

ALMUERZO

LOS CEVICHE Y PLATOS FRESCOS

CEVICHE DE PESCADO TROPICAL 175 Cal

Pescado marinado con limón mandarina, tomate de árbol, mango biche, gel de lulo y chips de uchuvas
Marinated fish with lemon tangerine, tree tomato, mango "biche", lulo gel and gooseberries chips
\$41

TIRADITO DE CORVINA NIKKEI

Corvina marinada con soja y limón, edamame, chips de chugua y mayonesa de rocoto
Marinated croaker fish with soy and lime, edamame, "chugua" chips and rocoto mayonnaise
\$47

CEVICHE AL ESTILO PERUANO 175 Cal

Pescado, camote, maíz cancha y dulce con leche de tigre
Fish, sweet potatoe, "Cancha" and sweet corn with "leche de tigre"
\$48

SOPA FRÍA DE ALMENDRA CON LANGOSTINOS

Leche de almendras emulsionada, langostinos, espárragos, champiñones y uvas
Almonds milk emulsion, prawns, asparagus, mushrooms and grapes
\$49

GAZPACHO TRADICIONAL DE VERDURAS

Con jamón serrano y "air bagette", ensalada con tomate de colores
With Serrano ham and "air bagette", colorful tomato salad
\$36

CROUSTILLANT DE LANGOSTINOS

Con albahaca, gazpacho de melón, guacamole y papas
With basil, melon gazpacho, guacamole and potatoes
\$35

CARPACCIO DE AGUACATE

Salsa pico de gallo, moho verde de pimenta fresca y semillas tostadas
"Pico de gallo" sauce, green mold of fresh pepper and toasted seeds
\$35

LAS ENSALADAS

EL CLAUSTRO SÚPER FOOD SALAD

Mezcla de quínoas orgánicas, aguacate, fresa, brócoli, espárragos, hojas verdes, nueces caramelizadas, camote y vinagreta de amapala
Mix of organic quinoa, avocado, strawberry, broccoli, asparagus, green leaves, caramelized nuts, sweet potatoe and poppy seeds vinaigrette
\$49

ENSALADA CÉSAR CLÁSICA

Lechuga romana con salsa César, croutones, tocineta y parmesano
Romaine lettuce with Caesar dressing, croutons, bacon and parmesan
\$39

Con pollo
With chicken
\$43

Con langostinos
With prawns
\$69

ENSALADA CARIBE

Camarones, aguacate, apio, pepino, tomate cherry y quínoa crujiente
Shrimps, avocado, celery, cucumber, cherry tomato and crispy quinoa
\$47

ENSALADA DE ATÚN

Atún, papa, pimentón, habas, tomate cherry, rábano, alcachofa y huevo
Tuna, potatoe, bell pepper, fava beans, cherry tomato, radish, artichoke and egg
\$49

ENSALADA MIXTA

Ensalada de tomate, pepino, palmito, champiñón, lechuga, hierbas, aceituna y espárrago
Tomato, cucumber, heart of palm, mushroom, lettuce, fresh herbs, olive and asparagus salad
\$40



LOS SANDWICHES & OMELETTES

Servido con papas fritas y/o ensalada - Served with french fries and/or salad

OMELETTE SOUFLÉE

Queso manchego y tocineta Salmón ahumado casero con cebolla
Manchego cheese and bacon Home - made smoked salmon with onion
\$33 \$33

CHEESE BURGER CLÁSICA

Pan con semillas, tomate, cebolla caramelizada, tocineta y 200 grs de carne de res Premium
Bread with seeds, tomato, caramelized onion, bacon and 200 grs of Premium beef
\$55

HAMBURGUESA "BLACK ORIGINAL"

200 grs de carne de res Premium, tomates secos, queso manchego, salsa barbacoa, tocineta y pan con carbón activo
200 grs of Premium beef, sun-dried tomato, manchego cheese, BBQ sauce, bacon and charcoal activated bread
\$55

SÁNDWICH FRÍO DE SALMÓN AHUMADO

Salmón ahumado casero, "Crispí roll", mezcla de ensalada, cebolla y guacamole
Home - made smoked salmon, mix of salad, "Crispy roll", onion and guacamole
\$49

CLUB SÁNDWICH

Pan campesino tostado, pollo, huevo, tocineta, mayonesa, tomate y lechuga
Toasted country bread, chicken, egg, bacon, tomato and lettuce
\$49



DE LA PARRILLA

Servido con espárragos, papas rostizadas y ají dulce
Served with asparagus, roasted potatoes and sweet chili

LOMO FINO

El más tierno, 200 grs de carne jugosa, condimentada y grillada
200 grs of beef Tenderloin, juicy, seasoned and grilled
\$72

ENTRAÑA ANGUS

Angus certificado de 250 grs rico en sabor
250 grs Certified Angus rich in flavor
\$74

NEW YORK ANGUS STEAK

Generosos 300 grs, marmolada, jugosa y sabrosa
Generous 300 grs, marbled, juicy and flavorful
\$95

COLA DE LANGOSTA

La joya del caribe
Lobster tail caribbean jewel
\$120

POLLO DE LA GRANJA

Medio pollo marinado y grillado, cocinado perfectamente
Half chicken marinated and grilled, perfectly cooked
\$59

Opciones de salsa/Salsa options

Pimenta verde, mostaza, chimichurri, alioli ó Maître hotel
Green pepper, mustard, chimichurri, aioli or Maître hotel

LOS BUFFETS DEGUSTACIÓN

**BUFFET SÁBADO / SATURDAY:
MEDITERRÁNEO / MEDITERRANEAN**
\$99

**BUFFET DOMINGO / SUNDAY:
COSTEÑO / LOCAL**
\$99



Una gastronomía baja en calorías deliciosa, inventiva, llena de sabor y excitante de-light by sofitel significa máximo placer con pocas calorías
A delicious low calorie cuisine, inventive, full of flavor and exciting light by Sofitel means maximum pleasure with few calories



Recomienda la experiencia/ Experience Recommend

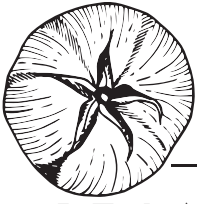


Plato Vegetariano / Vegetarian dish



Libre de gluten/ Gluten free

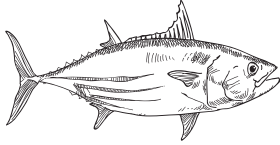
Por favor informarnos de cualquier tipo de alergia, estaremos contentos de asistirlos
Para preparar este menú, se han utilizado ingredientes locales y de temporada
*Please inform us of any type of allergy, we will be happy to assist you
To prepare this menu, ingredients have been used local and seasonal*



ALMUERZO



DE LA TIERRA Y DEL MAR



PARGO PLATERO (450 grs) ✕  210 Cal
(Según disponibilidad)

Rostizado al horno con hierbas de nuestra huerta y vegetales
Roasted snapper in our oven with herbs from the chef's garden and vegetables
\$72

PESCA DEL DÍA ✕

Crema de maíz asada, vegetales y gremolata fresca
Roasted catch of the day fish with corn cream, vegetables and fresh gremolata
\$67

PULPO A LA PARRILLA ✕

Pulpo, mochis de papa, alioli de *chipotle* y vegetales
Octopus, potato mochis, chipotle alioli and vegetables
\$70

FILETE DE SALMÓN ✕ 

"Mi cuit" con mousseline de coliflor, espárragos y condimentado con espinaca
Salmon "Mi cuit" with cauliflower mousseline, asparagus and condiments spinach
\$68

LANGOSTINOS

Langostinos, caldoso de orzo e hinojo parrillado
Prawns, creamy orzo and and grilled fennel
\$73

PECHUGA DE POLLO ✕  270 Cal

Ensalada de hierbas con tomate, limón grillado y salsa tzatziki
Chicken breast, fresh herbs salad, tomato, grilled lemon and tzatziki sauce
\$56

PASTA TAGLIATELLE CON MARISCOS

Camarón, calamar, pulpo y mejillones en salsa bisque con leche de coco
Shrimp, squid, octopus and mussels in a bisque sauce with coconut milk
\$56

PANCETA DE CERDO ✕

Perfumada en especias con muselina de yuca y vegetales
Porkbelly scented in spices with yucca muslin and vegetables
\$56

MEZCLA DE CEREALES ✓ ✕

Quinoa orgánica, arroz, garbanzo, vegetales y pesto de albahaca
Organic quinoa, rice, chickpea, vegetables and basil pesto
\$42

ARROZ CALDOSO ✓ ✕

Cocido en caldo de alcachofas, vegetales y ensalada de espinaca
Cooked in an artichoke broth, vegetables and spinach salad
\$43



LOS QUESOS

3 QUESOS

Selección del chef servido con condimentos
Chef's selection served with condiments
\$50

5 QUESOS

Selección del chef servido con condimentos
Chef's selection served with condiments
\$59

LOS TÍPICOS CARTAGENEROS

CHICHARRÓN DE PARGO

Filete de pargo crujiente, arroz con coco y patacones
Crispy red snapper filet, coconut rice and fried plantains
\$79

SANCOCHO DE RES

Caldo de res tradicional con ñame, plátano, maíz y arroz blanco
Traditional beef broth with yams, plantain, corn and white rice
\$47

BANDEJA COSTEÑA

Filete de róbalo apanado, arroz con coco, calamares y langostinos apanados, patacones, carimañola de carne, croquetas de yuca y queso costeño
Breaded red snapper, coconut rice and breaded prawns, fried plantain, beef "carimañola", yucca croquettes and local cheese
\$79

POSTA NEGRA AL ESTILO CARTAGENERO

Tradicional posta cocida con panela, arroz de titoté y plátano en tentación
Traditional Cartagena's style beef cooked with sugar cane, coconut rice and sweet plantain
\$51

CAZUELA DE MARISCOS

Langostino, camarón, calamar, mejillón, pulpo, pescado y arroz con coco
Prawn, shrimp, squid, mussel, octopus, fish and coconut rice
\$70

LA NOTA FINAL

CREME BRULÉE DE CAFÉ ✕

Cremoso de café, esponja de almendras y helado de capuchino
Creamy coffee, almond sponge and cappuccino ice cream
\$23

BABA RUN

Bañado con ron Zacapa, chantilly de vainilla y frutos rojos
Rinsed with Zacapa rum, vanilla chantilly and red fruits
\$23

PIE DE COCO ✓

Crema montada de coco, crumble de almendras y helado de agua de coco
Coconut mounted cream, almond crumble and coconut water ice cream
\$23

PLATO DE FRUTAS TROPICALES

Combinación de frutas tropicales locales
Mix of local tropical fruits
\$28

TORTA DE ZANAHORIA  130 Cal

Cake de almendras con quinoa, zanahoria y sorbete de yogurt
Almond and quinoa cake with yogurt sherbet
\$23

CÓCTEL DE FRUTAS DE LA CASA

Varietades de frutas con helado de limón, chantilly y salsa de frutos rojos
Variety of fruits with lime ice cream, chantilly and red fruits sauce
\$23

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

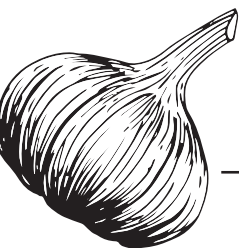
RNT 5519

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.

Precios en miles de Pesos Colombianos. Impuestos incluidos.



CENA



PARA COMENZAR...

CEVICHE AL ESTILO PERUANO 175 Cal

Pescado, camote, maíz cancha y dulce con leche de tigre.
Fish, sweet potatoe, "Cancha" and sweet corn with "leche de tigre"

\$48

CEVICHE DE PULPO CRUJIENTE

En tempura con guacamole, acevichado de pimentón, cebolla y maíz
Octopus in tempura with guacamole, "acevichado" of bell pepper, onion and corn

\$49

CEVICHE DE PESCADO TROPICAL 175 Cal

Pescado marinado con limón mandarino, tomate de árbol, mango biche, gel de lulo y chips de uchuyas
Marinated fish with lemon tangerine, tree tomato, mango "biche", lulo gel and gooseberries chips

\$41

SALMÓN MARINADO

Vegetales encurtidos, semillas de mostaza y salsa de yogurt
Pickled vegetables, mustard seeds and yogurt sauce

\$45

ENSALADA CÉSAR CLÁSICA

Lechuga romana con salsa César, croutones, tocina y parmesano
Romaine lettuce with Caesar dressing, croutons, bacon and parmesan

\$39

Con pollo
With chicken
\$43

Con langostinos
With prawns
\$69

EL CLAUSTRO SUPER FOOD SALAD

Mezcla de quínoas orgánicas, aguacate, fresa, brócoli, espárragos, hojas verdes, nueces caramelizadas, camote y vinagreta de amapola
Mix of organic quinoa, avocado, strawberry, broccoli, asparagus, green leaves, caramelized nuts, sweet potatoe and poppy seeds vinaigrette

\$49

ENSALADA MIXTA

Ensalada de tomate, pepino, palmito, champiñón, lechuga, hierbas, aceituna y espárrago
Tomato, cucumber, heart of palm, mushroom, lettuce, fresh herbs, olive and asparagus salad

\$40

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

\$49

DE LA PARRILLA

Servido con espárragos, papas rostizadas y ají dulce
Served with asparagus, roasted potatoes and sweet chili

LOMO FINO

El más tierno, 200 grs de carne jugosa, condimentada y grillada
200 grs of beef Tenderloin, juicy, seasoned and grilled

\$72

ENTRAÑA ANGUS

Angus certificado de 250 grs rico en sabor
250 grs Certified Angus rich in flavor

\$74

NEW YORK ANGUS STEAK

Generosos 300 grs, marmolada, jugosa y sabrosa
Generous 300 grs, marbled, juicy and flavorful

\$95

COLA DE LANGOSTA

La joya del caribe
Lobster tail caribbean jewel

\$120

POLLO DE LA GRANJA

Medio pollo marinado y grillado, cocinado perfectamente
Half chicken marinated and grilled, perfectly cooked

\$59

Opciones de salsa/Salsa options

Pimienta verde, mostaza, chimichurri, alioli ó Maître hotel
Green pepper, mustard, chimichurri, aioli or Maître hotel



FUERTES

PESCA DEL DÍA

Crema de maíz asada, vegetales y gremolata fresca
Roasted corn cream, vegetables and fresh gremolata

\$67

DUO DE PULPO Y LANGOSTINOS A LA PARRILLA

Muselina de calabaza, alcachofas, chuguas y espárragos
Pumpkin muslin, artichokes, chuguas and asparagus

\$72

PECHUGA DE POLLO 270 Cal

Ensalada de hierbas con tomate, limón grillado y salsa tzatziki
Fresh herbs salad, tomato, grilled lemon, and tzatziki sauce

\$56

PASTA TAGLIATELLE DE MARISCOS

Camarón, calamar, pulpo y mejillón en salsa bisque con leche de coco
Shrimp, squid, octopus and mussels in a bisque sauce with coconut milk

\$56

HAMBURGUESA "BLACK ORIGINAL"

Pan con carbón activo, tomates secos, queso manchego, salsa barbacoa, tocina y 200 grs de carne de res Premium
Charcoal activated bread, sun-dried tomato, manchego cheese, BBQ sauce, bacon and 200 grs of Premium beef

\$55

MEZCLA DE CEREALES

Quinoa orgánica, arroz, garbanzo y vegetales acompañado de pesto de albahaca
Organic quinoa, rice, chickpea and vegetables with a basil pesto

\$42

ARROZ CALDOSO

Cocido en caldo de alcachofas, con vegetales y ensalada de espinaca
Cooked in an artichoke broth, with vegetables and spinach salad

\$43

PAELLA MIXTA

Camarón, pollo y mejillones
Shrimp, chicken and mussels

\$57



LOS QUESOS

3 QUESOS

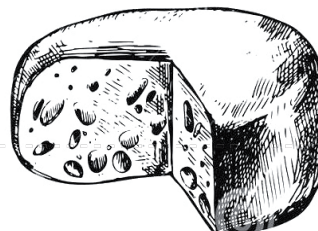
Selección del chef servido con condimentos
Chef's selection served with condiments

\$50

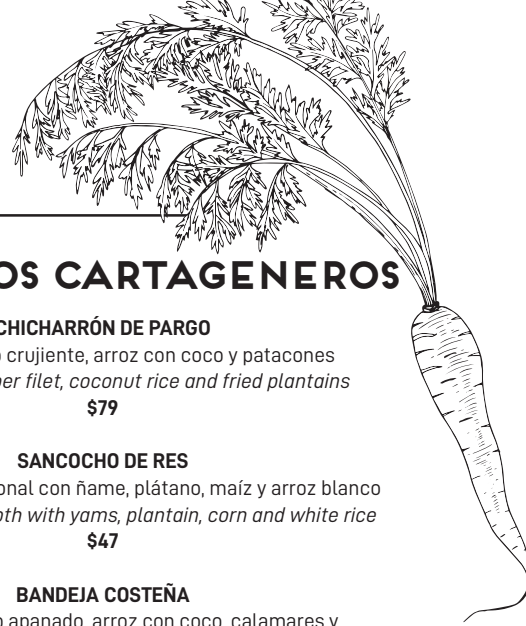
5 QUESOS

Selección del chef servido con condimentos
Chef's selection served with condiments

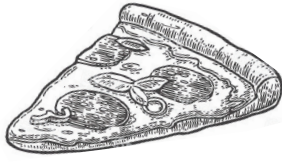
\$59



CENA



LAS PIZZAS



LA MARGARITA

Salsa de tomate, mozzarella, albahaca y orégano
Tomato sauce, mozzarella, basil and oregano
\$40

LA SANTA CLARA

Salsa de tomate, jamón, queso, champiñones, huevo, tocineta ahumada y orégano
Tomato sauce, ham, cheese, mushrooms, egg, smoked bacon and oregano
\$45

LA HAWAIANA

Salsa de tomate, queso, jamón y piña
Tomato sauce, cheese, ham and pineapple
\$43

LA CUATRO QUESOS

Salsa blanca, queso tilsit, mozzarella di búfala, roquefort y parmesano
White sauce, Tilsit cheese, mozzarella di bufala and parmesan
\$49

LA FAVORITE

Salsa de tomate, salmón ahumado, queso, champiñones, alcaparras y rugula
Tomato sauce, smoked salmon, cheese, mushrooms, capers and arugula
\$47

LA FRUTTI DI MARE

Salsa de tomate, camarones, pulpo, calamares, queso y orégano
Tomato sauce, shrimps, octopus, prawns, cheese and oregano
\$49

LA SABROSA

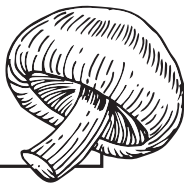
Salsa de tomate, queso azul, tocineta ahumada, manzana verde, cebolla caramelizada y almendras
Tomato sauce, blue cheese, smoked bacon, green apple, caramelized onion and almonds
\$47

LA VEGETARIANA

Salsa de tomate, queso, berenjen, calabacín a la parrilla, tomates secos, albahaca y alcachofas
Tomato sauce, cheese, grilled eggplant, zucchini, sun-dried tomatoes, basil and artichokes
\$41

LA ROMANA

Salsa de tomate, mozzarella, anchoas, alcaparras, parmesano y huevo
Tomato sauce, mozzarella, anchovies, capers, parmesan and egg
\$42



LOS TÍPICOS CARTAGENEROS

CHICHARRÓN DE PARGO

Filete de pargo crujiente, arroz con coco y patacones
Crispy red snapper filet, coconut rice and fried plantains
\$79

SANCOCHO DE RES

Caldo de res tradicional con ñame, plátano, maíz y arroz blanco
Traditional beef broth with yams, plantain, corn and white rice
\$47

BANDEJA COSTEÑA

Filete de róbalo apanado, arroz con coco, calamares y langostinos apanados, patacones, carimañola de carne, croquetas de yuca y queso costeño
Breaded red snapper, coconut rice and breaded prawns, fried plantain, beef "carimañola", yucca croquettes and local cheese
\$79

POSTA NEGRA AL ESTILO CARTAGENERO

Tradicional posta cocida con panela, arroz de titoté y plátano en tentación
Traditional Cartagena's style beef cooked with sugar cane, coconut rice and sweet plantain
\$51

CAZUELA DE MARISCOS

Langostino, camarón, calamar, mejillón, pulpo, pescado y arroz con coco
Prawn, shrimp, squid, mussel, octopus, fish and coconut rice
\$70



LA NOTA FINAL

BABA RUN

Bañado con ron Zacapa, chantilly de vainilla y frutos rojos
Rinsed with Zacapa rum, vanilla chantilly and red fruits
\$23

CREME BRULÉE DE CAFÉ

Cremoso de café, esponja de almendras y helado de capuchino
Creamy coffee, almond sponge and cappuccino ice cream
\$23

CHEESE CAKE DE FRUTOS ROJOS

Frutos rojos de temporada, crema montada de chocolate blanco y helado de fresa
Seasonal red fruits, mounted white chocolate cream and strawberry ice cream
\$26

FONDANT DE CHOCOLATE

Servido con helado de vainilla y coral de naranja
Served with vanilla ice cream and orange coral
\$23

PIE DE COCO

Crema montada de coco, crumble de almendras y helado de agua de coco
Coconut mounted cream, almond crumble and coconut water ice cream
\$23

TORTA DE ZANAHORIA 130 Cal

Cake de almendras con quinoa, zanahoria y sorbete de yogurt
Almond and quinoa cake with yogurt sherbet
\$23

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



Una gastronomía baja en calorías deliciosa, inventiva, llena de sabor y excitante de-light by sofitel significa máximo placer con pocas calorías
A delicious low calorie cuisine, inventive, full of flavor and exciting light by Sofitel means maximum pleasure with few calories

SOFITEL
SPÅ

Recomienda la experiencia / Experience Recommend



Plato Vegetariano / Vegetarian dish



Libre de gluten / Gluten free

Por favor informarnos de cualquier tipo de alergia, estaremos contentos de asistirlos
Para preparar este menú, se han utilizado ingredientes locales y de temporada
*Please inform us of any type of allergy, we will be happy to assist you
To prepare this menu, ingredients have been used local and seasonal*

RNT 5519

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, indíquese a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indíquese 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.