

MENÚ

MENU

Made with love





En cada plato que servimos, contamos una historia con ingredientes excepcionales. Más que una comida, es una experiencia diseñada para despertar los sentidos y dejar una huella inolvidable.

Every dish we serve tells a story, crafted with exceptional ingredients. More than just a meal, it's a sensory experience designed to captivate and leave a lasting impression.

Jorge Vélez
Chef ejecutivo

* Si usted es alérgico a algún alimento, por favor comuníquelo al personal. Si desea consultar la guía completa de alérgenos de nuestro menú visite nuestro desplegable en la página inicial. Algunas proteínas pueden estar crudas o poco cocidas de acuerdo con la característica del plato o a solicitud del cliente.

**If you have any food allergies, please inform our staff. To view the full allergen guide for our menu, please refer to the dropdown menu on our homepage. Some proteins of this preparation may be raw or undercooked according to the characteristic of dish or at the request of the customer.*

*Todos los precios indicados en esta carta están expresados en pesos colombianos (COP) e incluyen el Impuesto Nacional al Consumo (INC) del 8%, conforme a la normativa vigente.

All prices listed on this menu are expressed in Colombian pesos (COP) and include the 8% National Consumption Tax (INC), in accordance with current regulations.



DESAYUNO

Breakfast

DESAYUNO

Breakfast

Desayuno Buffet

Buffet breakfast

\$75.900

Desayuno Americano

American breakfast

\$45.800

Desayuno Continental

Continental breakfast

\$31.900

Huevos Acorralados

Cornered eggs

\$14.900

Huevos pericos

Scramble eggs with tomatoes and onion

\$8.000

Huevos fritos

Fried eggs

\$7.400

Calentado

Calentado

\$18.900

Tostadas francesas

French toast

\$18.900

Pancakes

Pancakes

\$18.900

CEREALES | Cereals

Parfait griego

Greek parfait

\$20.900

Granola

Granola

\$9.500

Avena

Oatmeal

\$9.500

Plato de fruta

Fruit plate

\$11.600

PRINCIPALES | Main

Omelette al gusto

Omelette to taste

\$14.900

Huevos Lorenzos

Lorenzos eggs

\$15.900

Huevos Campesinos

Free-range eggs

\$12.700

ADICIONES | Additions

Canasta de pan

Bread basket

\$7.800

Arepa con queso

Cheese fill arepa

\$13.500

Queso asado

Grilled cheese

\$14.700

Salchicha

Sausage

\$15.500

Tocineta

Bacon

\$16.800

BEBIDAS

Beverages

BEBIDAS

Beverages

CALIENTES | *Hot*

Té en agua

Tea
\$7.900

Té en leche

Milk tea
\$8.900

Milo

Milo
\$13.700

Chocolate

Hot chocolate
\$13.700

Café americano

American coffee
\$6.900

Café con leche

Latte
\$10.900

Latte

Latte
\$11.200

Mocaccino

Mocaccino
\$11.200

Aromática de frutos rojos

Berries infusion
\$9.900

Aromática de hierbabuena

Peppermint infusion
\$9.900

Espresso

Espresso
\$5.400

Espresso doble

Double espresso
\$7.500

Machiato

Machiato
\$8.800

Capuccino

Capuccino
\$11.200

Capuccino con leche de almendras

Capuccino with almond milk
\$11.900

Remedio de jengibre

Ginger fussion
\$7.900

FRIOS | *Cold*

Agua

Water
\$7.500

Gaseosa

Soda
\$8.000

Jugo de naranja

Orange juice
\$11.900

Jugo en agua

Juice water
\$10.900

Jugo en leche

Juice with milk
\$11.900

Limonada cerezada

Cherry limonade
\$10.900

Gassata de Maracuyá

Passion fruit gassata
\$14.900

Agua con gas

Sparkling water
\$7.500

RedBull

RedBull
\$18.500

Jugo de mandarina

Tangerine juice
\$11.900

Limonada natural

Lemonade
\$8.900

Limonada hierbabuena

Peppermint lemonade
\$10.900

Limonada de coco

Coconut lemonade
\$18.500

Gassata de frutos rojos

Berries gassata
\$14.900

ENTRADAS

Appetizers



ENTRADAS

Appetizers

Camarones apanados con coco*

Servido con chutney de mango | *Crispy coconut shrimp with mango chutney*

\$42.900

Aborrajado vallecaucano* 🇨🇴

Croquetas de plátano maduro, con queso, bocadillo, guacamole y melao | *Fried plantain filled with cheese, bocadillo, guacamole and sugarcane syrup*

\$32.900

Ceviche de pescado blanco* 🍷

Con ají amarillo, pimentón, cebolla, cilantro y maíz tierno | *White fish ceviche with ají amarillo, bell pepper, onion, coriander and sweet corn*

\$42.900

Artesanal de Ubaté* 🍷

Queso tipo brie al horno, pera caramelizada, nuez, arándanos y tostada de pan | *Baked local cheese, caramelized pear, nuts, blueberries, bread toast*

\$47.900

Roll de salmón*

Papel de arroz, aguacate, mango, ajonjolí y salsa teriyaki | *Rice paper roll with salmon, avocado, mango, sesame, and teriyaki sauce*

\$47.900

Camarones crujientes*

Textura crocante, durazno al grill, aguacate, jengibre, chili sauce | *Crispy shrimp, grilled peach, avocado, ginger and chili sauce*

\$42.900

Risoni de camarón*

Aromatizados con limonaria y crudités de brócoli | *Shrimp risoni flavored with lemon grass and broccoli crudités*

\$47.900

Burrata de búfala* 🍷

Tomate cherry, pimienta morrón, mermelada de uchuva, salsa pesto y tostada de pan | *Burrata di bufala with cherry tomato, bell pepper, golden berries jam, pesto, and bread toast*

\$42.900

Tacos de jamón serrano*

Con queso doble crema, alioli de aguacate y pico de gallo de uchuva | *Serrano ham taco. Cheese, avocado alioli and golden berries pico de gallo*

\$41.900

SOPAS | Soups

Campestre de tomate* 🍷 🌱

Queso, aguacate, maíz tierno, crocante de plátano | *Tomato soup with cheese, avocado, sweet corn and plantain chips*

\$25.500

Sopa de lentejas 🍷 🌱

Lentils soup

\$25.500

Crema de zanahoria 🍷 🌱

Con palmito amazónico a la parrilla, champiñón, tapioca y almendra | *Creamy carrot soup with surimi, mushroom, tapioca and almond*

\$25.500

🌱 Sin gluten / *Gluten free*

🇨🇴 Cocina local / *Local cuisine*

🍷 Picante / *Spicy*

🍷 Vegetariano / *Vegetarian*



DE LA TIERRA

From the land



DE LA TIERRA

From the land

CARNES | Beef

Lomo saltado al wok*

Con salsa soya, cebolla roja, tomate cherry, cilantro, pimentón, papas fritas, y arroz blanco | *Stir-fried beef, red onion, bell pepper and coriander with French fries and rice*

\$55.900

Medallones de res con champiñones*

Servido sobre salsa roquefort con vino blanco y arroz al wok | *Beef medallions with mushrooms served over Roquefort sauce with white wine and wok rice*

\$65.900

Costillas de cerdo

Ahumada, lacada con salsa bbq, yuca crocante y aguacate tatemado | *Smokey BBQ pork ribs, yuca fries, grilled avocado*

\$65.900

Bondiola de cerdo

Salsa de albaricoque confitado, cebolla ocañera, papa criolla majada con espinaca y champiñón | *Pork bondiola, confit apricot sauce, ocañera onion, mashed yellow potato with spinach and mushroom*

\$62.900

Lomo de res pimienta* 🌶️

Espárragos albardados con jamón serrano, papa criolla con queso cheddar | *Red pepper beef, asparagus saddled with serrano, yellow potato with cheddar*

\$63.900

Lomo de res santarosano*

Salsa de vino tinto, chorizo, cilantro con mofongo y vegetales | *Local beef, red wine sauce, chorizo (sausage), coriander mofongo and vegetables*

\$63.900

Lomo de res a la romana*

Servido con espagueti, tomate y salsa de queso gruyer | *Roman-style beef tenderloin served with spaghetti, tomato and gruyere cheese sauce*

\$56.900

Morrillo de res estofado en vino tinto al estilo KA*

Papa gratín, espárragos y zanahoria a la parrilla | *Beef braised in red wine potato gratin, asparagus and grilled carrot*

\$62.900

AVES | Chicken

Pechuga en crocante de plátano*

Rebozada con miga de plátano verde, rellena de mango, queso y jamón, salsa de uchuvas y puré de papa con espinaca | *Chicken breast breaded with plantain crumb, stuffed with mango, cheese, ham, golden berries sauce and mashed potatoes with spinach*

\$47.800

Suprema de ave en salsa de coco y mani*

Con pure de papa, champiñón, espárragos, semilla de calabaza | *Chicken supreme with coconut and peanut sauce, mashed potatoes, mushrooms, asparagus, pumpkin seeds*

\$47.800

Milanesa de pollo*

Servida con espejo de tomates, albahaca y espagueti | *Chicken milanese, served with tomatoes, basil and spaghetti*

\$47.800

🌶️ Picante / Spicy



PARRILLA

Grill

PARRILLA

Grill

Elige 2 acompañamientos | Choose 2 side dish

Ensalada de la casa

Tomate, aceite de oliva, albahaca, aceite balsámico | House salad with olive, basil, balsamic vinegar

Papa francesa | French fries

Pure de papa | Mashed potatoes

Papa criolla | Yellow potatoes

Pure de papa criolla | Mashed yellow potatoes

Arroz blanco | White rice

Arroz al wok* | Wok rice

Vegetales a la parrilla | Grilled vegetables

Bife de chorizo

Entrecôte

\$68.800

Baby Beef

Baby Beef

\$68.800

Pechuga de pollo

Chicken breast

\$47.800

Churrasco

Steak

\$68.800

Pollo parrilla

Grilled chicken

\$47.800

Salmón a la parrilla

Salmon

\$69.800

ENSALADAS | Salads

Buda salmón*

Lechugas, tomate cherry, cebolla caramelizada al vino tinto, aguacate, palmito y plátano maduro | Salmon, lettuce, cherry tomato, red wine caramelized onion, avocado, surimi and plantain

\$50.900

Buda pollo*

Lechugas, tomate cherry, cebolla caramelizada al vino tinto, aguacate, palmito y plátano maduro | Chicken, lettuce, cherry tomato, red wine caramelized onion, avocado, surimi and plantain

\$39.900

DEL MAR

From the sea



DEL MAR

From the sea

Máncora de pez*

Tilapia, camarón y calamar cocidos en vino blanco y bisque, servida con papa criolla y arroz | *Tilapia, shrimp and squid cooked on white wine and bisk, served with yellow potato and rice*

\$63.900

Tilapia con ají amarillo y leche de coco*

Mofongo con tocino crocante y vegetales al vapor | *Tilapia with aji amarillo and coconut milk, bacon mofongo and steamed vegetables*

\$63.900

Salmón a la parrilla*

Con orzo cremoso y tinta de calamar con espárragos y zanahorias | *Grilled salmon with orzo rice, squid ink, asparagus and carrots*

\$69.800

Salmón sellado*

Arroz, champiñones, arveja, maíz y mermelada de naranja, servido en salsa de vino blanco | *Seared salmon, rice, mushrooms, peas, corn, orange jam, served on white wine sauce.*

\$69.800

Cazuela de mariscos* 🇨🇴

Calamar, camarón, pescado y palmitos servida con arroz y patacón | *Seafood casserole, with rice and fried plantain*

\$74.900

COCINA LOCAL

Local cuisine

Arroz Isleño* 🇨🇴

Mariscos salteados con cebolla, pimentón, arveja y cilantro, servido con patacón | *Isleño rice. Salted seafood with onion, capsicum, peas and coriander, served with plantain*

\$50.900

Bandeja paisa* 🇨🇴

Frijoles, carne molida, chicharrón, chorizo, arepa, huevo frito, plátano maduro, aguacate y arroz | *Beans, ground meat, pork belly, sausage (chorizo), arepa, fried eggs, plantain, avocado, rice*

\$47.900

Arroz con pollo* 🇨🇴

Con huevo frito y tajadas de plátano | *Chicken rice, fried egg and plantain*

\$47.900

🇨🇴 Cocina local / Local cuisine

PASTAS Y ARROCES

Pasta and rice



PASTAS Y ARROCES

Pasta and rice

AR Wok*

Arroz salteado con mariscos, vegetales frescos y soya | *Stir-fried rice with seafood, fresh vegetables and soy sauce*

\$51.900

Yakimeshi*

Lomo, pollo, huevo, jamón, y arroz salteado con raíz china, arveja y zanahoria | *Rice, beef, chicken, egg, ham, bean sprouts, peas and carrot*

\$44.900

Penne – linguine*

Con salsa Bolognesa | *With bolognese sauce*

\$40.900

Linguine con salmón*

Con salsa alfredo, y ragú de salmón marinado a las finas hierbas | *Alfredo sauce, salmon ragout marinated on fine herbs*

\$52.900

Raviolis rellenos de espinaca*

Con salsa de tres quesos, champiñones y tomates Cherry | *Spinach raviolis with three cheese sauce, mushrooms, cherry tomato*

\$45.900

Pide tu pasta tradicional o sin gluten

Order traditional pasta or gluten-free.

VEGETARIANO

Vegetarian

Hamburguesa de quinua*

De champiñón y quinua con pan libre de gluten | *Mushroom Burger with quinoa and gluten-free bread*

\$32.900

Espagueti/penne sin gluten

Con tomate, aceitunas moradas, alcaparras y albahaca | *Gluten-free spaghetti or penne, tomato, black olives, caper, basil*

\$40.900

Linguine pomodoro

Con tomate, aceitunas moradas, alcaparras y albahaca | *Linguine pomodoro, tomato, black olives, caper and basil*

\$40.900

 Sin gluten / *Gluten free*

 Vegetariano / *Vegetarian*

MENÚ INFANTIL

Kid's menu

MENÚ INFANTIL

Kid's menu

ENTRADAS | *Starters*

Campestre de tomate*

Queso, aguacate, maíz y crocante de plátano |
*Tomato soup, cheese, avocado, corn and
plantain chips*

\$ 25.500

Crema de pollo*

Chicken cream soup

\$ 25.500

PRINCIPALES | *Main*

Baby Beef 150g*

Lomo fino a la parrilla con tomate, queso y papas
fritas | *Steak with tomato, cheese and french fries*

\$ 45.900

Nuggets de pollo*

Con papas fritas y salchicha | *Chicken Nuggets,
french fries, sausage*

\$ 36.900

Penne – linguine*

Con salsa Bolognesa | *Penne or linguine with
bolognese*

\$ 40.900





KO!

RESTAURANTE · BAR



Made with love

Contacto | Contact

www.karestaurante.com

[@karestaurante](https://www.instagram.com/karestaurante)

(315) 424 7947 | 743 6698

restaurantekasalitre@hotelesar.com