

ALMUERZO

LOS CEVICHE Y PLATOS FRESCOS

CEVICHE DE PESCADO TROPICAL 175 Cal

Marinado en limón mandarino, curuba, tomate de árbol, mango biche y coco con chips de uchuvras

Marinated fish with lemon tangerine, banana passion fruit, tree tomato, mango "biche", coconut with gooseberries chips

\$45

TIRADITO DE CORVINA NIKKEI

Marinada en soya y ajonjolí con edamame, ají dulce, chips de chugua y mayonesa de rocoto

Marinated croaker fish with soy and sesame sauce, edamame, sweet pepper, "chugua" chips and rocoto mayonnaise

\$49

CEVICHE AL ESTILO PERUANO 175 Cal

Pescado, camote, maíz cancha y dulce con leche de tigre

Fish, sweet potatoe, "Cancha" and sweet corn with "leche de tigre"

\$50

SOPA FRÍA DE ALMENDRA CON LANGOSTINOS

Leche de almendras emulsionada, langostinos, espárragos, champiñones y uvas

Almonds milk emulsion, prawns, asparagus, mushrooms and grapes

\$51

GAZPACHO TRADICIONAL DE VERDURAS

Con jamón serrano y "air bagette", ensalada con tomate de colores

With Serrano ham and "air bagette", colorful tomato salad

\$37

TEMPURA DE PULPO

Con salsa acevichada y guacamole

Octopus in tempura with guacamole, "acevichado" sauce

\$52

CARPACCIO DE AGUACATE

Salsa pico de gallo, moho verde de pimenta fresca y semillas tostadas

"Pico de gallo" sauce, green mold of fresh pepper and toasted seeds

\$37

LAS ENSALADAS

EL CLAUSTRO SÚPER FOOD SALAD

Mezcla de quínoas orgánicas, aguacate, fresa, brócoli, espárragos, hojas verdes, nueces caramelizadas, camote y vinagreta de amapola

Mix of organic quinoa, avocado, strawberry, broccoli, asparagus, green leaves, caramelized nuts, sweet potatoe and poppy seeds vinaigrette

\$51

ENSALADA CÉSAR CLÁSICA

Lechuga romana con salsa César, croutones, tocineta y parmesano

Romaine lettuce with Caesar dressing, croutons, bacon and parmesan

\$41

Con pollo
With chicken
\$45

Con langostinos
With prawns
\$72

ENSALADA CARIBE

Camarones, aguacate, apio, pepino, tomate cherry y quínoa crujiente

Shrimps, avocado, celery, cucumber, cherry tomato and crispy quinoa

\$49

ENSALADA DE ATÚN

Atún sellado, alcachofas, papa, huevos, pimentón y habas crocantes

Tuna, artichoke, eggs, potatoe, bell pepper and fava beans.

\$53

ENSALADA MIXTA

Ensalada de tomate, pepino, palmito, champiñón, lechuga, hierbas, aceituna y espárrago

Tomato, cucumber, heart of palm, mushroom, lettuce, fresh herbs, olive and asparagus salad

\$41

LOS SANDWICHES & OMELETTES

Servido con papas fritas y/o ensalada - Served with french fries and/or salad

OMELETTE SOUFLÉE

Queso manchego y tocineta

Manchego cheese and bacon

\$34

Salmón ahumado casero con cebolla

Home - made smoked salmon with onion

\$35

CHEESE BURGER CLÁSICA

Pan con semillas, tomate, cebolla caramelizada, tocineta y 200 grs de carne de res Premium

Bread with seeds, tomato, caramelized onion, bacon and

200 grs of Premium beef

\$57

HAMBURGUESA "BLACK ORIGINAL"

200 grs de carne de res Premium, tomates secos, queso manchego, salsa barbacoa, tocineta y pan con carbón activo

200 grs of Premium beef, sun-dried tomato, manchego cheese,

BBQ sauce, bacon and charcoal activated bread

\$57

SÁNDWICH FRÍO DE SALMÓN AHUMADO

Salmón ahumado casero, "Crispí roll", mezcla de ensalada, cebolla y guacamole

Home - made smoked salmon, mix of salad, "Crispy roll",

onion and guacamole

\$51

CLUB SÁNDWICH

Pan campesino tostado, pollo, huevo, tocineta, mayonesa, tomate y lechuga

Toasted country bread, chicken, egg, bacon, tomato and lettuce

\$50



DE LA PARRILLA

Servido con papas, espárragos y tomates rostizados
Served with potatoes, asparagus and roasted tomatoes

LOMO FINO

El más tierno, 200 grs de carne jugosa, condimentada y grillada

200 grs of beef Tenderloin, juicy, seasoned and grilled

\$75

ENTRAÑA ANGUS

Angus certificado de 250 grs rico en sabor

250 grs Certified Angus rich in flavor

\$79

NEW YORK ANGUS STEAK

Generosos 300 grs, marmolada, jugosa y sabrosa

Generous 300 grs, marbled, juicy and flavorful

\$104

COLA DE LANGOSTA

La joya del caribe

Lobster tail caribbean jewel

\$135

POLLO DE LA GRANJA

Pierna pernil marinada y pasada por la parrilla

Chicken leg marinated and grilled, perfectly cooked

\$60

Opciones de salsa/Salsa options

Pimenta verde, mostaza, chimichurri, alioli ó Maître hotel

Green pepper, mustard, chimichurri, alioli or Maître hotel

DISFRUTA NUESTRA PARRILLA LOS SÁBADOS / SATURDAYS:
MENÚ A LA CARTA

BUFFET DOMINGO / SUNDAY:

COSTEÑO / LOCAL

\$99



Una gastronomía baja en calorías deliciosa, inventiva, llena de sabor y excitante de-light by sofitel significa máximo placer con pocas calorías
A delicious low calorie cuisine, inventive, full of flavor and exciting light by Sofitel means maximum pleasure with few calories

SOFITEL

SPÅ

Recomienda la experiencia/ Experience Recommend



Plato Vegetariano / Vegetarian dish



Libre de gluten/ Gluten free

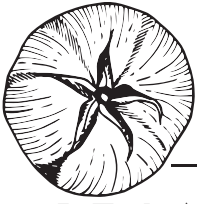
Por favor informarnos de cualquier tipo de alergia, estaremos contentos de asistirlos

Para preparar este menú, se han utilizado ingredientes locales y de temporada

Please inform us of any type of allergy, we will be happy to assist you

To prepare this menu, ingredients have been used local and seasonal

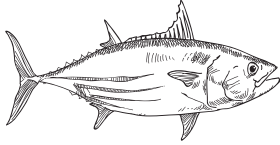




ALMUERZO



DE LA TIERRA Y DEL MAR



PARGO PLATERO (450 grs) ✕  210 Cal
(Según disponibilidad)

Rostizado al horno con hierbas de nuestra huerta, vegetales salteados, arroz con coco y crema encocada
Roasted snapper in our oven with herbs from the chef's garden and vegetables, sauteed vegetables, coconut rice and coconut cream
\$77

PESCA DEL DÍA ✕

Crema de maíz asada, vegetales y gremolata fresca
Roasted catch of the day fish with corn cream, vegetables and fresh gremolata
\$69

PULPO A LA PARRILLA ✕

Moshis de papa, vinagreta de pimentones asados y almendras con alioli de chipotle
Potato mochis, roasted red pepper vinaigrette and almonds with chipotle aioli.
\$74

FILETE DE SALMÓN ✕ 

"Mi cuit" con mousseline de coliflor, espárragos y condimentado con espinaca
Salmon "Mi cuit" with cauliflower mousseline, asparagus and condiments spinach
\$74

LANGOSTINOS SALTEADOS

Puré de garbanzos, tapenade de aceitunas y uvas con mix asiático
Chickpea puree, olive tapenade and grapes with Asian mix.
\$79

PECHUGA DE POLLO ✕  270 Cal

Ensalada de hierbas con tomate, limón grillado y salsa tzatziki
Chicken breast, fresh herbs salad, tomato, grilled lemon and tzatziki sauce
\$58

PASTA TAGLIATELLE CON MARISCOS

Camarón, calamar, pulpo y mejillones en salsa bisque con leche de coco
Shrimp, squid, octopus and mussels in a bisque sauce with coconut milk
\$59

PANCETA DE CERDO ✕

Perfumada en especias con mochis de yuca y vegetales
Porkbelly scented in spices with yucca and vegetables mochis
\$57

MEZCLA DE CEREALES ✓ ✕

Quinoa orgánica, arroz, garbanzo, vegetales y pesto de albahaca
Organic quinoa, rice, chickpea, vegetables and basil pesto
\$44

ARROZ CALDOSO ✓ ✕

Cocido en caldo de alcachofas, vegetales y ensalada de espinaca
Cooked in an artichoke broth, vegetables and spinach salad
\$44



LOS QUESOS

3 QUESOS

Selección del chef servido con condimentos
Chef's selection served with condiments
\$52

5 QUESOS

Selección del chef servido con condimentos
Chef's selection served with condiments
\$62

LOS TÍPICOS CARTAGENEROS

CHICHARRÓN DE PARGO

Filete de pargo crujiente, arroz con coco y patacones
Crispy red snapper filet, coconut rice and fried plantains
\$86

SANCOCHO DE RES

Caldo de res tradicional con ñame, plátano, maíz y arroz blanco
Traditional beef broth with yams, plantain, corn and white rice
\$48

BANDEJA COSTEÑA

Filete de róbalo apanado, arroz con coco, calamares y langostinos apanados, patacones, carimañola de carne, croquetas de yuca y queso costeño
Breaded red snapper, coconut rice and breaded prawns, fried plantain, beef "carimañola", yucca croquettes and local cheese
\$82

POSTA NEGRA AL ESTILO CARTAGENERO

Tradicional posta cocida con panela, arroz de titoté y plátano en tentación
Traditional Cartagena's style beef cooked with sugar cane, coconut rice and sweet plantain
\$52

CAZUELA DE MARISCOS

Langostino, camarón, calamar, mejillón, pulpo, pescado y arroz con coco
Prawn, shrimp, squid, mussel, octopus, fish and coconut rice
\$73

LA NOTA FINAL

CREME BRULÉE DE CAFÉ ✕

Cremoso de café, esponja de almendras y helado de capuchino
Creamy coffee, almond sponge and cappuccino ice cream
\$24

BABA RUN

Bañado con ron Zacapa, chantilly de vainilla y frutos rojos
Rinsed with Zacapa rum, vanilla chantilly and red fruits
\$24

PIE DE COCO ✓

Crema montada de coco, crumble de almendras y helado de agua de coco
Coconut mounted cream, almond crumble and coconut water ice cream
\$24

PLATO DE FRUTAS TROPICALES

Combinación de frutas tropicales locales
Mix of local tropical fruits
\$28

TORTA DE ZANAHORIA  130 Cal

Cake de almendras con quinoa, zanahoria y sorbete de yogurt
Almond and quinoa cake with yogurt sherbet
\$24

CÓCTEL DE FRUTAS DE LA CASA

Varietades de frutas con helado de limón, chantilly y salsa de frutos rojos
Variety of fruits with lime ice cream, chantilly and red fruits sauce
\$24

SORBETES DE LA CASA ✕

Limón, maracuyá, piña, fresa
Lime, passion fruit, pineapple, strawberry
\$8 bola/scoop

HELADOS DE LA CASA ✕

Chocolate, vainilla, pistacho
Chocolate, vanilla, pistachio
\$8 bola/scoop

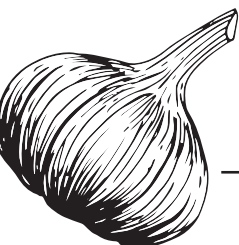
RNT 5519

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 100% para los trabajadores.

En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la Línea de Atención de la Superintendencia de Industria y Comercio para que indique su queja a los teléfonos: en Bogotá, 6513240, para el resto del país línea gratuita nacional: 018000-91-0165, para que radique su queja.

Precios en miles de Pesos Colombianos. Impuestos incluidos.



CENA



PARA COMENZAR...

CEVICHE AL ESTILO PERUANO 175 Cal

Pescado, camote, maíz cancha y dulce con leche de tigre
Fish, sweet potatoe, "Cancha" and sweet corn with "leche de tigre"

\$50

TEMPURA DE PULPO

Con salsa acevichada y guacamole
Octopus in tempura with guacamole, "acevichado" sauce

\$52

CEVICHE DE PESCADO TROPICAL 175 Cal

Pescado marinado con limón mandarino, tomate de árbol, mango biche, gel de lulo y chips de uchuvás
Marinated fish with lemon tangerine, tree tomato, mango "biche", lulo gel and gooseberries chips

\$45

SALMÓN MARINADO

Vegetales encurtidos, semillas de mostaza y yogurt griego
Pickled vegetables, mustard seeds and yogurt sauce

\$48

ENSALADA CÉSAR CLÁSICA

Lechuga romana con salsa César, croutones, tocino y queso parmesano
Romaine lettuce with Caesar dressing, croutons, bacon and parmesan

\$41

Con pollo
With chicken

\$45

Con langostinos
With prawns

\$72

EL CLAUSTRO SUPER FOOD SALAD

Mezcla de quínoas orgánicas, aguacate, fresa, brócoli, espárragos, hojas verdes, nueces caramelizadas, camote y vinagreta de amapola
Mix of organic quinoa, avocado, strawberry, broccoli, asparagus, green leaves, caramelized nuts, sweet potatoe and poppy seeds vinaigrette

\$51

ENSALADA MIXTA

Ensalada de tomate, pepino, palmito, champiñón, lechuga, hierbas, aceituna y espárrago
Tomato, cucumber, heart of palm, mushroom, lettuce, fresh herbs, olive and asparagus salad

\$41

CARPACCIO DE RES

Corazón de lomo fino, marinado con vinagreta de pistacho, espagueti al pesto y queso parmesano
Tenderloin, marinated with pistacho vinaigrette, Spaghetti with pesto and parmesan

\$51

DE LA PARRILLA

Servido con papas, espárragos y tomates rostizados
Served with potatoes, asparagus and roasted tomatoes

LOMO FINO

El más tierno, 200 grs de carne jugosa, condimentada y grillada
200 grs of beef Tenderloin, juicy, seasoned and grilled

\$75

ENTRAÑA ANGUS

Angus certificado de 250 grs rico en sabor
250 grs Certified Angus rich in flavor

\$79

NEW YORK ANGUS STEAK

Generosos 300 grs, marmolada, jugosa y sabrosa
Generous 300 grs, marbled, juicy and flavorful

\$104

COLA DE LANGOSTA

La joya del caribe
Lobster tail caribbean jewel

\$135

POLLO DE LA GRANJA

Pierna pernil marinada y pasada por la parrilla
Chicken leg marinated and grilled, perfectly cooked

\$60

Opciones de salsa/Salsa options

Pimienta verde, mostaza, chimichurri, alioli ó Maître hotel
Green pepper, mustard, chimichurri, aioli or Maître hotel



FUERTES

PESCA DEL DÍA

Crema de maíz asada, vegetales y gremolata fresca
Roasted corn cream, vegetables and fresh gremolata

\$69

DUO DE PULPO Y LANGOSTINOS A LA PARRILLA

Crema de calabaza, alcachofas, chuguas y espárragos
Pumpkin muslin, artichokes, chuguas and asparagus

\$77

PECHUGA DE POLLO 270 Cal

Ensalada de hierbas con tomate, limón grillado y salsa tzatziki
Fresh herbs salad, tomato, grilled lemon, and tzatziki sauce

\$58

PASTA TAGLIATELLE DE MARISCOS

Camarón, calamar, pulpo y mejillón en salsa bisque con leche de coco
Shrimp, squid, octopus and mussels in a bisque sauce with coconut milk

\$60

HAMBURGUESA "BLACK ORIGINAL"

Pan con carbón activo, tomates secos, queso manchego, salsa barbacoa, tocino y 200 grs de carne de res Premium
Charcoal activated bread, sun-dried tomato, manchego cheese, BBQ sauce, bacon and 200 grs of Premium beef

\$57

MEZCLA DE CEREALES

Quinoa orgánica, arroz, garbanzo y vegetales acompañado de pesto de albahaca
Organic quinoa, rice, chickpea and vegetables with a basil pesto

\$44

ARROZ CALDOSO

Cocido en caldo de alcachofas, con vegetales y ensalada de espinaca
Cooked in an artichoke broth, with vegetables and spinach salad

\$44

PAELLA MIXTA

Camarón, pollo y mejillones
Shrimp, chicken and mussels

\$58



LOS QUESOS

3 QUESOS

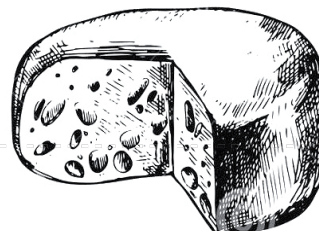
Selección del chef servido con condimentos
Chef's selection served with condiments

\$52

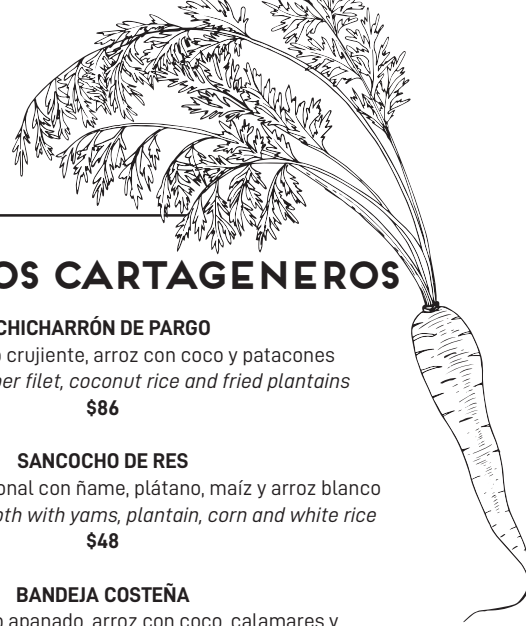
5 QUESOS

Selección del chef servido con condimentos
Chef's selection served with condiments

\$62



CENA



LAS PIZZAS



LA MARGARITA

Salsa de tomate, mozzarella, albahaca y orégano
Tomato sauce, mozzarella, basil and oregano
\$42

LA SANTA CLARA

Salsa de tomate, jamón, queso, champiñones, huevo, tocineta ahumada y orégano
Tomato sauce, ham, cheese, mushrooms, egg, smoked bacon and oregano
\$47

LA HAWAIANA

Salsa de tomate, queso, jamón y piña
Tomato sauce, cheese, ham and pineapple
\$45

LA CUATRO QUESOS

Salsa blanca, queso tilsit, mozzarella di búfala, roquefort y parmesano
White sauce, Tilsit cheese, mozzarella di bufala and parmesan
\$51

LA FAVORITE

Salsa de tomate, salmón ahumado, queso, champiñones, alcaparras y rugula
Tomato sauce, smoked salmon, cheese, mushrooms, capers and arugula
\$49

LA FRUTTI DI MARE

Salsa de tomate, camarones, pulpo, calamares, queso y orégano
Tomato sauce, shrimps, octopus, prawns, cheese and oregano
\$51

LA SABROSA

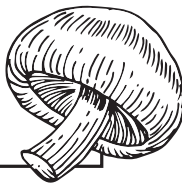
Salsa de tomate, queso azul, tocineta ahumada, manzana verde, cebolla caramelizada y almendras
Tomato sauce, blue cheese, smoked bacon, green apple, caramelized onion and almonds
\$49

LA VEGETARIANA

Salsa de tomate, queso, berenjen, calabacín a la parrilla, tomates secos, albahaca y alcachofas
Tomato sauce, cheese, grilled eggplant, zucchini, sun-dried tomatoes, basil and artichokes
\$43

LA ROMANA

Salsa de tomate, mozzarella, anchoas, alcaparras, parmesano y huevo
Tomato sauce, mozzarella, anchovies, capers, parmesan and egg
\$44



LOS TÍPICOS CARTAGENEROS

CHICHARRÓN DE PARGO

Filete de pargo crujiente, arroz con coco y patacones
Crispy red snapper filet, coconut rice and fried plantains
\$86

SANCOCHO DE RES

Caldo de res tradicional con ñame, plátano, maíz y arroz blanco
Traditional beef broth with yams, plantain, corn and white rice
\$48

BANDEJA COSTEÑA

Filete de róbalo apanado, arroz con coco, calamares y langostinos apanados, patacones, carimañola de carne, croquetas de yuca y queso costeño
Breaded red snapper, coconut rice and breaded prawns, fried plantain, beef "carimañola", yucca croquettes and local cheese
\$82

POSTA NEGRA AL ESTILO CARTAGENERO

Tradicional posta cocida con panela, arroz de titoté y plátano en tentación
Traditional Cartagena's style beef cooked with sugar cane, coconut rice and sweet plantain
\$52

CAZUELA DE MARISCOS

Langostino, camarón, calamar, mejillón, pulpo, pescado y arroz con coco
Prawn, shrimp, squid, mussel, octopus, fish and coconut rice
\$73



LA NOTA FINAL

BABA RUN

Bañado con ron Zacapa, chantilly de vainilla y frutos rojos
Rinsed with Zacapa rum, vanilla chantilly and red fruits
\$24

CREME BRULÉE DE CAFÉ

Cremoso de café, esponja de almendras y helado de capuchino
Creamy coffee, almond sponge and cappuccino ice cream
\$24

CHEESE CAKE DE FRUTOS ROJOS

Frutos rojos de temporada, crema montada de chocolate blanco y helado de fresa
Seasonal red fruits, mounted white chocolate cream and strawberry ice cream
\$27

FONDANT DE CHOCOLATE

Servido con helado de vainilla y coral de naranja
Served with vanilla ice cream and orange coral
\$24

PIE DE COCO

Crema montada de coco, crumble de almendras y helado de agua de coco
Coconut mounted cream, almond crumble and coconut water ice cream
\$24

TORTA DE ZANAHORIA 130 Cal

Cake de almendras con quinoa, zanahoria y sorbete de yogurt
Almond and quinoa cake with yogurt sherbet
\$24

SORBETES DE LA CASA

Limón, maracuyá, piña, fresa
Lime, passion fruit, pineapple, strawberry
\$8 bola/scoop

HELADOS DE LA CASA

Chocolate, vainilla, pistacho
Chocolate, vanilla, pistachio
\$8 bola/scoop



Una gastronomía baja en calorías deliciosa, inventiva, llena de sabor y excitante de-light by sofitel significa máximo placer con pocas calorías
A delicious low calorie cuisine, inventive, full of flavor and exciting light by Sofitel means maximum pleasure with few calories

SOFITEL
SPÅ

Recomienda la experiencia / Experience Recommend



Plato Vegetariano / Vegetarian dish



Libre de gluten / Gluten free

Por favor informarnos de cualquier tipo de alergia, estaremos contentos de asistirlos
Para preparar este menú, se han utilizado ingredientes locales y de temporada
*Please inform us of any type of allergy, we will be happy to assist you
To prepare this menu, ingredients have been used local and seasonal*

RNT 5519

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, indíquese a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indíquese el valor que quiere dar como propina. En este establecimiento de comercio los dineros recogidos por concepto de propina se destinan 100% para los trabajadores.

En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la Línea de Atención de la Superintendencia de Industria y Comercio para que indique su queja a los teléfonos: en Bogotá, 6513240, para el resto del país línea gratuita nacional: 018000-91-0165, para que radique su queja.

Precios en miles de Pesos Colombianos. Impuestos incluidos.