



—Entradas—

Bebida sugerencia de la casa:
Copa Pinot Grigio

DIP DE PIMENTÓN L.375

Crema suave y deliciosa elaborada con pimientos asados, mezclados con queso crema y un toque de especias, acompañado con pan tostado.

BURRATA CON TOMATE Y HIERBAS ITALIANAS L.586

Un contraste perfecto entre la cremosidad de la burrata y la dulzura caramelizada de tomates rostizados con arúgula y toque balsámico.

TARTAR DE ATÚN L.350

Atún sellado a la parrilla combinado con aguacate, alga marina y crujiente de wantán, terminado con salsa ponzu.

GUACAMOL CON TOSTONES... L.249

Combinación de sabores y texturas que traen la mejor tradición tropical a tu mesa.

CEVICHE VERDE L.325

Filete de curvina marinado con jugo de limón y hierbas, realzado con sabores frescos del chile poblano, cebolla morada y cilantro. Acompañado de chips de plátano crujientes hecho en casa.

SELECCIÓN DE JAMONES Y QUESOS L.399

Exquisito producto gourmet, ideal para compartir.

CARPACCIO DE PULPO CON ARÚGULA Y PARMESANO L.356

Finas láminas de pulpo marinadas en aderezo cítrico, servido con arúgula fresca y parmesano.

—Sopas—

Bebida sugerencia de la casa:
Cerveza a su elección

SOPA DE TORTILLA L.289

Consomé de ave con toque ahumado, servido con tiras crujientes de tortilla, pollo tierno, cubos de aguacate, queso de panela y mantequilla crema.

RAMEN L.259

Caldo japonés elaborado con base de soya y acompañado de fideos suaves, carne de cerdo tierna, algas, huevo marinado, cebollina y hongos naturales.

CALDO DE OLLA CON CARNE Y VERDURAS TROPICALES..... L.389

Caldo tradicional preparado con carne suave y jugosa, cocida lentamente junto a una selección de verduras frescas tropicales.

CREMA DE PUERRO Y AJO ROSTIZADO L.249

Crema suave y preparada con puerros frescos, ajo y papas, cocinada a fuego lento para resaltar su sabor delicado.

—Ensaladas—

Bebida sugerencia de la casa:
Copa de Chardonnay

POKE BOWL L.359

Trozos de atún fresco, sobre una base de arroz blanco, acompañado de aguacate cremoso, cebolla morada, chips de wantán crujientes, mayonesa picante y salsa soya.

BOWL GRIEGO..... L.309

Mix de pepino, tomate cherry, aceituna Kalamata y cubos de queso feta, acompañado de aguacate, pimentón rojo y una porción de cremoso hummus y pan pita.

ENSALADA DE HOJAS VERDES Y CARNE A LA PARRILLA L.399

Selección de hojas verdes frescas, coronada con jugoso trozo de carne a la parrilla, adornada con tomates cherry, cebolla morada, aceitunas kalamata y un toque de vinagreta Dijón.

ENSALADA DE FARRO CON PIÑA ROSTIZADA L.349

Una deliciosa combinación de farro al dente, mezclada con piña rostizada que aporta un toque dulce y caramelizado, y mix de vegetales frescos.

—Carnes, Aves y frutos del mar—

Bebida sugerencia de la casa:
Copa Red Blend

PECHUGA DE POLLO A LA PARRILLA EN SALSA BLANCA L.324

POLLO A LA PICCATA L.359

COSTILLA BABY BACK A LAS BRASAS EN COCCIÓN LENTA L.479

CERDO TONKATSU L.375

FILETE DE CURVINA L.679

Al papillote, al ajillo, tártara.

CAMARONES L.679

A la plancha, al ajillo o empanizado con salsa tártara.

SALMÓN A LA PLANCHA L.615

Con dip de pimentón.

USDA RIBEYE L.950

FILETE DE RES L.732

LOMITO A LA PARRILLA L.579

—Guarniciones—

CUALQUIER OPCIÓN A L.99

PAPA FRANCESA

ARROZ BLANCO

PURÉ DE PAPA CON BRÓCOLI Y TOCINO

VEGETALES AL GRILL

ENSALADA VERDE

MIX DE FRIJOL GUISADO

AGUACATE

TOSTONES DE PLÁTANO

YUCA CON MOJO

~~Pastas~~

Bebida sugerencia de la casa:
Copa Cabernet Sauvignon o
Copa Pinot Grigio

FETUCCINI EN SALSA MARINARA L.299

Pasta artesanal preparada al momento, acompañada de una rica salsa marinara hecha con tomates frescos, hierbas aromáticas y un toque de ajo rostizado.

TORTELLINI BARBABIETOLA EN SALSA AL BURRO L.315

Pasta de queso hecha en casa, acompañado con piñones y salsa di burro con sabores italianos.

CAPELLINI EN SALSA ALFREDO Y TOMATE CEREZA L.299

Pasta delgada al dente, bañados en una cremosa salsa Alfredo, elaborada con mantequilla crema y queso parmesano y tomate cereza salteado.

CANELONES DE ESPINACA Y MASCARPONE TERMINADO CON PARMESANO L.339

Canelones rellenos de una suave mezcla de espinaca fresca y queso mascarpone, horneado hasta lograr una textura perfecta.

~~Pizzas~~

Bebida sugerencia de la casa:
Cerveza a su elección

MR. PEPPER L.339

Clásica italiana, salsa pomodoro, queso mozzarella y pepperoni, con arúgula y parmesano.

MARGARITA CON MASA DE ALBAHACA L.339

Clásica y deliciosa con base de masa de albahaca, salsa tomate, mozzarella derretida y hojas de albahaca fresca.

PIZZA NEGRA CON FRUTOS DEL MAR L.479

Exótica pizza de masa negra preparada con tinta de calamar, cubierta con mezcla de mariscos frescos y hierbas italianas.

PIZZETTA DE QUESO DE CABRA Y CEBOLLA CARAMELIZADA L.331

Exquisita pizza artesanal, cubierta de queso de cabra cremoso y cebolla.

~~Postres~~

FLAN DE VAINILLA L.129

Postre con textura suave teniendo como ingredientes principales yema de huevo y leche entera. Servido con caramelo y frutos rojos.

BIZCOCHO JAPONÉS L.139

Suave y esponjoso castella japonés, acompañado de helado cremoso y frutos frescos de la casa. Un equilibrio perfecto de dulzura y frescura.

TARTA FRANGIPANE L.139

Mezcla de crema de almendras aromatizada con vainilla, cubierta con peras rostizadas.

BIZCOCHO DE TRES CHOCOLATES L.139

Postre de tres chocolates: oscuro, blanco y de leche.

~~Hamburguesa y Sándwich~~

Bebida sugerencia de la casa:
Cerveza a su elección

Hamburguesa JC Res L.436 Pollo L.329 Vegetariana L.259

CLUB SÁNDWICH L.309

Clásico y complejo preparado con pechuga de pollo a la parrilla, crujiente tocino, jamón, queso, lechuga fresca, tomate y nuestro aderezo de la casa.

~~Especialidades de la Casa~~

Bebida sugerencia de la casa:
Copa Red Blend

CREPA CILANTRO RELLENA DE POLLO Y SALSA TRES QUESOS L.225

Delicada crepa con cilantro fresco, rellena de jugoso pollo desmenuzado. Cubierta con una cremosa salsa carbonara a base de queso parmesano y pancetta.

CREPA DE ESPINACA RELLENA DE HONGOS, BLEND QUESOS CON SALSA MORRÓN L.225

Suave crepa de espinaca rellena de una combinación de hongos salteados y una selección de quesos fundidos, acompañada de una vibrante salsa de morrón ahumado.

PAELLA NEGRA CON CAMARONES L.555

Aroz marinero, perfumado y teñido con tinta de calamar.

ARROZ VALENCIANO CON TERNERA L.575

Terminado con steak de ternera a la parrilla y alioli.

MAR Y TIERRA L.755

Elaborada con camarones al ajillo, churrasco y filete a las brasas, acompañado de puré de papa y espárragos.

TÍPICO L.525

Filete de res a la parrilla, chorizo criollo, aguacate, arroz blanco, frijol frito, plátano maduro y queso fresco artesanal, con chismol, mantequilla y tortillas.



Comparte tu opinión en TripAdvisor.

Propuesta gastronómica por chefs locales.

Colonia Palmira, Hotel Plaza Juan Carlos
Reservaciones: 2216 -4343 Ext. 4324/4325