



PISCINA
POOL

DESAYUNOS

CONTINENTAL \$75.000

Canasta de viennoiseries y panes franceses, mantequilla y mermeladas caseras, bebida caliente y jugo de frutas de su elección

GRASSE MATINÉE CON FRUTAS \$78.000

Canasta de viennoiseries y panes franceses, mantequilla y mermeladas caseras, bebida caliente y jugo de frutas de su elección con plato de frutas tropicales cortadas

GRASSE MATINÉE CON HUEVOS \$80.000

Canasta de viennoiseries y panes franceses, mantequilla y mermeladas caseras, bebida caliente y jugo de frutas de su elección con selección de huevos al gusto

PICADAS

Servidas con papas a la francesa y ensalada

PICADA DE MARISCOS \$180.000

Calamar, camarón, pescado, mejillones

PICADA DE CARNE \$115.000

Pollo, carne de res, chicharrón

PICADA DE EMBUTIDOS \$100.000

Chorizo de la casa, butifarra, salchicha ranchera

PARA COMPARTIR

HUMMUS \$40.000

Crema de garbanzos y ajonjolí servida con pan ciabatta

JAMÓN IBÉRICO PATA NEGRA (50g) \$195.000

Con emulsión de tomate y tostadas de pan ciabatta

GUACAMOLE \$47.000

Crema de aguacate con jalapeño y tortilla de maíz crujiente

ENSALADAS

ENSALADA CÉSAR \$43.000

Lechuga romana, crotones, tocineta y parmesano

ENSALADA JARDÍN \$43.000

Tomates, aguacate sellado, pepino, crotones con vinagreta de pimienta

ENSALADA FRESCA DE SANDÍA \$35.000

Con pastrami de res, quinoa, hierbabuena y feta

Complemente su ensalada con la proteína de su preferencia

Pollo	\$25.000
Lomo de res	\$38.000
Camarones	\$32.000
Langostinos	\$38.000
Salmón ahumado (80g)	\$45.000

CEVICHE S

CEVICHE CLÁSICO \$55.000

Pescado marinado con limón, cebolla, rocoto, cilantro y maíz crujiente

EMBLEMÁTICO COCTEL DE CAMARÓN AL ESTILO CARTAGENERO \$58.000

Camarones en salsa rosada con cebolla morada, acompañados de galletas de soda

CEVICHE ENCOCADO DE MARISCOS \$65.000

Ceviche de mariscos y pescado en coco, gel de piña asada, cebolla, maíz crujiente y ají rocoto

CEVICHE DE LULO \$58.000

Ceviche de róbalo marinado en leche de tigre de lulo con emulsión de ají amarillo



Plato vegetariano Plato vegano




Una gastronomía baja en calorías, deliciosa, inventiva, llena de sabor y excitante; De-light by Sofitel significa máximo placer con pocas calorías.

Por favor informarnos de cualquier tipo de alergia, estaremos contentos de asistirlos. Para nuestro menú se han seleccionado productos locales y de temporada.



Se han utilizado pescados de pesca responsable y artesanal.

Precios en pesos colombianos. Impuestos incluidos.

TÍPICOS

	CHIPS	\$25.000
	Plátano con suero costeño y salsa criolla	
	MINI AREPAS	\$35.000
	Dúo de arepas de huevo o carne con salsa criolla y suero costeño	
	PATAcón	\$30.000
	Queso costeño con salsa criolla y suero costeño	
	EMPANADAS	\$30.000
	Trío de empanadas de queso o carne con salsa criolla y suero costeño	
	DEDITOS DE QUESO	\$30.000
	5 Unidades	
	CARIMAÑOLAS	\$40.000
	Trío de carimañolas de queso o carne con salsa criolla y suero costeño	
	CALAMAR APANADO	\$40.000
	Con salsa ravigote	
	CHICHARRÓN DE CERDO	\$60.000
	Tocineta crujiente, patacones y ensalada	
	CHICHARRÓN DE PARGO	\$155.000
	Filete de pargo, patacones y ensalada	

PIZZA AL HORNO DE LEÑA

	PIZZA MARGARITA	\$48.000	PIZZA CUATRO QUESOS	\$56.000	PIZZA VEGETARIANA	\$53.000	
	Salsa de tomate, mozzarella, albahaca, orégano		Salsa de tomate, queso azul, mozzarella di bufala, mozzarella, parmesano		Salsa de tomate, queso, berenjena, calabacín a la parrilla, tomates secos y albahaca		

POSTRES

TIRAMISÚ SALENTO	\$35.000	BROWNIE DE CHOCOLATE	\$30.000
Galleta húmeda de café colombiano y crema de mascarpone		Tradicional con trozos de almendras y helado de vainilla	
GALLETA HELADA	\$28.000	PIE DE COCO	\$28.000
Galleta caliente de red velvet con helado de vainilla y confitura de frutos rojos		Crema montada de coco, crumble de almendras y helado de agua de coco	
HELADOS DE LA CASA	\$13.000 por bola	PLATO DE FRUTAS	\$35.000
Chocolate, vainilla, pistacho		Mango, piña, papaya y frutas de temporada	
TARLETAS FRUTAS	\$28.000		
De temporada			

ENTRE PANES

Acompañados de papas a la francesa

LEGEND BURGER	\$66.000
Pan brioche artesanal, carne 100% premium, pepinillos encurtidos, tocineta ahumada, queso Sabana y cebolla caramelizada	
CLUB SÁNDWICH	\$55.000
Pan campesino tostado de nuestra casa, pollo asado, huevo, tocineta, mayonesa casera, tomates y lechuga orgánica	
LOBSTER ROLL	\$135.000
Pan brioche con coctel cartagenero de langosta	
BAGELS DE SALMÓN	\$55.000
Queso crema, chucrut, alcaparras	
FOCACCIAS DE JAMÓN YORK ARTESANAL	\$50.000
Pesto, calabacín, tomate, burrata ahumada y rúgula	
CHORIPÁN	\$50.000
Pan baguette con chorizo de la casa, salsa chimichurri de piña asada	
TOSTADA DE AGUACATE	\$45.000
Pan ciabatta, crema de aguacate con cebollín y tomates cherry	
PAN BAGUETTE	\$50.000
Con chorizo español, salami, peperoni, queso manchego y tomate seco	



Plato vegetariano

Una gastronomía baja en calorías, deliciosa, inventiva, llena de sabor y excitante; De-light by Sofitel significa máximo placer con pocas calorías.

Por favor informarnos de cualquier tipo de alergia, estaremos contentos de asistirlos. Para nuestro menú se han seleccionado productos locales y de temporada.

Se han utilizado pescados de pesca responsable y artesanal.

Precios en pesos colombianos. Impuestos incluidos.

BARRA DE JUGOS \$20.000 C/U

VIDA ETERNA

Hierbabuena, zanahoria, naranja, piña, miel, pepino

ENERGIZER

Manzana, naranja, miel y jengibre

GREEN POWER

Lulo, manzana, hierbabuena, apio, jengibre, limón, rúgula y perejil

SELECCIÓN DE JUGOS DE FRUTAS

\$18.000 C/U

Melón, patilla, guanábana, lulo, banano, corozo, maracuyá, mango, piña, nispero*, zapote*

(*Disponible acuerdo a la temporada)

CÓCTELES CLÁSICOS

RON PUNCH

\$44.000

Ron, naranja, melón, piña y granadina

CABEZA JABALÍ

\$55.000

Ginebra, ron, tequila, aguardiente, vodka, licor de naranja, zumo de naranja

CAIPIRINHA O CAIPIROSKA

\$44.000

Cachaça o vodka, rodajas de limón y azúcar

MARGARITA

\$45.000

Tequila blanco, licor de naranja, jugo de limón, sal

PIÑA COLADA

\$45.000

Ron blanco, crema de coco, crema de leche, jugo de piña

APEROL SPRITZ

\$55.000

Licor Aperol, soda, espumante, rodaja de naranja

TEQUILA SUNRISE

\$44.000

Tequila, jugo de naranja, sirope de granadina

COLOMBIA PLANTER'S PUNCH

\$44.000

Ron, licor de café, jugo de piña, naranja, melón

MOJITO CLÁSICO

\$44.000

Ron Havana blanco, hierbabuena, jugo de limón, azúcar y soda

MOJITO MARACUYÁ

\$45.000

Ron Havana blanco, hierbabuena, jugo de limón, azúcar, soda y maracuyá

GIN TONIC

\$45.000

Ginebra Gordon's, tónica Schweppes, rodaja de limón

BEBIDAS SUAVES

Agua Hatsu sin gas 300 ml	\$10.000
Agua Hatsu con gas 300 ml	\$10.000
Perrier 330 ml	\$28.000
Gaseosas	\$13.000
Fever-Tree	\$25.000
Indian Tonic / Mediterranean / Ginger beer	
Red Bull Energy Drink	\$25.000
Limonada	\$18.000
Cerezada o yerbabuena	\$19.000
Limonada de coco	\$20.000
Hatsu	\$20.000

Té blanco mangostino / Té blanco flor de Cerezo
Té blanco lychee / Té rojo frutos rojos
Té negro y jugo de limón

CERVEZA

Club Colombia	Colombia	\$17.000
Águila	Colombia	\$15.000
Águila Light	Colombia	\$15.000
Heineken	Países Bajos	\$23.000
Corona	México	\$23.000
Stella Artois	Bélgica	\$23.000

*Suplemento michelada \$5.000

SELECCIÓN DE VINOS

	COPA	BOT
CHAMPAGNE & ESPUMANTE		
Möet & Chandon Brut Imperial, Francia		\$980,000
Veuve Clicquot Brut, Francia		\$1.200,000
Champagne Tatittinger Brut, Francia		\$990,000
Undurraga Brut Deluxe, V. Leyda, Chile	\$60.000	\$290,000
Prosecco Santa Margherita, Glera, Italia		\$390.000
VINO BLANCO		
Casas del Bosque, Sauvignon Blanc, V. Casablanca, Chile	\$55,000	\$260,000
Undurraga Reserva, Chardonnay, V. Central, Chile	\$53.000	\$250,000
VINO ROSADO		
Mouton Cadet "Le Rosé" Organic, Merlot, Bordeaux Francia		\$380,000
The Palm, Grenache - Cinsault, Mediterranée, Francia	\$58,000	\$280,000
VINO TINTO		
Ventisquero, Carmenere, V. Colchagua, Chile	\$55,000	\$260,000
Undurraga Reserva, Cabernet Sauvignon, V. Central, Chile	\$53,000	\$250,000

LICORES

WHISKY	TG	BOT
Ord Parr 12 años	\$50.000	\$500.000
Buchanas 12 años	\$51.000	\$570.000
Glenfiddch 12 años	\$66.000	\$700.000
TEQUILAS Y MEZCAL		
	TG	BOT
Don Julio 70 años	\$70.000	\$780.000
Don Julio Blanco	\$60.000	\$540.000
Don Julio Reposado	\$60.000	\$580.000
Mezcal Amores	\$60.000	\$640.000

RONES	TG	BOT
Zacapa 23	\$65.000	\$750.000
Dictador 20 años	\$68.000	\$950.000
La hechicera	\$57.000	\$600.000
VODKAS		
	TG	BOT
Grey goose	\$60.000	\$620.000
Titos	\$55.000	\$545.000
Absolut	\$40.000	\$375.000

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, (601) 592.0400, para el resto del país línea gratuita nacional: 018000-91-0165, para que radique su queja. También puede radicarla a través del correo contacto@sic.gov.co escribiendo en el asunto o texto del correo - Queja cobro de propina -.

Precios en Pesos Colombianos. Impuestos incluidos.

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.

BREAKFAST

CONTINENTAL \$75,000

French bread and viennoiserie basket, butter & homemade jams, hot beverage and fruit juice of your choice

GRASSE MATINÉE WITH FRUIT \$78,000

French bread and viennoiserie basket, butter & homemade jams, hot beverage and fruit juice of your choice with a plate of sliced tropical fruit

GRASSE MATINÉE WITH EGGS \$80,000

French bread and viennoiserie basket, butter & homemade jams, hot beverage and fruit juice of your choice with additional eggs of your choosing

PLATTERS

Served with French fries and salad

SEAFOOD PLATTER \$180,000

Squid, shrimp, fish, mussels

MEAT PLATTER \$115,000

Chicken, beef, pork belly

CHARCUTERIE PLATTER \$100,000

Homemade chorizo, butifarra, country sausage

TO SHARE

HUMMUS \$40,000

Chickpea & sesame cream served with ciabatta bread

IBERIAN HAM PATA NEGRA (50g) \$195,000

With tomato emulsion and ciabatta bread toast

GUACAMOLE \$47,000

Avocado cream with jalapeños and crunchy corn tortilla

SALADS

CESAR SALAD \$43,000

Romaine lettuce, croutons, bacon, and parmesan

JARDIN SALAD \$43,000

Tomatos, grilled avocado, cucumber, croutons with bell pepper vinaigrette

FRESH WATERMELON SALAD \$35,000

With beef pastrami, quinoa, mint and feta

Boost your salad with the protein of your preference

Chicken	\$25,000
Beef loin	\$38,000
Shrimps	\$32,000
Langoustines	\$38,000
Smoked salmon (80g)	\$45,000

CEVICHE S

CLASSIC CEVICHE \$55,000

Fish marinated with lemon, onion, rocoto pepper, cilantro, and crunchy corn

FLAGSHIP CARTAGENA-STYLE SHRIMP COCKTAIL \$58,000

Shrimps in golf sauce with red onion served with saltine crackers


ENCOCADO SEAFOOD CEVICHE \$65,000

Seafood & fish ceviche in coconut sauce, grilled pineapple gel, onion, crunchy corn, and rocoto pepper

LULO CEVICHE \$58,000

Sea bass ceviche marinated in lulo tiger's milk with a yellow chili pepper emulsion

 Vegetarian dish  Vegan dish

 Low-calorie gastronomy which is delicious, inventive, tasty, and exciting; De-light by Sofitel means maximum pleasure with low calories.




Please let us know if you have any food allergies in order to assist you better. For our menu we have selected local and seasonal products. We have used fish from responsible and artisanal fishing.

Prices in Colombian pesos (COP). Taxes included.

TYPICAL

	CHIPS	\$25,000
	Plantain with suero costeño and creole sauce	
	MINI AREPAS	\$35,000
	A pair of egg or beef arepas with creole sauce and suero costeño	
	FRIED PLANTAIN	\$30,000
	Costeño cheese with creole sauce and suero costeño	
	EMPANADAS	\$30,000
	Three beef or cheese empanadas with creole sauce and suero costeño	
	CHEESE STICKS	\$30,000
	5 pieces	
	CARIMAÑOLAS	\$40,000
	Three beef or cheese carimañolas with creole sauce and suero costeño	
	BREADED SQUID	\$40,000
	With ravigote sauce	
	PORK CHICHARRON	\$60,000
	Crunchy pork belly, fried plantains, and salad	
	CRUNCHY SNAPPER	\$155,000
	Snapper filet, fried plantains and salad	

WOOD-FIRED OVEN PIZZA

	MARGARITA PIZZA	\$48,000	FOUR-CHEESE PIZZA	\$56,000		VEGETARIAN PIZZA	\$53,000	
	Tomato sauce, mozzarella, basil, oregano		Tomato sauce, blue cheese, buffalo mozzarella, mozzarella, parmesan			Tomato sauce, cheese, eggplant, grilled zucchini, dried tomatoes, and basil		

DESSERTS

	SALENTO TIRAMISU	\$35,000	CHOCOLATE BROWNIE	\$30,000
	Colombian coffee flavored cookie and mascarpone cream		Traditional with almond bits and vanilla ice cream	
	CHILLED BISCUIT	\$28,000	COCONUT PIE	\$28,000
	Hot red velvet cookie with vanilla ice cream and red berry confiture		Coconut whipped cream, almond crumble, and coconut water ice cream	
	HOMEMADE ICE CREAM	\$13,000 per scoop	SEASONAL FRUIT DISH	\$35,000
	Chocolate, vanilla, and pistachio		Mango, pineapple, papaya, and seasonal fruits	
	SEASONAL FRUIT TARTLETS	\$28,000		


IN-BETWEEN BREAD

Served with French fries

LEGEND BURGER	\$66,000
Artisan brioche bread, 100% premium meat, pickles, smoked bacon, Sabana cheese, and caramelized onion	
CLUB SANDWICH	\$55,000
Homemade toasted country bread, grilled chicken, egg, bacon, homemade mayonnaise, tomatoes, and organic lettuce	
LOBSTER ROLL	\$135,000
Brioche bread with Cartagena-style lobster cocktail	
SALMON BAGELS	\$55,000
Cream cheese, sauerkraut, and capers	
ARTISAN YORK HAM FOCACCIAS	\$50,000
Pesto, zucchini, tomato, smoked burrata and arúgula	
CHORIPÁN	\$50,000
Baguette bread with homemade chorizo, grilled pineapple chimichurri sauce	
AVOCADO TOAST	\$45,000
Ciabatta bread, avocado cream with chives and cherry tomatoes	
BAGUETTE BREAD	\$50,000
With Spanish chorizo, salami, pepperoni, manchego cheese, and dried tomato	



 Vegetarian dish

 Low-calorie gastronomy which is delicious, inventive, tasty, and exciting; De-light by Sofitel means maximum pleasure with low calories.

Please let us know if you have any food allergies in order to assist you better. For our menu we have selected local and seasonal products. We have used fish from responsible and artisanal fishing.

Prices in Colombian pesos (COP). Taxes included.

JUICE BAR

\$20,000 EACH

VIDA ETERNA

Peppermint, carrot, orange, pineapple, honey, cucumber

ENERGIZER

Apple, orange, honey and ginger

GREEN POWER

Lulo, apple, peppermint, celery, ginger, lemon, arugula and parsley

SELECTION OF FRUIT JUICE

\$18,000 EACH

Melon, watermelon, soursop, lulo, banana, corozo, passion fruit, mango, pineapple, nispero*, zapote*

(*Available according to the season)

CLASSIC COCKTAILS

RON PUNCH \$44,000

Rum, orange, melon, pineapple and grenadine

CABEZA JABALÍ \$55,000

Gin, rum, tequila, aguardiente, vodka, orange liquor and juice

CAIPIRINHA OR CAIPIROSKA \$44,000

Cachaça or vodka, lemon slices and sugar

MARGARITA \$45,000

White tequila, orange liquor, lemon juice and salt

PIÑA COLADA \$45,000

White rum, cream of coconut, cream of milk, pineapple juice

APEROL SPRITZ \$55,000

Aperol liquor, soda, sparkling, orange slice

TEQUILA SUNRISE \$44,000

Tequila, orange juice and grenadine

COLOMBIA PLANTER'S PUNCH \$44,000

Rum, coffee liquor, pineapple juice, orange and melon

MOJITO CLÁSICO \$44,000

White Havana rum, mint, lemon juice, sugar, soda

MOJITO MARACUYÁ \$45,000

White Havana rum, mint, lemon juice, sugar, soda and passion fruit

GIN TONIC \$45,000

Gordon's gin, Schewepes tonic, lemon slice

SOFT DRINKS

Hatsu still water 300 ml	\$10,000
Hatsu sparkling water 300 ml	\$10,000
Perrier 330 ml	\$28,000
Sodas	\$13,000
Fever-Tree	\$25,000
Indian Tonic / Mediterranean / Ginger beer	
Red Bull Energy Drink	\$25,000
Lemonade	\$18,000
Cerezada or peppermint	\$19,000
Coconut lemonade	\$20,000
Hatsu tea	\$20,000

Mangosteen white tea / Cherry blossom white tea
lychee white tea / Red berries red tea
Black tea & lemonade

BEERS

Club Colombia	Colombia	\$17,000
Aguila	Colombia	\$15,000
Aguila Light	Colombia	\$15,000
Heineken	Netherlands	\$23,000
Corona	Mexico	\$23,000
Stella Artois	Belgium	\$23,000

*Michelada supplement \$5,000

WINE SELECTION

	GLASS	BOTTLE
CHAMPAGNE & SPARKLING		
Chandon Extra Brut, Chardonnay, Mendoza, Argentina	\$70,000	\$340,000
Champagne Taittinger Brut Reserve, Chardonnay, Pinot Noir, Reims, France		\$990,000
Chandon Extra Brut Rosé, Chardonnay - Pinot Noir - Malbec, Mendoza, Argentina		\$340,000
Lambrusco Botticello Rosato Dolce, Emilia Romagna, Italy		\$230,000
WHITE WINE		
Doña Paula Los Cardos, Sauvignon Blanc, Valle de Uco, Mendoza, Argentina	\$52,000	\$250,000
Rouquet's, Viognier, Languedoc, France		\$270,000
Cantina Colli Euganei, Pinot Grigio delle Venezie IGT, Italy		\$240,000
La Mascota, Chardonnay, Mendoza, Argentina	\$62,000	\$300,000
ROSÉ WINE		
The Palm, Grenache - Cinsault, Méditerranée, France	\$60,000	\$280,000
Les jolies filles, Grenache - Cinsault - Syrah, Cotés de Provence, France		\$340,000
RED WINE		
La Posta Pizzella, Malbec, Mendoza, Argentina ★	\$58,000	\$280,000
Sibaris, Pinot Noir, Valle de Leyda, Chile		\$340,000
Rouquets, Merlot, languedoc, France		\$270,000
Doña Paula Los Cardos, Cabernet Sauvignon, Valle de Uco, Mendoza, Argentina	\$52,000	\$270,000

Winner Wine Copa del Sur 2022 Wine Days ★

LIQUORS

WHISKY	TG	BOT
Ord Parr 12 años	\$50,000	\$500,000
Buchanas 12 años	\$51,000	\$570,000
Glenfiddch 12 años	\$66,000	\$700,000
TEQUILAS & MEZCAL		
Don Julio 70 años	\$70,000	\$780,000
Don Julio Blanco	\$60,000	\$540,000
Don Julio Reposado	\$60,000	\$580,000
Mezcal Amores	\$60,000	\$640,000

RUMS	TG	BOT
Zacapa 23	\$65,000	\$750,000
Dictador 20 años	\$68,000	\$950,000
La hechicera	\$57,000	\$600,000
VODKAS		
Grey goose	\$60,000	\$620,000
Titos	\$55,000	\$545,000
Absolud	\$40,000	\$375,000

TIPS AND GRATUITIES NOTICE

Please be advised that this business establishment suggests its patrons a tip corresponding to 10% of the total of the check which may be accepted, refused or modified by you, based on your own assessment of the service provided. When requesting your check, please tell your server whether you want said amount to be included in your invoice or tell them how much you would give as a tip.

The total amount collected as tips are destined to workers. In case you have any problem with the collection of the tip, please contact the Superintendencia de Industria y Comercio to describe or file your complaint at (601) 592 0400 in Bogotá, or from the rest of the country at toll-free line 018000-91-0165. You can also file it through the mail contacto@sic.gov.co writing in the subject or text of the mail - Complaint of gratuity collection -.

Prices in Colombian pesos. Taxes included.

Excessive alcohol use is harmful to health, Law 30 of 1986. The sale at retail of alcoholic beverages to minors and pregnant women is forbidden, Law 24 of 1994.

