

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 burger served with French fries

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

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

Menú Room Service

V Plato Vegetariano / Vegetarian

P Plato Picante / Spicy

★ Recomendado del Chef /
Chef recommended



**Recepción / Front Desk
(Ext. 9)**

**Servicio al cliente /
Customer attention
(Ext 100)**



Suites & Eventos

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

PICADAS / BITES

Maxi Picada \$ 35.000

2 Cervezas + Empanadas de carne + Chicharrón + Alitas BBQ + Carimañolas + Patacones con hogao + Papa criolla

2 Beers + Meat empanada + pork skin + BBQ chicken wings + 2 Carimañola + Plantains with hogao + Yellow potato

SOPAS, CREMAS Y PASTAS / SOUPS, CREAMS AND PASTA

SOPAS Y CREMAS / SOUPS AND CREAMS

SOPA DE LENTEJAS / LENTIL SOUP Ⓥ Cazuela / Bowl \$ 27.000

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

Lentil soup with carrots, parsley, onions and a touch of tomato Taza / Cup \$ 22.000

SOPA DE VERDURAS / VEGETABLE SOUP Ⓥ Cazuela / Bowl \$ 27.000

Sopa con variedad de verduras.

Soup with a variety of vegetables Taza / Cup \$ 22.000

CREMA 2 COLORES / TWO-COLOR CREAM Ⓥ Cazuela / Bowl \$ 27.000

Crema de zapallo y espinaca servida con crotones y semillas.

Pumpkin and spinach cream served with croutons and seeds Taza / Cup \$ 22.000

PASTAS / PASTA

CANELONES MIXTOS / MIXED CANNELLONI \$ 27.000

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

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

RISOTTO DE SETAS / MUSHROOM RISOTTO Ⓥ \$ 35.000

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

Mushroom risotto with white wine, pecorino cheese and balsamic vinegar

FETTUCINE CARBONARA / FETUCCINE 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

Especial Piccadilly \$ 54.000

5 Cervezas + Salchichas + Cubitos de Pollo + Lomo de cerdo + Aceitunas + Papas a la francesa

5 Beers + Sausages + Chicken nuggets + Pig loin + Olives + Fries

FUERTES Y EMPAREDADOS / MAIN DISHES AND SANDWICHES

PLATOS FUERTES / MAIN DISHES

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

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

STEAK PIMIENTA / PEPPER STEAK ★ Ⓟ \$ 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

EMPAREDADO / SANDWICH

EMPAREDADO DE ATÚN / TUNA SANDWICH \$ 25.000

Emparedado de atún con mayonesa, apio y cebolla acompañado con papas fritas /

Tuna sandwich with mayonnaise, celery and onion served with French fries

CLUB SANDWICH/ CLUB SANDWICH \$ 27.000

Pollo, jamón y tocino con salsa mayonesa y vegetales, acompañado con papas fritas /

Chicken, ham and bacon with mayonnaise and vegetables, served with French fries

SANDWICH VEGETARIANO / VEGGIE SANDWICH \$ 25.000

Vegetales asados y mozzarella con aderezo de albahaca en un pan Ciabatta, acompañado con chips de yuca /

Grilled vegetables and mozzarella with a basil dressing on a Ciabatta bread, served with cassava chips

Colombiana \$ 35.000

Alitas BBQ + Cubos de lomo de cerdo BBQ + Guacamole + Chorizo + Monedas de plátano verde + Papa criolla en cascos

BBQ chicken wings + BBQ pig loin nuggets + Guacamole + Sausage + Green plantain coins + Yellow potato wedges