

# GATSBY



Ⓥ Plato Vegetariano / Vegetarian

Ⓟ Plato Picante / Spicy

★ Recomendado del Chef /  
Chef recommended

Catering y Domicilios /  
Catering and Delivery  
601 629 1100 (Ext. 112)

Todos los precios incluyen impuestos /  
All prices include taxes  
Sugerimos una propina voluntaria del 10% /  
10% suggested gratuity



# FESTIVAL PERUANO / PERUVIAN FESTIVAL

## ENTRADAS / APPETIZERS

### CAUSA LIMEÑA / CAUSA LIMEÑA

  \$ 20.000

Tradicional plato peruano a base de papa amarilla, rellena de aguacate, huevo decorado con atún y aceitunas negras.

Traditional Peruvian dish based on yellow potatoes, stuffed with avocado, egg, decorated with tuna and black olives

### ANTICUCHO DE RES / BEEF ANTICUCHO

\$ 20.000

Plato representativo del Perú, brochetas con trozos de lomo marinados, servido con papa criolla.

Representative dish of Peru, skewers with marinated loin pieces, served with creole potatoes

### CEVICHE PERUANO AL ROCOTO / PERUVIAN ROCOTTO CECICHE

 \$ 20.000

Corvina marinada en zumo de limón, cebolla, con una crema de pimienta rocoto servido con maíz frito y chips de plátano.

White fish marinated in lemon juice, onion, and a rocotto pepper cream served with fried corn and plantain chips



## PLATOS FUERTES / MAIN DISHES

### ARROZ CHAUFA / CHAUFA RICE

\$ 48.000

Fusión perfecta de cocina peruana y china, arroz frito con res, pollos vegetales salteados y sillao.

Fried rice with beef, chicken, sautéed vegetables and soy sauce

### JALEA DE MARISCOS/ SEAFOOD JALEA

\$ 48.000

Mixtura de mariscos apanados, servidos con astilla de yuca frita y salsa criolla peruana.

Mixture of breaded seafood, served with fried yucca sliver and peruvian creole sauce

### LOMO SALTADO / LOMO SALTADO

  \$ 48.000

Delicioso lomo de res saltado al wok con cebolla roja, tomate y aji amarillo servido con arroz y cascos de papa criolla.

Delicious beef tenderloin sautéed in the wok with red onion, tomato and yellow pepper served with rice and creole potato hulls

# FESTIVAL PERUANO / PERUVIAN FESTIVAL

## POSTRES / DESSERTS

### **MAZAMORRA MORADA / PURPLE PUDIN** \$ 20.000

Postre popular peruano elaborado a base de maíz morado y frutas, con toques de canela y clavo.

Popular Peruvian dessert made from purple corn and fruit with hints of cinnamon and cloves

### **TORTA DE MARACUYÁ / PASSION FRUIT CAKE** \$ 20.000

Esponjoso y cremoso pastel con un intenso sabor a maracuya y con una delicada dulzura.

Fluffy and creamy cake with an intense passion fruit flavor and a delicate sweetness

### **MOUSSE DE LÚCUMA CON BROWNIE DE CHOCOLATE /** \$ 20.000 **LUCUMA MOUSSE WITH CHOCOLATE BROWNIE**

Cremoso mousse de Lucuma servidos con brownies y crema de chocolate.

Creamy Lucuma mousee served with brownies and chocolate cream



## BEBIDAS / BEVERAGES

### **PISCO SOUR / PISCO SOUR** \$ 18.000

Cóctel tradicional peruano con jugo de pisco cítrico, clara de huevo y almíbar.

Traditional Peruvian cocktail with pisco citrus juice, egg white and syrup

### **CHICHA MORADA / PURPLE CHICHA** \$ 18.000

Bebida peruana elaborada a base de maíz morado, jugo de ananá, clavo y otras especias.

Peruvian drink made from purple corn, pineapple juice, cloves and other spices

### **CREMOLADA / CREMOLADA** \$ 18.000

Granizado Peruano hecho a base de frutas de temporada.

Peruvian smoothie made with season fruits



## ENTRADAS / APPETIZERS

### ENTRADAS FRÍAS / COLD APPETIZERS

#### **AGUACATE MEXICANO / MEXICAN AVOCADO**

🍷 \$ 22.000

Medio aguacate relleno con pico de gallo y palmitos marinados en aceite de oliva y finas hierbas.  
Halved avocado filled with Pico de Gallo and hearts of palm, marinated in olive oil and fine herbs

#### **ENSALADA VERDE / GREEN SALAD**

🍷 \$ 22.000

Lechugas, pimentón verde, habichuelines, pepino tomate verde, apio y emulsión de jalapeño.  
Lettuce, green pepper, baby beans, cucumber green tomatoe, celery and jalapeño emulsion

#### **ENSALADA DE QUINOA CON SALMÓN / QUINOA SALAD WITH SALMON**

★ 🍷 \$ 29.000

Mix de lechugas, quinoa, salmón curado, gajos de naranja, aguacate, pepino, mix de tomates cherry, vinagreta de jengibre, oliva, limón y eneldo.  
Lettuce mix, quinoa, curated salmon, peeled orange wedges, avocado, cucumber, cherry tomato mix, ginger, olive, lemon and dill vinaigrette



### ENTRADAS CALIENTES / HOT APPETIZERS

#### **CAMARONES SALTEADOS AL JEREZ/ SHERRY SAUTÉED SHRIMPS**

\$ 35.000

Camarones salteados al ajillo y flambeados con Jerez.  
Garlic sautéed shrimps flambéed with Sherry

#### **MONTADITOS DE PATAcón / PLANTAIN BASKETS**

★ \$ 25.000

Canastas de patacón con carne desmechada, guacamole queso campesino y salsa criolla.  
Fried plantain baskets with shredded meat, guacamole farmer cheese and creole sauce

#### **ESPÁRRAGOS GRATINADOS EN 3 QUESOS / ASPARAGUS AU 3 CHEESE GRATIN**

🍷 \$ 25.000

Espárragos gratinados en mozzarella y parmesano y queso azul.  
Asparagus au gratin in mozzarella and parmesan, and blue cheese



# SOPAS, CREMAS Y PASTAS / SOUPS, CREAMS AND PASTA

## **SOPAS Y CREMAS / SOUPS AND CREAMS**

### **SOPA DE LENTEJAS / LENTIL SOUP**

Sopa de lentejas con zanahoria, perejil, cebolla y un toque de tomate.

Lentil soup with carrots, parsley, onions and a touch of tomato

Ⓟ Cazuela / Bowl  
\$ 27.000

Taza / Cup  
\$ 22.000

### **SOPA DE VERDURAS / VEGETABLE SOUP**

Sopa con variedad de verduras.

Soup with a variety of vegetables

Ⓟ Cazuela / Bowl  
\$ 27.000

Taza / Cup  
\$ 22.000

### **CREMA 2 COLORES / TWO-COLOR CREAM**

Crema de zapallo y espinaca servida con crotones y semillas.

Pumpkin and spinach cream served with croutons and seeds

Ⓟ Cazuela / Bowl  
\$ 27.000

Taza / Cup  
\$ 22.000



## **PASTAS / PASTA**

### **CANELONES MIXTOS / MIXED CANNELONI**

Clásicos canelones rellenos de carne, pollo y espinacas, gratinados con queso parmesano.

Classic cannelloni filled with meat, chicken and spinach au gratin with parmesan

\$ 27.000

### **RISOTTO DE SETAS / MUSHROOM RISOTTO**

Risotto de setas con vino blanco queso Pecorino y vinagre balsámico.

Mushroom risotto with white wine, pecorino cheese and balsamic vinegar

Ⓟ \$ 35.000

### **FETTUCCINE CARBONARA / FETTUCCINE CARBONARA** \$ 29.000

Pasta larga con salsa de crema de leche, tocineta, queso parmesano y vino blanco.

Fettuccine with cream, bacon, parmesan cheese and white wine



## PESCADOS Y AVES / FISH AND POULTRY

### PESCADOS / FISH

#### **RÓBALO BALMORAL / BALMORAL SEA BASS**

★ \$ 49.000

Filete de róbalo a la plancha, servido sobre tallarines verdes con salsa de finas hierbas.

Grilled Sea Bass served with spinach noodles in a tarragon-fine herbs sauce

#### **SALMÓN A LA MOSTAZA / MUSTARD SALMON**

\$ 49.000

Salmón a la plancha bañado en una salsa de mostaza, servido con polenta y brócoli al ajillo.

Grilled salmon with a mustard sauce, served with polenta and garlic brocoli

#### **FILETE DE TRUCHA MEUNIÈRE / MEUNIÈRE TROUT**

\$ 42.000

Trucha a la plancha con salsa meunière servido con arroz y verduras al wok

Grilled trout with a meunière sauce served with rice and wok vegetables



### AVES / POULTRY

#### **MILANESA LANCASTER / LANCASTER MILANESE**

\$ 35.000

Pollo apanado con queso fundido, servido con pasta carbonara.

Breaded chicken with melted cheese over a bed of spaghetti carbonara

#### **SUPREMA CRUJIENTE / CRISPY SUPREME**

\$ 37.000

Pollo encostrado en coco con salsa de mango y chipotle, servido sobre arroz blanco.

Coconut crusted chicken with mango chipotle sauce served over white rice

#### **POLLO DE LA SABANA / SABANA CHICKEN**

\$ 37.000

Pechuga marinada en finas hierbas y parrillado, servido sobre plátano maduro, y bañada con hogao, cubos de aguacate y maíz tierno.

Fine herbs marinated grilled breast, served over sweet plantain, bathed with hogao, avocado cubes and baby corn

# CARNES Y PLATOS TÍPICOS / MEATS AND COLOMBIAN DISHES

## CARNES / MEATS

### **LOMO AL CAFÉ / BEEF MEDALLION IN A COFFEE SAUCE** \$ 49.000

Medallón de res a la parrilla bañado con salsa de café, servido sobre pure de papa y acompañado de ensalada.

Grilled beef medallion bathed in a coffee sauce, served over mashed potatoes and accompanied with salad

### **BABY BEEF / BABY BEEF** \$ 45.000

Jugoso corte de res a la parrilla con salsa chimichurri, servido con papa francesa y ensalada.

Juicy steak with a chimichurri sauce served with French fries and salad

### **STEAK PIMIENTA / PEPPER STEAK** ★ (P) \$ 45.000

Lomo asado en salsa de pimienta negra, servido con arroz blanco y ensalada.

Beef tenderloin with a peppercorn sauce served with white rice and salad



## TÍPICOS / COLOMBIAN DISHES

### **POSTA CARTAGENERA / POSTA CARTAGENERA** \$ 35.000

Corte de res en cocción lenta con panela, vino y especias, servida con arroz con coco y plátano tentación.

Slow cooked tenderloin with panela, wine and spices, served with coconut rice and temptation plantains

### **ARROZ CON POLLO / RICE WITH CHICKEN** \$ 32.000

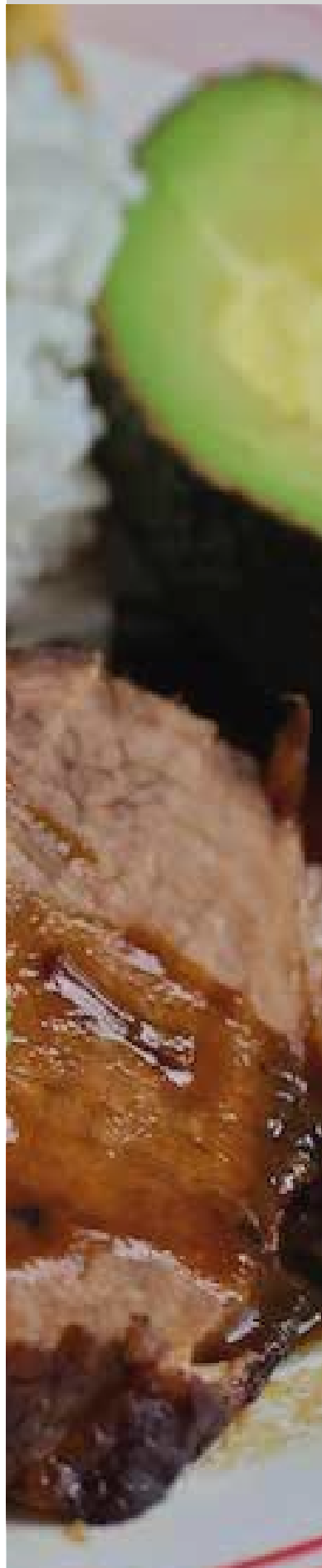
Plato tradicional con arroz, vegetales, y pollo desmenuzado. Acompañado de papas fritas y huevo duro.

Traditional meal with rice, vegetables, and shredded chicken. Served with French fries and hard-boiled egg

### **AJIACO SANTAFEREÑO / AJIACO SANTAFEREÑO** \$ 35.000

Tradicional sopa colombiana de pollo y variedad de papas, con mazorca, aguacate, arroz blanco, crema de leche y alcaparras.

Traditional Colombian chicken soup with a variety of potatoes, served with corn on the cob, avocado, rice, cream and capers





# MENÚ INFANTIL Y ACOMPAÑAMIENTOS / CHILDREN'S MENU AND SIDES

## ◆ MENÚ INFANTIL / CHILDREN'S MENU

### ★ **ESPAGUETIS CON POLLO / CHICKEN SPAGHETTI** \$ 25.000

Espaguetis con julianas de pollo servidos con salsa atomatada.  
Spaghetti with chicken juliennes served with a tomato based sauce

### **DEDITOS DE POLLO / CHICKEN FINGERS** \$ 25.000

Deditos de pollo servidos con puré de papa.  
Chicken fingers served with mashed potatoes

### **HAMBURGUESA / BURGUER** \$ 25.000

Mini hamburguesa servida con papas a la francesa  
Mini hamburguer served with French fries



## ◆ ACOMPAÑAMIENTOS / SIDES

### **YUCA / YUCCA** (V) \$ 8.000

Bastones de yuca fritos. / Fried yucca sticks

### **ARROZ BLANCO / WHITE RICE** (V) \$ 8.000

### **ENSALADA MIXTA / MIXED SALAD** (V) \$ 8.000

Varietades de lechuga, pepino cohombro, zanahoria,  
tomate y aguacate con vinagreta de la casa  
Assortment of lettuce, cucumber, carrot, tomato,  
and avocado served with a house vinaigrette

### **PAPAS A LA FRANCESA / FRENCH FRIES** (V) \$ 8.000

### **PAPA EN CASCOS / POTATO WEDGES** (V) \$ 8.000

### **VERDURA SALTEADA / SAUTÉED VEGETABLES** (V) \$ 8.000

Vegetales de temporada salteados  
Sautéed seasonal vegetables

### **PATACÓN / PATACÓN** (V) \$ 8.000

Tajadas de plátano verde frito  
Fried green plantain

## POSTRES & BEBIDAS / DESSERTS & DRINKS

### POSTRES / DESSERTS

#### **TIRAMISÚ LANCASTER / LANCASTER TIRAMISÚ** \$ 25.000

Postre italiano con galletas mojadas en café expreso y queso mascarpone.

Italian dessert with ladyfingers dipped in coffee and layered with mascarpone

#### **CHEESECAKE / CHEESECAKE** \$ 25.000

Torta americana de queso crema cubierta con sirope de fresa.

American cheesecake with a homemade strawberry sauce

#### **MILHOJA LANCASTER / LANCASTER MILLE-FEUILLE** \$ 25.000

Galletas artesanales de hojaldre, con arequipe y crema pastelera de maracuyá.

Artisan puff pastry cookies, with arequipe and a passion fruit pastry cream

#### **TORTA DE CHOCOLATE / CHOCOLATE CAKE** \$ 25.000

Tradicional torta de chocolate.

Traditional chocolate cake

### BEBIDAS CALIENTES / HOT DRINKS

#### **EXPRESSO / EXPRESSO** \$ 3.000

#### **TÉ / TEA** \$ 3.000

#### **CAFÉ / COFFEE** \$ 3.500

#### **LATTE / LATTE** \$ 3.500

#### **MOKACCINO / MOKACCINO** \$ 4.000

#### **MILO / MILO (MILK CHOCOLATE)** \$ 4.000

#### **AROMÁTICA / HERBAL TEA** \$ 4.000

#### **CAPUCCINO / CAPUCCINO** \$ 4.000

#### **CAPUCCINO CON BAILEYS/ BAILEYS CAPUCCINO** \$ 11.000

#### **CAPUCCINO CON WHISKY / WHISKY CAPUCCINO** \$ 12.000

### BEBIDAS FRÍAS / COLD DRINKS

#### **BOTELLA DE AGUA / BOTTLED WATER** \$ 6.000

#### **GASEOSA / SOFT DRINK** \$ 6.000

#### **JUGOS NATURALES EN AGUA / WATER NATURAL JUICES** \$ 6.500

#### **JUGOS NATURALES EN LECHE / MILK NATURAL JUICES** \$ 7.500

#### **LIMONADA NATURAL / NATURAL LEMONADE** \$ 6.000

#### **LIMONADA DE HIERBABUENA / MINT LEMONADE** \$ 6.000

#### **JUGO DE NARANJA / ORANGE JUICE** \$ 7.000

#### **JUGO DE MANDARINA / TANGERINE JUICE** \$ 9.500

#### **LIMONADA DE COCO/ COCONUT LEMONADE** \$ 12.000

#### **MALTEADA / MILKSHAKE** \$ 12.000



## VINOS Y COCTELES / WINES & COCKTAILS

### ◆ VINOS BLANCOS / WHITE WINES

	Copa / Glass	Media / Half	Botella / Bottle
Casillero del Diablo	\$ 18.000	\$ 70.000	\$ 110.000
Espumoso Rothberg			\$ 100.000
Intis	\$ 15.000		\$ 80.000

### ◆ VINOS TINTOS / RED WINES

	Copa / Glass	Media / Half	Botella / Bottle
Casillero del Diablo		\$ 70.000	\$ 110.000
Gato Negro	\$ 18.000		\$ 110.000
Intis	\$ 15.000		\$ 80.000

### ◆ COCTELES / COCKTAILS

MOJITO	\$ 18.000
CUBA LIBRE	\$ 18.000
DAIQUIRI ( Limón o Fresa / Lemon or Strawberry )	\$ 18.000
GIN AND TONIC	\$ 18.000
MARGARITA	\$ 21.000
PIÑA COLADA	\$ 21.000
TEQUILA SUNRISE	\$ 21.000
DRY MARTINI	\$ 28.000
MARTINI SWEET (LICHES)	\$ 28.000
CAIPIRIÑA	\$ 28.000
LONG ISLAND ICE TEA	\$ 28.000

Para más opciones de licores, solicite al mesero  
la carta de nuestro Bar

For more liquor options, ask the waiter  
for the menu of our Bar







Suites & Eventos

Hotel Lancaster House

Suites y Eventos

Tel: +57 601 629 11 00

Av. Carrera 45 No 106 b - 28

(Paralela Autonorte)

[reservas@lancasterhouse.com.co](mailto:reservas@lancasterhouse.com.co)

[www.lancasterhouse.com.co](http://www.lancasterhouse.com.co)

