOOD



ARROZ CON CAMARONES DEL PACÍFICO \$38.000
RICE WITH SHRIMP FROM THE PACIFIC

Tradicional arroz del Pacífico preparado con camarones salteados con chifonnade de vegetales, arvejas verdes frescas, servido acompañado de pequeños patacones. / *Traditional Pacific rice prepared with shrimp sautéed with vegetable chifonnade, fresh green peas served with small patacones (fried plantain).*



ARROZ CALDOSO VIEJA PROVIDENCIA CON FRUTOS DE MAR \$36.000
OLD PROVIDENCE RICE IN BROTH ("ARRÒS BRUT") WITH SEA FRUITS

Preparado a base de tocineta ahumada, chorizo, pollo, costillitas de cerdo, calamar, pulpo, mejillones, camarón, langostino, maíz, arvejas y vegetales, servido con patacones y aguacate. / *Prepared with smoked bacon, chorizo, chicken, pork ribs, squid, octopus, mussels, shrimp, corn prawn, peas and vegetables, served with patacones (fried plantain) and avocado.*

Ensaladas

Salads



ENSALADA DE PALMITO FRESCO A LA PARRILLA CON CAMARONES
SALAD OF FRESH PALM ON THE GRILL WITH SHRIMP

\$19.500

Ensalada preparada con mezcla de lechugas con palmitos asados y tomate cherry, aderezada con mayonesa de limón. / *Salad prepared with mixed lettuce with roasted palm hearts and cherry tomato, seasoned with lemon mayonnaise.*

ENSALADA DE COGOLLOS CON PESTO
SALAD OF BUDS WITH PESTO

\$27.000

Ensalada de cogollos con aguacate, tomate huevo cocido y tocineta al horno y aderezo de pesto. / *Buds salad with avocado, cooked egg tomato and baked bacon and pesto dressing.*

Pastas

Pasta



CANELONES RELLENOS CON VACÍO Y QUESO PAIPA
CANNELLONI STUFFED WITH PULLED BEEF

\$42.000

Canelones rellenos con carne desmechada de sobrebarriga guisada con refrito, y servidos gratinados bañados con rehogo y queso Paipa. / *Cannelloni stuffed with strained meat of flank steak stewed with rehash and served gratinated bathed with sautéed and paipa cheese.*

ACOMPAÑAMIENTOS/UNO DE ESTOS
SIDE DISHES / ONE OF THESE

\$7.500

Papas fritas en cascós, papa criolla frita, puré de papa, patacones, arroz blanco. Vegetales salteados: Espárragos, habichuelas, zanahoria, arveja, calabacines, brócoli, coliflor o pimentón. / *French - fried potatoes, fried creole potatoes, mashed potatoes, fried plantain, white rice. Sauteed vegetables: Asparagus, green beans, carrots, green peas, green squash, broccoli, cauliflower or reed pepper.*

Postres

Desserts

DUO DE TORTA HÚMEDA CON HELADO DE BAILEYS \$11.000
WET CAKE DUO WITH BAILEYS ICE CREAM

Compuesto por una torta tipo tres leches y una torta de chocolate sin harina, acompañada con un helado de Baileys. / *Composed of a cake type three milks and a cake of chocolate without flour, accompanied with an ice cream of Baileys.*

VACHERIN DE VAINILLA Y FRUTOS ROJOS \$11.000
VANILLA VACHERIN AND RED FRUITS

Compuesto por dos merengues, crema chantilly, salsa de frutos rojos y helado de vainilla. / *Composed of two meringues, chantilly cream, red fruit sauce and vanilla ice cream.*



CACHACAZO \$11.000
CACHACAZO

Compuesto por un cake de banano, dulce de papayuela, mousse de granadilla, salsa de frutos rojos. / *Composed of a banana cake, sweet papaya, granadilla mousse, red fruit sauce.*



TORTA DE CHOCOLATE Y FRUTA DE LA PASIÓN \$11.000
CHOCOLATE CAKE AND PASSION FRUIT

Torta esponjosa de chocolate, con centro de chocolate y maracuyá, acompañado de un sorbete de maracuyá. / *Spongy chocolate cake, with a center of chocolate and passion fruit, accompanied by a sorbet of passion fruit.*



CHOCO-COCO CARIBEÑO \$11.000
CARIBBEAN CHOCO-COCONUT

Concha de chocolate rellena con mousse de coco y salsa de frutas tropicales. (Banano, mango y piña). / *Chocolate shell stuffed with coconut mousse and tropical fruit sauce. (Banana, mango and pineapple).*

"ADVERTENCIA DE LA 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 darle como propina; comuníquese con la línea de atención de la Superintendencia de Industria y Comercio para que radique su queja, a los teléfonos: en Bogotá 6513240, para el resto del país línea gratuita nacional: 018000-910165".

"TIP WARNING: Consumers are informed that this store suggests its customers a tip corresponding to 10% of the value of the account, which may be accepted, rejected or modified by you, according to their assessment of the service provided. At the moment of requesting the account, indicate to the person who attends you if you want that value to be included or not in the invoice, or indicate the value you want to give as a tip, contact the service line of the Superintendence of Industry and Commerce for that you file your complaint, to the telephones: in Bogota 6513240, for the rest of the country national free line: 018000-910165".

RESTAURANTE
LOS ARCOS

