



Sea Avenue
HOTEL

ENTRADAS

Cocktail de camarones

Shrimp cocktail

\$45.000

Ceviche de pescado en leche de tigre y mango

Fish ceviche in leche de tigre and mango

\$40.000

Ceviche de camarones y langostinos

Emulsionado en aceite de oliva cilantro e infusión de suero costeño y albahaca
Shrimp and prawn ceviche. Emulsified in olive oil, coriander and infusion of sour cream and basil

\$56.000

Hummus garden con camarones al grill

Mix de lechugas bañadas en vinagreta de hierbabuena, sobre una base de cremoso hummus, camarones al grill, tomates Cherry y berenjenas, queso, aceitunas negras y quinoa crocante
A mix of lettuces bathed in mint vinaigrette, on a base of creamy hummus, grilled shrimps, cherry tomatoes and eggplant, cheese, black olives and crispy quinoa

\$65.000

Montadito de camarones en reducción de coco

con alioli de albahaca sobra tostada de plátano
Shrimp montadito in coconut reduction with basil aioli

\$40.000

Canasta de mar

Crujientes chicharrones de pescado al estilo isleño, anillos de calamar apanados chips de plátano crocantes y salsa tártara con notas cítricas.
Fish and chips, Crispy fried breaded fish strips accompanied with chips

\$45.000

Tostadas de Hummus con lomito especiado al grill

con pimentones y cebollas caramelizadas sobre tostadas de pan árabe
Hummus toast with grilled spiced tenderloin with peppers and caramelized onions on toasted pita bread

\$42.000

Porción de Hummus con pan árabe

Hummus with pita bread

\$24.000

Ensalada mediterránea con hojas verdes, tomates secos champiñones

berenjenas asadas, cebollas y tomates cherry caramelizados con pan tostado y reducción de balsámico
Mediterranean salad, green leaves, roasted eggplant, mushrooms, caramelized onions, cherry tomatoes with toasted bread

\$38.000



Sea Avenue
HOTEL

Pizza margarita (Mozzarella tomates frescos y albahaca) **\$ 42.000**

Mozzarella fresh tomatoes and basil pizza

Pizza mediterránea **\$45.000**

Pollo frito especiado con romero y champiñones, salsa napolitana, aceitunas y orégano
Chicken and mushroom, Napolitana sauce, olives and oregano pizza

Hamburguesa Angus **\$42.000**

200 grs de carne de res, con cebollas caramelizadas y jamón de pavo crispí, queso cheddar, lechuga y tomate acompañado de papas fritas

200 grs of Angus beef burger, caramelized onions, crispy turkey ham, cheddar cheese, lettuce and tomato with fries.
Ask for pickles *Si deseas pepinillos solicitalos en el pedido

Sándwich de lomo mediterráneo **\$39.000**

Tiras de jugoso lomo a la plancha aromatizado con especias mediterráneas queso cheddar y cebollas caramelizadas salsa de ajo acompañada con chips
Mediterranean Cheese Steak Sandwich. Strips of juicy grilled loin flavored with Mediterranean spices, cheddar cheese, garlic sauce, caramelized onions and chips

**Porción de Arroz, chips de plátano
vegetales al grill o ensalada** **\$8.000**

Portion of Rice plantain chips or grilled vegetables

Porción de papas francesas o en cascós, pure de papas **\$10.000**

Portion of fried or baked potatoes or mashed potatoes

PARA LOS MAS PEQUEÑOS

Crujientes Nuggets de pollo con papas **\$38.000**

Crispy Chicken Nuggets with French Fries

Pastas con salsa a elección **\$45.000**

(Napolitana, mantequilla)

Pasta with Napolitana sauce or butter

Consomé de pescado con cilantro papas y vegetales **\$30.000**

Fish broth with coriander potatoes and vegetables



PLATOS FUERTES

Risoni De Mar

\$66.000

Pesca blanca encostrada en coco, champiñones y camarones sobre risoni (pasta) en salsa a base de crema de coco, especias cítricas y cilantro
An exquisite combination of Pacific and Caribbean flavors. White fish crusted in coconut, mushrooms and shrimp on a creamy pasta in a sauce made from coconut cream, citrus spices and cilantro

Espaguetis con camarones salteados con crema suave de curry

\$62.000

Spaghetti with sauteed shrimp with curry cream

Pastas con mariscos al estilo isleño en leche de coco y albahaca

\$60.000

Island Style Seafood Pasta in coconut milk and basil

Espaguetis con pesto de la casa y langostinos dorados en mantequilla de paprika

\$72.000

Spaghetti with homemade pesto and golden prawns in paprika butter

Arroz cremoso de coco y curry

\$74.000

Con pescado apanado en coco, langostinos salteados al vino blanco y cebollino.
Creamy Coconut Curry Rice With coconut-crusted fish, white wine sautéed prawns, and chives.

Arroz con camarones

\$58.000

Arroz con camarones, infusionado con cúrcuma, achiote y un toque de leche de coco
Rice with shrimps infused with turmeric, annatto, and a of coconut milk.

Arroz fusión con mariscos

\$58.000

Fusion rice with seafood

Cazuela de mariscos gratinada

\$67.000

Gratin seafood casserole

Encocado de mariscos

\$65.000

Mariscos cocinados en leche de coco, albahaca y especias

Seafood cooked in coconut milk, basil and spices

Pulpo al grill sobre pure de papas rustico y mayonesa de basquet pepper y vegetales al grill

\$70.000

Grilled octopus (mashed potatoes and garlic) and mayonnaise basket pepper and grill vegetables

Langostinos a la parrilla con mantequilla de de hierbas chips de plátano vegetales de temporada grilladas

\$73.000

Grilled prawns with herbs butter plantain chips and grilled vegetables



Sea Avenue
HOTEL

Langostinos gratinados con queso mozzarella y parmesano en salsa de leche de coco y albahaca con papas doradas Grilled prawns with mozzarella cheese and parmesan in coconut milk sauce	\$75.000
Langostinos apanados criski Pure de papas rustico y vegetales al grill Crispy breaded prawns, rustic mashed potatoes and grilled vegetables	\$78.000
Filete de pescado apanado, pure de papas y vegetales salteados y mayonesa de hierbas Breaded fish fillet, mashed potatoes, and sautéed vegetables with herbs mayonnaise	\$58.000
Filete de pescado al ajillo con chips Y ensalada mediterránea (pesca del día) Fish fillet in garlic sauce with plantain chips and fresh salad (catch of the day)	\$56.000
Salmon a la plancha en mantequilla de limón bitter sweet espaguetis perejil y champiñones Grilled salmon in bittersweet lemon butter with spaghetti parsley and mushrooms	\$65.000
Salmon al grill en salsa de camarones mantequilla de limon bitter sweet, arroz con coco Grilled salmon in shrimp sauce and bittersweet lemon and coconut rice	\$76.000
Baby beef con hongos, cebollas caramelizadas y pure de pap. Termino a gusto del cliente Baby beef with mushrooms, caramelized onions and potatoes puree	\$72.000
Lomo al wok Cubos de lomo con champiñones, aceite de sésamo, cebollas, salsa de soya, leche de coco con arroz crujiente blanco Wok tenderloin with mushrooms, sesame oil, onions, soy sauce, coconut milk with crispy white rice	\$70.000
Lomo sobre camarones y hongos grillados en salsa de coco y papas doradas Tenderloin steak on shrimp and mushrooms in coconut sauce and grilled potatoes	\$79.000
Pollo a grill con chimichurri y papas francesas y salsa de pimentones ahumados Grilled chicken with chimichurri and smoked pepper sauce with french fries	\$55.000



Sea Avenue
HOTEL

BEBIDAS

Limónada Natural \$15.000
Natural Lemonade

Limónada de Coco, \$19.000
Hierbabuena o frutos rojos
Coconut Peppermint or berries Lemonade

Limónada de \$19.000
Flor de Jamaica
Sorrel Lemonade

Jugos Frozen \$17.000
Mango, piña, maracuyá, mora, lulo
Frozen juices
mango, pineapple, passion fruit, blackberry, lulo

Soda Michelada \$7.000
Soda Water Michelada (With flavored salt en lemon)

Gaseosas 400ml \$6.500
Soft Drinks

Ginger \$6.500
Ginger
Soft Drinks

Agua / Soda \$6.000
Water / Soda

Cerveza (Sin Alcohol) \$12.000
Beer (No Alcohol)

Cerveza s/A Michelada \$14.000
Michelada Beer (No Alcohol)

MALTEADAS \$25.000

Malteada de Vainilla

Malteada de Café

Coffee Milkshake

BEBIDAS CALIENTES

Café expreso \$ 5.000

Café Americano \$ 5.500

Café expreso doble \$ 6.000

Café con leche \$ 6.000

Capuchino \$ 6.500

SODAS SABORIZADAS

HATSU \$7.000

Frambuesa y Rosas
Raspberry & roses

Uva Blanca y Romero
White Grape & rosmery

SODA BRUS

Soda Brus Sandia \$7.000

Soda Brus Lychee

Soda Brus Acai

TE HATSU SABORIZADO \$7.000

Te Blanco & Mangostino
White Tea & Mangosteen

Te Amarillo carambolo y Flor de Loto
Yellow tea carambola lotus flower

Te Azul con granada & mora azul
Blue Tea pomegranate & blueberry

Te lila con flor de cerezo
Lilac tea with cherry blossom Te rosa con lychee

Te rosa con lychee
Pink tea with lychee Te rojo con frutos rojos

Te rojo con frutos rojos
Red tea with red berries

Te HATSU negro & limón
Black tea & lemon

Mocachino \$ 6.500

Chocolate caliente \$ 6.500

Hot Chocolate

Tes infusiones y Aromáticas \$ 5.000



Sea Avenue
HOTEL

MOCKTAILS

En SeaAvenue Hotel, te invitamos a explorar nuestra exclusiva variedad de bebidas sin alcohol, "Mocktails". Te ofrecemos opciones refrescantes y llenas de sabor. Desde combinaciones frutales hasta mezclas únicas, cada Mocktail es una experiencia sin igual que puedes disfrutar en nuestro Roof Top en un ambiente relajado y frente al mar.

At SeaAvenue Hotel, we invite you to explore our exclusive non-alcoholic drinks, called "Mocktails". We offer you refreshing and flavorful options. From fruity combinations to unique blends, each Mocktail is an unique experience that you can enjoy on our Roof Top in a relaxed atmosphere facing the sea.

Pink Soda \$22.000

Jugo lychee, jugo de limón,
piel de naranja Soda Tokyo
Lychee juice, lemon juice, orange peel Soda Tokyo

Tokio Fresh \$22.000

Almíbar de sandia, jengibre,
jugo de limón, hierbabuena, soda Brus Rio
Watermelon syrup, ginger, lemon juice, mint, Brus Rio soda

Ginger Agra \$22.000

Jugo de maracuyá, jengibre,
miel y limón, Soda Brus Agra
Passion fruit juice, ginger, honey and lemon, Soda Brus Agra

Festa Rio \$22.000

Jugo de fresa, miel, menta, Soda Brus Rio
Strawberry juice, honey, mint, Soda Brus Rio

Mojito lima limón \$20.000

Mojito de maracuyá \$20.000

Piña colada sin licor \$22.000

Piña colada alcohol free

Gin Tonic sin licor \$24.000

Gin Tonic alcohol free

Sangría sin licor jarra para 4 \$60.000

Sangría Alcohol free jar for 4

En SeaAvenue Hotel no ofrecemos bebidas alcohólicas: Si Usted desea traer sus propias bebidas alcohólicas se cobrará \$50.000 por botella como concepto de servicio (Descorche) Incluye los vasos copas y hielo. At SeaAvenue Hotel we do not offer alcoholic beverages. If you bring your own alcoholic beverages, \$50,000 per bottle will be charged as a service concept (Corkage)

Precios en pesos colombianos - Price in Colombian pesos

ADVERTENCIA DE 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 en su totalidad (100%) a los trabajadores del área de servicios. En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la Línea exclusiva dispuesta en Bogotá para atender las inquietudes sobre el tema: 6 51 32 40 o a la Línea de Atención al Ciudadano de la Superintendencia de Industria y Comercio: 5 92 04 00 en Bogotá o para el resto del país línea gratuita nacional: 018000-910165, para que radique su queja". **TIPPING POLICY:** This commercial establishment suggests a tip of 10% of the Bill. This can be accepted, rejected or modified by you. When requesting your bill please indicate to the staff if you wish to pay the suggested amount or not. If you would like to give a different amount, please indicate it. Tip are distributed among our staff in the service area. If you have any problem with the amount charged as tip please call SIC at 5920400 Bogota or toll free 018000-910165

ADVERTENCIA ALERGENOS: Algunos de los items del menú ofrecido pueden contener nueces, semillas, soja, lácteos, huevos, cereales (trigo), mariscos y otros alérgenos o productos derivados de estos alérgenos. Existe un pequeño riesgo de que haya rastros de estos alérgenos en otros platos o comidas que se sirven en el restaurante. Entendemos el peligro para los clientes con alergias severas. Pregunte o informe a cualquier miembro del personal de nuestro restaurante, que pueda ofrecerle una alternativa.

WARNING ALLERGENS: Some of menu items may contain Nuts, Seeds, Soybeans, Dairy, Eggs, Cereals (Wheat) Fish, Seafood, and other allergens or derived products of these allergens. There is a small risk that any traces of these allergens may be in other dish or food served in the restaurant. We understand the danger for clients with severe allergies. Please ask or inform any member of our restaurant staff, who may be able to offer you an alternative

El exceso de alcohol es perjudicial para la salud, Ley 30 de 1986 - Se prohíbe el expendio de bebidas alcohólicas a menores de edad. Ley 124 de 1994.
Excess alcohol is harmful to health Law 30 of 1986 Alcoholic beverages sale is prohibited for minors. Law 124 of 1994

RESERVAS: Para reservas de grupos favor contactar al personal del Restaurante o llamar al 3153294795 - 3153379196 ext 110

SEA AVENUE HOTEL RNT 93001

síguenos @seaavenuehotel