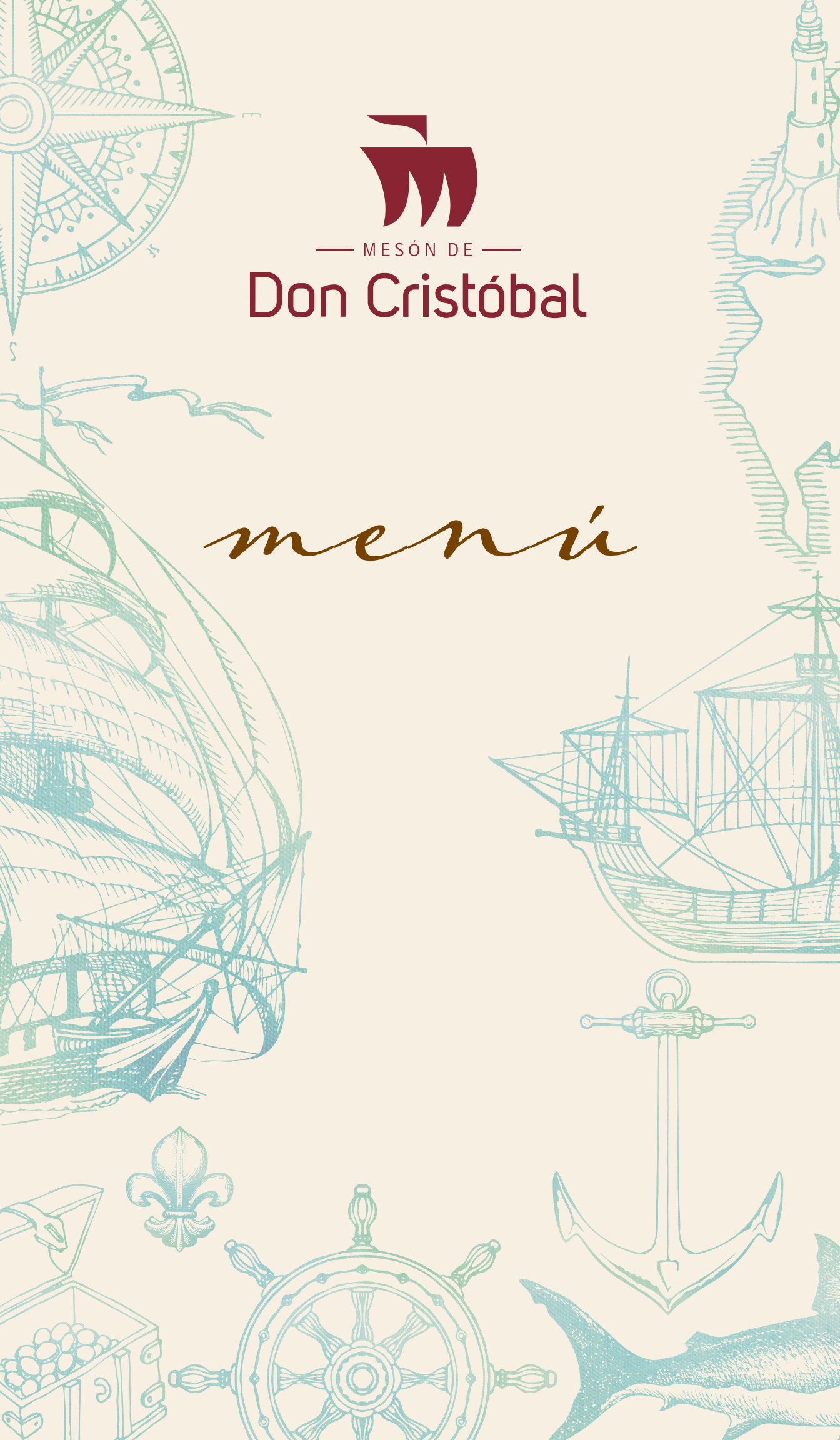




— MESÓN DE —

Don Cristóbal

menú



entradas

appetizers

Cócteles y ceviches / Cocktails and Ceviches

CÓCTEL DE CAMARONES

Camarones en salsa rosada con limón y cebolla roja.

\$47.000



SHRIMP COCKTAIL

Shrimp in pink sauce with lime and red onion.

CEVICHE CARIBEÑO

Camarones en salsa roja levemente picante.

\$47.000



CARIBBEAN CEVICHE

Shrimp in a slightly spicy red sauce.

CÓCTEL DE LANGOSTINO CON AGUACATE

Langostinos en salsa rosada con limón, cebolla roja y trocitos de aguacate.

\$62.000



PRAWN COCKTAIL WITH AVOCADO

Prawns in pink sauce with lime, red onion, and avocado chunks.

CEVICHE MIXTO AL LIMÓN

Camarones, calamares, pulpo, trozos de pescado blanco marinados con limón y cilantro servido con chip de plátano.

\$47.000



MIXED CEVICHE WITH LIME

Shrimp, squid, octopus, and white fish chunks marinated in lime juice and cilantro, served with plantain chips.

CEVICHE DE PESCADO

Trozos de pescado marinados con jugo de limón, cebolla en juliana y cilantro, servido con chip de plátano.

\$50.000



FISH CEVICHE

Chunks of fish marinated in lime juice with julienned onion and cilantro, served with plantain chips.

TRILOGÍA DE CEVICHE

Ceviche mixto al limón, cóctel de camarón en salsa rosada y salsa caribeña.

\$48.000



CEVICHE TRILOGY

Lime-marinated mixed ceviche, shrimp cocktail in pink sauce, and Caribbean-style shrimp.



Frías / Cold Starters

AGUACATE ASADO CON PICO DE GALLO

\$37.000

Aguate asado con gremolata de cilantro y vinagreta de almendras.

ROASTED AVOCADO WITH PICO DE GALLO

Roasted avocado with cilantro gremolata and almond vinaigrette.



ENSALADA DE QUINUA CON AGUACATE

\$35.000

Quinoa, aceite de oliva, limón y miel servida con semillas de calabaza.

QUINOA SALAD WITH AVOCADO

Quinoa with olive oil, lime, and honey, served with pumpkin seeds.

ENSALADA CAPRESSE

\$35.000

Queso bocconcini, tomates frescos, pesto y aceite de oliva.

CAPRESSE SALAD

Bocconcini cheese, fresh tomatoes, pesto, and olive oil.



ENSALADA CÉSAR CON POLLO

\$35.000

Cogollos de lechuga y pollo aderezados con crotones de pan y queso parmesano.

CHICKEN CAESAR SALAD

Romaine lettuce and chicken with croutons and parmesan cheese.



ENSALADA DON CRISTÓBAL

\$32.000

Lechuga troceada con vegetales frescos, aceitunas y queso de cabra.

DON CRISTÓBAL SALAD

Chopped lettuce with fresh vegetables, olives, and goat cheese.



Calientes / Hot Starters

SOPA DE VEGETALES CON POLLO

\$27.000

Sopa de vegetales con o sin pollo.

VEGETABLE SOUP WITH CHICKEN

Vegetable soup served with or without chicken.

CALDERETA DE CAMARÓN Y COCO

\$35.000

Sopa cremosa de bisque con camarones.

SHRIMP AND COCONUT STEW

Creamy bisque soup with shrimp.



CREMA DE TOMATES

\$27.000

Sopa cremosa y espesa de tomates ahumados.

TOMATO SOUP

Thick and creamy smoked tomato soup.



CREMA DE ESPINACA

\$27.000

Sopa cremosa y espesa de espinacas tiernas.

CREAM OF SPINACH SOUP

Thick and creamy soup made with tender spinach.



fuertes

main courses

Carnes / Steak

LOMO PIZAIOLA

Lomo de res gratinado con queso mozzarella.

\$70.000



PIZAIOLA TENDERLOIN

Gratinated beef tenderloin with mozzarella cheese.

BABY BEEF

Lomo fino asado a la parrilla con chimichurri y salsa baby acompañado de papas fritas y ensalada verde.

\$70.000

BABY BEEF

Grilled beef tenderloin with chimichurri and house sauce, served with French fries and green salad.

CHURRASCO

Corte de chata asada y terminada en chimichurri; acompañada de papas fritas y ensalada verde.

\$75.000

CHURRASCO

Grilled chata steak (ribeye cap) finished with chimichurri, served with French fries and green salad.

PUNTA DE ANCA

Corte de carne de res a la parrilla, acompañada de papas fritas y ensalada verde.

\$75.000

PICANHA

Grilled beef rump steak, served with French fries and green salad.

SALTEADITO PERUANO

Finos cortes de lomo salteados con cebolla, tomate y pimentón, terminado con soya y cilantro; acompañado de papas en cascots y arroz blanco.

\$70.000



PERUVIAN STIR-FRY

Sautéed tenderloin strips with onion, tomato, and bell pepper, finished with soy and cilantro; served with potato wedges and white rice.



Aves / Poultry

POLLO AL CURRY

\$54.000

Pechuga de pollo sudada con leche de coco y curry, acompañada con papas en cascós y arroz blanco.

CHICKEN CURRY

Stewed chicken breast in coconut milk and curry, served with potato wedges and white rice.

SALTEADO DE POLLO ORIENTAL

\$54.000

Finos cortes de pollo salteados con cebolla, tomate y pimentón, terminados con soya y cilantro; acompañada de papas en cascós y arroz blanco.



ORIENTAL CHICKEN STIR-FRY

Sautéed chicken strips with onion, tomato, and bell pepper, finished with soy and cilantro; served with potato wedges and white rice.

MILANESA DE POLLO

\$54.000

Filete de pollo apanado, servido con pastas al burro y vegetales calientes.



CHICKEN MILANESA

Breaded chicken fillet served with buttered pasta and warm vegetables.

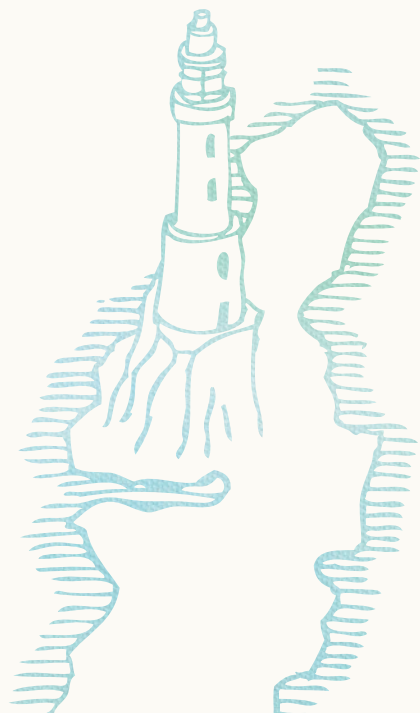
PECHUGA A LA PARRILLA

\$60.000

Pechuga asada a la parrilla con papas fritas y ensalada verde.

GRILLED CHICKEN BREAST

Grilled chicken breast served with French fries and green salad.



Pescados / Fish

SALMÓN CON CHUTNEY DE UCHUVAS

\$74.000

Salmón a la plancha marinado y asado con salsa de uchuva y jengibre, servido sobre vegetales asados, acompañado con puré de papa.



SALMON WITH GOLDENBERRY CHUTNEY

Grilled marinated salmon topped with goldenberry and ginger sauce, served over roasted vegetables with mashed potatoes.

FILETE DE PESCADO AL AJILLO

\$74.000

Filete de pescado en salsa cremosa de ajo, servido con arroz blanco y vegetales caliente.



FISH FILLET WITH GARLIC SAUCE

Fish fillet in creamy garlic sauce, served with white rice and warm vegetables.

FILETE DE PESCADO A LA PLANCHA

\$74.000

Filete de pescado a sado a la plancha, servido con arroz blanco y vegetales caliente.



GRILLED FISH FILLET

Grilled fish fillet served with white rice and warm vegetables.

MOQUECA DE PESCADO Y MARISCOS

\$80.000

Filete de pescado cocido en leche de coco con mariscos, cebolla y tomates, servido con arroz blanco y patacones.



FISH AND SEAFOOD MOQUECA

Fish fillet cooked in coconut milk with seafood, onions, and tomatoes; served with white rice and patacones (fried plantains).

SALMÓN A LA PARRILLA

\$74.000

Filete de salmón a la parrilla con vegetales asados y arroz blanco.



GRILLED SALMON

Grilled salmon fillet with roasted vegetables and white rice.

FILETE DE PESCADO AL VAPOR

\$76.000

Pescado al vapor cocido a fuego lento en tomates y cebollas; servido con puré de papa y ensalada verde.



STEAMED FISH FILLET

Steamed fish simmered with tomato and onion; served with mashed potatoes and green salad.

FILETE DE PESCADO CON MARISCOS

\$82.000

Filete de pescado asado, terminado con leche de coco, calamar, camarón, pulpo y caracol; acompañado de arroz con coco y patacones.



FISH FILLET WITH SEAFOOD

Grilled fish fillet topped with coconut milk, squid, shrimp, octopus, and conch; served with coconut rice and patacones (fried plantains).



Mariscos/ Seafood

LANGOSTINOS CON PIÑA ASADA

Langostinos asados a la parrilla servidos sobre piña asada y glaseada; acompañados de arroz con coco y patacones.

PRAWNS WITH GRILLED PINEAPPLE

Grilled prawns served over glazed grilled pineapple, with coconut rice and patacones (fried plantains).

\$80.000



CRUSTÁCEOS
CRUSTACEAN

LANGOSTINOS AL AJILLO

Langostinos salteados en salsa cremosa de ajo, acompañado de arroz con coco y ensalada verde.

GARLIC PRAWNS

Prawns sautéed in creamy garlic sauce; served with coconut rice and green salad.

\$82.000



CRUSTÁCEOS
CRUSTACEAN



LÁCTEOS
DAIRY

LANGOSTA A LA BRASA

A la parrilla con mantequilla y perejil, acompañado de arroz con coco y patacones.

GRILLED LOBSTER

Grilled lobster with butter and parsley, served with coconut rice and patacones (fried plantains).

\$172.000



CRUSTÁCEOS
CRUSTACEAN



LÁCTEOS
DAIRY

FRITURINA DE PESCADO

Trocitos de pescados rebosados, servido con arroz blanco y papas a la francesa.

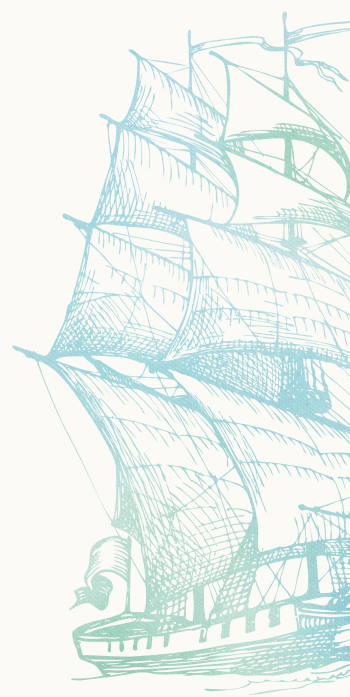
FRIED FISH BITES

Battered fish chunks, served with white rice and French fries.

\$74.000



PESCADO
FISH



Arroces / Rice

ARROZ CON MARISCOS

Arroz meloso con langostinos, calamares, pulpo, camarón y vegetales.

\$67.000



SEAFOOD RICE

Creamy rice with prawns, squid, octopus, shrimp, and vegetables.

ARROZ CON CAMARONES

Arroz salteado con camarones, aderezado con cilantro y leche de coco.

\$65.000



SHRIMP RICE

Stir-fried rice with shrimp, seasoned with cilantro and coconut milk.

ARROZ CALDOSO DE POLLO

Arroz caldoso con ragú de vegetales y trocitos de pollo.

\$58.000

CHICKEN RICE BROTH

Rice in broth with vegetable ragout and chicken pieces.

ARROZ FRITO CANTONES

Arroz salteado con vegetales, tortilla, camarones, pollo, salsa de soya y aceite de ajonjolí.

\$54.000



CANTONESE FRIED RICE

Stir-fried rice with vegetables, tortilla, shrimp, and chicken, in soy sauce and sesame oil.

ARROZ FRITO VEGETARIANO

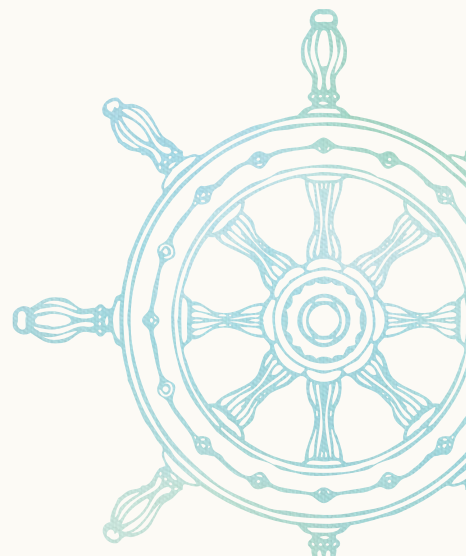
Arroz salteado con vegetales, salsa de soya y aceite de ajonjolí.

\$50.000



VEGETARIAN FRIED RICE

Stir-fried rice with vegetables, soy sauce and sesame oil.



Pastas / Pastas

ESPAGUETIS CON MARISCOS

\$60.000

Espaguetis con mariscos, leche de coco, tomates y albahaca.



SPAGHETTI WITH SEAFOOD

Spaghetti with seafood, coconut milk, tomato, and basil.

LASAGNA DE BERENGENA

\$42.000

Láminas de berenjenas con tomate y albaca.

EGGPLANT LASAGNA

Eggplant layers with tomato and basil.

LASAGNA DE POLLO

\$48.000

Salsa bechamel y pollo; servido con pan brioche y queso parmesano.



CHICKEN LASAGNA

Bechamel sauce and chicken, served with brioche and parmesan cheese.

LASAGNA DE CARNE

\$48.000

Láminas de pastas con carne y salsa napolitana, servido con pan focaccia y queso parmesano.



BEEF LASAGNA

Pasta layers with ground beef and Neapolitan sauce, served with focaccia and parmesan cheese.

ESPAGUETIS EN SALSA BOLOÑESA

\$48.000

Pasta con o sin gluten con carne molida de res, tomate y queso parmesano.



BOLOGNESE SPAGHETTI

Regular or gluten-free spaghetti with ground beef, tomato, and parmesan cheese.

PENNE EN SALSA CARBONARA

\$48.000

Salsa blanca, tocineta y queso parmesano.



PENNE IN CARBONARA SAUCE

White sauce with bacon and parmesan cheese.

ESPAGUETIS CON POLLO Y CHAMPIÑONES

\$48.000

Pollo, champiñones, salsa blanca, ajo y queso parmesano.



SPAGHETTI WITH CHICKEN AND MUSHROOMS

Chicken and mushrooms in white sauce with garlic and parmesan cheese.

FUSILLI AL PESTO

\$44.000

Pasta con salsa cremosa de albahaca, servido con pan focaccia y queso parmesano.



FUSILLI WITH PESTO

Pasta in creamy basil sauce, served with focaccia bread and parmesan cheese.

acompañamientos

side dishes

PAPAS FRANCESAS

FRENCH FRIES

\$12.000

ARROZ BLANCO

WHITE RICE

\$12.000

ARROZ CON COCO TITOTÉ

COCONUT RICE WITH TITOTÉ

\$12.000

VEGETALES CALIENTES

HOT VEGETABLES

\$12.000

ENSALADA VERDE

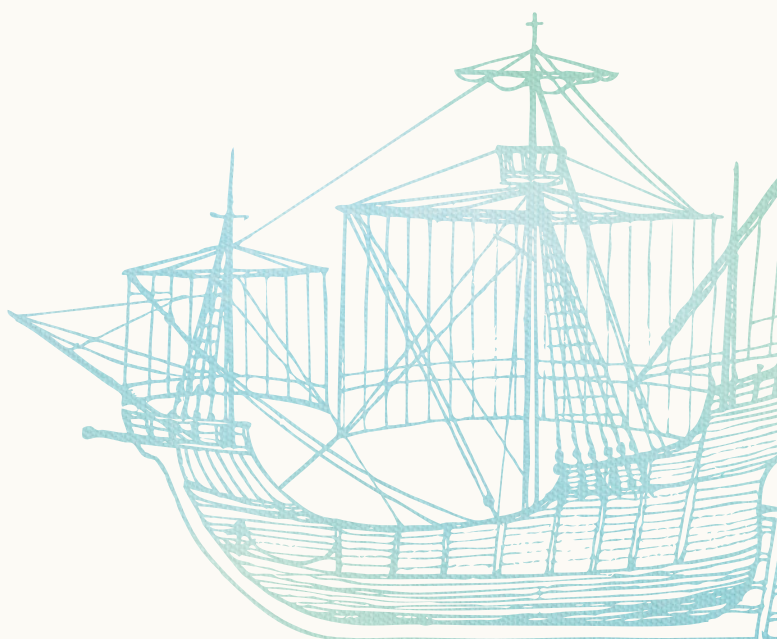
GREEN SALAD

\$12.000

PATACONES

PATACONES (FRIED PLANTAINS)

\$12.000



postres desserts

VOLCÁN DE CHOCOLATE

CHOCOLATE VOLCANO

\$20.000



GLUTEN
GLUTEN



LÁCTEOS
DAIRY



HUEVOS
EGGS

PIE DE COCO

COCONUT PIE

\$20.000



GLUTEN
GLUTEN



LÁCTEOS
DAIRY



HUEVOS
EGGS

TRES LECHES

TRES LECHES CAKE

\$20.000



GLUTEN
GLUTEN



LÁCTEOS
DAIRY



HUEVOS
EGGS

CHEESE CAKE DE COCO

COCONUT CHEESECAKE WITH ICE CREAM

\$20.000



GLUTEN
GLUTEN



LÁCTEOS
DAIRY



HUEVOS
EGGS

ENYUCADO

ENYUCADO (TRADITIONAL CASSAVA
AND COCONUT CAKE)

\$20.000



GLUTEN
GLUTEN



LÁCTEOS
DAIRY

FLAN DE CARAMELO

CARAMEL FLAN

\$20.000



GLUTEN
GLUTEN



LÁCTEOS
DAIRY



HUEVOS
EGGS

COPA DE HELADO

ICE CREAM CUP

\$20.000

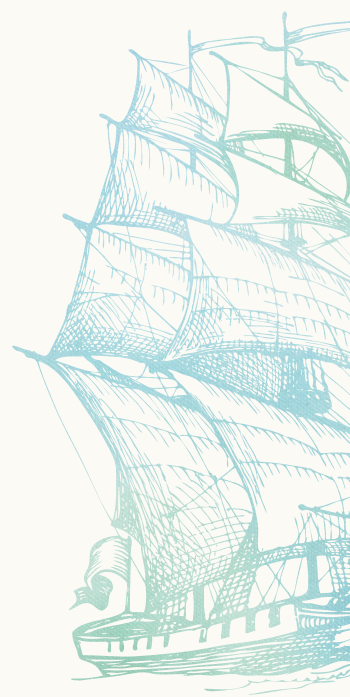


LÁCTEOS
DAIRY

PLATO DE FRUTAS

FRUIT PLATE

\$20.000





Precios en pesos colombianos. 8% de imptoconsumo incluido

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. Prohibido el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad y mujeres embarazadas (Ley 124 de 1994). El exceso de alcohol es perjudicial para la salud (Ley 30 de 1980).

Prices in Colombian pesos. 8% consumption tax included.

Tip Notice: This establishment suggests a 10% tip based on the total bill, which may be accepted, declined, or adjusted by the customer depending on their service experience. When requesting the bill, please inform your server whether you would like the tip added or specify the amount you wish to give.

Tips collected in this establishment are solely and exclusively used to compensate the staff members involved in providing the service. If you have any issues regarding the tip, please contact the Citizen Service Line of the Superintendence of Industry and Commerce: (601) 592 0400 in Bogotá or the toll-free national line 01 8000-910165. You may also file a complaint by email to contactenos@sic.gov.co, using the subject or message body: "Queja cobro de propina" (Complaint about tip charge).

The sale of alcoholic beverages to minors and pregnant women is prohibited (Law 124 of 1994). Excessive alcohol consumption is harmful to your health (Law 30 of 1986).

RNT #3377