



ESTELAR®  
LA TORRE SUITES  
MEDELLÍN

RES  
-TAU  
RAN  
-TE



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



### COCTEL DE CAMARONES

\$24.000

#### /SHRIMP COCKTAIL

Preparados en salsa golf, aderezada con limón, cilantro y cebolla.  
*/Made with golf sauce, seasoned with lemon, coriander and onion.*

### CEVICHE DE CAMARONES AL ESTILO PERUANO

\$24.000

#### /PERUVIAN-STYLE SHRIMP CEVICHE

Preparados en zumo de limón, ají amarillo, cebolla morada, cilantro y maíz tostado. */Made with lemon juice, yellow chili, red onion, coriander and roasted corn kernels.*

### CARPACCIO DE SALMÓN AHUMADO

\$32.000

#### /SMOKED SALMON CARPACCIO

Finas láminas servidas con tapenade de aceitunas, tomates secos, queso parmesano, limón, aceite de oliva y rúgula fresca.  
*/Thin slices served with olive tapenade, sundried tomatoes, Parmesan cheese, olive oil and fresh arugula.*

### RAGÚ DE PORTOBELLOS Y ESPÁRRAGOS

\$28.000

#### /PORTOBELLO MUSHROOMS AND ASPARAGUS RAGU

Acompañado de rúgula y tostadas de pan al ajillo. */Served with arugula and garlic bread toasts.*

### ANTIPASTO ITALIANO

\$33.000

#### /ITALIAN ANTIPASTO

Jamón prosciutto, champiñones y berenjenas asadas, boconccini de mozzarella, aceitunas marinadas y pimentones escalibados al olivo.  
*/Prosciutto, mushrooms and roasted eggplants, mozzarella boconccini, marinated olives and grilled peppers with olive oil.*



### SOPA DE VERDURAS CON POLLO

\$14.000

#### /VEGETABLE SOUP WITH CHICKEN

Tradicional preparación con vegetales frescos y pechuga de pollo en trozos. */Classic soup made with fresh vegetables and diced chicken breast.*

### CREMAS AL GUSTO

\$14.000

#### /CREAM SOUPS OF YOUR CHOICE

Champiñón, pollo, espárragos, maíz, ahuyama. */Mushroom, chicken, asparagus or squash.*

# ENSALADAS

## / SALADS

ENSALADA DE RÚGULA Y QUESO MANCHEGO \$26.000

/ARUGULA AND MANCHEGO CHEESE SALAD

Servida con tomate en reducción de balsámico, pecanas tostadas y vinagreta de mostaza Dijon. */Served with tomato concasse with balsamic glaze, roasted pecans and Dijon mustard dressing.*

ENSALADA ESTILO THAI CON CALAMARES CRISPY \$29.000

/THAI-STYLE SALAD WITH CRISPY SHRIMP

Servida con julianas de mango, pepino, apio y aderezada con vinagreta thai. */Served with julienne mango, cucumber, celery, and thai dressing.*

ENSALADA CAPRESE CON PESTO DE ALBAHACA Y RÚGULA \$18.000

FRESCA. /CAPRESE SALAD WITH BASIL PESTO, OLIVES AND FRESH ARUGULA.

ENSALADA CESAR. /CAESAR SALAD

Lechuga romana aderezada con mayonesa de anchoas, crutones de pan y queso parmesano. */Mix of Roman lettuce with anchovy mayonnaise, croutons and parmesan cheese.*

TRADICIONAL /TRADITIONAL \$18.000

SUPREMA DE AVE ASADA AL GRILL \$24.000

/GRILLED POULTRY SUPREME

SALMÓN AHUMADO \$29.900

/SMOKED SALMON

# PLATOS FUERTES

## / MAIN COURSES

MEDALLONES DE LOMO DE RES (220 GR) \$39.000

/BEEF MEDALLIONS (7.7 OZ)

Servidos con salsa cremosa de espinacas y ajo.

*Served with spinach and garlic creamy sauce.*

BABY BEEF A LA PARRILLA \$39.000

/GRILLED BABY BEEF

Corte tradicional de 220gr. */Traditional cut serving 7.7 oz.*

SUPREMA DE AVE \$32.000

/POULTRY SUPREME

Con vegetales escalibados en vinagreta tibia de balsámico y mostaza

Dijon (220 gr). */With grilled vegetables in warm balsamic and Dijon mustard dressing (7.7 oz).*

FILETE DE RÓBALO ASADO A SU ELECCIÓN (200 GR) \$35.000

/GRILLED BASS FILET, MADE AS YOU LIKE (7.7 OZ)

(Meuniere, olivo o napolitano). */(meunière, olive or Neapolitan).*

FILETE DE SALMÓN \$39.900

/SALMON FILET

Con mermelada de tomate y queso de búfala (200 gr).

*With tomato marmalade and buffalo cheese (7.7 oz).*

BALLOTINE DE SALMÓN \$39.900

/SALMON BALLOTINE

Escalibado con mantequilla de eneldo (200 gr). */Grilled with dill butter (7.7 oz).*

Acompañados con: */Served with:*

- Papas a la francesa */French fries*
- Puré de papa */Mashed potatoes*
- Ensalada fresca verde */Fresh green salad*
- Vegetales salteados */Sautéed vegetables*

ARROZ FRITO CANTONES \$35.000

/CANTONESE-STYLE FRIED RICE

Suprema de pollo, camarones, lomo de cerdo salteado con verduras y

salsa soya. */Chicken supreme, shrimps, pork loin sautéed with vegetables and soy sauce.*



CAZUELA DE FRIJOLES ANTIOQUEÑA

\$29.000

/ANTIOQUIA-STYLE BEAN CASSEROLE

Tradicional cazuela de frijoles, servida con plátano maduro,

aguacate, chorizo, maíz tierno, trozos de chicharrón y viruta de papa.

*Classic bean casserole, served with ripe plantain, avocado, chorizo, sweet corn, pork rinds and fried grated potatoes.*

# MENÚ VEGETARIANO

## / VEGETARIAN MENU

WRAP DE BERENJENAS ASADAS \$20.000

/WRAP OF EGGPLANT

Con tomates, rúgula y aguacate aderezada con sour cream y acompañada de cascós de papa. /With tomatoes, arugula and avocado dressed with sour cream, accompanied with fried potato wedges.

PASTA AL ESTILO ORIENTAL. /ORIENTAL-STYLE PASTA \$28.000

Con vegetales y salsa teriyaki. /With vegetables and teriyaki sauce.

ARROZ A LA JARDINERA \$28.000

/GARDEN VEGETABLE RICE

Salteado de arroz acompañado de cortes de champiñones, zucchini, zanahoria, maíz tierno, arvejas y habichuelinas. /Sautéed rice served with cuts of mushrooms, zucchinis, carrots, tender corn, peas and green beans.

ENSALADA TIBIA DE VEGETALES AL GRILL \$20.000

WARM GRILLED VEGETABLE SALAD

Zucchini, tomates, palmitos y berenjena, servida en cogollos europeos, aguacate, aceitunas, crostinis, huevo cocido (opcional) y vinagreta de albahaca y miel. /Zucchini, tomatoes, hearts of palm and eggplants, served inside Tudela lettuce hearts, accompanied with avocado, olives, crostini, hard-boiled eggs (optional) and basil and honey dressing.

# MENÚ INFANTIL

## / CHILDREN'S MENU

CORDÓN BLUE CON PAPAS A LA FRANCESA. \$18.000

/CORDON BLUE WITH FRENCH FRIES.

MINI HAMBURGUESA. \$22.000

/MINI BURGER.

SALCHIPAPAS CON QUESO FUNDIDO Y MAÍZ TIERNO. \$20.000

/SAUSAGE AND FRENCH FRIES WITH MELTED CHEESE AND TENDER CORN.

# PASTAS

## / PASTAS

### RAVIOLIS

\$33.000

#### /RAVIOLIS

De carne o espinaca y queso, servidos con:

*Beef or spinach and cheese raviolis, served with:*

Salsa carbonara, salsa pomodoro, al burro o salsa boloñesa.

*Carbonara sauce, pomodoro sauce, al burro sauce or carbonara sauce Bolognese sauce.*

\$22.000

### PASTAS

#### /PASTAS

Spaguetti, Fetuccini, Penne. */Spaguetti, Fetuccini, Penne.*

### SALSAS:

#### /SAUCES:

Bolognesa: Carne de res estofada con tomate y albahaca.

*Bolognese: Beef stew with tomato and basil.*

Queso azul: Crema de leche, queso azul, vino blanco, pimienta.

*Blue cheese: Cream, blue cheese, white wine and pepper.*

Putanesca: Aceitunas, alcaparras, ajo, cebolla, anchoas, perejil y tomate. */Putanesca: Olives, capers, garlic, onion, anchovies, parsley and tomato.*

Amatriciana: Tocineta, cebolla, tomate, queso de cabra, albahaca.

*Amatriciana: Bacon, onion, tomato, goat cheese, basil.*

Carbonara: Tocineta, crema de leche, queso parmesano,

niez moscada y yema de huevo. */Carbonara: Bacon, cream, Parmesan cheese, nutmeg and egg yolk.*

# SNACKS

## / SNACKS

**HAMBURGUESA ESPECIAL (220 GR) \$26.000**

**/SPECIAL BURGER (7.7 OZ.)**

Servida con queso amarillo, tocineta, jamón, huevo frito, tomate, pepinillos y aros de cebolla fritos, papas a la francesa. */Served with American cheese, bacon, ham, fried egg, tomato, pickles, fried onion rings, French fries.*

**CLUB SÁNDWICH DE LA CASA \$31.000**

**/CHEF-STYLE CLUB SANDWICH**

Preparado en pan integral con suprema de ave, lomo de res, huevo, jamón york, queso sabana, queso crema, rugula y cebollas asadas, papas a la francesa. */Made with whole grain bread with poultry supreme, beef loin, egg, York ham, Sabana cheese, cream cheese, arugula and grilled onions, served with French fries.*

**TOSTADA DE POLLO CON CHAMPIÑONES \$25.000**

**/CHICKEN AND MUSHROOM TOAST**

Preparada en pan danés con una mezcla de pollo a la crema con champiñones, acompañados con papas a la francesa. *Served in Danish bread with a mix of creamed chicken with mushrooms and accompanied with French fries.*

**QUESADILLAS A SU ELECCIÓN:**

**QUESADILLAS OF YOUR CHOICE:**

Tortilla de harina rellena con queso fundido y servida con guacamole y pico de gallo. */Flour tortilla stuffed with melted cheese, served with guacamole and pico de gallo.*

**SUPREMA DE POLLO BBQ \$24.000**

**/BBQ CHICKEN SUPREME**

**LOMITO DE RES AL GRILL \$29.000**

**/GRILLED LOIN**

**ATÚN \$25.000**

**/TUNA**



# PARA PICAR

/ FOR THE TABLE



**PICADA TÍPICA (PARA 2 PERSONAS).**

**\$38.000**

**/TRADITIONAL ASSORTED MEATS (FOR 2).**

Lomo de cerdo, pechuga de pollo, chicharrón y chorizo, papas a la francesa, patacones y arepa de la región, servida con chimichurri, guacamole y hogao. */Pork loin, chicken breast, pork crackling and chorizo, French fries, fried green plantain slices and arepa from the region, served with chimichurri, guacamole and Colombian-style creole sauce.*

**CORTES FRÍOS DE QUESOS MADURADOS Y CARNES FRÍAS (PARA 2 PERSONAS).**

**\$59.000**

**/COLD CUTS AND CHEESES (FOR 2).**

Queso brie, manchego, holandés y mozzarella, jamón serrano, salami y jamón york, servido con aceitunas y crostinis de tomate y albahaca. */Brie, Manchego, Dutch and mozzarella cheese, Serrano ham, salami and York ham, served with olives and tomato and basil crostinis.*

**NACHOS**

**/NACHOS**

**\$15.000**

Acompañados de Guacamole, Salsa de queso, Pico de gallo y sour cream. */Served with guacamole, cheese sauce, pico de gallo and sour cream.*



**EMPANADITAS TÍPICAS DE LA REGIÓN (8 UNIDADES).**

**\$11.000**

**/TRADITIONAL MINI EMPANADAS FROM THE REGION (8 UNITS).**

A base de maíz y rellenas de carne, servidas con nuestra salsa típica criolla y limón. */ Made with corn and filled with meat, served with our traditional creole sauce and lemon (8 units)..*



**PATACONES CON GUACAMOLE Y HOGAO (5 UNIDADES).**

**\$11.000**

**/FRIED GREEN PLANTAIN SLICES WITH GUACAMOLE AND COLOMBIAN-STYLE CREOLE SAUCE (5 UNITS).**

# POSTRES

## / DESSERTS

- |   |                 |
|---|-----------------|
| <b>FRESAS ROMANOFF</b><br><b>/ROMANOFF STRAWBERRIES</b><br>Marinadas con licor de naranja, servidas con crema chantilly y helado de vainilla. <i>/Marinated with orange liqueur, served with whipped cream and vanilla ice cream.</i> | <b>\$10.000</b> |
| <b>TIRAMISÚ</b><br><b>/TIRAMISU</b><br>Tradicional postre Italiano preparado con queso, huevos, bizcochuelo, café y amaretto. <i>/Classic Italian dessert made with cheese, eggs, sponge cake, coffee and Amaretto.</i>               | <b>\$10.000</b> |
| <b>CREME BRULEE</b><br><b>/CREAM BRÛLÉE</b><br>Tradicional receta francesa a base de suave crema horneada y gratín de caramelo. <i>/Classic French dessert made with baked soft cream and caramelized sugar.</i>                      | <b>\$10.000</b> |
| <b>TORTA DE CHOCOLATE CON ALMENDRAS</b><br><b>/CHOCOLATE CAKE WITH ALMONDS</b><br>Servida con helado de vainilla. <i>/Served with vanilla ice cream.</i>  | <b>\$10.000</b> |
| <b>COPA DE FRUTAS CON YOGURT GRIEGO Y CEREAL</b><br><b>/ASSORTED FRUITS WITH GREEK YOGURT AND CEREAL</b><br>Papaya, piña y sandía, duraznos, kiwi y fresas. <i>/Papaya, pineapple and watermelon, peaches, kiwi and strawberries.</i> | <b>\$10.000</b> |
| <b>COPA DE HELADO A SU ELECCIÓN</b><br><b>/ICE CREAM SERVING OF YOUR CHOICE</b>   | <b>\$10.000</b> |

“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, 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 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”.*



**ESTELAR**

LA TORRE SUITES

MEDELLÍN

RNT 57757