

Room *Service*

MENÚ

SOFITEL
LEGEND



SANTA CLARA

CARTAGENA • 1621

Delicias Interminables

SERVIDO DE 11:30 A.M. A 11:30 P.M.

Entradas

Sabores susurrados tras los muros del Santa Clara.

Consomé de Pollo  \$50.000
Caldo de pollo y verduras frescas.

Sopa del Día  \$50.000
Inspiración del Chef según el mercado local.

Ensalada Jardín   \$52.000
Tomate, aguacate, guatila, rábano, sandía, crotones y vinagreta de maracuyá fermentada.

Berenjena Rostizada  \$52.000
Garbanzos fritos, setas y crema de calabacín con albahaca.

Ensalada Tibia de
Tomates de Colores  \$57.000
Burrata artesanal de Planeta Rica y crotones de pan de masa madre.

Hummus de Garbanzo  \$47.000
Acompañado de pan ciabatta tostado.

Tarta Fina de Róbalo \$75.000
Con ratatouille y suero costeño.



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



Plato vegano



Plato vegetariano



Disponible 24/7

Para solicitar el servicio de room service agradecemos llamar al *0*.
Precios en pesos Colombianos. Impuestos incluidos.

Por favor informarnos de cualquier tipo de alergia, estaremos contentos de asistirlos.
Nuestra oferta gastronómica está inspirada con el uso de ingredientes sostenibles y de temporada.
En nuestras preparaciones fomentamos la pesca responsable y artesanal.

Crudos

La frescura del Caribe llevada por los vientos de Sierra María

Ceviche Clásico 

\$66.000

Pescado marinado con limón, cebolla, rocoto, cilantro y maíz crocante.

Ceviche Encocado de Mariscos

\$73.000

Mariscos y pescado en crema de coco, tamarindo, cebolla, maíz crocante y ají rocoto.

Cóctel de Camarón Cartagenero

\$66.000

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

Carpacho de Res

\$66.000

Crema de parmesano, picadillo de pimentones y aceites de trufa.

Platos Principales

Inspirados en el amor prohibido y los demonios del pasado.

New York Steak Angus 

\$220.000

Ahumado con romero de la huerta, acompañado de puré de papa.

Filete de Róbalo  

\$100.000

Con pesto de calabacín, picadillo de marañón y naranja, acompañado de vegetales a la parrilla.

Arroz de Mariscos

\$110.000

Langostinos, mejillones, calamar y pulpo en un arroz cremoso de coco.

Palmito de Putumayo 

\$66.000

Salsa de tomatillo verde y rúcula.

Rigatoni de Langosta

\$100.000

Bisque, tomate, ralladura de limón y albahaca fresca.

Pasta 🕒 \$57.000
Rigatoni/Espaguetis/Penne
Salsa a elección: napolitana, boloñesa,
Alfredo o carbonara.

Vegetales Rellenos 🌱 \$66.000
Con cereales integrales y hierbas aromáticas.

Guarniciones 🌱 \$30.000
Papas criollas / arroz blanco / ensalada /
papas a la francesa / vegetales a la parrilla.

Clásicos de Santa Clara

Clásicos que trascienden el tiempo

Ensalada César de Pollo 🕒 \$71.000
Lechuga romana, crotones, tocineta crujiente
y queso parmesano.

Club Sándwich \$71.000
Pollo asado, huevo, tocineta, mayonesa,
tomate y lechuga orgánica en pan tostado.

Tabla de Charcutería y Quesos \$130.000
Artesanales Rellenos
Acompañada de frutos secos y tostadas.

Hamburguesa Pressé Gourmet \$77.000
Pan artesanal, carne premium, pepinos
encurtidos, tocineta ahumada, queso Sabana
y cebolla caramelizada.

Pizzas

Fuego eterno, sabores inolvidables

Margarita \$56.000
Salsa de tomate, mozzarella, albahaca y
orégano.

Santa Clara \$62.000
Salsa de tomate, jamón, queso, champiñones,
tocineta ahumada y orégano.

Cuatro Quesos \$64.000
Salsa blanca, queso azul, mozzarella de búfala, mozzarella y parmesano.

Vegetariana  \$60.000
Salsa de tomate, queso mozzarella, vegetales a la parrilla y albahaca.

Hawaiana \$62.000
Salsa de tomate, queso, jamón y piña caramelizada.

Sin Gluten
A su elección, con masa de quínoa y almendras.

Menú Infantil

Cuentos gourmet para pequeños soñadores

Mini Pasta \$50.000
Salsa a elección: boloñesa, napolitana o mantequilla.

Nuggets de Pollo \$50.000
Crujientes, acompañados de salsa tártara.

Brocheta de Lomo \$50.000
Con coloridos vegetales asados.

Filete de Salmón a la Plancha \$55.000
Acompañado de puré de papa o ensalada.

Postres

Dulces finales para recordar

Pie de Coco \$33.000
Crema montada de coco, crumble de almendras y helado de agua de coco.

Brownie de Chocolate \$35.000
Tradicional, con trozos de almendras y helado de vainilla.

Para solicitar el servicio de room service agradecemos llamar al *0*.
Precios en pesos Colombianos. Impuestos incluidos.

Por favor informarnos de cualquier tipo de alergia, estaremos contentos de asistirlos.
Nuestra oferta gastronómica está inspirada con el uso de ingredientes sostenibles y de temporada.
En nuestras preparaciones fomentamos la pesca responsable y artesanal.

Tartaletas Caseras de Frutas de Temporada \$33.000

Helados de la Casa \$27.000
Chocolate, vainilla y pistacho.

Panacota de Coco \$33.000
Con gel de mandarina.

Plato de Frutas Tropicales \$38.000
Mango, piña, papaya y frutas de temporada.

Bien Dormir *Susurros de una noche tranquila*

Entrada

Sopa de Calabaza  \$50.000
Crema montada y semillas de calabaza.

Platos fuertes

Langostinos Salteados \$105.000
Cebolla ocañera y ensalada.

Pollo Cornish Libre de Pastoreo \$79.000
Con vegetales al vapor y salsa al vinagre.

Postre

Cheesecake con mango y maracuyá \$33.000
Marinado en hierbabuena.



Plato vegano



Plato vegetariano



Disponible 24/7

Por favor informarnos de cualquier tipo de alergia; estaremos contentos de asistirlos.
Nuestra oferta gastronómica está inspirada en el uso de ingredientes sostenibles y de temporada.
En nuestras preparaciones fomentamos la pesca responsable y artesanal.

Para solicitar el servicio de room service agradecemos llamar al *0*.
Precios en pesos Colombianos. Impuestos incluidos.

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 y radique su queja a los teléfonos: en Bogotá (601) 592 0400, para el resto del país línea gratuita nacional: 018000-91-0165.

También puede radicarla a través del correo contacto@sic.gov.co escribiendo en el asunto o texto del correo - Queja cobro de propina.



Room *Service*

ENGLISH MENU

Never-ending Delights

AVAILABLE FROM 11:30 A.M. UNTIL 11:30 P.M.

Starters

*Flavors whispered behind the walls
of Santa Clara*

Chicken Consommé 🕒 COP 50,000
Clear chicken soup and fresh vegetables.

Soup of the Day 🌱 COP 50,000
*Chef's inspiration depending on the
local market.*

Jardín Salad 🌱🕒 COP 52,000
*Tomato, avocado, chayote, watermelon
radish, croutons, and fermented passion
fruit vinaigrette.*

Roasted Eggplant 🌱 COP 52,000
*Fried chickpeas, sautéed mushrooms
and zucchini cream with basil.*

Lukewarm Colorful COP 57,000

Tomato Salad 🌱
*Artisanal burrata from Planeta Rica
and sourdough bread croutons.*

Chickpea Hummus 🌱 COP 47,000
Served with toasted ciabatta bread.

Fine Sea Bass Tart COP 75,000
With ratatouille and local sour cream.

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

🌱 Vegetarian dish

🌱 Vegan dish

🕒 Available 24/7

To request room service, please call «0»
Prices in Colombian Pesos. Taxes included.

Please inform us of any allergies; we will be happy to assist you.
Our culinary offerings are inspired by the use of sustainable and seasonal ingredients.
In our preparations, we promote responsible and artisanal fishing.

Ceviches

Caribbean freshness going with the wind of Sierra María

Classic Ceviche 

COP 66,000

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

Encocado Seafood Ceviche

COP 73,000

Seafood and fish in coconut milk, tamarind, onion, crunchy corn, and rocoto pepper.

Cartagena-style Shrimp Cocktail

COP 66,000

Shrimps in golf sauce with purple onion, served with saline crackers.

Beef Carpaccio

COP 66,000

Parmesan cream, bell pepper picadillo and truffle oil.

Main Dishes

Dishes inspired by forbidden love and past demons

New York Steak Angus 

COP 220,000

Smoked with homegrown rosemary, served with mashed potatoes.

Sea Bass Fillet 

COP 100,000

With pesto of zucchini, basil, cashew picadillo and orange confit; served with grilled vegetables.

Seafood Rice

COP 110,000

Langoustines, mussels, squid, and octopus in creamy coconut rice.

Heart of Palm from Putumayo 

COP 66,000

Green tomato sauce and arugula.

Lobster Rigatoni

COP 100,000

Bisque, tomato, lemon zest, and fresh basil.

To request room service, please call «0.»
Prices in Colombian Pesos. Taxes included.

Please inform us of any allergies; we will be happy to assist you.
Our culinary offerings are inspired by the use of sustainable and seasonal ingredients.
In our preparations, we promote responsible and artisanal fishing.

Pasta 🕒 COP 57,000
Rigatoni/Spaghetti/Penne
Sauce of your choice: Neapolitan, Bolognese, Alfredo, or Carbonara.

Stuffed Vegetables 🌱 COP 66,000
With whole cereals and aromatic herbs.

Side Dishes 🌱 COP 30,000
Creole potatoes/white rice/French fries/salad/grilled vegetables.

Santa Clara's Classics *Classics that transcend time*

Chicken Caesar Salad 🕒 COP 71,000
Romaine lettuce, croutons, bacon and parmesan.

Club Sandwich COP 71,000
Grilled chicken, egg, bacon, mayonnaise, tomato, organic lettuce in between toasted bread.

Charcuterie & Artisanal Cheese Board COP 130,000
Served with nuts and toast.

Gourmet Smash Burger COP 77,000
Artisanal bread, premium beef, pickled cucumbers, smoked bacon, Sabana cheese, and caramelized onion.

Pizzas *Eternal fire, unforgettable flavors*

Margherita COP 56,000
Tomato sauce, mozzarella, basil, and oregano.

Santa Clara COP 62,000
Tomato sauce, ham, cheese, mushrooms, smoked bacon, and oregano.

Four-Cheese COP 64,000
White sauce, blue cheese, buffalo mozzarella, mozzarella, and parmesan.

Vegetarian COP 60,000
Tomato sauce, mozzarella cheese, grilled vegetables, and basil.

Hawaiian COP 62,000
Tomato sauce, cheese, ham, and caramelized pineapple.

Gluten-free 
At your choice, with quinoa and almond crust.

Children's Menu

Gourmet stories for little dreamers

Mini Pasta COP 50,000
Your choice of sauce: Bolognese, Neapolitan, butter.

Chicken Nuggets COP 50,000
Crunchy, served with tartare sauce.

Loin Skewer COP 50,000
With grilled colorful vegetables.

Griddled Salmon Fillet COP 55,000
Served with mashed potatoes or a salad.

Desserts

Final sweets to remember

Coconut Pie COP 33,000
Whipped coconut cream, almond crumble, and coconut-water ice cream.

Chocolate Brownie COP 35,000
Traditional, with bits of almonds, and vanilla ice cream.

To request room service, please call «0.»
Prices in Colombian Pesos. Taxes included.

Please inform us of any allergies; we will be happy to assist you.
Our culinary offerings are inspired by the use of sustainable and seasonal ingredients.
In our preparations, we promote responsible and artisanal fishing.

Homemade Seasonal Fruit Tartlets COP 33,000

Homemade Ice Cream COP 27,000
Chocolate, vanilla and pistachio.

Coconut Panna Cotta COP 33,000
With tangerine gel.

Tropical Fruit Dish COP 38,000
Mango, pineapple, papaya, and seasonal fruit.

Good Night's Sleep

Whispers of a peaceful night

Starter

Pumpkin Soup  COP 50,000
Whipped cream and pumpkin seeds.

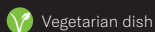
Main Dishes

Sautéed Langoustines COP 105,000
With Ocañera onion and salad.

Free-range Cornish Chicken COP 79,000
With steamed vegetables and vinaigrette sauce.

Dessert

Mango & Passion Fruit Cheesecake COP 33,000
Mint-marinated.



Vegetarian dish



Vegan dish



Available 24/7

To request room service, please call «0.»
Prices in Colombian Pesos. Taxes included.

Please inform us of any allergies; we will be happy to assist you.
Our culinary offerings are inspired by the use of sustainable and seasonal ingredients.
In our preparations, we promote responsible and artisanal fishing.

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.

Bebidas / Drinks

Inspiración Francesa / French-inspired

Disponibles hasta las 10:30 p.m. / Available until 10:30 p.m.

Sidecar: COP 48.000

Brandi Don Pedro, triple seco, jugo de limón, sirope simple.

Don Pedro brandy, triple sec, lemon juice, simple syrup.

French 75: COP 50.000

Ginebra Citadelle, vino espumoso, jugo de limón, sirope simple

Citadelle gin, sparkling wine, lemon juice, simple syrup.

Kir Royal: COP 46.000

Vino espumoso, crema de casis.

Sparkling wine, crème de cassis.

Boulevardier: COP 62.000

The Glenlivet Caribbean Reserve, Campari, Vermouth Rosso.

The Glenlivet Caribbean Reserve, Campari, Vermouth Rosso.

Cocteles sin alcohol / Mocktails

Ceiba: COP 29.000

Mango biche, jengibre, jugo de limón, sirope simple, sal de 4 chiles.

Green mango, ginger, lemon juice, simple syrup, 4-chili salt.

Rubí Miel: COP 29.000

Mora real, jugo de fresa, albahaca, cáscaras de naranja.

Royal blackberry, strawberry juice, basil, orange rinds.

Inquisición: COP 29.000

Jugo de corozo, anís estrellado, canela, sirope simple, jugo

de limón, jugo de naranja.

Corozo juice, star anise, cinnamon, simple syrup, lemon juice,

orange juice.

Parfum de Provence: COP 29.000

Infusión de cítricos con miel de romero y agua con gas.

Infusion of citrus fruit with rosemary honey and sparkling water.

Cocteles Signature / Signature Cocktails

Lemon Dry: COP 65.000

Vodka Grey Goose, jugo de limón, sirope simple, Cointreau.

Grey Goose vodka, Cointreau, lemon juice, simple syrup.

Paraíso Escondido: COP 51.000

Absolut Citron, sirope simple, maracuyá, sirope de durazno, jugo

de limón y albúmina.

Absolut Citron, syrup simple, passion fruit, peach syrup, lemon juice

and albumin.

To request room service, please call «0.»

Prices in Colombian Pesos. Taxes included.

Rosa Atardecer: COP 66.000
Ginebra Tanqueray, Aperol, vino rosado, sirope simple, jugo de limón y tónica Indian Fever Tree.
Tanqueray gin, Aperol, rose wine, syrup simple, lemon juice and Fever-Tree Indian tonic water.

Amor y Otros Demonios: COP 59.000
Love and Other Demons
Infusión de ginebra Tanqueray, té butterfly, sirope simple, jugo de limón y albúmina.
Infusion of Tanqueray gin, butterfly tea, simple syrup, lemon juice, and albumin.

Mimosa COP 63.000

Bebidas suaves / Soft drinks

Agua sin gas 300ml / *Still water 300 ml* COP 12.000

Agua con gas 300ml / *Sparkling water 300 ml* COP 12.000

Agua San Pellegrino 750ml / *San Pellegrino water 750ml* COP 32.000

Agua Acqua Panna 750ml / *Acqua Panna water 750ml* COP 32.000

Gaseosas / *Sodas* COP 15.000

Jugos de frutas / *Fruit juices* COP 22.000

Té frío Hatsu / *Hatsu Iced tea* COP 24.000

Lichi/limón/mangostino/frutos rojos/flor de cerezo

Lychee/lemon/mangosteen/red fruit/cherry blossom

Red Bull COP 31.000

Bebidas calientes / Hot beverages

Espresso COP 13.000

Espresso doble / *Double Espresso* COP 22.000

Americano, Prensa Francesa / *American, French Press* COP 17.000

Cappuccino, Macchiato, Latte COP 22.000

Selección de té / *Tea selection* COP 19.000

Verde, negro, blanco e infusión / *Green, black, white, and infusion*

Chocolate COP 19.000

Cervezas / Beers

Club Colombia - Colombia COP 22.000

Águila - Colombia COP 18.000

Águila Light - Colombia COP 19.000

Corona - México COP 28.000

Nuestros cafés y té son productos sostenibles y locales amigables con el planeta.
Precios en pesos Colombianos. Impuestos incluidos.

Our coffee and tea are locally sourced and sustainable products that are eco-friendly.
Prices in Colombian pesos. Taxes included.

Destilados / Distillates

	Trago/Shot	Botella/Bottle
Coñac Remy Martin V.S.O.P <i>Remy Martin V.S.O.P Cognac</i>	COP 110.000	COP 1.628.000
Whisky The Macallan 12 años <i>The Macallan Whisky 12 YO</i>	COP 95.000	COP 1.166.000
Ron Dictador 20 años <i>Dictador Rum 20 YO</i>	COP 78.000	COP 1.111.000
Vodka Grey Goose	COP 67.000	COP 810.000
Tequila Don Julio 70	COP 92.000	COP 1.100.000
Ginebra Hendrick's / <i>Hendrick's Gin</i>	COP 66.000	COP 825.000

Champañas / Champagnes

	Glass/Copa	Botella/Bottle
Champagne Taittinger Brut, Francia <i>Champagne Taittinger Brut, France</i>	COP 220.000	COP 1.155.000
Champagne Moet Chandon Rosé Brut, Francia <i>Champagne Moet Chandon Rosé Brut, France</i>		COP 1.400.000

Vinos blancos / White wines

Rutini Trumpeter, Chardonnay, Valle de Uco, Argentina <i>Rutini Trumpeter, Chardonnay, Uco Valley, Argentina</i>	COP 60.000	COP 290.000
Rouquet's, Viognier, Languedoc, Francia <i>Rouquet's, Viognier, Languedoc, France</i>	COP 66.000	COP 308.000

Vinos tintos / Red wines

Los Intocables, Malbec, Mendoza, Argentina	COP 66.000	COP 308.000
Rouquet's, Merlot, Languedoc, Francia <i>Rouquet's, Merlot, Languedoc, France</i>	COP 60.000	COP 302.000

Vinos rosados / Rosé wines

Les Jolies Filles, Cinsault – Garnacha – Syrah, Mediterráneo, Francia <i>Les Jolies Filles, Cinsault – Grenache Syrah, Mediterranean, France</i>	COP 82.000	COP 396.000
--	------------	-------------

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.