

Oere

RESTAURANTE

ENTRADAS CALIENTES / HOT APPETIZERS

== \$ ==

SPRING ROLLS CON LANGOSTINO Y AGUACATE AL ESTILO ORIENTAL <i>/ ORIENTAL-STYLE PRAWN SPRING ROLLS AND AVOCADO</i> Rollitos crocantes rellenos de langostinos (3 unidades) y aguacate, acompañados con salsa de tamarindo y thai chili <i>crunchy rolls filled with prawns (3 units) and avocado, served with tamarind sauce and Thai chili.</i>	29.900
CAZUELITA DE CAMARONES Y CHAMPIÑONES AL GRATÍN <i>/ SHRIMP AND MUSHROOM CASSEROLE AU GRATIN</i> Salteados en aceite de oliva, ajo, cebolla, terminados con crema, queso gruyere y servidas con crostinis de pan focaccia <i>Sautéed in olive oil, garlic and onion, topped with cream, Gruyere cheese and served with focaccia crostini.</i>	28.000
TIAN DE MOZZARELLA Y BERENJENA / <i>MOZZARELLA AND EGGPLANT TIAN</i> Tomates y berenjenas asadas al grill, servidas en capas con mozzarella y gratinados con queso parmesano <i>Grilled tomatoes and eggplants served in layers with mozzarella. Made au gratin with parmesan cheese.</i>	24.900

Si tiene alguna alergia, por favor infórmelo a nuestro personal de servicio al momento de hacer su pedido
/ If you have any allergy, please notify our service staff when you order.

.....
IMPOCONSUMO INCLUIDO / TAX INCLUDED

SOPAS Y CREMAS / SOUPS AND CREAM

== \$ ==

CREMA DE AHUYAMA CON QUESO BRIE Y ALMENDRAS 19.000

/ SQUASH CREAM SOUP WITH BRIE CHEESE AND ALMONDS

A base de ahuyama horneada, suavizada con crema de leche, acompañada de almendras y queso brie / Made with baked squash and softened with cream, served with almonds and brie cheese.



SOPA DE VEGETALES CON ALBAHACA Y POLLO 16.000

/ VEGETABLE SOUP WITH BASIL AND CHICKEN

Sopa preparada con fondo de pollo, variedad de vegetales y aromatizada con albahaca / Basil-flavored soup made with chicken stock and assorted vegetables.

SOPA DE TOMATE NATURAL / NATURAL TOMATO SOUP 18.000

Preparada en fondo de vegetales, albahaca, vino blanco, y servida con crostini de prosciutto y mozzarella / Made with vegetable stock, basil, white wine and served with prosciutto and mozzarella crostini.

CREMAS AL GUSTO / CREAM SOUPS OF YOUR CHOICE 16.000

Champiñón, pollo, espárragos o maíz tierno / Mushroom, chicken, asparagus or sweet corn.

Si tiene alguna alergia, por favor infórmelo a nuestro personal de servicio al momento de hacer su pedido
/ If you have any allergy, please notify our service staff when you order.

.....
IMPOCONSUMO INCLUIDO / TAX INCLUDED

PLATOS FUERTES / ENTRÉES

Puede elegir para acompañar sus platos dos de nuestras preparaciones:

/ Accompany your entrées with two of our side-dishes:

Verduras calientes, ensalada fresca de vegetales, puré de papa, papa francesa, pasta corta al burro / Hot vegetables, fresh salad, mashed potatoes, french fries, short-cut pasta al burro.

CARNES / CARNES

\$

SOLOMITO DE RES A LA ITALIANA, CORTE DE 220 GR 40.000

/ ITALIAN-STYLE SIRLOIN, SERVING: 7.7 OZ

Corte delgado de res con napolitana, mozzarella de búfala, aceitunas, champiñón, y albahaca / Thin beef cut with Neapolitan sauce, buffalo mozzarella, olives, mushrooms and basil.

MEDALLONES DE RES AL GRILL CON PORTOBELLOS Y ESPÁRRAGOS VERDES, CORTE DE 220 GR 40.000

/ GRILLED BEEF MEDALLIONS WITH PORTOBELLO MUSHROOMS AND GREEN ASPARAGUS

Corte grueso de solomito asado y servido con portobellos en reducción de carne y vino tinto / Thick grilled sirloin steak served with Portobello mushroom slow-cooked in beef and red wine reduction.

FILETE DE SOLOMITO CON SALSA DE CHAMPIÑÓN Y TOCINETA AL GRATÍN CORTE DE 220 GR 40.000

/ SIRLOIN FILET WITH MUSHROOM SAUCE AND BACON AU GRATIN

Corte de baby beef asado al grill, bañado en salsa y gratinado con queso parmesano y mozzarella / Grilled baby beef cut, bathed in sauce and baked au gratin with parmesan and mozzarella cheese.

CARNES / CARNES

== \$ ==

BABY BEEF / BABY BEEF

Corte tradicional de 220 gr, asado al grill / Traditional 7.7 oz. of grilled baby beef.

39.000

CHURRASCO TRADICIONAL / TRADITIONAL CHURRASCO

Corte de 350 gr, asado al grill y servido con aros de cebolla fritas y salsa chimichurri
/ Grilled 12.3-oz beef cut, served with onion rings and chimichurri sauce.

39.000



CHULETAS DE CERDO AHUMADAS / SMOKED PORK CHOPS

Corte de 300 gr, asadas al grill, servidas con salsa agridulce de uchuvas y jengibre
/ Grilled and served with sweet-and-sour golden berry and ginger sauce.

39.000

AVES / POULTRY

FILETE DE POLLO CON SALSA DE QUESO AZUL CON TOMATES AL GRILL

/ CHICKEN FILET WITH BLUE-CHEESE AND GRILLED TOMATO SAUCE

Asado al grill y servido con salsa de queso azul, vino blanco y tomates al grill con aceite de oliva
/ Grilled chicken filet served with a sauce made of blue cheese, white wine, grilled tomatoes and olive oil.

35.000

POLLO A LA BRASA CON VEGETALES ASADOS

/ ROASTED CHICKEN WITH GRILLED VEGETABLES

Servidas con salsa de tomates, orégano, cebolla, pimentón y berenjena, asados a las brasas
/ Served with tomato sauce, oregano and grilled onion, peppers and eggplants.

29.900

Si tiene alguna alergia, por favor infórmelo a nuestro personal de servicio al momento de hacer su pedido
/ If you have any allergy, please notify our service staff when you order.

.....
IMPOCONSUMO INCLUIDO / TAX INCLUDED

PESCADOS Y MARISCOS / SEAFOOD

== \$ ==

FILETE DE SALMÓN EN CREMA DE ENELDO FRESCO Y VINO BLANCO <i>/ SALMON FILET WITH FRESH DILL AND WHITE WINE CREAMY SAUCE</i> Asado a la plancha con costra de frutos secos / Grilled with a dried fruit crust.	39.900
FILETE DE RÓBALO CON CAMARONES AL GRATÍN / BASS FILET WITH SHRIMPS AU GRATIN Asado a la plancha, bañado con salsa de camarones y gratinado con queso parmesano <i>/ Grilled bass filet bathed in shrimp sauce and made au gratin with Parmesan cheese.</i>	38.000
FILETE DE RÓBALO ASADO A SU ELECCIÓN / GRILLED BASS FILET, MADE AS YOU LIKE Salsa meuniere, al ajillo, al olivo ó gratinado / With meunière sauce, garlic, olive oil or au gratin.	34.000
LANGOSTINOS A SU ELECCIÓN (6 UNID) <i>/ PRAWN PREPARATION OF YOUR CHOICE (6 UNITS)</i> Salsa meuniere, al ajillo, al olivo o gratinado / With meunière sauce, garlic, olive oil or au gratin.	65.000

PASTAS / PASTAS

	\$
SPAGUETTI, FETUCCINI O PASTA PENNE CON: / SPAGHETTI, FETTUCCINI OR PENNE WITH: Salsa de frutos del mar, tomates naturales, crema de leche y vino blanco / Seafood sauce, natural tomatoes, cream and white wine.	35.000
SPAGUETTI, FETUCCINI O PASTA PENNE CON: / SPAGHETTI, FETTUCCINI OR PENNE WITH Bolognesa, queso azul, putanesca o carbonara / Alla Bolognese, Puttanesca, Carbonara or served with blue-cheese sauce.	28.000

ARROCES / RICE

	\$
ARROZ FRITO AL ESTILO CANTONÉS / FRIED RICE (CANTONESE STYLE) Salteado con pollo, camarones, cerdo, vegetales, salsa soya, jengibre, sésamo, cilantro y cebollín / Sautéed with chicken, shrimps, pork, vegetables, soy sauce, ginger, sesame, coriander and chives.	35.000

MENÚ VEGETARIANO / VEGETARIAN MENU

RAGÚ DE SETAS AL ROQUEFORT / ROQUEFORT MUSHROOM RAGÚ Salteadas en aceite de oliva y gratinadas en salsa blanca con queso roquefort y albahaca / Mushrooms sautéed in olive oil and made au gratin with white sauce, Roquefort cheese and basil.	21.000
CANELONES DE VEGETALES / VEGETARIAN CANNELLONI Rellenos de vegetales asados y gratinados con salsa de tomates, aceitunas y queso parmesano / Filled with grilled vegetables and made au gratin with tomato sauce, olives and Parmesan cheese.	20.000

Si tiene alguna alergia, por favor infórmelo a nuestro personal de servicio al momento de hacer su pedido
 / If you have any allergy, please notify our service staff when you order.

IMPOCONSUMO INCLUIDO / TAX INCLUDED

MENÚ INFANTIL / KIDS MENU

== \$ ==

CORDÓN BLUE / CORDON BLEU

18.000

Suprema de ave rellena de jamón y queso, servido con papas a la francesa y miel / Chicken supreme stuffed with ham and cheese and served with French fries and honey.

ALITAS BBQ / BBQ WINGS

15.000

5 bombones de pollo en salsa BBQ de la casa, servidas con papas a la francesa / 5 chicken drumettes bathed in BBQ sauce and served with French fries.

Si tiene alguna alergia, por favor infórmelo a nuestro personal de servicio al momento de hacer su pedido
/ If you have any allergy, please notify our service staff when you order.

.....
IMPOCONSUMO INCLUIDO / TAX INCLUDED

POSTRES / DESSERTS

== \$ ==

TORTA DE CHOCOLATE 12.000

CHEESE CAKE CON FRUTOS ROJOS / RED BERRY CHEESECAKE 12.000

Nuestra clásica torta de queso horneada y bañada con salsa de frutos rojos de temporada
/ Our classic baked cheesecake is served with a syrup made with red berries of the season

PANACOTA CON DULCE DE FRUTOS AMARILLOS 12.000
/ PANNA COTTA WITH YELLOW FRUITS

Postre italiano a base de crema, servido con frutos amarillos colombianos / Italian dessert
made with cream and served with Colombian yellow fruits.

COPA DE HELADO (OPCIÓN LIGHT) / ICE CREAM SERVING (LIGHT) 12.000

Dos bolas de helado a su elección, servidas con salsa de chocolate, barquillos y frutos rojos
/ Two scoops of ice cream of your choice served with chocolate syrup, wafers and red berries.



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 / APPETIZERS

\$



AREPA ARRIERA / *ARRIERA-STYLE AREPA*

Servida con queso fresco de la región, chorizo santarrosano, servida con salsa criolla y aguacate / Served with fresh local cheese, Santa Rosa chorizo, creole sauce and avocado.

15.000



PICADA TÍPICA (PARA 2 PERSONAS) / *TRADITIONAL ASSORTED MEATS (FOR 2)*

Chorizo, chicharrón, morcilla, arepa, papa criolla, guacamole, pico de gallo / Chorizo, pork rinds, morcilla (blood and rice sausage), arepa, baby potatoes, guacamole, pico de gallo.

39.000

FUERTES / ENTRÉES

\$



CAZUELA DE FRÍJOLES ANTIOQUEÑA / *ANTIOQUIA-STYLE BEAN CASSEROLE*

Tradicional cazuela de frijoles, servida con plátano maduro, aguacate, chorizo, maíz tierno, trozos de chicharrón y viruta de papa / Old-fashioned bean casserole, served with ripe plantain, avocado, chorizo, sweet corn, pork rinds and fried grated potatoes.

29.000



BANDEJA PAISA / *BANDEJA PAISA*

Receta típica de fríjoles servidos con carne molida, morcilla, chorizo, chicharrón, huevo frito, arroz blanco, aguacate, plátano maduro y arepa de la región / Traditional recipe made with beans, ground beef, morcilla (blood and rice sausage), chorizo, pork rinds, fried egg, white rice, avocado, ripe plantain and local arepa.

29.900

POSTRES / DESSERTS



TORTA MARÍA LUISA / *MARIA LUISA CAKE*

Rellena con mermelada de mora y servida con helado / Stuffed with raspberry jam and served à la mode.

12.000



ARROZ CON LECHE / *ARROZ CON LECHE (RICE PUDDING)*

Servido con queso fresco de la región y uvas pasas / Served with local fresh cheese and raisins.

12.000

Si tiene alguna alergia, por favor infórmelo a nuestro personal de servicio al momento de hacer su pedido / If you have any allergy, please notify our service staff when you order.

IMPOCONSUMO INCLUIDO / TAX INCLUDED

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, 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 en un 100% a todo el personal que está involucrado en los procesos del departamento de alimentos y bebidas: colaboradores de mesa y bar, producción, aseo, áreas públicas y control de departamento. 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: 6513240 o a la Línea de Atención al ciudadano de la Superintendencia de Industria y Comercio: 5920400 en Bogotá. Para el resto del país, línea gratuita nacional: 018000-910165, para que radique su queja".

/ GRATUITIES NOTICE: "Our customers are hereby informed that they are suggested a 10% gratuity on the total amount invoiced, which gratuity may be accepted, rejected or modified upon paying, in accordance with your opinion about the service received. At the time of requesting your bill, please indicate your attendant if you wish to include or not said gratuity in the invoice, or indicate the amount you wish to include as gratuity. This business has established that all the sums collected as gratuities are 100% destined to all personnel involved in processes within the department of food and beverages: bar and table attendants, production, cleaning, public areas and department control. Should you have any inconveniences with gratuity charges, please contact the dedicated Line in Bogotá responsible for taking queries on this topic: 6513240 or the Customer Service Line of the Superintendent's Office of Industry and Commerce in Bogotá: 5920400. In the rest of the country, please call the National Toll Free number: 018000-910165 to file your complaint.



ESTELAR[®]
MILLA DE ORO

★★★★ PRIME

MEDELLIN