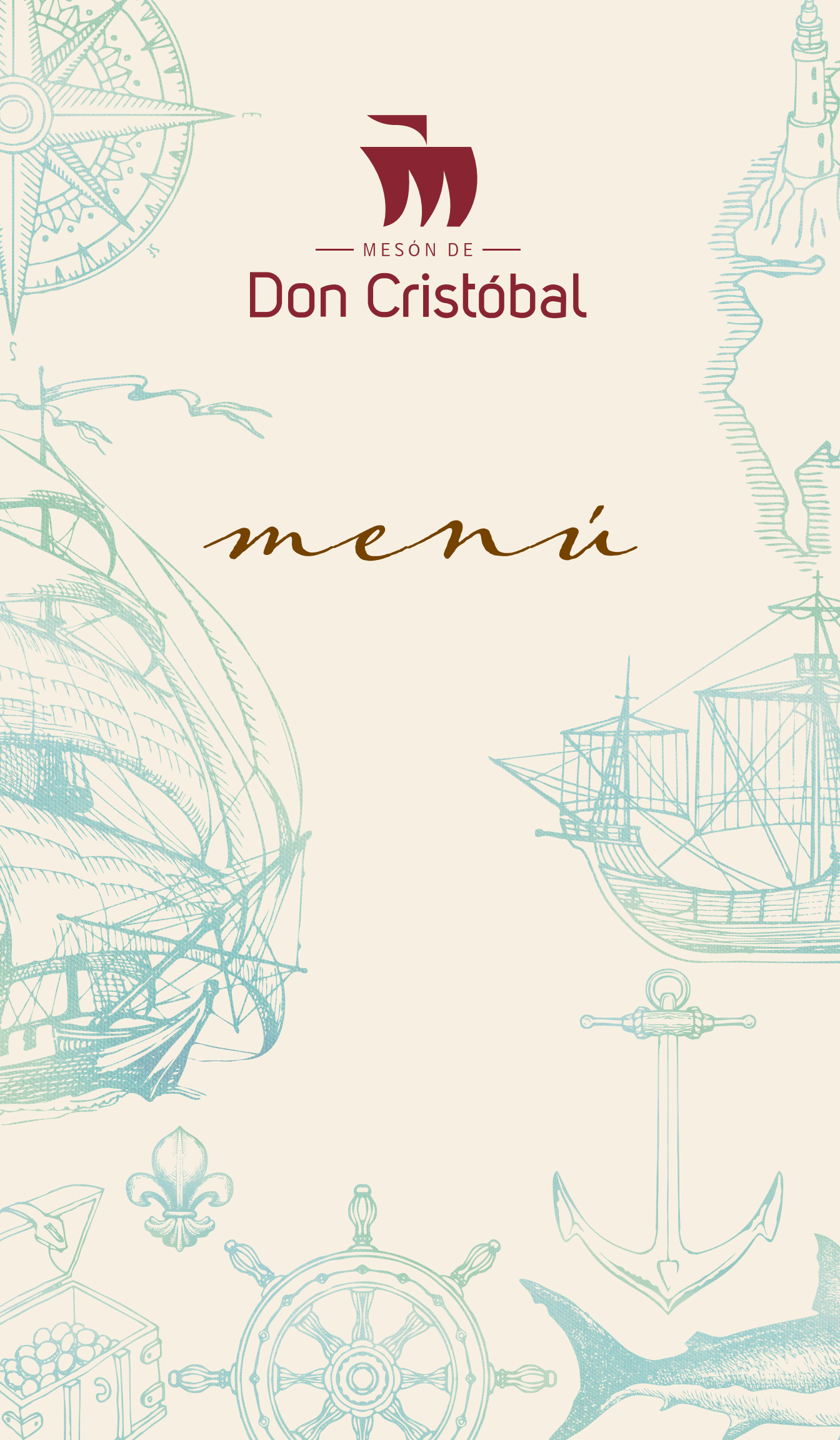




— MESÓN DE —

Don Cristóbal

menú



entradas

appetizers

Cócteles y ceviches

CÓCTEL DE CAMARONES

Camarones en salsa rosada con limón y cebolla roja.

\$47.000



SHRIMP COCKTAIL

Shrimp in pink sauce with lemon 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



SHRIMP COCKTAIL WITH AVOCADO

Prawns in pink sauce with lemon, red onion, and avocado pieces.

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 LEMON

Shrimp, squid, octopus, white fish chunks marinated with lime and cilantro served with plantain chip.

CEVICHE DE PESCADO

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

\$50.000



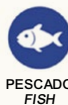
FISH CEVICHE

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

TRILOGÍA DE CEVICHE

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

\$48.000



CEVICHE TRILOGY

Mixed ceviche with lime juice, shrimp cocktail in pink sauce and Caribbean sauce.



Frías / Cold

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.



FRUTOS DE
CÁSCARA
TREE NUTS

ENSALADA DE QUINUA CON AGUACATE

\$35.000

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

QUINOA SALAD WITH AVOCADO

Quinoa, olive oil, lemon, and honey, served with pumpkin seed.

ENSALADA CAPRESSE

\$35.000

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

CAPRESSE SALAD

Bocconcini cheese, fresh tomatoes, pesto and olive oil.



LÁCTEOS
DAIRY

ENSALADA CÉSAR CON POLLO

\$35.000

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

CHICKEN CAESAR SALAD

Lettuce and chicken hearts garnished with bread croutons and parmesan cheese.



GLUTEN
GLUTEN



LÁCTEOS
DAIRY

ENSALADA DON CRISTÓBAL

\$32.000

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

DON CRISTOBÁL SALAD

Chopped lettuce with fresh vegetables, olives and goat cheese.



LÁCTEOS
DAIRY

Calientes / Hot

SOPA DE VEGETALES CON POLLO

\$27.000

Sopa de vegetales con o sin pollo.

VEGETABLE SOUP WITH CHICKEN

Vegetable soup 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.



CRUSTACEOS
CRUSTACEAN

CREMA DE TOMATES

\$27.000

Sopa cremosa y espesa de tomates ahumados.

CREAM OF TOMATO SOUP

Creamy smoked tomato soup.



LÁCTEOS
DAIRY

CREMA DE ESPINACA

\$27.000

Sopa cremosa y espesa de espinacas tiernas.

CREAM OF SPINACH

Thick creamy soup of tender spinach.



LÁCTEOS
DAIRY



fuertes

main courses

Carnes / Meats

LOMO PIZAIOLA

\$70.000

Lomo de res gratinado con queso mozzarella.



PIZAIOLA TENDERLOIN

Gratin beef loin with mozzarella cheese.

BABY BEEF

\$70.000

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

BABY BEEF

Grilled sirloin steak with chimichurri and baby sauce, served with french fries and green salad.

CHURRASCO

\$75.000

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

CHURRASCO

Cut of grilled chata finished with chimichurri; served with french fries and green salad.

PUNTA DE ANCA

\$75.000

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

PICANHA

Grilled cut of beef, accompanied with french fries and green salad.

SALTEADITO PERUANO

\$70.000

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



PERUVIAN SALTEADITO

Thin cuts of tenderloin sautéed with onion, tomato and paprika, finished with soy and cilantro; served with potatoes and white rice.



Aves / birds

POLLO AL CURRY

\$54.000

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

CHICKEN CURRY

Sweated chicken breast with coconut milk and curry, served with potatoes 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 cascots y arroz blanco.



ORIENTAL CHICKEN STIR-FRY

Thin cuts of chicken sautéed with onion, tomato and paprika, finished with soy and cilantro. Served with potatoes 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 pasta al burro and hot vegetables.

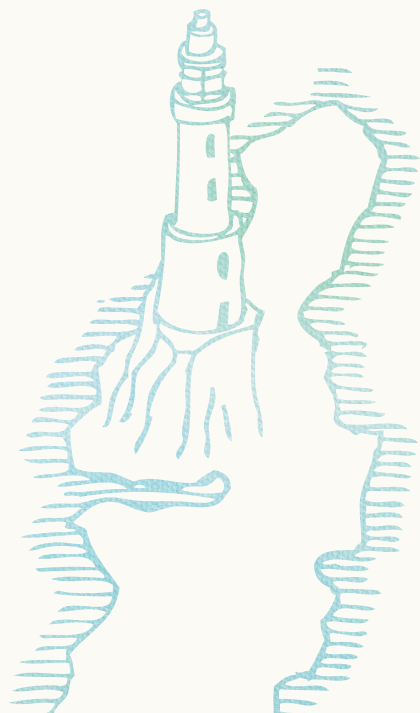
PECHUGA A LA PARRILLA

\$60.000

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

GRILLED CHICKEN BREAST

Grilled breast 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 with goldenberry and ginger sauce, served over roasted vegetables and accompanied by 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 hot 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 hot 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 filet cooked in coconut milk with seafood, onions and tomatoes, served with white rice and patacones.

SALMÓN A LA PARRILLA

\$74.000

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



GRILLED SALMON

Grilled salmon fillet with grilled 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 in tomatoes and onions; 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 finished with coconut milk, squid, shrimp, octopus, and snail; served with coconut rice and patacones.



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 a grilled and glazed pineapple; served with coconut rice and patacones.

\$80.000



CRUSTÁCEOS
CRUSTACEAN

LANGOSTINOS AL AJILLO

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

PRAWNS WITH GARLIC

Prawns sautéed in a 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 with butter and parsley, served with coconut rice and patacones.

\$172.000



CRUSTÁCEOS
CRUSTACEAN



LÁCTEOS
DAIRY

FRITURINA DE PESCADO

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

FISH FRITURINA

Fish chunks served with white rice and french fries.

\$74.000



PESCADO
FISH



Arroces / Rices

ARROZ CON MARISCOS

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

\$67.000



RICE WITH SEAFOOD

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

ARROZ CON CAMARONES

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

\$65.000



RICE WITH SHRIMP

Sautéed 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

RICE WITH CHICKEN BROTH

Rice 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



FRIED RICE CANTONES

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

ARROZ FRITO VEGETARIANO

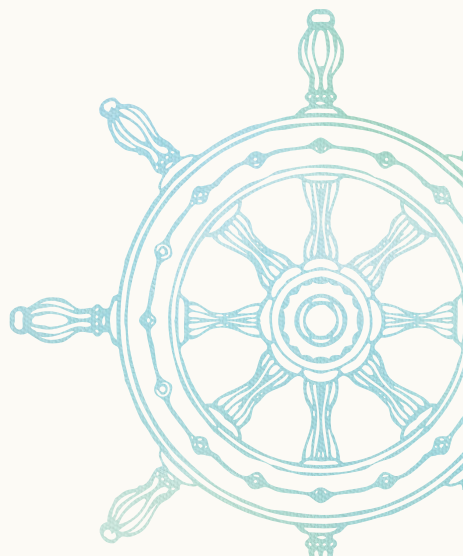
Arroz salteado con vegetales, salsa de soya y aceite de ajonjolí.

\$50.000



VEGETARIAN FRIED RICE

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



Pastas

ESPAGUETIS CON MARISCOS

\$60.000

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



SPAGHETTI WITH SEAFOOD

Spaghetti with seafood, coconut milk, tomatoes and basil.

LASAGNA DE BERENGENA

\$42.000

Láminas de berenjenas con tomate y albaca.

EGGPLANT LASAGNA

Eggplant slices with tomatoes 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 bread and parmesan cheese.

LASAGNA DE CARNE

\$48.000

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



MEAT LASAGNA

Pasta sheets with meat and neapolitan sauce, served with focaccia bread and parmesan cheese.

ESPAGUETIS EN SALSA BOLOÑESA

\$48.000

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



SPAGHETTI IN BOLOGNESE SAUCE

Gluten free or gluten free pasta 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, 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, mushrooms, white sauce, 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 with 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

RICE WITH CARAMELIZED COCONUT MILK

\$12.000

VEGETALES CALIENTES

HOT VEGETABLES

\$12.000

ENSALADA VERDE

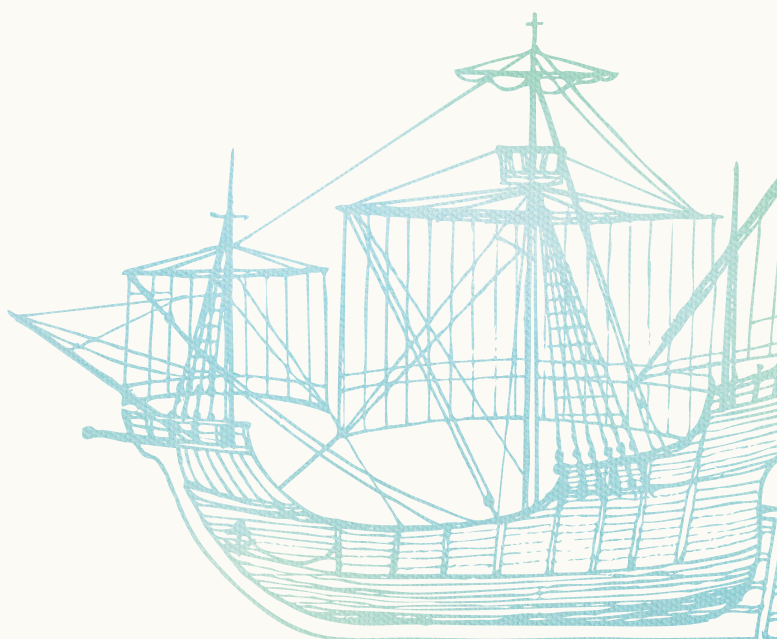
GREEN SALAD

\$12.000

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 LECHE

THREE MILKS

\$20.000



GLUTEN
GLUTEN



LÁCTEOS
DAIRY



HUEVOS
EGGS

CHEESE CAKE DE COCO

COCONUT PIE WITH ICE CREAM

\$20.000



GLUTEN
GLUTEN



LÁCTEOS
DAIRY



HUEVOS
EGGS

ENYUCADO

ENYUCADO

\$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

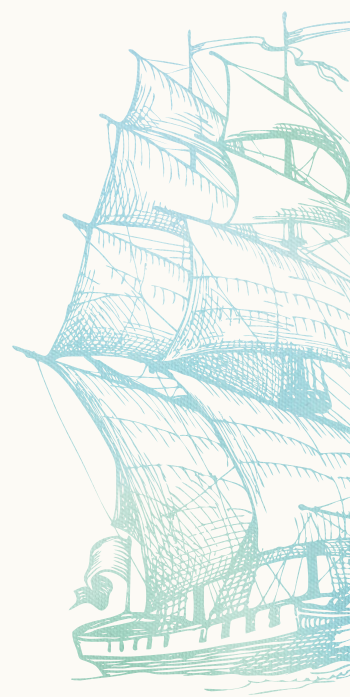


LÁCTEOS
DAIRY

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, indíquele a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indíquele 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% taxes included.

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).