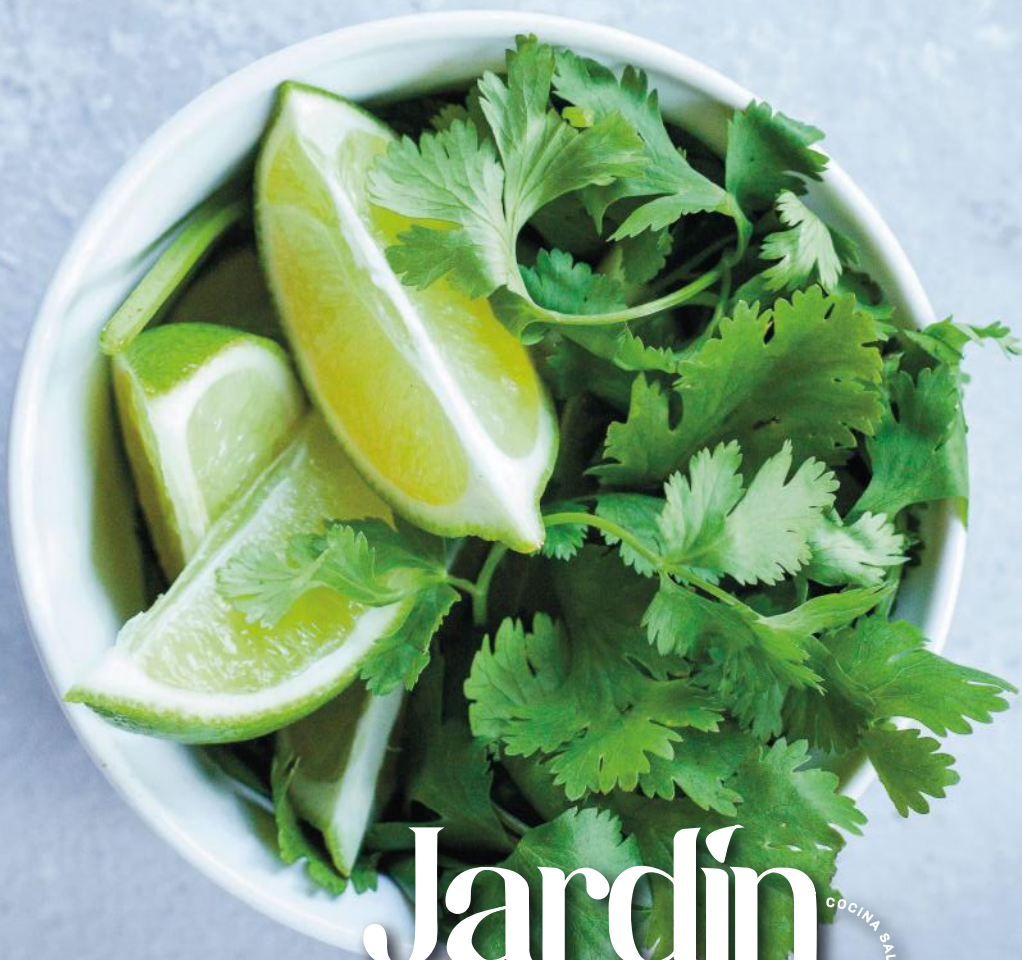


MENÚ

UN PARAÍSO ESCONDIDO EN LA CIUDAD
AMURALLADA DE CARTAGENA.

UN JARDÍN EXUBERANTE DONDE PODRÁS EXPERIMENTAR
UNA GASTRONOMÍA GENEROSA Y CONTEMPORÁNEA PARA
DISFRUTAR Y COMPARTIR CON SU FAMILIA Y AMIGOS



Jardín

SANTA CLARA

cocina saludable & sostenible

VEGGIE

Ensalada Jardín, tomate confitado, aguacate sellado, pepino, queso de cabra y crotones con vinagreta de pimentón

38

Como acompañamiento

22

Remolacha asada, burrata, hojas de acedera y crema de marañón

46

Guacamole con tortilla de maíz (Vegano)

38

Hummus de garbanzo y pan ciabatta

36

Tostada de tomates rostizados, hojas de albahaca (Vegano)

27

TIMELESS

Pizza Jardín, jamón serrano, rúgula, mozzarella y aceite de trufas

43

Tabla de charcutería y quesos artesanales

65

César de pollo, lechuga romana, crotones, tocineta y parmesano

59

Rigatoni, ragú de carne braseada, queso parmesano y albahaca

49

Hamburguesa Legend,

Pan artesanal, carne 100% premium, pepinos encurtidos, tocineta ahumada, queso sabana y cebolla caramelizada acompañada de papas a la francesa

59

CRUDO



Ceviche Jardín marinado con limón mandarina, mezcla de cereales y camote

49

Ceviche con crema de rocoto, cebolla, aguacate, papa dulce y cilantro
Acompañado de crocantes de maíz cariaco

49

Tartar de róbalo con emulsión de jengibre, aguacate, tobiko y alga wakame

53



Tartar de salmón, yogur emulsionado, uchuva, pomelo y manzana

49

TÍPICOS

Cazuela de mariscos acompañada de arroz con coco

76

Posta negra cartagenera servida con arroz con coco y plátano en tentación

49

Chicharrón de pargo, Filete de pargo, patacones y ensalada

113

Chicharrón de cerdo
Tocineta crujiente, patacones y ensalada

43



Plato vegetariano



Una gastronomía baja en calorías, deliciosa, inventiva, llena de sabor y excitante; de-light by Sofitel significa máximo placer con pocas calorías.

Por favor informarnos de cualquier tipo de alergia, estaremos contentos de asistirlos. Para preparar este menú, se han utilizado ingredientes locales y de temporada.

Precios en miles de pesos Colombianos. Impuestos incluidos.

AL HORNO

Acompañamiento a elección

Pollo de libre pastoreo
de la granja Lumivar Cartagena
59

Morrillo braseado con especias
y limón mandarino, cocido en olla 'luter'
49

Pargo, costra de hierbas y tomates asados
70

Frittata de queso, papas,
hojas orgánicas y romesco
43

PARRILLADA

Acompañamiento a elección

Brocheta de pulpo, ají dulce
y cebolla ocañera
86

New York steak Angus (300 g)
habichuelín, tomatitos asados,
salsa de hierbas
130



Filete de róbalo, vinagreta cítrica y limón
70

Cola de langosta con miso
y picadillo de ají dulce
165

GUARNICIONES

Adicional

Papa criolla con alioli de ajo negro y cebollín
22

Puré de papa con tocineta crujiente
y tomates confitados
22

Cogollos a la parrillada, salsa virgen de tomate
y almendras (Vegano)
22

Palmitos del putumayo y
su vichyssoise cremosa (Vegano)
32

Como plato principal
55

Vegetales parrillados, pan de maíz
y romesco (Vegano)
22

Como plato principal
49



Plato vegetariano

FAMILY STYLE

Acompañamiento con valor adicional

Beef Wellington (500g)
Tiempo de preparación: 40 min
2 a 3 pax
140



Salmón laqueado con ensalada
de hierbas frescas (500g)
2 a 3 pax
205

Mariscada del Jardín
1 langosta (130g), langostinos (4 und), pulpo (90g),
calamar (100g) y mejillones (10und)
2 pax
285

La Fondue del Jardín, carne de res
a cocinar directamente en su mesa y salsas
1 pax
55



Una gastronomía baja en calorías, deliciosa, inventiva, llena de sabor y excitante; de-light by Sofitel significa máximo placer con pocas calorías.

Por favor informarnos de cualquier tipo de alergia, estaremos contentos de asistirlos. Para preparar este menú, se han utilizado ingredientes locales y de temporada.

Precios en miles de pesos Colombianos. Impuestos incluidos.

WINE BAR

CHAMPAÑA & ESPUMANTES

	COPA	MEDIA	BOTEILA
Prosecco Oro Veneto, Glera, Italia	65	150	270
Cava Juve y Camps Brut Cinta Púrpura, Macabeo, Xarel-lo, Parellada, Penedés, España			367
Champagne Taittinger Brut Reserve, Chardonnay, Pinot Noir, Reims, Francia	205		745
Undurruga Rosé, Pinot Noir, Valle de Leyda, Chile	65		300
Champagne Taittinger Brut Prestige Rosé, Pinot Noir, Chardonnay, Reims, Francia			874

VINOS BLANCOS

Terra Vega, Sauvignon Blanc, Valle Central, Chile	38	97	172
Rouquet's, Viognier, Languedoc, Francia	54	140	259
Condes de Albarei, Albariño, Rias Baixas, España			302
Framingham, Riesling, Marlborough, Nueva Zelanda			442
Sibaris Gran Reserva, Chardonnay, Valle de Leyda, Chile	70	173	300
Santa Margherita, Pinot Grigio, Valdadige, Italia			291

VINOS ROSADOS

Amalaya, Malbec, Torrontés, Salta, Argentina	65		291
Château La Foux, Grenache, Cinsault, Cotes de Provence, Francia			367

VINOS TINTOS

Terra Vega, Malbec, Valle Central, Chile	38	97	172
La Vendimia, Tempranillo, Rioja, España			345
Poggiotondo Orgánico, Sangiovese, Chianti, Italia			313
Georges Duboeuf Cotés du Rhône, Syrah, Grenache, Mourvèdre, Ródano, Francia			270
Morandé Reserva, Pinot Noir, Casablanca, Chile	59	162	291
Château Fayau, Cab. Sauvignon, Cab. Franc, Merlot, Bordeaux Supérieur			465
Sibaris Gran Reserva, Carmenère, Valle del Maipo, Chile	70	194	291
Pruno, Tempranillo, Ribera del Duero, España			334
Clos de los Siete, Malbec Blend, Valle de Uco, Mendoza, Argentina			432
Rouquet's, Merlot, Languedoc, Francia	54	129	248
Emiliana Novas Orgánico, Syrah, Mourvèdre, Valle de Colchagua, Chile			300
Familia Zuccardi Serie A, Malbec, Mendoza, Argentina			291

BEBIDAS SUAVES

Nacimiento 330 ml (sin gas)	8
Sierra fría 330 ml (con gas)	8
Perrier 330 ml	22
Soft Drinks	11
Fruit Juices	15
Red Bull Energy Drink	15
Limonada	11
Cerezada o Hierbabuena	15
Limonada de coco	18
Te Hatsu:	17
Mangostino white tea / Cherry blossom white tea	
Lychee white tea / Berries white tea	
Lemon juice black tea	

CERVEZAS

Aguila/ Aguila light	12
Club Colombia	13
Heineken	18
Corona	18
Stella Artois	18

BEBIDAS CALIENTES

CAFÉ	
Expresso	10
Expresso doble	16
Descafeinado	9
Americano, French press	10
Capuccino, Macchiato, Latte	16
TÉ NEGRO	
English Breakfast, Earl Grey Royal, Darjeeling	16
TÉ VERDE	
Sencha, jasmín, mango-lychee	16
INFUSIONES	
Chamomile, linden, mint	16
CHOCOLATES	
Chocolate de la casa	16
Frio (Milo)	

VEGGIE

Jardín salad, tomato confit, grilled avocado, cucumber, goat cheese, and croutons with bell pepper vinaigrette

38

As side order

22

Grilled beet, burrata, sorrel leaves and cashew cream

46

Guacamole with corn tortilla (Vegan)

38

Chickpea hummus and ciabatta bread

36

Roasted tomato toast, basil leaves (Vegan)

27

TIMELESS

Jardín pizza, serrano ham, arugula, mozzarella and truffle oil

43

Charcuterie & artisanal cheese board

65

Chicken Caesar salad, romaine lettuce, croutons, bacon and parmesan cheese

59

Rigatoni, braised beef ragout, parmesan cheese and basil

49

Legend Hamburger,
Artisanal bread, 100% premium beef,
pickled cucumbers, smoked bacon, sabana
cheese and caramelized onions
served with French fries

59



Vegetarian dish

RAW



Jardín ceviche marinated with mandarin
lemon, mix of cereals and sweet potato

49

Ceviche with rocoto cream, onion, avocado,
sweet potato and cilantro

Served with crunchy cariaco corn

49

Sea bass tartare with ginger emulsion,
avocado and wakame seaweed

53



Salmon tartare, yogurt emulsion,
golden berry, grapefruit and apple

49

TYPICAL

Seafood casserole served
with coconut rice

76

Cartagena-style steak served with
coconut rice and plantains in temptation
sauce

49

Crispy snapper,
Snapper fillet, fried plantains and salad

113

Crispy pork belly
Crunchy bacon, fried plantains
and salad

43



Low-calorie gastronomy which is delicious, inventive, tasty, and exciting; De-light by Sofitel means maximum pleasure with low calories.

Please let us know if you have any food allergies in order to assist you better. Seasonal and local ingredients have been used in the preparations of this menu.

BAKED

Side order of your choice

Free-range chicken
from the farm Lumivar Cartagena
59

Chuck roll braised with spices and
mandarin lemon, cooked in a luter pot
Preparation time: 30 min
49

Snapper, herbs crust and grilled tomatoes
70

Cheese frittata, potatoes,
organic leaves and romesco
43

SIDES

Additional

 Creole potatoes with black garlic alioli & chives
22

Mashed potatoes with crispy bacon
and tomato confit
22

 Grilled shoots, tomato & almond sauce vierge
(Vegan)
22

 Putumayo palm hearts
and their creamy vichyssoise (Vegan)
32

As a main dish
55

 Grilled vegetables, corn bread
and romesco (Vegan)
22

As a main dish
49

 Vegetarian dish



Low-calorie gastronomy which is delicious, inventive, tasty, and exciting; De-light by Sofitel means maximum pleasure with low calories.

Please let us know if you have any food allergies in order to assist you better. Seasonal and local ingredients have been used in the preparations of this menu.

Prices in thousand Colombian pesos. Taxes included.

BBQ

Side order of your choice

Octopus skewer, sweet pepper
and Ocaña onion
86

New York steak, Angus (300 g)
green beans, grilled cherry tomatoes,
herb sauce
130



Sea bass fillet, citric vinaigrette and
lemon
70

Lobster tail with miso and
sweet pepper picadillo
165

FAMILY STYLE

Side orders - additional fee

Beef Wellington (17.6oz)
Preparation time: 40 min
2 to 3 pax
140



Lacquered salmon with fresh herb salad
2 to 3 pax
205

Jardín seafood platter
1 lobster (4.58oz), king prawns (4), octopus (3.17oz),
squid (3.52oz) and mussels (10)
2 pax
285

Jardín Fondue, beef to
cook directly at your table and dips
1 pax
55

WINE BAR

CHAMPAGNE & SPARKLING

	GLASS	MED	BOTTLE
Prosecco Oro Veneto, Glera, Italia	65	150	270
Cava Juve y Camps Brut Cinta Púrpura, Macabeo, Xarel-lo, Parellada, Penedés, España			367
Champagne Taittinger Brut Reserve, Chardonnay, Pinot Noir, Reims, Francia	205		745
Undurraga Rosé, Pinot Noir, Valle de Leyda, Chile	65		300
Champagne Taittinger Brut Prestige Rosé, Pinot Noir, Chardonnay, Reims, Francia			874

WHITE WINES

Terra Vega, Sauvignon Blanc, Valle Central, Chile	38	97	172
Rouquet's, Viognier, Languedoc, Francia	54	140	259
Condes de Albarei, Albariño, Rias Baixas, España			302
Framingham, Riesling, Marlborough, Nueva Zelanda			442
Sibaris Gran Reserva, Chardonnay, Valle de Leyda, Chile	70	173	300
Santa Margherita, Pinot Grigio, Valdadige, Italia			291

ROSÉ WINES

Amalaya, Malbec, Torrontés, Salta, Argentina	65		291
Château La Foux, Grenache, Cinsault, Cotes de Provence, Francia			367

RED WINES

Terra Vega, Malbec, Valle Central, Chile	38	97	172
La Vendimia, Tempranillo, Rioja, España			345
Poggiotondo Orgánico, Sangiovese, Chianti, Italia			313
Georges Duboeuf Cotés du Rhône, Syrah, Grenache, Mourvèdre, Ródano, Francia			270
Morandé Reserva, Pinot Noir, Casablanca, Chile	59	162	291
Château Fayau, Cab. Sauvignon, Cab. Franc, Merlot, Bordeaux Supérieur			465
Sibaris Gran Reserva, Carmenère, Valle del Maipo, Chile	70	194	291
Pruno, Tempranillo, Ribera del Duero, España			334
Clos de los Siete, Malbec Blend, Valle de Uco, Mendoza, Argentina			432
Rouquet's, Merlot, Languedoc, Francia	54	129	248
Emiliana Novas Orgánico, Syrah, Mourvèdre, Valle de Colchagua, Chile			300
Familia Zuccardi Serie A, Malbec, Mendoza, Argentina			291

SOFT DRINKS

Nacimiento 330 ml (sin gas)	8
Sierra fría 330 ml (con gas)	8
Perrier 330 ml	22
Soft Drinks	11
Fruit Juices	15
Red Bull Energy Drink	15
Lemonade	11
Cerezada or Peppermint	15
Coconut lemonade	18
Hatsu tea:	17
Mangostino white tea / Cherry blossom white tea	
Lychee white tea / Berries white tea	
Lemon juice black tea	

BEERS

Aguila/ Aguila light	12
Club Colombia	13
Heineken	18
Corona	18
Stella Artois	18

HOT DRINKS

COFFEE	
Expresso	10
Double expresso	16
Decaffeinated	9
Americano, French press	10
Capuccino, Macchiato, Latte	16
BLACK TEA	
English Breakfast, Earl Grey Royal, Darjeeling	16
GREEN TEA	
Sencha, jasmín, mango-lychee	16
INFUSIONS	
Chamomile, linden, mint	16
CHOCOLATES	
Hot homemade	
Cold (Milo)	16



S O F I T E L
LEGEND

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.
El exceso de alcohol es perjudicial para la salud, Ley 30 de 1986. Prohibase el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad y mujeres embarazadas, Ley 124 de 1994.