

# Jardín

SANTA CLARA



COCINA SALUDABLE & SOSTENIBLE



HOTEL  
SANTA CLARA  
CARTAGENA  
Depuis 1621

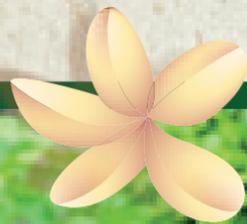
SOFITEL  
LEGEND

# Un paraíso escondido en la ciudad amurallada de Cartagena

Descubre en el corazón del centro histórico de Cartagena de Indias, nuestro emblemático jardín, rodeado de palmas reales, orquídeas nativas, helechos cartageneros y una variedad de plantas endémicas.

Es el espacio cálido ideal, en donde podrá experimentar nuevas sensaciones de frescura, tranquilidad y seguridad con la certificación de **ALLSAFE**, mientras disfruta nuestra propuesta gastronómica y de bebidas bajo el concepto **sostenible, saludable y accesible**.

COCINA SALUDABLE & SOSTENIBLE



# Cocteles clarificados

La clarificación es un arte.

En un proceso químico sencillo, elimina las impurezas presentes en los líquidos, exalta lo más emocionante de los licores e ingredientes, generando un jardín de sabores en tu paladar. La bebida deja de ser turbia para ser clara como la luz que entra a sanar tu alma.

\*En este proceso se utiliza leche, por lo que si se presenta intolerancia a este producto, hacerlo saber.

## Pócima

Mezcal Amores, pimentón rojo, jalapeños, pimienta negra y jugo de limón

## Factor RH

Vodka Smirnoff, mora real, arándano, fresa, cáscara de naranja, tomillo y albahaca

## Botanic GarGin

Ginebra Tanqueray, licor Malibú, piña, melón, clavos de olor, anís, y jugo de limón

## Orgasmo Quintuple

Ron Bacardí blanco, Bulleit Bourbon, Pastis Ricard, piña, té mango y maracuyá, clavos de olor, canela y anís

## Esculapio

Ron Havana Club Especial, agua tónica, albahaca y jugo de limón

## Menjurje

Aguardiente Antioqueño sin azúcar, lulo, romero y jugo de limón

**20 C/U**

**Precios en miles de Pesos Colombianos. Impuestos incluidos.**

El exceso de alcohol es perjudicial para la salud, Ley 30 de 1986.

Prohíbese el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad y mujeres embarazadas, Ley 124 de 1994.



# Cocteles del Jardín

Sin la presencia del alcohol, confluyen armoniosamente ingredientes y frutas típicas de nuestra región, invadidos por técnicas y preparaciones artesanales que aceleran la magia de un elixir.



## Ceiba

Mango biche, jengibre, jugo de limón, syrup simple, salsa inglesa y pimienta negra



## Rubí de miel

Mora real & común, fresa, arándanos, tomillo, albahaca, cáscara de naranja



## Tamarindo

Té de mango maracuyá, jugo de limón, syrup de tamarindo, clara de huevo y albahaca



## Jardín Colonial

Manzana verde, pepino, jengibre, cilantro, jugo de limón y syrup simple



## Pasiflora

Maracuyá, orégano, toronjil, jugo de limón y syrup simple



## Fogón de leña

Cocción de arroz, canela, clavos de olor, syrup simple y ralladura de chocolate

**10 C/U**

Precios en miles de Pesos Colombianos. Impuestos incluidos.

# Entradas

Desde la cosecha de los productos orgánicos locales hasta la frescura de la pesca responsable de nuestro Mar Caribe



## Babaganoush

Crema de berenjenas orgánicas asadas a la brasa y especias con ciabatta casera  
**20**

## Escabeche

Pesca responsable marinada, encurtidos de la casa y ciabatta casera  
**30**



## Ceviche

Pesca responsable, marinada con limón mandarina, chucrut, aguacate y cilantro  
Acompañado de crocantes de maíz cariaico  
**45**

## Tostada de tomates

Macerado de tomates asados, pesto de marañón y queso Dibufala  
**25**



 Plato Vegetariano  Libre de gluten  Producto local



Una gastronomía baja en calorías deliciosa, inventiva, llena de sabor y excitante de-light  
By softel significa máximo placer con pocas calorías.

Precios en miles de Pesos Colombianos. Impuestos incluidos.

# Entradas

Desde la cosecha de los productos orgánicos locales hasta la frescura de la pesca responsable de nuestro Mar Caribe

## Mimosa



Huevos rellenos de crema de queso, salmón ahumado casero, cebollín de nuestra huerta y polvo de chorizo español

30



## Hummus

Crema de garbanzos y ajonjolí sabanero con ciabatta casera

20

## Ensalada griega



Mezcla de hojas frescas de la Fundación Granitos de Paz, tomates confitados, aguacate sellado de los Montes de María, pepino fresco, queso de cabra de Ubaté, crotones de pan artesanal con vinagreta de pimentón y orégano

30



## Tabla de embutidos & quesos

Nuestra selección de embutidos y quesos artesanales de Ubaté acompañado de confitura de ciruela criolla

50



Plato Vegetariano



Libre de gluten



Producto local



Una gastronomía baja en calorías deliciosa, inventiva, llena de sabor y excitante de-light. By sofitel significa máximo placer con pocas calorías.

Precios en miles de Pesos Colombianos. Impuestos incluidos.

# Fuertes



## Pizza

Masa rústica, salsa napolitana de la casa, jamón Serrano, rúgula y queso Gouda con un toque de aceite de trufas negras

**35**

## Hotdog de panceta

Cerdo súper crujiente bañado con bbq de chipotle y la miel de San Jacinto, relish de guayaba y mango, con papita en viruta

Acompañado de papas a la francesa

**35**



## Hamburguesa Legend

Pan brioche artesanal, carne 100% premium, encurtidos, tocineta ahumada, queso y cebolla caramelizada

Acompañado de papas a la francesa

**35**

## Hamburguesa de cangrejo

Pan brioche artesanal, crab cake, aguacate de El Salado, Bolívar, rúgula orgánica y cebolla fresca

Acompañado de papas a la francesa

**35**



## Kofta de garbanzos

Pan árabe, escabeche de vegetales, mango fermentado y raita de yogur y especias

**35**



Plato Vegetariano



Libre de gluten



Producto local



Una gastronomía baja en calorías deliciosa, inventiva, llena de sabor y excitante de-light. By sofitel significa máximo placer con pocas calorías.

Precios en miles de Pesos Colombianos. Impuestos incluidos.

# Parrilla

Al calor de las brasas se exaltan los mejores sabores de nuestros cortes



## Cola de langosta de la costa Caribe

A la parrilla, barnizada con miso, acompañada de crema de limón criollo y tomate seco

120

## Lomo de res

Chimichurri de tomate  
Acompañamiento a elección

50



## Panceta de cerdo

A la parrilla, semillas de mostaza encurtida con cúrcuma fresca de El Salado, Bolívar

35

## Pesca del día sostenible

Envuelto en bijao, con salsa de mango criollo y especias

Acompañamiento a elección

40



## Asado de tira

Braseado y glaseado en salsa de especias  
Acompañamiento a elección

50



Plato Vegetariano



Libre de gluten



Producto local

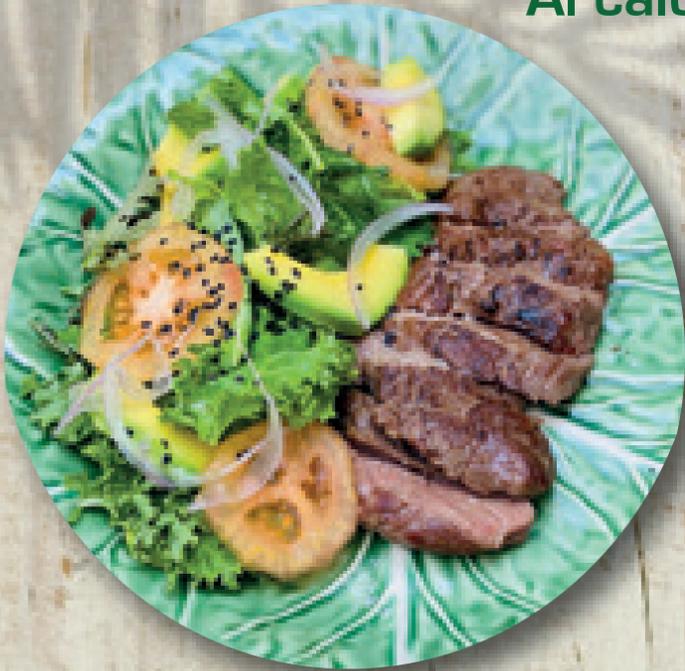


Una gastronomía baja en calorías deliciosa, inventiva, llena de sabor y excitante de-light  
By sofitel significa máximo placer con pocas calorías.

Precios en miles de Pesos Colombianos. Impuestos incluidos.

# Parrilla

Al calor de las brasas se exaltan los mejores sabores de nuestros cortes



## Vacío

Chimichurri de tomate  
Acompañamiento a elección

40

## Pollo campesino a la parrilla

Marinado con Chaat Masala,  
chimichurri de tomate  
Acompañamiento a elección

40



## Chorizo casero

Con chimichurri de tomate  
Acompañamiento a elección

35



## Acompañamientos

12

Tostones de plátano  
Arroz con coco  
Papas a la crema

Papas criollas salteadas  
Ensalada verde  
Verduras salteadas



## Típico especial

### Chicharrón de pargo

Filete de pargo crujiente, arroz con coco  
patacones y ensalada con aguacate

85



Plato Vegetariano



Libre de gluten



Producto local



Una gastronomía baja en calorías deliciosa, inventiva, llena de sabor y excitante de-light  
By softel significa máximo placer con pocas calorías.

Precios en miles de Pesos Colombianos. Impuestos incluidos.

# Postres

## Tartaletas de temporada

Tamaño Petit four	5
Tamaño Pequeña	10
Tamaño Mediana	15



## Plato de frutas

25



## Bola de sorbete

Sabores de acuerdo a nuestras frutas de temporada

8



## Bebidas calientes

12

Expresso / doble expresso  
Capuccino  
Macchiato  
Americano  
Descafeinado  
Latte  
Leche  
French press  
Té  
Chocolate caliente (Milo)



Plato Vegetariano



Libre de gluten



Producto local



Una gastronomía baja en calorías deliciosa, inventiva, llena de sabor y excitante de-light  
By softel significa máximo placer con pocas calorías.

Precios en miles de Pesos Colombianos. Impuestos incluidos.

# Wine Bar

## Espumantes

	Copa	Media	Botella
Undurraga Brut Royal, Pinot noir - Chardonnay, Valle de Leyda, Chile	49		250
Undurraga Rosé, Pinot noir - Chardonnay, Valle de Leyda, Chile	49		250
Laurent Perrier La Cuvée, Chardonnay - Pinot Noir, Champagne, Francia	180		560
Veuve Clicquot Brut, Chardonnay - Pinot Noir, Champagne, Francia			650

## Vinos Blancos

Hereford, Chardonnay, 2019, Mendoza, Argentina	29	65	120
Rouquet´s, Viognier, 2018, Languedoc, Francia	43	110	190
Sibaris Gran Reserva, Chardonnay, 2018, Valle de Leyda, Chile	56	150	280
Aliwen Reserva, Sauvignon blanc, 2019, Valle de Leyda, Chile	43	110	210

## Vinos Rosados

Les jolies filles, Cinsault, Grenache y Syrah, 2017, Côtes-de-Provence, Francia	63	170	300
Undurraga, Cabernet Sauvignon, 2018, Valle central, Chile	43	110	190

## Vinos Tintos

Hereford, Malbec, 2020, Mendoza, Argentina	29	65	120
Sibaris Gran Reserva, Pinot Noir, 2016, Valle de Leyda, Chile	65	180	320
Sibaris Gran Reserva, Carménère, 2016, Valle de Leyda, Chile	65	180	320
Beronia Crianza, Tempranillo, 2014, Rioja, España	49	150	260
Aliwen Reserva, Cabernet Sauvignon, 2017, Valle de Curicó, Chile	52	130	240
Cantina Zaccagnini, Montepuciano, 2017, Abruzzo, Italia	59	170	290
Familia Zuccardi Reserva, Malbec, 2016, Mendoza, Argentina	49	140	240
Stemmari, Nero d´Avola, 2018, Sicilia, Italia			540
Catena, Malbec, 2016, Mendoza, Argentina			350
Los Vascos Grande Reserva, Cabernet - Carménère - Malbec - Syrah, 2017, Colchagua, Chile			310
Montes Alpha, Syrah, 2017, Colchagua, Chile			440
Marqués de Casa Concha, Merlot, 2014, Maule, Chile			540

Si desean ver más opciones, solicitar la carta del sommelier, galardonada por la revista « **Wine Spectator** » como una de las mejores selecciones de vinos a nivel mundial y de nuestra cava perteneciente al « **Restaurante 1621** ».  
**Selección Head Sommelier « John Prieto »**

**Precios en miles de Pesos Colombianos. Impuestos incluidos.**

El exceso de alcohol es perjudicial para la salud, Ley 30 de 1986.

Prohíbese el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad y mujeres embarazadas, Ley 124 de 1994.



SOFITEL  
LEGEND

# Jardín

SANTA CLARA

COCINA SALUDABLE & SOSTENIBLE

Este producto sostenible ha sido elaborado respetando el medio ambiente y protegiendo a las personas y comunidades que han participado en todo el proceso de elaboración. Las actividades asociadas a la elaboración de productos sostenibles, ayudan a las personas y no provocan impacto en el medio ambiente. Los productos sostenibles permiten que su producción perduren en el tiempo sin hipotecar el futuro de las siguientes generaciones y de las comunidades locales.



#### 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.