



— BIENVENIDO —



BY CHEF GUSTAVO RAMOS & MARIEL CORDOVA



 PARA ROOM SERVICE, MARQUE LA EXT. 400. SERVICIO SIN COSTO ADICIONAL.

WWW.HOTELCARTAGENAROYALINN.COM

Aperitivos 6 Para Compartir

Appetizers and to share

TOSTACONES

\$18.000

TOSTACONES

(mixto + \$ 4.000)
(sólo camarón + \$ 7.000)

- 3 patacones grandes con guisos de pollo, chicharrón o camarón. 3 large patacones with chicken stews, chicharrón or shrimp.

CEVICHE DE CHICHARRÓN

\$18.000

CHICHARRON CEVICHE

- Delicioso ceviche en jugos de limón, aguacate, cebolla con jugosos pedazos de chicharrón de cerdo. Delicious ceviche in lemon, avocado and onion juices with juicy pieces of pork rinds.

ENSALADA CÉSAR/ CAESAR SALAD

\$24.000

(con camarones +\$5.000)

- La clásica ensalada César preparada con nuestro toque especial: lechuga, parmesano, crotones de pan tostado, pollo o camarones y aderezo César. / The classic Caesar Salad, prepared with our special touch: Lettuce, parmesan, toasted croutons, chicken or shrimp and caesar dressing.

CEVICHE PERUANO/ PERUVIAN CEVICHE

\$18.000

- Cubos de fresco pescado de temporada cocido en leche de tigre con cebolla morada, jengibre, ají y cilantro acompañado de patacones. En suero o tradicional. / Fresh seasonal fish cubes cooked in tiger's milk with purple onion, ginger, bell pepper and cilantro, accompanied with "patacones". In sour cream or the traditional one.

COCTEL DE CAMARONES/ SHRIMP COCKTAIL

\$22.000

- camarones cocido en leche de tigre con cebolla morada, pimentón, salsa de tomate, ajo y pimienta. / Shrimps cooked in tiger's milk with red onion, bell pepper, tomato sauce, garlic and pepper.

PAPAS FRITAS ESPECIALES/ SPECIAL FRENCH FRIES

\$15.000

- Elige el topping favorito: pico de gallo, Tocineta y cheddar o a lo salchipapas. / Pick your favourite topping: "Pico de gallo", bacon and cheddar or "salchipapas" style.

MAR Y TIERRA (PARA DOS)/ SURF 'N TURF (FOR TWO)

\$75.000

- Jugosos cubos de steak de lomo fino y pechuga de pollo, camarones y calamares al grill, acompañado de yuca y ensalada mixta. / Juicy tenderloin steak cubes and chicken breasts, shrimp and grilled squid, accompanied with yuca and mixed salad.

EMPANADAS DE MAÍZ RELLENAS DE CAMARÓN

\$16.000

CORN EMPANADAS STUFFED WITH SHRIMP

- 5 mini empanadas de camarón para compartir. 5 mini shrimp empanadas to share.



Pastas

Pasta

NAPOLITANA/ NAPOLITANA

\$20.000

(con pollo +\$8.000)

- Divina salsa de tomate italiana con ajo, aceite de oliva y hierbas. / Divine Italian tomato sauce with garlic, olive oil and herbs.

AL PESTO/ PESTO PASTA

\$24.000

- Tiernas hojas de albahaca majadas con almendras, ajo, queso parmesano y aceite de oliva. / Tender basil leaves with almonds, garlic, parmesan and olive oil.

BOLOGNESA/ BOLOGNESA

\$28.000

- Tradicional pero insuperable salsa de carne, tomates frescos, hierbas y especias. / Traditional but unbeatable meat sauce, fresh tomatoes, herbs and spices.

CARBONARA [EN CREMA DE LECHE]/ CARBONARA [IN HEAVY CREAM]

\$24.000

- Deliciosa salsa cremosa con tocineta y especias. / Delicious creamy sauce with bacon and spices.

ASIÁTICA/ ASIAN

\$24.000

- Pasta estilo asiático con los más ricos vegetales salteados en salsa teriyaki. / Asian Style pasta, with the most tasty sautéed vegetables in teriyaki sauce.

FRUTOS DEL MAR/ SEAFOOD

\$40.000

- Exquisitos camarones, mejillones y calamares en crema de leche y tomates especiados. / Exquisite shrimp, mussels and squids in heavy cream and spiced tomatoes.





CAMARONES EN SALSA DE MARACUYÁ **\$40.000**
SHRIMPS IN PASSION FRUIT SAUCE

- *Jugosos camarones en salsa de maracuya sobre una cama de pure de Yuca*
Juicy shrimp in passion fruit sauce on a bed of Yuca puree

CAZUELA SUNSET/ **\$45.000**
SUNSET STEW

- *Delicada crema especial de mariscos y pescado con zumo de coco, acompañado de arroz de coco y patacones.* / Delicate special seafood and fish cream with Coconut Milk, accompanied with coconut rice and patacones.

ARROZ CON CAMARONES **\$40.000**
RICE WITH SHRIMP

- *Arroz caldoso de camarones y leche de coco. Opcional picante.* / Soupy rice with shrimp and coconut milk. Chili sauce optional.

FILETE A LA MARINERA/ **\$40.000**
MARINERA FILET

- *Delicioso filete de pescado fresco en salsa de mariscos con sus guarniciones.*
Delicious fish fillet in seafood sauce with its garnishes.

PESCADO ROYAL/ **\$40.000**
ROYAL FISH

- *Pescado frito, cocinado en zumo de coco acompañado de arroz de coco y patacones.* / Fried fish, cooked in coconut milk accompanied with coconut rice and patacones.

FILETE A LA MEUNIERE/ **\$35.000**
MEUNIERE FILET

- *Armonía entre filete de pescado de temporada y una gustosísima salsa a base de leche de coco, mantequilla, limón y perejil.* / Harmony between a seasonal fish fillet and a Delicious coconut milk based sauce, butter, lemon and parsley.

RISOTTO FRUTOS DEL MAR/ **\$40.000**
SEAFOOD RISOTTO

- *Este plato combina la mejor selección del mar: Camarones, calamares, mejillones y jaiba.* / This dish combines the best selection of the seafood: Shrimp, squids, mussels and crab.



\$22.000 **BROCHETAS DE LOMO DE CERDO**
PORK TENDERLOIN BROCHETTE

- *Dúo de deliciosas espetadas de carne de cerdo y vegetales acompañado de papa francesa.* / Duo of delicious brochettes of pork meat and vegetables accompanied with French fries.

\$30.000 **FRIJOLADA**
FRIJOLADA

- *Cazuela de frijol con maduros fritos, chicharron y una capa delicada de arroz blanco.* / Bean stew with fried Ripe plantain, pork rind and a delicate layer of white rice.

\$35.000 **CERDO TERIYAKI**
TERIYAKI PORK

- *Exquisito lomo de cerdo con vegetales en salsa teriyaki y sus guarniciones.*
Exquisite pork loin with vegetables in teriyaki sauce and its garnish

\$35.000 **LOMO DE CERDO EN SALSA VINOTINTO**
PORK LOIN IN RED WINE SAUCE

- *Exquisito lomo de cerdo con vegetales en salsa vino tinto y sus guarniciones.*
Exquisite pork loin with vegetables in red wine sauce and its garnishes.



\$30.000 **BROCHETAS DE LOMO FINO**
MEAT TENDERLOIN BROCHETTE

- *Jugoso dúo de espetadas de lomo y vegetales acompañado de papa francesa.* / Juicy Duo of brochettes of meat tenderloin and vegetables, accompanied with French fries.

\$48.000 **LOMO A LA PIMIENTA**
PEPPER STEAK

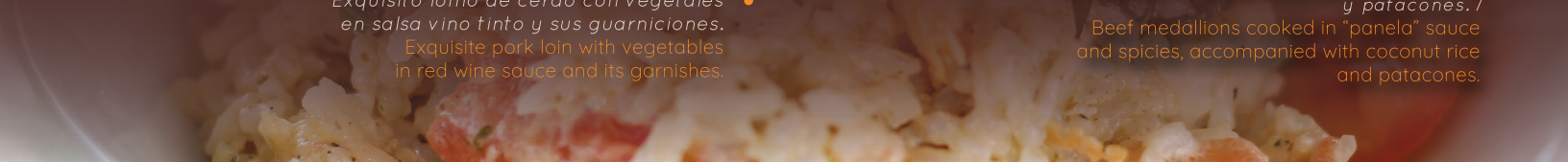
- *Delicioso stroganoff de lomo fino aromatizado con exquisita y leve picante crema de pimienta con sus guarniciones.* / Delicious beef stroganoff aromatized with an exquisite and slightly spicy pepper cream with its garnishes

\$32.000 **HAMBURGUESA ROYAL**
ROYAL BURGER

- *Hamburguesa de 100% carne de res con tocino, queso, guacamole y aiolicitrico; acompañada de papas francesas.* / 100% beef and bacon burger, cheese, guacamole and citrus aioli; accompanied with french fries.

\$45.000 **POSTA CARTAGENERA**
POSTA CARTAGENERA

- *Medallones de res cocidos en salsa de panela y especias, acompañado de arroz de coco y patacones.* / Beef medallions cooked in "panela" sauce and spices, accompanied with coconut rice and patacones.



Vegotarianos

Vegotarian

\$28.000

PASTA CUATRO QUESOS FOUR CHEESE PASTA

Spaghetti en cremosa y deliciosa salsa de cuatro quesos: Mozzarella, cheddar, costeño y parmesano. / Spaghetti in a creamy and delicious four cheese sauce: Mozzarella, cheddar, costeño and parmesan.

\$20.000

RISOTTO DE ESPINACAS Y TOMATES SALTEADOS/ SAUTÉED SPINACH AND TOMATOES RISOTTO

Cremosísimo arroz con espinacas y tomates salteados especiados. / Creamy rice with sautéed spinaches and tomatoes.

Aves

Chicken

\$22.000

BROCHETAS DE POLLO CHICKEN BROCHETTES

Dúo de brochetas de jugosa pechuga y vegetales, acompañado de papa francesa / Duo of juicy chicken breasts and vegetables brochettes, accompanied with French fries.

\$30.000

POLLO AL CURRI/ CURRY CHICKEN

Exquisito stroganoff de pollo en salsa de curri acompañado con arroz y ensalada fresca. / Exquisite chicken stroganoff in curry sauce accompanied with rice and fresh salad.

\$28.000

HAMBURGUESA GRANJERA FARM BURGER

Jugoso filete cordon bleu de pechuga de pollo hecho hamburguesa con sus vegetales y acompañada de papas francesas. / Juicy cordon bleu chicken breast filet in a burger with its vegetables and accompanied with french fries.

\$30.000

RISOTTO DE POLLO PESTO Y TOMATES/ PESTO CHICKEN AND TOMATOES RISOTTO

Auténtica delicia de arroz cremoso con pollo en salsa pesto y tomates salteados. / Authentic and delicious creamy rice with chicken in pesto sauce and sautéed tomatoes.



Bienvenido al Desayuno

Welcome to breakfast

DESAYUNO MEXICANO/ MEXICAN BREAKFAST ----- \$24.000

- Frijoles fritos, queso fresco, crema o suero, plátanos fritos, huevos rancheros, tostadas. / Refried beans, fresh cheese, sour cream, fried plantain, ranch style eggs and toast.

DESAYUNO AMERICANO/ AMERICAN BREAKFAST ----- \$24.000

- Hotcakes, tocino y huevos revueltos con queso amarillo. / Pancake, bacon and scrambled eggs with american cheese.

DESAYUNO FRANCÉS/ FRENCH BREAKFAST ----- \$24.000

- Omelette de jamón, queso, croissant, mermelada y queso crema. / Ham and cheese omelette, jam and cream cheese.

DESAYUNO INTEGRAL/ WHOLEMEAL BREAKFAST ----- \$24.000

- Omelette de claras con espinacas kumis con granola, frutas de estación y pan integral. / Omelette made of egg whites with spinach, kumis with granola, seasonal fruits and whole wheat bread.

DESAYUNO COSTEÑO/ COSTEÑO BREAKFAST ----- \$24.000

- Calentao de arroz con frijol negro, carne desmechada, huevo frito, queso fresco y patacón. / "Calentao" of rice and black beans, shredded beef, fried egg, fresh cheese and "patacón".

DESAYUNO PAISA/ PAISA BREAKFAST ----- \$24.000

- Arepa asada con jamón, tocino, queso y huevo estrellado. / "Arepa paisa" with ham, bacon, cheese and sunny side up eggs.

Adicionales

Additional

- AREPA DE HUEVO ----- \$6.000
AREPA FILLED WITH EGG
- PAN/ ----- \$2.000
BREAD
- PATACONES CON ----- \$8.000
QUESO Y SUERO/
"PATACONES" WITH CHEESE
AND SOUR CREAM.
- OMELETTS/ ----- \$6.000
OMELETTS
(tomate, cebolla,
queso o chile verde)
- HUEVOS ADICIONALES/ ----- \$4.000
ADDITIONAL EGGS
(hervido o revueltos) /
(boiled or scrambled)
- PORCIÓN DE QUESO FRESCO/ -- \$3.000
PORTION OF FRESH CHEESE.
- AROS DE CEBOLLA ----- \$8.000
ONION RINGS.

Bobidas

Drinks

- TÉ ----- \$4.000
TEA
- JUGO DE NARANJA ----- \$5.000
ORANGE JUICE
- CAFÉ CON LECHE ----- \$5.000
LATTE COFFEE
- CAFÉ AMERICANO ----- \$4.000
AMERICAN COFFEE
- CAPUCHINO ----- \$5.000
CAPUCCINO
- CHOCOLATE ----- \$5.000
HOT CHOCOLATE

Postros Dessert

BROWNIE CON HELADO/ BROWNIE WITH ICECREAM

----- \$12.000

- Delicioso brownie acompañado de un helado especial de vainilla. / *Delicious brownie accompanied with an special vanilla icecream.*

CHEESECAKE DE MARACUYA / PASSION FRUIT CHEESECAKE

----- \$12.000

- Delicioso brownie acompañado de un helado especial de vainilla. / *Delicious brownie accompanied with an special vanilla icecream.*



Bobidas Drinks



• AGUA NATURAL O GASIFICADA SPRING OR GASIFIED BOTTLE OF WATER	----- \$5.000	• VINO BLANCO O TINTO WHITE OR RED WINE	----- COPA CUP \$10.000 BOTELLA BOTTLE \$80.000
• CERVEZA/ BEER	----- \$6.500	• WHISKY WHISKEY	----- TRAGO DRINK \$28.000 BOTELLA BOTTLE \$220.000
• GASEOSAS/ SODAS	----- \$5.000	• RÓN RON	----- TRAGO DRINK \$20.000 BOTELLA BOTTLE \$120.000
• POWER ADE/ POWER ADE	----- \$6.000	• VODKA VODKA	----- TRAGO DRINK \$20.000 BOTELLA BOTTLE \$130.000
• MALTEADA MILKSHAKE	----- \$12.000	• GINEBRA GIN	----- TRAGO DRINK \$25.000 BOTELLA BOTTLE \$185.000
• JUGOS NATURALES NATURAL JUICES	----- \$10.000	• VINO ESPUMOSO BOTELLA SPARKLING WINE BOTTLE	----- \$100.000
• TÉ HELADO ICE TEA	----- \$5.000	• COCTELES COCKTAILS	----- \$20.000

