

lacasa 

HOTEL CASA MEDINA. SANTAFE DE BOGOTA



# Desayuno/Breakfast

Selección de jugos

Choice of fresh juices

Naranja, piña, toronja, papaya, melón

Orange, pineapple, grapefruit,  
papaya, melon

Frutas frescas  
Fresh fruits

Porción de piña, papaya, melón,  
frutas mixtas  
Pineapple, papaya, melon, mixed fruits

Huevos al gusto  
Eggs selection

Fritos, revueltos, tibios, poche,  
benedictine, con jamón, tocineta,  
salchichas, cebolla y tomate

Fried, scrambled, boiled, poched,  
benedictine, with ham, bacon,  
sausages, tomatoes on onion

Huevos con mozzarella, albahaca y  
tomate

Eggs with mozzarella cheese, tomato  
and basil

Omelette Casa Medina  
Casa Medina's Omelette

Huevos Rancheros  
Eggs rancheros

Valor desayuno por persona  
Breakfast per person  
\$35.400

Variedades  
Breakfast Specialties

Pancakes con miel fresca o syrup  
Pancakes with fresh honey or syrup

Pancakes con manzana  
Apple pancakes

Tostadas a la francesa  
French toasts

English muffins con salmon y queso  
crema  
English muffins, somoked salmon  
and cream cheese

Bagels con queso crema  
Bagels and cream cheese

Canastilla de panes  
Assorted pastries

Croissant

Arepas

Cornflakes con leche  
Cornflakes with milk

Cereal especial  
Special cereal

Yogurt natural  
Plain yogurt

Café, té, chocolate  
Coffee, tea, chocolate

Estos precios incluyen IVA Taxes included



## Entradas, Entrees

Paté de la Casa  
House Pate

\$19.100

Tartar de Atún con Aguacate,  
Cangrejo, Pepino y Vinagreta de  
Chili

Tuna Tartar with Crab Meat,  
Avocado, Cucumber and Chili  
Vinaigrette

\$18.400

Ensalada de Rugula con Piñones,  
Manzanas y Queso Azul

Rocket Salad, Blue Cheese, Pine Nuts  
and Granny Smith Apples

\$23.800

Ensalada de Espárragos y  
Habichuelin con Tomates  
Rostizados, Pecans  
Caramelizadas, Queso de Cabra y  
Vinagreta de Balsámico

Asparagus y Haricots Verts Salad  
with Chevre, Roasted Tomatoes,  
Caramelized Pecans and Balsamic  
Vinegar

\$38.200

Camembert Apanado en Salsa de  
Agraz

Lightly Breaded Sauteed  
Camembert in a Blueberry Sauce

\$28.500

Vieiras sobre Espinaca, Tocineta  
y Vinagreta de Mora

Sea Scallops Seared with Sauteed  
Spinach, Bacon and Mulberry  
Vinaigrette

\$34.500

Ensalada de Calamar Salteado  
con Prosciutto, Pimentones  
Rostizados y Aceitunas Kalamata

Calamari Salad Sauteed with  
Prosciutto, Roasted Peppers,  
Kalamata Olives

\$21.300

Sopas y Cremas / Soups and Creams

Sopa de Cebolla al Gratin  
French Onion Soup

\$15.300

Crema de Almejas Casa Medina  
Casa Medina Clam Chowder

\$23.700

Crema de Tomate Natural  
Cream of Tomato Soup

\$8.600

# Carnes y Aves

## Meat and Poultry

### **Chuleta de Cordero en Salsa de Hierbas**

Lamb Chops in a Fine Herb Sauce

\$77.500

Solomillo de Cerdo envuelto en Panceta con Puré de Manzana y Col Roja

Pork Tenderloin Panceta Wrapped, Apple Puree and Sour Braised Red Cabbage

\$34.400

Medallones de Res Escoffier con Salsa Bernaise

Beef Medallions Escoffier in a Unique Bernaise Sauce

\$39.900

Lomo New York servido con Puré de Papa, Habichuelin y hongos  
New York Steak Grilled with Mashed Potatoes, Green Beans, Mushrooms

\$31.200

Pato en Salsa de Oporto  
Duck in a Grape Wine Reduction

\$69.600

Pechuga de Pollo Asado servido con Zanahoria, Alcachofa, Acelga y Fondo de Queso Pecorino

Roast Chicken Breast Served with Carrots, Artichoke, Swiss Chard and Pecorino Cheese

\$21.800

# Pescados y Mariscos

## Fish and Seafood

Cola de Langosta a la plancha  
sobre ensalada de Hinojo, Berros y  
Naranja

Florida Lobster Tail Grilled on  
a bed of Fennel, Watercress and  
Orange

\$70.500

Mero Grillado sobre Ensalada de  
Espárragos y Cangrejo en Salsa de  
Tomate y Cebollín

Roasted Black Grouper on a Bed  
of Crab and Asparagus Salad in a  
Tomato Chive Broth

\$36.200

Langostinos al Hinojo  
Jumbo Shrimp in Fennel Sauce

\$71.300

Mahi-Mahi Grillado sobre Gnocchi  
y Chorizo en Salsa de Limón  
Mahi-Mahi Grilled with Gnocchi,  
Chorizo and Preserved Lemon  
Sauce

\$33.700

Salmón Glaseado en Naranja  
Servido sobre Lechuga Escarola,  
Panceta y Almejas

Glazed Salmon with Orange,  
Escarole, Pancetta and Mussels

\$34.400

Atún Servido sobre Puré de  
Arveja y Variedad de Hongos  
Tuna Served with Sweet Pea Puree  
and a variety of mushrooms

\$35.300

# Postres, Desserts



Flan de Caramelo  
Caramel Flan

\$5.400

Crepe Brulée de Maracayá  
Passión Fruit Crepe Brulée

\$12.500

Tarta Tibia de Mora sobre Coulis  
de Uchuvas  
Hot Blackberry Pie with a Cape  
Gooseberry Coulis

\$12.500

Strudel de Manzana con Helado  
de Vainilla  
Apple Strudel with Vanilla Ice  
Cream

\$14.800

