

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.

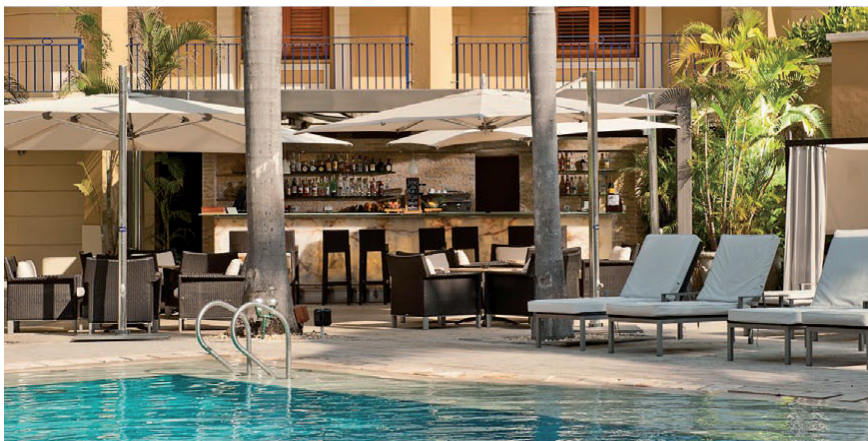
Descubra nuestro momento legendario, un encuentro gastronómico donde usted viajará a través de una experiencia enriquecedora gracias a nuestro "savoir-faire" y pasión. Para mayor información marque "0" para Guest Service.

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.

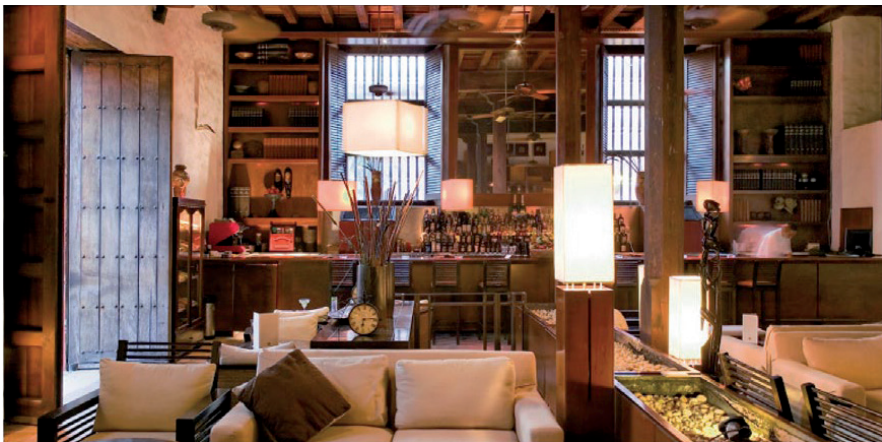
Localizado a la piscina del hotel, el Pool Bar es el lugar ideal para complacerse con unos cócteles refrescantes acompañados de una carta variada. Se disfrutará de una atmósfera única debajo del sol de Cartagena y su clima tropical.

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 (Antienvejecimiento), 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 (Antienvejecimiento), 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

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.

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 (Antienvejecimiento), 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 (Antienvejecimiento), 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	19
Corn Flakes, All Bran, Muesli, Chocapic, Froot Loops	
Yogurts / Yogurts	16
Natural - Con frutas - Ligero / Plain yogurt - Fruit yogurt - Low fat yogurt	
Selección de 3 Quesos / Selection of 3 Cheeses	52
Selección del Chef servido con condimentos / Chef's selection served with condiments	
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

SOFITEL SPA	Energizante / Energizing	27
	Omelette con espinaca y col Spinach and kale omelet	

SOFITEL SPA	Detox / Detox	31
	Sopa de repollo Cabbage soup	

SOFITEL SPA	Antienvejecimiento / Anti-ageing	34
	Salmón humado casero con guacamole Homemade smoked salmon and guacamole	

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 (*Antioxidant*)

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

SOFITEL
SPA

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

SOFITEL
SPA

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

PESCADOS / FISH

	Langostinos salteados Puré de garbanzos, tapenade de aceitunas y uvas con mix asiático Chickpea puree, olive tapenade and grapes with Asian mix	79
	Pesca del día Crema de maíz asada, vegetales y gremolata fresca Roasted catch of the day fish with corn cream, vegetables and fresh gremolata	69
	Filete de salmón "Mi cuit" con mousseline de coliflor, espárragos y condimentado con espinaca Salmon "Mi cuit" with cauliflower mousseline, asparagus and condiments spinach	74

GUARNICIONES / SIDE ORDERS

Vegetales salteados - mezcla de cereales - papas criollas salteadas - papas a la francesa - puré de papa criolla - ensalada verde - arroz blanco Salted fraiche vegetal - mix of cereals - sauteed creole potatoes - french fries - creole potato pureé - green salad - white rice	17 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 Rice cooked in an artichoke broth, vegetables and spinach salad	44
	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 Fish tartar with avocado, wakame seaweed and ginger emulsion	60
Pulpo de la costa caribe con tabulé de papitas crocantes mole de legumbres verdes y salsa criolla Caribbean octopus, crispy potatoes “taboule” with green vegetables “mole” and creole sauce	62
Ensalada barú de camarón con vinagreta de maracujá y crumble de limón Crab salad with creamy passion fruit dressing and lemon crumble	61

FUERTES / MAIN COURSES

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

POSTRES / DESSERTS

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

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	





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



CEVICHE DE PESCADO TROPICAL

45

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



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

TORTA DE ZANAHORIA 130 cal

24

Harina de almendras, azúcar morena y sorbete de yogurt

Almond powder, Brown sugar and yogurt sherbet

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



LIBRE DE GLUTEN / GLUTEN FREE

RECOMENDADO SOFTEL S.P.A / SOFTEL 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.

MENU 23H00 - 06H00

ENTRADAS / STARTERS

Sopa del día Soup of the day	34
MINI AREPAS Duo de arepas de huevo o carne con salsa criolla y suero costeño Egg or meat arepas duo, with criolla and local sour sauce	25
PATAcón Queso costeño con salsa criolla y suero costeño Local cheese, with criolla and local sour sauce.	29
TRIO DE CARIMAÑOLAS de queso o carne con salsa criolla y suero costeño Cheese or meat carimañolas trio with criolla and local sour sauce	29
TRIO DE EMPANADAS de queso o carne con salsa criolla y suero costeño Cheese or meat empanadas trio with criolla and local sour sauce	29

FUERTES / MAIN COURSES

CHEESE BURGER CLÁSICA 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	57
 PANINI VEGETARIANO Pimentón, berenjena, cebolla y tomate confitadas Vegetarian Panini: bell pepper, eggplant, onion and tomato confit	54
PENNE A LA BOLOÑESA Bolognese Penne	50
LOMO FINO El más tierno, 200 grs de carne con salsa de pimenta verde Tender oin, 200 grs of beef with Green pepper	75
 POLLO ORGÁNICO Pierna pernil marinada y pasada por la parrilla Chicken leg marinated and grilled, perfectly cooked	58
PESCA DEL DÍA Crema de maíz asada, vegetales y gremolata fresca Roasted catch of the day fish with corn cream, vegetables and fresh gremolata	69
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	24
 PLATO DE FRUTAS TROPICALES Combinación de frutas tropicales locales Mix of local tropical fruits	28

POSTRES / DESSERTS

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



SOFITEL
SPA

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

PLATOS FUERTES / MAIN COURSES

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

15

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



PLATO VEGETARIANO / VEGETARIAN DISH

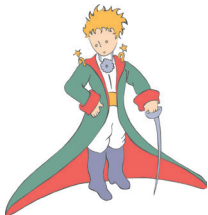
SOFITEL
SPA

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.

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 crispetas 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, pistacho	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 (Antienvejecimiento) / 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	
Môet & 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
Sibaris 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 Mœt & 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
Mœt & 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



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.