



MENÚ

ROOM

SERVICE



DESAYUNOS: 6:00 A.M. - 11:00 A.M.

DESAYUNOS

BREAKFAST

AMÉRICANO

American

\$38.000

Fruta de temporada, huevos al gusto, canasta de panes, mantequilla, mermelada, bebida caliente y jugo de naranja.

Seasonal fruit, eggs to taste, basket of breads, butter, jam, hot drink and orange juice.

TÍPICO

Typical

\$45.000

Fruta de temporada, calentado de frijoles, huevos revueltos con hogao, chorizo, arepa tela, quesito paisa, bebida caliente o jugo de naranja.

Seasonal fruit, beans warmed up, scrambled eggs with hogao, chorizo, arepa tela, quesito paisa, hot drink or orange juice.

SALUDABLE

Healthy

\$32.000

Fruta de temporada, omelette de claras con jamón de pollo, espinaca, champiñones, pan integral, bebida caliente y jugo de naranja.

Seasonal fruit, egg white omelet with chicken ham, spinach, mushrooms, whole wheat bread, hot drink and orange juice.

FRUTA DE TEMPORADA

Seasonal fruit

\$18.000

Plato de frutas de estación.

Seasonal fruit platter.

PANCAKES

\$16.000

3 unidades de pancakes con azúcar glass, miel y fresa.

3 pancakes with powdered sugar, honey and strawberry.

El desayuno incluido en su plan es tipo buffet. Este servicio se brinda en el restaurante Cumbal en los horarios establecidos.

The breakfast included in your plan is buffet. This service is provided at the Cumbal restaurant at the established times.



ALMUERZO Y CENA:
11:30 A.M. - 9:30 P.M.

CEVICHE

COCTEL DE CAMARONES \$56.000

shrimp cocktail

Camarón marinado en salsa golf, cilantro y aguacate, acompañado de chips.

Shrimp marinated in golf sauce, cilantro and avocado, served with chips.

CEVICHE DE CHICHARRÓN DE PESCADO \$46.000

fish crackling ceviche

Láminas de pescado apanadas, cascos de limón, cebolla, tomate, mayonesa de cilantro y maíz crocante, sobre una ensalada fresca.

Breaded fish slices, lime wedges, onion, tomato, cilantro mayonnaise and crispy corn, on a fresh salad.

CEVICHE CARIBEÑO MIXTO \$60.000

Mixed Caribbean ceviche

Camarón, calamar y pescado, marinados en salsa caribeña, cilantro y aguacate, acompañado de chips.

Shrimp, squid and fish marinated in Caribbean sauce, cilantro and avocado, served with chips.

CALIENTES

HOT DISHES

SOPA LAGOON \$26.000

Lagoon soup

Preparación a base de zanahoria y tomates asados, servida con aguacate, maíz tierno, quesito, crema de leche y nachos.

Made with roasted carrots and tomatoes, served with avocado, baby corn, quesito, cream and nachos.

SOPA CAMPESINA \$26.000

Country soup

Preparación a base de vegetales, papa y pollo, aromatizada con cilantro.

Vegetable, potato and chicken-based preparation, flavored with cilantro.

CREMA DE POLLO \$26.000

Chicken cream soup

Preparación a base de fondo de pollo, papa y cebollas asadas, acompañada con crotones de pan.

Made with chicken, potato and roasted onions, served with croutons

ENSALADAS

SALADS



ENSALADA DE QUINUA CON AGUACATE ROSTIZADO \$37.000

Quinoa salad with roasted avocado

Quinoa aderezada con miel, limón, manzana, pepino, aguacate y almendra tostada.

Quinoa dressed in honey, lemon, apple, cucumber, avocado and toasted almond.



ENSALADA CAPRESSE \$40.000

Caprese salad

Sobre una tostada de pan con semillas, tomates maridados, queso, pesto de albahaca y vinagre balsámico.

On a toasted bread with seeds, marinated tomatoes, cheese, basil pesto and balsamic vinegar.

ENSALADA CESAR \$40.000

Caesar salad

Mézcum de lechugas con tomates, crotones, queso parmesano, aderezo cesar y pollo.

Lettuce mix with tomatoes, croutons, parmesan cheese, caesar dressing and chicken.

ENSALADA DE ATÚN \$46.000

Tuna salad

Mix de lechugas marinadas, aguacate, tomate cherry, mango, pepino, cebolla roja y atún.

Mix of marinated lettuce, avocado, cherry tomato, mango, cucumber, red onion and tuna.

CROCANTES DE CALAMAR \$46.000

Crispy squid

Calamares apanados acompañado de salsa chile dulce y ensaladilla del chef.

Breaded squid accompanied with sweet chili sauce and chef's salad.

CHICKEN FINGERS \$40.000

Chicken cream

Deditos de pollo apanados, acompañados con papa a la francesa.

Breaded chicken fingers, served with french fries.



CALIENTES

HOT DISHES

EMPANADITAS CRIOLLAS

5 UNIDADES / 5 UNITS

Creole empanadas

Rellenas de carne o pollo acompañadas de ají criollo, guacamole, suero y limón.

Empanada stuffed with beef or chicken, served with creole chili and lemon.

\$26.000



PALITOS DE QUESO

7 UNIDADES / 7 UNITS

Cheese fingers

Deditos de queso acompañados con mermelada de frutas.

Cheese fingers accompanied with fruit jam.

\$28.000

CHICHARRONADA

\$43.000

Panceta crocante con arepas asadas, hogao, guacamole y limón.

Crispy bacon with grilled arepas, hogao, guacamole and lime.

QUESADILLA

\$43.000

Rellena con pollo, queso crema, guacamole y pico de gallo.

Stuffed with chicken, mozzarella cheese, quesito, guacamole and pico de gallo.



TOSTONES DE PLÁTANO

\$28.000

Moneditas de plátano con hogao, sour cream y guacamole.

Plantain chips with hogao sour cream and guacamole.

LAGOON BURGER

\$51.000

Carne de res al grill, queso mozzarella, quesito fresco, queso crema, queso azul, aderezo de tocineta, cebolla caramelizada y vegetales frescos, acompañada con papas a la francesa.

Grilled beef, mozzarella cheese, fresh cheese, cream cheese, blue cheese, bacon dressing, caramelized onions and fresh vegetables, served with french fries.

CHEESE BURGER

\$51.000

Carne de res al grill, queso mozzarella, queso cheddar, aderezo de tocineta, aros de cebolla y vegetales frescos, acompañada de papas a la francesa.

Grilled beef, mozzarella cheese, cheddar cheese, bacon dressing, onion rings and fresh vegetables, served with french fries.



VEGGIE BURGER

\$42.000

Croqueta de lentejas, quesito fresco, champiñones salteados, guacamole, aros de cebolla y vegetales frescos, acompañada de papas a la francesa.

Lentil croquette, fresh cheese, sautéed mushrooms, guacamole, onion rings and fresh vegetables, served

CLUB SANDWICH

\$51.000

Láminas de pan, pechuga de pollo, tocineta, jamón, queso mozzarella, tortilla de huevo y vegetales frescos, acompañado de papas a la francesa.

Slices of bread, chicken breast, bacon, ham, mozzarella cheese, egg omelet and fresh vegetables, served with french fries.

SANDWICH DE JAMÓN Y QUESO

\$34.000

Ham and cheese sandwich

Láminas de pan tostadas, jamón, queso y ensalada fresca.

Toasted bread slices, ham, cheese and fresh salad.



CROQUETAS DE LENTEJA

\$21.000

Lentil croquettes

Acompañadas de salsa tahine de garbanzo, tomates confitados y mayonesa de zanahoria.

Served with chickpea tahine sauce, candied tomatoes and carrot mayonnaise

SALCHIPAPA

\$28.000

Salchipapa

Papas al estilo francesa con salchichas

French style potatoes with sausage.

PERRO CALIENTE

\$40.000

Hot dog

Salchicha, queso mozzarella, cebolla caramelizada, ripio de papa y salsas, acompañado de papas a la francesa.

Sausage, mozzarella cheese, caramelized onions, potato ripio and sauces, served with french fries.

WRAP DE POLLO

\$43.000

Chicken wrap

Pechuga de pollo, cebolla caramelizada, lechuga, queso mozzarella, aderezo de tocineta, acompañado de papas a la francesa.

Chicken breast, caramelized onions, lettuce, mozzarella cheese, bacon dressing, served with french fries.





PIZZAS

PIZZA CON JAMÓN Y QUESO \$46.000

Pizza with ham and cheese

Masa crocante cubierta en salsa napolitana queso y jamón.
Crispy dough covered in neapolitan sauce, cheese and ham.

PIZZA MARGARITA \$41.000

Margarita pizza

Masa crocante cubierta en salsa napolitana, queso, tomates confitados y albahaca.
Crispy dough covered in neapolitan sauce, cheese, tomato confit and basil.

PIZZA PEPPERONI \$50.000

Pepperoni pizza

Masa crocante cubierta en salsa napolitana, queso y pepperoni.
Crispy dough covered in Neapolitan sauce, cheese and pepperoni.

PIZZA TOCINETA Y POLLO \$50.000

Bacon and chicken pizza

Masa crocante cubierta en salsa napolitana, tocineta y pollo.
Crispy dough covered in Neapolitan sauce, bacon and chicken.

PIZZA HAWAIANA \$46.000

Hawaiian pizza

Masa crocante cubierta en salsa napolitana queso, jamón y piña confitada.
Crispy dough covered with Neapolitan sauce, cheese, ham and candied pineapple.

PIZZA VEGETARIANA \$41.000

Vegetarian pizza

Masa crocante cubierta en salsa napolitana, queso, zukinis, champiñones, berenjena y albahaca.
Crispy dough covered in Neapolitan sauce, cheese, zucchini, mushrooms, eggplant and basil.

AVES / POULTRY

PECHUGA DE POLLO AL GRILL \$51.000

Grilled chicken breast

Pechuga de pollo asada, marinada con salsa chimichurri.
Grilled chicken breast, marinated with chimichurri sauce.

MILANESA DE POLLO \$51.000

Chicken milanese

Acompañada de salsa rústica de tomate con
vegetales confitados y queso parmesano.
*Served with rustic tomato sauce with candied
vegetables and parmesan cheese*

POLLO GRILLÉ \$51.000

Chicken grillé

Pernil de pollo deshuesado acompañado de puré de
papa y salsa chimichurri.
*Boneless chicken leg served with mashed potatoes and
chimichurri sauce.*

PESCADOS / SEAFOOD

PESCADO DE TEMPORADA \$69.000

Seasonal fish

Filete de pescado a la plancha acompañado con un
cremoso de tomate
Grilled fish fillet served with a creamy tomato sauce.

FILETE DE SALMÓN EN SALSA TERIYAKI \$75.000

Salmon filet in teriyaki sauce

Filete de salmòn asado cubierto de salsa teriyaki y ajonjolí.
Grilled salmon fillet topped with teriyaki sauce and sesame seed sauce.

CARNES / MEATS

BABY BEEF \$70.000

Corte de Lomo fino asado.
Roasted thin loin cut.

MEDALLONES DE LOMO A LA PIMIENTA \$70.000

Peppered tenderloin medallions

Lomo fino previamente sellado al grill en salsa de pimienta.
Thin sirloin previously sealed on the grill in pepper sauce.

CERDO / PORK

LOMO DE CERDO EN CHUTNEY DE MARACUYÁ \$59.000

Pork loin in passion fruit chutney

Lomo asado al grill, bañado en salsa chutney de maracuyá.
Grilled pork loin, bathed in passion fruit chutney sauce.

COSTILLAS DE CERDO BBQ \$63.000

Bbq pork ribs

Costillas de cerdo en cocción lenta, en salsa BBQ..
Home smoked and glazed in BBQ sauce.

ARROCES / RICE

ARROZ AL WOK \$43.000

Woked rice

Preparación a base de salsa de soya, ajo, jengibre, vegetales y pollo.
*A preparation based on soy sauce, garlic, ginger, vegetables and
chicken.*



RISOTTO DE QUESO Y CHAMPIÑONES \$46.000

Cheese and mushrooms risoto

Arroz cremoso con quesos maduros y champiñones.
Creamy rice with mature cheeses and mushrooms

PASTAS

PASTAS PENNE Y SPAGHETTIS ELIGE LA SALSA DESEADA / Choose your sauce



SALSA POMODORO \$34.000

Pomodoro sauce

SALSA CARBONARA \$41.000

Carbonara sauce

SALSA ALFREDO \$46.000

Alfredo sauce

SALSA BOLOÑESA \$46.000

Bolognese sauce

SALSA CON POLLO Y CHAMPIÑONES \$46.000

Sauce with chicken and mushrooms

TÍPICOS / TYPICAL DISHES

CHORIZO ANTIOQUEÑO \$36.000

Antioquian Chorizo

Asados a la parrilla en salsa chimichurri acompañados con papa criollas.

Grilled in chimichurri sauce served with creole potatoes.

PAPAS MONTAÑERAS \$32.000

Mountain potatoes

Papas criollas fritas, acompañadas de chorizo, quesito, guacamole, pico de gallo y sour cream.

Fried creole potatoes, served with chorizo, quesito, guacamole, pico de gallo and sour cream.

POSTRES / DESSERTS

FRESAS CON CREMA \$23.000

Strawberries with cream

Fresas bañadas en crema.

Strawberries dipped in cream.

TRES LECHES \$23.000

Tres leches dessert

Bizcocho de vainilla húmedo de tres leches.

Moist vainilla biscuit with three milks.

COPA DE HELADO \$23.000

Ice cream sundae

3 esferas de helado con el sabor deseado.

3 ice cream spheres with the desired flavor.

FLAN DE CARAMELO \$23.000

Caramel custard

Deliciosa natilla de textura cremosa.

Delicious custard with a creamy texture.

MALTEADAS \$23.000

Milkshakes

Elige tu sabor: chocolate, fresa o vainilla.

Choose your flavor, chocolate, strawberry or vainilla..





MENÚ DE NIÑOS

kids menu

CHICKEN FINGERS

\$40.000

Deditos de pollo apanados acompañados con papa a la francesa.

Breaded chicken fingers served with french fries.

SALCHIPAPA LAGOON

\$28.000

Papas al estilo francesa con salchichas.

French fries with sausage.

MINI PASTAS

ELIGE LA SALSA DESEADA
CHOOSE YOUR SAUCE



SALSA POMODORO
POMODORO SAUCE

\$18.000

SALSA CARBONARA
CARBONARA SAUCE

\$21.000

SALSA BOLOÑESA
BOLOGNESE SAUCE

\$23.000

SALSA ALFREDO
ALFREDO SAUCE

\$21.000



ACOMPañANTES / SIDE DISHES

PAPAS A LA FRANCESA
FRENCH FRIES

\$12.000

ENSALADA FRESCA
FRESH SALAD

\$12.000

PURÉ DE PAPA
MASHED POTATO

\$12.000

PAPA CRIOLLA
CREOLE POTATOE

\$12.000

PAPA EN CASCO
HULL POTATOES

\$10.000

PATACONES
CRUNCHY PLANTAIN

\$10.000

VEGETALES
VEGETABLES

\$10.000

ARROZ BLANCO
WHITE RICE

\$5.000



ENSALADA CESAR

\$40.000

Caesar salad

Mézclum de lechugas con tomates, crotones, queso parmesano, aderezo cesar y pollo.

Lettuce mix with tomatoes, croutons, parmesan cheese, caesar dressing and chicken.



SOPA LAGOON

\$26.000

Lagoon soup

Preparación a base de zanahoria y tomates asados, servida con aguacate, maíz tierno, quesito, crema de leche y nachos.

Preparation based on roasted carrots and tomatoes, served with avocado, baby corn, quesito, cream and nachos.

SOPA CAMPESINA

\$26.000

Peasant soup

Caldo a base de vegetales, papa y pollo.

Vegetable, potato and chicken broth.

CHICKEN FINGERS

\$40.000

Deditos de pollo apanados acompañados con papa a la francesa

Breaded chicken fingers served with french fries.

EMPANADITAS CRIOLLAS

\$26.000

5 UNIDADES / 5 UNITS

Creole empanadas

Rellenas de carne o pollo acompañadas de ají criollo, guacamole, suero y limón.

Empanada stuffed with beef or chicken, served with creole chili and lemon.



PALITOS DE QUESO

\$28.000

7 UNIDADES / 7 UNITS

Cheese fingers

Deditos de queso acompañados con mermelada de frutas.

Cheese fingers served with fruit jam.

QUESADILLA

\$43.000

Rellena con pollo, queso crema, guacamole y pico de gallo.

Filled with chicken cream cheese guacamole and pico de gallo.

PERRO CALIENTE

\$40.000

Hot Dog

Salchicha, queso mozzarella, cebolla caramelizada, ripio de papa y salsas, acompañado de papas a la francesa.

Sausage, mozzarella cheese, caramelized onion, potato ripio and sauces, served with french fries.

CHEESE BURGER

\$51.000

Carne de res al grill, queso mozzarella, quesito paisa, queso cheddar, tocineta, vegetales frescos, cebolla crocante acompañada de papas a la francesa.

Grilled beef, mozzarella cheese, paisa cheese, cheddar cheese, bacon, fresh vegetables, crispy onions and french fries.



VEGGIE BURGER

\$42.000

Croquetas de lentejas, queso mozzarella, champiñones salteados, guacamole, cebolla, crocante, vegetales frescos acompañada de papas a la francesa.

Lentil croquette, mozzarella cheese, sautéed mushrooms, guacamole, crispy onion, fresh vegetables served with french fries.

CLUB SANDWICH

\$51.000

Láminas de pan, pechuga de pollo, tocineta, jamón, queso, huevo y vegetales frescos.

Bread slices, chicken breast, bacon, ham, cheese, egg and fresh vegetables.

SANDWICH DE JAMÓN Y QUESO

\$34.000

Ham and cheese sandwich

Láminas de Pan tostadas, jamón, queso y ensalada fresca.

Toasted bread slices, ham, cheese and fresh salad.

CHICHARRONADA

\$43.000

Panceta crocante con arepas asadas, hogao y limón.

Crispy bacon with grilled arepas, hogao, guacamole and lime.





PECHUGA DE POLLO AL GRILL

\$51.000

Grilled chicken breast

Pechuga de pollo asada.

Grilled chicken breast.

BABY BEEF

\$70.000

Corte de Lomo fino asado.

Roasted thin loin cut.

PASTAS PENNE Y SPAGHETTIS

ELIGE LA SALSA DESEADA / *Choose your sauce*



SALSA POMODORO

\$34.000

Pomodoro sauce

SALSA CARBONARA

\$41.000

Carbonara sauce

SALSA ALFREDO

\$46.000

Alfredo sauce

SALSA BOLOÑESA

\$46.000

Bolognese sauce

SALSA CON POLLO Y CHAMPIÑONES

\$46.000

Sauce with chicken and mushrooms

POSTRES / DESSERTS

FLAN DE CARAMELO

\$23.000

Caramel custard

Deliciosa natilla de textura cremosa.

Delicious custard with a creamy texture.



ADVERTENCIA PROPINA

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 única y exclusivamente a reconocer el trabajo de las personas que hacen parte de la cadena de servicios. En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la Línea de atención al ciudadano de la Superintendencia de Industria y comercio: (601) 592 0400 en Bogotá o para el resto del país línea gratuita nacional: 01 8000-910165, para que radique su queja. También puede radicarla a través del correo contactenos@sic.gov.co escribiendo en el asunto o texto del correo - Queja cobro de propina. RNT#62207

GRATUITY WARNING

Tip Warning: We inform to all customers that this commercial establishment suggests to all customers a 10% of the total bill as tip. This amount may be accepted, rejected or modified by you according to your assessment of the service received. Once you request the bill, let the waiter know if you desire to have the tip added to it or not, or specify the amount you would want to give as tip. In this commercial establishment, the money collected as tips is intended solely and exclusively to recognize the work of the service chain's people. If you have any inconvenience with the tip collection, contact the Citizen Service Line of The Superintendence of Industry and Commerce (SIC): (601) 592 0400 in Bogotá or the rest of the country's national toll-free line: 01 8000-910165 to file your complaint. You can also file it through the mail contactenos@sic.gov.co writing in the subject or text of the mail - Complaint for tip collection. It is illegal to sell alcoholic beverages to minors and pregnant women (Law 124, 1994). An excess of alcohol is harmful to your health (Law 30, 1980). RNT#62207

CUMBAL

RESTAURANTE

