

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, moño verde de pimentita 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

\$34

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

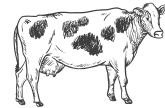
\$51

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

\$130

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, aioli or Maître hotel*

PARRILLA LOS SÁBADOS / SATURDAYS:
A LA CARTA

LOS BUFFET DE DEGUSTACIÓN

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
SPA

Recomienda la experiencia/ Experience Recommend



Plato Vegetariano / Vegetarian dish



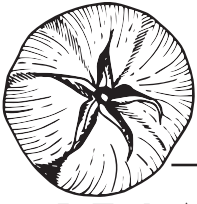
Libre de gluten/ Gluten free

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*

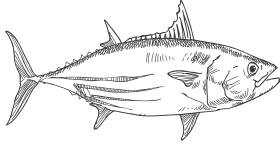




ALMUERZO



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
\$30

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

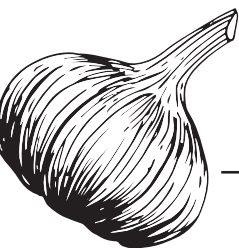
RNT 5519

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
\$51

CEVICHE DE PESCADO TROPICAL 175 Cal

Pescado marinado con limón mandarino, tomate de árbol, mango biche, gel de lulo y chips de uchucas
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 quinoas 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
\$130

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



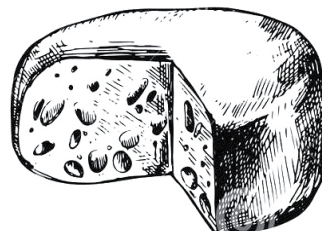
LOS QUESOS

3 QUESOS

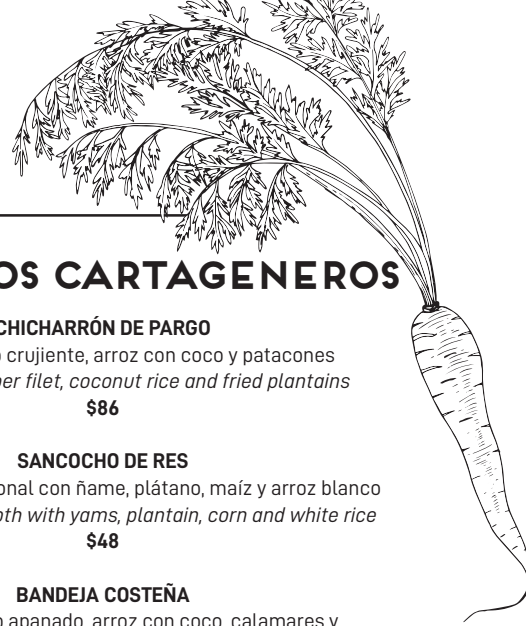
Selección del chef servido con condimentos
Chef's selection served with condiments
\$52

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

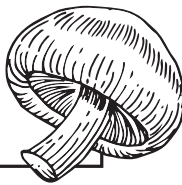
Salsa de tomate, queso azul, tocineta ahumada, manzana verde, cebolla caramelizada y almendras
Tomato sauce, blue cheese, smoked bacon, green apple, caramelized onion and almonds
\$49

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.