

# ROOM SERVICE



HOTEL  
SANTA CLARA  
CARTAGENA  

---

Depuis 1621

# ROOM SERVICE

---

Estamos apasionados para brindar a nuestros huéspedes una gastronomía exquisita, un verdadero lujo en medio de la cotidianidad. Nuestros chefs toman lo mejor de la cocina Colombiana y la reinterpretan con un sutil toque Francés.

Desde el café de la mañana, preparado en cafetera Francesa, acompañado de la mejor selección de panes y postres hasta imaginativos almuerzos y cenas, maridados con vinos de Francia y del mundo, usted encontrará en el Sofitel Legend Santa Clara una incomparable experiencia culinaria.

Le invitamos a descubrir nuestro menú de Room Service. Una cocina clásica elaborada con productos locales, sabores del mundo y una selección de platos con bajas calorías.

Para un momento de relajación y tranquilidad, descubra nuestras recetas llenas de frescura, texturas y sabores. El "savoir-faire" Francés con toda la simplicidad para contentar su apetito.

Descubra un momento legendario, nuestra cena romántica bajo las estrellas. Para mayor información marque "0" para Guest Service.

We are passionate about providing our guests with exquisite cuisine, true luxury of our daily life. At Sofitel Legend Santa Clara, our culinary team is combining the best of Colombian cuisine with a subtle French touch.

From morning coffee, served in a French press, with the city's best breads and pastries, to an imaginative lunch and dinner, paired with the best French or international wines, you will discover an unparalleled culinary experience.

We invite you to discover our Room Service menu: a classical cuisine offer, enhancing local products and flavors of the world, together with low calories options.

For a moment of relaxation and tranquility, discover one or several dishes, awakening senses and revealing textures and freshness. A "savoir-faire" expressed genuinely to satisfy all appetites.

Discover our legendary moment, our romantic dinner under a starry night. For more information dial "0" for Guest Service.

*Nicolas Pesty*  
General Manager



## RESTAURANTE EL CLAUSTRO

El santuario para todas las comidas del día con amplia oferta “à la carte”, un delicioso buffet para el desayuno y exclusivas ofertas gastronómicas los fines de semana de 12h00 a 16h00. Disfrutará de una cocina de influencia local con acento Francés y sabores locales, dentro de atmosfera acogedora y con un servicio estilo Brasserie.

Ofrecemos las tradicionales pizzas italianas cada día a partir de las 18h00.

Abierto diariamente de 06h30 a 22h30.

Desayuno buffet disponible de 06h30 a 10h30.

Desayuno sábados y domingos de 06h30 a 11h00.

Desayuno feriados de 06h30 a 11h00.

El Claustro is the sanctuary for meals with an all day “à la carte” offer, featuring a daily delicious breakfast and an exclusive gastronomic offers every from 12:00 pm to 4:00 pm. Here, you enjoy locally influenced cuisine in a friendly atmosphere with Brasserie service.

Gourmet Pizzas are available everyday as of 6:00 pm.

Open daily from 6:30 am until 10:30 pm.

Breakfast buffet available from 6:30 am until 10:30 am.

Saturday and sunday's breakfast 6:30 am until 11:00 am.

Holidays breakfast 6:30 am until 11:00 am



## RESTAURANTE 1621

El antiguo comedor de las Clarisas acoge hoy al galardonado restaurante 1621. Clasificado como uno de los cinco mejores restaurantes en Colombia, 1621 es dirigido por el chef ejecutivo Dominique Oudin, quien prepara una gastronomía contemporánea, que combina técnicas culinarias francesas con los ingredientes más frescos de la costa caribeña colombiana.

Cinco veces ganador del prestigioso Wine Spectator Award of Excellence, 1621 ofrece una extensa lista de vinos provenientes de más de 14 países. Una oferta gastronómica creativa y exquisita, un servicio personalizado y un ambiente encantador hacen de 1621 una visita obligada en Cartagena.

Abierto diariamente: Cena de 18h30 a 23h00.

Descubra nuestro momento legendario, un encuentro gastronómico donde usted viajará a través de una experiencia enriquecedora gracias a nuestro "savoir-faire" y pasión. Para mayor información marque "0" para Guest Service.

This ancient Clarist dining room is home to the award-winning restaurant 1621. Ranked as one of the top 5 restaurants in Colombia, 1621 is led by the executive chef Dominique Oudin, who prepares a contemporary gastronomic cuisine by combining French culinary techniques with the freshest ingredients of the Colombian Caribbean coast.

Five times winner of the prestigious Wine Spectator Award of Excellence, 1621 offers an extensive wine list with varieties from more than 14 countries. A creative and exquisite gourmet offer, personalized service and a charming ambiance, makes 1621 a must visit in Cartagena.

Open daily for Dinner from 6:30 pm to 11:00 pm.

Discover our legendary moment, a gastronomical encounter where you will travel through an enriching experience thanks to our "savoir-faire" & passion. For more information dial "0" for Guest Service.



## POOL BAR

La Piscina del hotel, antiguo jardín donde las monjas debían cultivar alimentos para su sustento diario, se dice que entre sus cultivos mantenían matas de plátano, uvitas de playa / icacos.

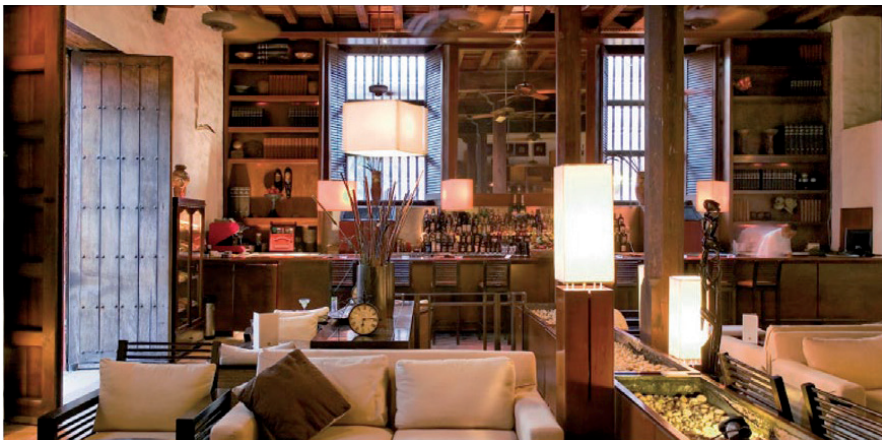
Localizado a la piscina del hotel, el Pool Bar es el lugar ideal para complacerse con unos cócteles refrescantes acompañados de una carta variada. Se disfrutará de una atmosfera única debajo del sol de Cartagena y su clima tropical.

Abierto diariamente de 08h00 a 20h00.

The hotel pool used to be the garden area where the nuns grew food for their daily use and cultivated banana plants and seagrapes.

Located at the hotel pool, the pool bar is the ideal place for refreshing cocktails and an à la carte menu. You will enjoy a unique setting under Cartagena's sunny sky and tropical climate.

Open daily from 8:00 am to 8:00 pm.



## EL CORO LOUNGE BAR

Denominado así por su uso original en el antiguo convento, es un exclusivo bar lounge donde puede degustar exclusivos cócteles y escuchar música en vivo.

Conocido y renombrado por sus famosos Mojitos y deliciosa selección de Tapas. También es un lugar ideal para la lectura durante el día.

Domingos a Miércoles de 12h30 a 00h00.

Jueves de 12h30 a 01h00.

Viernes y sábado de 12h30 a 01h30.

Música en vivo, incluyendo salsa, son cubano, champeta. Por favor contacte nuestro servicio "one touch" para más información.

Originally used as the convent's choir, "El Coro" is an exclusive lounge bar offering signature cocktails and live music.

Known as a preferred spot for our famous Mojitos and amazing selection of Tapas. It is also the ideal place for reading during the day.

Sunday to Wednesday from 12:30 pm to 12:00 am.

Thursday - Open from 12:30 pm to 1:00 am.

Friday and Saturday - Open from 12:30 pm to 1:30 am.

Live music, including salsa, son cubano, champeta. Please contact our one touch service for more information.

**DESAYUNO CONTINENTAL / CONTINENTAL BREAKFAST**  
**DISPONIBLE 24 HORAS AL DÍA / AVAILABLE 24 HOURS A DAY**

**56**

El desayuno continental incluye una selección de viennoiseries,  
selección de mermeladas y mantequilla.

The Continental breakfast includes our homemade French baker's basket,  
selection of jams & butter

Jugos de frutas frescas / Fresh fruit juices

Naranja (Detox), Piña, Melón, Sandía (Antienvjecimiento), Manzana (Energético)  
Orange (Detox), Pineapple, Melon, Watermelon (Anti-ageing), Apple (Energizing)

Café French Press

Coffee served French press style

O / Or

Té / Tea

English Breakfast, Earl Grey Royal, Chai Green Tea, Jasmine Green Tea,  
Lemon Ginger, Mango Passion Fruit, Mint Tea

Servido con leche / Served with milk

O / Or

Chocolate caliente / Hot chocolate

**GRASSE MATINÉE**  
**DISPONIBLE 24 HORAS AL DÍA / AVAILABLE 24 HOURS A DAY**

Desayuno continental con opciones adicionales de:  
Continental breakfast with additional options of:

Selección de huevos fritos, revueltos y omelette a su gusto  
Selection of fried eggs, scramble or omelette of your taste

26

Platos de frutas cortadas  
Sliced Fruit plater

28

DESAYUNO AMERICANO / AMERICAN BREAKFAST  
06H00 - 11H00

77

El desayuno Americano incluye una selección de viennoiseries, sus mermeladas y mantequilla, yogurt y una selección de huevos al gusto.

The American breakfast includes our homemade French baker's basket, assortment of jams & butter, yogurt, and choice of eggs any style.

Jugos de frutas frescas / Fresh fruit juices

Naranja (Detox), Piña, Melón, Sandía (Anti-vejecimiento), Manzana (Energético)  
Orange (Detox), Pineapple, Melon, Watermelon (Anti-ageing), Apple (Energizing)

Café French Press

Coffee served French press style

O / Or

Té / Tea

English Breakfast, Earl Grey Royal, Chai Green Tea, Jasmine Green Tea,  
Lemon Ginger, Mango Passion Fruit, Mint Tea

Servido con leche / Served with milk

O / Or

Chocolate caliente / Hot chocolate

Huevos / Eggs

Huevos cocidos / Boiled eggs

Huevos revueltos / Scrambled eggs

Huevos fritos / Fried eggs

Huevos pochados / Poached eggs

Guarniciones / Side orders

Pavo / Turkey

Papa / Potato

Tocineta / Bacon

Butifarra / Pork sausage

Salchicha de pollo / Chicken sausage

O / Or

Omelette

Omelette natural / Plain omelette

Omelette clara / Egg white omelette

Omelette con guarnición / Omelette with your choice of:

Queso / Cheese

Jamón / Ham

Cebolla / Onion

Champiñones / Mushrooms

Tomate / Tomato



## DESAYUNO COSTEÑO / “COSTEÑO” LOCAL BREAKFAST 06H00 - 11H00

62

El desayuno Costeño se compone de una arepa de huevo con carne, un patacón, queso costeño, casabe (galleta de yuca) y una canasta de viennoiseries, panes franceses y locales con sus mermeladas caseras.

The Costeño breakfast includes a fried egg and ground beef stuffed corn cake, a crispy fried plantain, local cheese, a yucca pancake and French and local baker's basket with homemade jams.

Jugos de frutas frescas / Fresh fruit juices

Naranja (Detox), Piña, Melón, Sandía (Anti-vejecimiento), Manzana (Energético)  
Orange (Detox), Pineapple, Melon, Watermelon (Anti-ageing), Apple (Energizing)

Café French Press

Coffee served French press style

O / Or

Té / Tea

English Breakfast, Earl Grey Royal, Chai Green Tea, Jasmine Green Tea,  
Lemon Ginger, Mango Passion Fruit, Mint Tea

Servido con leche / Served with milk

O / Or

Chocolate caliente / Hot chocolate

DESAYUNO ENERGIZANTE / ENERGIZING BREAKFAST  
06H00 - 11H00

60

El desayuno Energizante incluye una canasta de pan (tostado integral, pan de cereal), mermeladas ligeras, un yogurt ligero y muesli casero.

The Energizing breakfast includes our homemade baker's basket (toasted wheat bread, integral bread), margarine & light jams, light yoghurt and homemade muesli.

Smoothie verde o rojo / Green or red smoothie

Jugos de frutas frescas / Fresh fruit juices

Naranja (Detox), Piña, Melón, Sandía (Antienvjecimiento), Manzana (Energético)  
Orange (Detox), Pineapple, Melon, Watermelon (Anti-ageing), Apple (Energizing)

Café French Press

Coffee served French press style

O / Or

Té / Tea

Té gourmet jengibre - lemon / Gourmet ginger - lemon tea

Servido con leche / Served with milk

DESAYUNO LEGENDARIO / LEGENDARY BREAKFAST  
06H00 - 11H00

280

El desayuno Legendario incluye una copa de champagne, un plato de frutas, salmón ahumado, selección de jamón serrano y quesos, una selección de viennoiseries y huevos Benedictinos o una selección de huevos al gusto.

The Legendary breakfast includes a glass of champagne, a fruit platter, smoked salmon platter, a serrano ham and cheese selection, our homemade French baker's basket and eggs Benedict or choice of eggs any style.

Jugos de frutas frescas / Fresh fruit juices

Naranja (Detox), Piña, Melón, Sandía (Anti-vejecimiento), Manzana (Energético)  
Orange (Detox), Pineapple, Melon, Watermelon (Anti-ageing), Apple (Energizing)

Café French Press

Coffee served French press style

O / Or

Té / Tea

English Breakfast, Earl Grey Royal, Chai Green Tea, Jasmine Green Tea,  
Lemon Ginger, Mango Passion Fruit, Mint Tea

Servido con leche / Served with milk

O / Or

Chocolate caliente / Hot chocolate

## DESAYUNO A LA CARTA / BREAKFAST MENU 06H00 - 11H00

Selección de viennoiseries, sus mermeladas y mantequilla Homemade French baker's basket, selection of jams & butter	38
Cereales / Cereals Corn Flakes, All Bran, Muesli, Chocapic, Froot Loops	19
Yogurts / Yogurts Natural - Con frutas - Ligero / Plain yogurt - Fruit yogurt - Low fat yogurt	16
Selección de 3 Quesos / Selection of 3 Cheeses Selección del Chef servido con condimentos / Chef's selection served with condiments	52
Pancakes servidos con salsa de chocolate o jarabe de arce Pancakes served with chocolate sauce or maple syrup	30
Waffles servidos con salsa de chocolate y crema montada Waffles served with chocolate sauce and chantilly	30

### “DE-LIGHT” / “DE-LIGHT”



Una gastronomía baja en calorías deliciosa, inventiva, llena de sabor y excitante  
De-light by Sofitel significa máximo placer con pocas calorías  
Low calorie gastronomic cuisine. Inventive, flavorful and exciting  
De-light by Sofitel means a lot of pleasure with low calories




Canasta De-light (tostado integral, pan de cereal), suero costeño y sus mermeladas ligeras caseras (120 cal.) The De-Light breakfast basket (toasted wheat bread, cereal bread), local sour cream and homemade light jams (120 cal.)	27
Parfait de mango / Mango parfait (130 cal.)	26
Muesli “bircher” con yogur / “Bircher” muesli with yogurt (90 cal.)	27
Plato de frutas tropicales / Exotic fruit platter (130 cal.)	28

## DESAYUNO A LA CARTA / BREAKFAST MENU 06H00 - 11H00

### Huevos / Eggs

Huevos cocidos / Boiled eggs	26
Huevos revueltos / Scrambled eggs	26
Huevos fritos / Fried eggs	26
Huevos pochados / Poached eggs	26
Huevos Benedictine / Eggs Benedictine	35
Huevos pochados, jamón, salsa holandesa y ensalada mixta / Poached eggs, ham, hollandaise sauce and mixed salad	
Huevos Noruegos / Norwegian eggs	35
Huevos pochados, salmón ahumado, salsa holandesa y ensalada mixta / Poached eggs, smoked salmon, hollandaise sauce and mixed salad	
Arepa de huevo / Egg stuffed fried corn cake	20
Arepa de huevo con carne / Egg and ground beef stuffed fried corn cake	25
Carimañolas de queso ó carne (3 unidades) / Yucca fritters with cheese or meat (3 pieces)	29







### Sugerencia Bienestar / Wellbeing recommendations

	Energizante / Energizing Omelette con espinaca y col Spinach and kale omelet	27
	Detox / Detox Sopa de repollo Cabbage soup	31
	Antienvjecimiento / Anti-ageing Salmón humado casero con guacamole Homemade smoked salmon and guacamole	34

 RECOMENDADO SOFITEL SPA / SOFITEL SPA RECOMMENDED

Un costo de entrega de \$9.000 COP será agregado a su cuenta - A \$9.000 COP delivery fee will be added to your bill.  
Precios en miles de Pesos Colombianos. Impuestos incluidos - Prices in thousand Colombian Pesos. Taxes included.

## ENTRADAS / STARTERS




	Consomé de pollo Caldo de pollo y verduras Chicken broth and vegetables	34
	Sopa del día Inspiración del chef (Antioxidante) Soup of the day Chef's inspiration ( <i>Antioxidant</i> )	34
	Ceviche de pescado clásico, con leche de tigre Pescado, camote, maíz cancha y dulce con leche de tigre Fish, sweet potatoe, "Cancha" and sweet corn with "leche de tigre" Classic fish	50
	Ceviche Mixto Camarón, calamar, pulpo, mejillón y langostino en salsa de tomate rostizado Shrimp, squid, octopus, mussels and prawn in roasted tomato sauce	55
	Emblemático coctel de camarón al estilo cartagenero Camarones en salsa rosada con galleta de soda Shrimp in rosada sauce with soda crackers	49
	Ensalada César clásica Lechuga romana con salsa César, croutones, tocineta y parmesano Romaine lettuce with Caesar dressing, croutons, bacon and parmesan	41
	Con pollo With chicken	45
	Con langostinos With prawns	72
	Salmón Marinado Vegetales encurtidos, semillas de mostaza y salsa de yogurt Pickled vegetables, mustard seeds and yogurt sauce	48
	Carpaccio de Res Corazón de lomo fino, marinado con vinagreta de pistacho, espagueti al pesto y parmesano Tenderloin, marinated with pistacho vinaigrette, Spaghetti with pesto and parmesan	51
	Ensalada mixta Ensalada de tomate, pepinos, palmitos, champiñones, lechugas, hierbas, aceitunas y espárragos Tomato, cucumber, hearts of palm, mushrooms, lettuce, fine herbs, olives and asparagus salad.	41
	Tabla de charcutería con chorizo español, salami, jamón serrano, jamón de pavo y condimentos Cold cut platter with Spanish chorizo, salami, Serrano ham, turkey ham and condiments	49

 PLATO VEGETARIANO / VEGETARIAN DISH  RECOMENDADO SOFITEL SPA / SOFITEL SPA RECOMMENDED



 LIBRE DE GLUTEN / GLUTEN FREE

Un costo de entrega de \$9.000 COP será agregado a su cuenta - A \$9.000 COP delivery fee will be added to your bill.  
Precios en miles de Pesos Colombianos. Impuestos incluidos - Prices in thousand Colombian Pesos. Taxes included.

## CARNES / MEAT

 Lomo Fino	75
El más tierno, 200 grs de carne con salsa de pimenta verde Tender loin, 200 grs of beef with Green pepper	
 Entraña Angus certificado de 250 grs con salsa chimichurri	79
250 grs Certified Angus with chimichurri sauce	
 Pechuga de pollo	58
Puré de papa criolla, jugo de pollo y finas hierbas Chicken breast, creole potato puree, chicken juice and fine herbs	

## PESCADOS / FISH





 Langostinos salteados	79
Puré de garbanzos, tapenade de aceitunas y uvas con mix asiático Chickpea puree, olive tapenade and grapes with Asian mix	
Pesca del día	
Crema de maíz asada, vegetales y gremolata fresca	
Roasted catch of the day fish with corn cream, vegetables and fresh gremolata	
79	
 <small>SOFITEL</small> SPAA	74
Filete de salmón	
"Mi cuit" con mousseline de coliflor, espárragos y condimentado con espinaca Salmon "Mi cuit" with cauliflower mousseline, asparagus and condiments spinach	

## GUARNICIONES / SIDE ORDERS

Vegetales salteados - mezcla de cereales - papas criollas salteadas - papas a la francesa - puré de papa criolla - ensalada verde - arroz blanco	17
Salted fraiche vegetal - mix of cereals - sauteed creole potatoes - french fries - creole potato puree - green salad - white rice	
Cada una / Each	



## PASTAS & ARROZ / PASTA & RICE

A su preferencia: pasta Tagliatelle, espagueti, penne  
To your preference: tagliatelle pasta, spaghetti, penne

	Marisco en salsa bisque y leche de coco Seafood in bisque sauce and coconut milk	59
	A la carbonara Carbonara	46
	A la boloñesa Bolognese	50
	A la napolitana Napolitana	43
	Arroz caldoso Cocido en caldo de alcachofas, vegetales y ensalada de espinaca	44
	Rice cooked in an artichoke broth, vegetables and spinach salad	
	Paella mixta Camarón, pollo y mejillones Shrimp, chicken and mussels	58

## SANDWICHES

Servido con papas a la francesa / Served with french fries

	Panini vegetariano Pimentón, berenjena, cebolla y tomate confitadas Vegetarian Panini with bell pepper, eggplant, onion and tomato confit	54
	Cheese burger clásica Pan con semillas, tomate, cebolla caramelizada, tocineta y 200 grs de carne de res premium Classic Cheese Burger: bread with seeds, tomato, caramelized onion, bacon and 200 grs of premium beef	57
	Club sándwich Pan tostado, pollo, huevo, tocineta, mayonesa, tomate y lechuga Club Sandwich: toasted bread, chicken, egg, bacon, tomato and lettuce	50
	Bruschetta de jamón serrano Tostada de pan campesino, mozzarella de búfala, tomate confitado, jamón serrano y rúgula Serrano ham Bruschetta : bread toast, buffalo mozzarella, tomato confit, serrano ham and arugula	61
	Tostada de aguacate (Detox) Tostada de pan campesino, aguacate, huevos mimosa y semillas tostadas Avocado toast: mimosa eggs and toasted seeds. (Detox)	49



PLATO VEGETARIANO / VEGETARIAN DISH



LIBRE DE GLUTEN / GLUTEN FREE

Un costo de entrega de \$9.000 COP será agregado a su cuenta A \$9.000 COP delivery fee will be added to your bill.  
Precios en miles de Pesos Colombianos. Impuestos incluidos - Prices in thousand Colombian Pesos. Taxes included.



## PIZZAS (18H00-23H00)

 LA MARGARITA	42
Salsa de tomate, mozzarella, albahaca, orégano Tomato sauce, mozzarella, basil, oregano	
LA SANTA CLARA	47
Salsa de tomate, jamón, queso, champiñones, huevo, tocineta ahumada, orégano Tomato sauce, ham, cheese, mushrooms, eggs, smoked bacon, oregano	
LA HAWAIIANA	45
Salsa de tomate, queso, jamón cocido casero, piña Tomato sauce, cheese, home baked ham, pineapple	
 LA CUATRO QUESOS	51
Salsa blanca, queso de cabra, mozzarella di búfala, roquefort, parmesano White sauce, mozzarella di bufala, roquefort, parmesan	
LA FAVORITE	49
Salsa de tomate, salmón ahumado, queso, champiñones, alcaparras, rúcula Tomato sauce, smoked salmon, cheese, mushrooms, capers, arugula	
FRUTTI DI MARE	51
Salsa de tomate, camarones, pulpo, calamares, queso, orégano Tomato sauce, shrimp, octopus, calamari, cheese, oregano	
 LA VEGETARIANA	43
Salsa de tomate, queso, berenjena y calabacín a la parrilla, tomates secos, albahaca, alcachofas Tomato sauce, cheese, grilled eggplant and zucchini, sun-dried tomatoes, basil, artichokes	
LA ROMANA	43
Salsa de tomate, mozzarella, anchoas, alcaparras, parmesano, huevo Tomato sauce, mozzarella, anchovies, capers, parmesan, eggs	
LA SABROSA	49
Salsa de tomate, queso azul, tocineta ahumada, manzana verde, cebolla caramelizada, almendras Tomato sauce, blue cheese, smoked bacon, Green Apple, caramelized onion, almonds	



PLATO VEGETARIANO / VEGETARIAN DISH

Un costo de entrega de \$9.000 COP será agregado a su cuenta - A \$9.000 COP delivery fee will be added to your bill.  
Precios en miles de Pesos Colombianos. Impuestos incluidos - Prices in thousand Colombian Pesos. Taxes included.

**MOMENTO LEGENDARIO / LEGENDARY MOMENT  
DE NUESTRA COCINA DEL RESTAURANTE PREMIADO 1621.  
FROM OUR REWARDED RESTAURANT 1621  
(19H00 - 22H00)**



**ENTRADAS / STARTERS**

- Tartar de pesca del día con aguacate, alga wakame y emulsión de jengibre 60  
Fish tartar with avocado, wakame seaweed and ginger emulsion
- Pulpo de la costa caribe con tabulé de papitas crocantes mole de legumbres 62  
verdes y salsa criolla  
Caribbean octopus, crispy potatoes “taboule” with green vegetables “mole” and  
creole sauce
- Ensalada barú de cangrejo con vinagreta de maracujá y crumlee de limón 61  
Crab salad with creamy passion fruit dressing and limón crumble


**FUERTES / MAIN COURSES**

- Morillo de res en cocción lenta, papas criollas en muselina y asadas, setas y su jus de res 69  
slow cooking chuck beef filet with creole potatoes musseline and salted portabelo  
mushroom anad beef gravy
- Pescado del día con palmitos frescos del Putumayo a la parrilla, zanahorias baby 69  
y salsa beurre blanc  
Roasted catch of the day with fresh roasted hearts of palm from Putumayo,  
baby carrots and “beurre blanc” sauce
- Langosta y langostinos a la parrilla, mantequilla de limón 130  
y hierbas de la huerta del Chef  
Grilled spiny lobster and prawns, lemon butter with fine herbs from the Chef’s garden

**POSTRES / DESSERTS**

- Aro de chocolate cremoso y sopa caliente de cacao 25  
Creamy chocolate ring with hot cocoa soup
- Mosaico exótico de coco 25  
Exotic coconut mosaic

## POSTRES / DESSERTS

BABA RUN	24
Bañado con ron Zacapa, servido con chantilly de vainilla y frutos rojos Rinsed with Zacapa rum, served with a vanilla chantilly and red fruits	
PIE DE COCO	24
Crema montada de coco, crumble de almendras y helado de agua de coco Coconut mounted cream, almond crumble and coconut water ice cream	
CHEESE CAKE DE FRUTOS ROJOS	27
Frutos rojos de temporada, crema montada de chocolate blanco y helado de fresa Seasonal red fruits, mounted white chocolate cream and strawberry ice cream	
 PLATO DE FRUTAS TROPICALES	28
Combinación de frutas tropicales locales Mix of local tropical fruits	
SORBETES DE LA CASA	8
Limón, maracuyá, piña, fresa Lime, passion fruit, pineapple, strawberry	Bola/scoop
HELADOS DE LA CASA	8
Chocolate, vainilla, pistacho Chocolate, vanilla, pistacho	Bola/scoop



## SELECCIÓN DE QUESOS / CHEESE SELECTION

3 quesos / 3 cheeses	52
Selección del Chef servido con condimentos / Chef's selection served with condiments	
5 quesos / 5 cheeses	62
Selección del Chef servido con condimentos / Chef's selection served with condiments	

 LIBRE DE GLUTEN / GLUTEN FREE



Una gastronomía baja en calorías deliciosa, inventiva, llena de sabor y excitante  
De-light by Sofitel significa máximo placer con pocas calorías  
Low calorie gastronomic cuisine. Inventive, flavorful and exciting  
De-light by Sofitel means a lot of pleasure with low calories

- |   |  |    |
|---|--|----|
|  | <b>CEVICHE DE PESCADO TROPICAL</b><br>Pescado marinado con limón mandarino, tomate de árbol, mango biche, gel de lulo y chips de uchuvas<br>Marinated fish with lemon tangerine, tree tomato, mango "biche", lulo gel and gooseberries chips | 45 |
|  | <b>PESCA DEL DÍA</b><br>Crema de maíz asada, vegetales y gremolata fresca<br>Roasted catch of the day fish with corn cream, vegetables and fresh gremolata   | 69 |
|   | <b>TORTA DE ZANAHORIA 130 cal</b><br>Harina de almendras, azúcar morena y sorbete de yogurt<br>Almond powder, Brown sugar and yogurt sherbet   | 24 |

Para preparar este menú, se han utilizado ingredientes locales y de temporada.

In order to prepare this menu, local and seasonal ingredients have been used.



PLATO VEGETARIANO / VEGETARIAN DISH

SO F I T E L  
S P A

RECOMENDADO SOFITEL, S.P.A / SOFITEL SPA RECOMMENDED



LIBRE DE GLUTEN / GLUTEN FREE

Un costo de entrega de \$9.000 COP será agregado a su cuenta - A \$9.000 COP delivery fee will be added to your bill.

Precios en miles de Pesos Colombianos. Impuestos incluidos - Prices in thousand Colombian Pesos. Taxes included.

## MENU 23H00 - 06H00

### ENTRADAS / STARTERS

Sopa del día 34  
Soup of the day

MINI AREPAS 25  
Duo de arepas de huevo o carne con salsa criolla y suero costeño  
Egg or meat arepas duo, with criolla and local sour sauce


PATACÓN 29  
Queso costeño con salsa criolla y suero costeño  
Local cheese, with criolla and local sour sauce.

TRIO DE CARIMAÑOLAS de queso o carne con salsa criolla y suero costeño 29  
Cheese or meat carimañolas trio with criolla and local sour sauce

TRIO DE EMPANADAS de queso o carne con salsa criolla y suero costeño 29  
Cheese or meat empanadas trio with criolla and local sour sauce

### FUERIES / MAIN COURSES

CHEESE BURGER CLÁSICA 57  
Pan con semillas, tomate, cebolla caramelizada, tocineta y 200 grs de carne de res premium  
Classic Cheese Burguer: bread with seeds, tomato, caramelized onion, bacon and 200 grs of premium beef

 PANINI VEGETARIANO 54  
Pimentón, berenjena, cebolla y tomate confitadas  
Vegetarian Panini: bell pepper, eggplant, onion and tomato confit

PENNE A LA BOLOÑESA 50  
Bolognese Penne

LOMO FINO 75  
El más tierno, 200 grs de carne con salsa de pimenta verde  
Tender oin, 200 grs of beef with Green pepper

POLLO ORGÁNICO 58  
Pierna pernil marinada y pasada por la parrilla  
Chicken leg marinated and grilled, perfectly cooked

PESCA DEL DÍA 69  
Crema de maíz asada, vegetales y gremolata fresca  
Roasted catch of the day fish with corn cream, vegetables and fresh gremolata

### POSIRES / DESSERTS

PIE DE COCO 24  
Crema montada de coco, crumble de almendras y helado de agua de coco  
Coconut mounted cream, almond crumble and coconut water ice cream




 PLATO DE FRUTAS TROPICALES 28  
Combinación de frutas tropicales locales  
Mix of local tropical fruits



## MENÚ INFANTIL / KIDS MENU



### ENTRADAS / STARTERS

	Ensalada capresa con tomate, mozzarella di Bufala y salsa pesto Caprese salad with tomato and mozzarella di Bufala, basil pesto	20
	Ensalada mixta con tomate cherry, aguacate, pepino y palmito, vinagreta de maracuyá Mixed salad with cherry tomato, avocado, cucumber, heart of palm, passion fruit vinaigrette	19
	Cóctel de camarón en salsa rosada Shrimp cocktail in "salsa rosada"	23
	Trio de empanadas de queso o carne Trio of cheese or meat empanadas	24
<h3>PLATOS FUERTES / MAIN COURSES</h3>		
	Lomo fino de res a la parrilla Grilled beef tenderloin	34
	Mini hamburguesa de res Beef tenderloin mini burger	28
	Filete de róbalo a la parrilla Grilled sea bass filet	33
	Pescado crujiente con salsa tártara Fish and chips with tartar sauce	33
	Pollo a la milanesa Milanese style chicken	30
	Acompañamientos / Sides Papas a la francesa, papas criollas, vegetales salteados, arroz de coco, arroz blanco, ensalada verde French fries, creole potatoes, sautéed vegetables, coconut rice, white rice, green salad	15

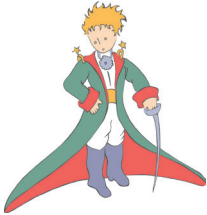


PLATO VEGETARIANO / VEGETARIAN DISH  RECOMENDADO SOFITEL SPA / SOFITEL SPA RECOMMENDED

Un costo de entrega de \$9.000 COP será agregado a su cuenta - A \$9.000 COP delivery fee will be added to your bill.

Precios en miles de Pesos Colombianos. Impuestos incluidos - Prices in thousand Colombian Pesos. Taxes included.

## MENÚ INFANTIL / KIDS MENU



### PASTA & PIZZAS

Espagueti con mantequilla o boloñesa Spaghetti with butter or bolognese sauce	25
Pizza Margarita Salsa de tomate, mozzarella, albahaca, orégano Tomato sauce, mozzarella, basil, oregano	28
Pizza Santa Clara Salsa de tomate, jamón, queso, champiñones, tocineta ahumada, orégano Tomato sauce, ham, cheese, mushrooms, smoked bacon, oregano	30

### POSTRES / DESSERTS

Esponjoso de chocolate con críspetas caramelizadas y helado de arequipe Chocolate sponge cake with caramelized popcorn and caramel ice cream	16
Piruletas de chocolate con frutas deshidratadas Chocolate lollipops with dried fruits	16
SORBETES DE LA CASA	
Limón, maracuyá, piña, fresa Lime, passion fruit, pineapple, strawberry	8
	Bola/scoop
HELADOS DE LA CASA	
Chocolate, vainilla, pistacho Chocolate, vanilla, pistachio	8
	Bola/scoop

## BEBIDAS SUAVES / SOFT DRINKS

Nacimiento sin gas 500 ml	14
Acqua Panna 500 ml	21
Evian 750 ml	43
Manantial sin gas 600 ml	14
Manantial con gas 600 ml	14
Perrier 330 ml	23
San Pellegrino 500 ml	23
Limonada / Lemonade	
Coco, cerezada o yerbabuena / Coconut, cherry or mint	16
Té Helado / Iced Tea	17
Gaseosas / Soft Drinks	14
Fever Tree	17
Premium Indian Tonic Water	
Premium Ginger Ale	
Mediterranean Tonic Water	
Red Bull Energy Drink	19

## BEBIDAS CALIENTES / HOT DRINKS

Expresso / Doble Expresso	11 / 17
Capuccino	17
Americano	11
French Press / French Press Doble	14 / 17
Latte	17
Macchiato	17
Té / Tea	14
English Breakfast, Earl Grey Royal, Chai Green Tea, Jasmine Green Tea, Lemon Ginger, Mango, Passion Fruit, Mint Tea	
Chocolate Caliente / Hot Chocolate	17
Chocolate Frío (Milo) / Cold Chocolate (Milo)	15



## JUGOS DE FRUTAS FRESCAS / FRESH FRUITS JUICES

Naranja (Detox) / Orange (Detox)	15
Piña / Pineapple	
Melón / Melon	
Sandía (Antienvjecimiento) / Watermelon (Anti-aging)	
Manzana (Energético) / Apple (Energizing)	

## JUGOS DE FRUTAS / FRUITS JUICES

Guanábana / Guanabana	15
Lulo / Lulo	
Corozo / Corozo	
Maracuyá / Passion fruit	
Mango / Mango	
Mora / Blackberry	
Fresa / Strawberry	
Combinado / Mixed	

## CÓCTELES DE FRUTAS / FRUITS COCKTAILS

VIDA ETERNA	19
Yerba buena, zanahoria, naranja, piña, miel, pepino	
Fresh mint, carrot orange, pineapple, honey, cucumber	

### ENERGIZER

Manzana, naranja, miel y jengibre  
Apple, orange, honey and ginger

### GREEN POWER

Lulo, manzana, yerbabuena, apio, jengibre, limón, rúgula y perejil  
Lulo, apple, mint leaves, celery, ginger, lime, arugula and parsley

SOFITEL  
SPA

SOFITEL  
SPA RECOMENDADO SOFITEL SPA / SOFITEL SPA RECOMMENDED

Un costo de entrega de \$9.000 COP será agregado a su cuenta - A \$9.000 COP delivery fee will be added to your bill.  
Precios en miles de Pesos Colombianos. Impuestos incluidos - Prices in thousand Colombian Pesos. Taxes included.

“Más que hablar de vino, hablamos de una experiencia que evoca todos los sentidos, lo cual da como resultado, una perfecta armonía entre esta bebida y nuestro ser.”

*“More than talking about wine, we speak of an experience that evokes all our senses, which results in, a perfect harmony between this drink and our being.”*

John Prieto  
Sommelier Profesional

## VINOS POR COPAS / WINE PER GLASS

### CHAMPAGNE Y ESPUMOSO / CHAMPAGNE & SPARKLING

Veuve Clicquot Brut,	140
Chardonnay - Pinot Noir, Champagne, Francia	
Môët & Chandon Rose,	187
Pinot Noir - Chardonnay, Champagne, Francia	
Undurraga Brut Royal,	49
Chardonnay - Pinot Noir, Valle del Maipo, Chile	
Undurraga Brut Rose,	49
Chardonnay - Pinot Noir, Valle del Maipo, Chile	

### VINOS TINTOS / RED WINES

Aliwen Reserva, Cabernet Sauvignon Blanc - Merlot, Valle Central, Chile	41
Sibarís Reserva Especial, Pinot Noir, Valle del Maipo, Chile	47

### VINOS BLANCOS / WHITE WINES

Herefort, Chardonnay, Mendoza, Argentina	31
Aliwen Reserva, Sauvignon Blanc, Valle Central, Chile	41

### VINOS ROSADOS / ROSÉ WINES

Les Jolies Filles Rosé, Grenache - Cinsault, Côtes de Provence, Francia	52
---	----

Un costo de entrega de \$9.000 COP será agregado a su cuenta - A \$9.000 COP delivery fee will be added to your bill.

Precios en miles de Pesos Colombianos. Impuestos incluidos - Prices in thousand Colombian Pesos. Taxes included.

El exceso de alcohol es perjudicial para la salud. Ley 30 de 1986. Prohibase el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad y mujeres embarazadas. Ley 124 de 1994.

## VINOS POR BOTELLA / WINE PER BOTTLE

### CHAMPAGNE

Veuve Clicquot Brut, Chardonnay - Pinot Noir, Champagne, Francia	625
1/2 Veuve Clicquot Brut, Chardonnay - Pinot Noir, Champagne, Francia	395
1/2 Môtet & Chandon, Pinot Noir - Chardonnay, Champagne, Francia	280
Krug, Chardonnay - Pinot Noir, Champagne, Francia	1.490
Dom Pérignon Rosé, Pinot Noir - Pinot Meunier - Chardonnay, Champagne, Francia	2.700
Môtet & Chandon Rosé, Pinot Noir - Chardonnay, Champagne, Francia	625
Laurent Perrier Rosé, Pinot Noir - Chardonnay, Champagne, Francia	885
Taittinger Brut Reserve, Pinot Noir - Chardonnay, Champagne, Francia	580

### ESPUMOSO / SPARKLING

Undurraga Brut Royal, Chardonnay - Pinot Noir, Valle del Maipo, Chile	230
Undurraga Brut Rosé, Chardonnay - Pinot Noir, Valle del Maipo, Chile	230
Norton Extra Brut Cosecha Especial, Chardonnay, Mendoza, Argentina	220

### VINOS TINTOS / RED WINES

Angélica Zapata, Cabernet Franc, Mendoza, Argentina	695
Aliwen Reserva, Cabernet Sauvignon - Merlot, Valle Central, Chile	195
Sibaris Reserva Especial, Pinot Noir, Valle del Maipo, Chile	240
Founder's Collection, Carménère, Colchagua, Chile	530
Marqués de Riscal Reserva, Tempranillo - Graciano - Mazuel, Rioja, España	375
Mounton Cadet, Cabernet S. - Cabernet F. - Merlot, Bordeaux, Francia	295
Hereford, Malbec, Mendoza, Argentina	145

### VINOS BLANCOS / WHITE WINES

Colomé, Torrontés, Salta, Argentina	260
Aliwen Reserva, Chardonnay, Valle del Curicó, Chile	195
Sibaris Reserva Especial, Chardonnay, Valle del Maipo, Chile	240
Amelia, Chardonnay, Valle de Casablanca, Chile	700
Hereford, Chardonnay, Mendoza, Argentina	145
George Duboeuf, Chardonnay, Pouilly Fuisse, Francia	470

### VINOS ROSADOS / ROSÉ WINES

Les Jolies Filles Rosé, Grenache, Cinsault, Syrah, Francia	270
Los Vascos Rosé, Cabernet Sauvignon, Valle del Colchagua, Chile	195

Un costo de entrega de \$9.000 COP será agregado a su cuenta - A \$9.000 COP delivery fee will be added to your bill.

Precios en miles de Pesos Colombianos. Impuestos incluidos - Prices in thousand Colombian Pesos. Taxes included.

El exceso de alcohol es perjudicial para la salud. Ley 30 de 1986. Prohibase el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad y mujeres embarazadas. Ley 124 de 1994.

## CÓCTELES / COCKTAILS

MOJITO (Clásico, Lulo, Mango, Fresa o Maracuyá) 36  
Ron Havana Club, hierbabuena, azúcar, zumo de limón con un toque de soda  
Havana Club rum, mint leaves, sugar, lemon juice topped with soda water

COSMOPOLITAN 36  
Vodka Smirnoff Citrus, Triple Sec, jugo de arándano, jugo de limón con un toque de naranja  
Smirnoff Citrus vodka, Triple Sec, cranberry juice, lemon juice with an orange twist

CAIPIRINHA O CAIPIROSKA 36  
Cachaça o vodka, rodajas de limón y azúcar  
Cachaça or vodka, lemon wedges and sugar

NEGRONI 36  
Ginebra Gordon's, Campari, vermouth rosso con un toque de naranja  
Gordon's gin, Campari, red vermouth with an orange twist

MARGARITA 36  
Tequila blanco José Cuervo, Triple Sec, zumo de limón  
José Cuervo white tequila, Triple Sec, lemon juice

## CERVEZAS / BEERS

### NACIONAL / NATIONAL

Club Colombia 14

Club Colombia Roja 14

Águila 13

Águila Light 13

BBC Artesanal/ Handcrafted BBC 17

Cajicá: Blanca / Honey Ale

Monserrate: Roja Ale/ Red Ale

Chapinero: Malta / Malt

IMPORTADA / IMPORTED 19

Heineken

Corona

Stella Artois

Suplemento Michelada / "Michelada" Supplement 3

Un costo de entrega de \$9.000 COP será agregado a su cuenta - A \$9.000 COP delivery fee will be added to your bill.

Precios en miles de Pesos Colombianos. Impuestos incluidos - Prices in thousand Colombian Pesos. Taxes included.

El exceso de alcohol es perjudicial para la salud. Ley 30 de 1986. Prohibase el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad y mujeres embarazadas. Ley 124 de 1994.

Sofitel Legend Santa Clara Cartagena  
Cra. 8 N° 39 29, Calle del Torno Barrio San Diego,  
Cartagena - Colombia  
Tel.: +57 (5) 650 4700

[sofitel-legend.com](http://sofitel-legend.com)



RNT 5519

S O F I T E L  
**LEGEND**

#### 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 100% para los trabajadores.

En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la Línea de Atención de la Superintendencia de Industria y Comercio para que indique su queja a los teléfonos: en Bogotá, 6513240, para el resto del país línea gratuita nacional: 018000-91-0165, para que radique su queja

#### *TIP WARNING:*

*Consumers are advised that this commercial establishment suggest to its consumers a tip of 10% of the value of the check, which may be accepted, rejected or modify by you, according to your assessments of the service provided. When requesting the check, tell the waiter if you want this value to be included or not in the bill or specify the value you want to give as a tip. In this commercial establishment money that is collected as gratuity are allocated 100% for employees.*

*In case you have any concern with the collection of the tip, please contact the Industry and Commerce Superintendence Service Line to indicate your complaint to the following telephone numbers: in Bogotá, 6513240, for the rest of the country, national toll-free line: 018000-91-0165, to file your complaint.*