



TEQUENDAMA
HOTEL CAMPESTRE VILLAVICENCIO



BISMARCKIA

RESTAURANTE



ENTRADAS

PATACONES CON HOGAO Y GUACAMOLE \$22.400
 • Seis patacones acompañados de hogao, guacamole y suero. Alergenos (lácteos)
 • Six plantain fritters served with hogao sauce, guacamole, and whey. Allergens (dairy)

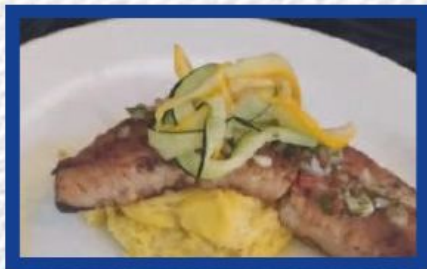
MINI EMPANADAS \$42.000
 • Empanadas de carne, servidas con guacamole y salsas.
 • Meat empanadas, served with guacamole and sauces.

CEVICHE DE CAMARÓN \$34.000
 • Camarón tigre marinado en leche de tigre, acompañado de salsa del Pacífico y patacón y saltinas
 • Alergenos (camarón)
 • Tiger shrimp marinated in tiger's milk, served with Pacific sauce, plantain chips, and saltines.
 Allergens (shrimp)

CREMAS AL GUSTO \$21.000
 • Crema a elección: champiñones, pollo o camarón, preparadas con salsa bechamel y crema de leche.
 Alergenos (lácteos, camarón, champiñón)
 • Choice of cream sauce: mushroom, chicken, or shrimp, prepared with béchamel sauce and cream.
 Allergens (dairy, shrimp, mushroom)

SOPA DE VERDURAS (POLLO O RES) \$17.000
 • Sopa con pollo o res, mix de verduras, papa criolla, papa pastusa, cebolla y cilantro, con fondo de res o pollo.
 • Soup with chicken or beef, mixed vegetables, Creole potato, Pastusa potato, onion and cilantro, with beef or chicken stock.

PLATOS FUERTES



SUPREMA DE POLLO AHUMADO \$45.000
 • Pechuga de pollo ahumada en su salsa, acompañada de papa en cascots y ensalada. Alergenos (lácteos)
 • Smoked chicken breast in its own sauce, served with potato wedges and salad. Allergens (dairy)

SUPREMA DE POLLO AL GUSTO \$43.000
 • Pechuga de pollo a la plancha con salsa a elección (champiñones o gratinada), acompañada de papa en cascots y ensalada de la casa. Alergenos (champiñones, lácteos)
 • Grilled chicken breast with your choice of sauce (mushroom or au gratin), served with potato wedges and house salad. Allergens (mushrooms, dairy)

SUPREMA DE POLLO LLANERO \$45.000
 • Pechuga de pollo rellena de chorizo de la Cuncia, apanado, servida sobre papas de la casa con salsa de cilantro cimarrón llanero. Alergenos (lácteos)
 • Chicken breast stuffed with Cuncia chorizo, breaded, served on house potatoes with a cilantro-style sauce.
 Allergens (dairy)

COSTILLA DE CERDO 450 G \$56.000
 • Costillas de cerdo cocidas por 8 horas, bañadas en salsa BBQ de piña hecha en casa, servidas con papa en cascots y ensalada. Alergenos (pimienta)
 • Pork ribs cooked for 8 hours, coated in homemade pineapple BBQ sauce, served with potato wedges and salad.
 Allergens (pepper)

CHURRASCO ARGENTINO 350 G \$51.000
 • Corte fino de lomo ancho en mariposa, aromatizado con romero y ajo, acompañado de papa en cascots y ensalada.
 • Thinly sliced, butterfly-cut ribeye steak, flavored with rosemary and garlic, accompanied by potato wedges and salad.

LOMO DE RES A LA ANTIGUA 250 gr \$63.000
 • Medallones de lomo fino de res en salsa de champiñones y tocineta, servidos con papa en cascots y ensalada
 Alergenos (champiñón, lácteos).
 • Beef tenderloin medallions in a mushroom and bacon sauce, served with potato wedges and salad
 Allergens (mushroom, dairy).

LOMO MAIZ Y TOCINETA 250gr \$62.000
 • Medallones de lomo fino, salseado en salsa de vino con maíz, tocineta, sobre una cama de papa casco; ensalada de la casa. Alergenos (lácteos).
 • Medallions of tenderloin, smothered in a wine and corn sauce, bacon, on a bed of potato wedges; house salad.
 Allergens (dairy).

BABY BEEF \$59.000
 • Corte fino de res a la plancha, acompañado de papas a la francesa y ensalada de aguacate.
 • Thinly sliced grilled beef, accompanied by French fries and avocado salad.

FILETE DE AMARILLO SOBRE PURÉ DE PLATANO	\$54.000
• Filete de amarillo marinado y a la parrilla, servido sobre puré de plátano y acompañado de ensalada. Alergenos (Pescado, gluten) • Marinated and grilled yellowtail fillet, served on plantain purée with a side salad. Allergens (Fish, gluten)	
MOJARRA FRITA	\$45.000
• Mojarra adobada con ajo y cebolla, frita y servida con patacones y ensalada. Alergenos (Pescado) • Marinated tilapia with garlic and onion, fried and served with plantain chips and salad. Allergens (Fish)	
AMARILLO AL ESTILO MONSEÑOR	\$68.000
• Cubos de amarillo en reducción de salsa bechamel con camarones, gratinados con queso mozzarella, acompañados de patacones, ensalada y arroz blanco. Alergenos (Pescado, gluten) • Cubes of yellow plantain in a reduced béchamel sauce with shrimp, au gratin with mozzarella cheese, served with plantain chips, salad, and white rice. Allergens (Fish, gluten)	
SALMON MARINERO	\$77.000
• Salmón a la parrilla sobre cama de fettuccini salteado en mix de mariscos y salsa cremosa, acompañado de ensalada. Alergenos (Pescado, gluten) • Grilled salmon on a bed of fettuccine sautéed in a seafood mix and creamy sauce, accompanied by salad. Allergens (Fish, gluten)	
SALMON AL GUSTO	\$70.000
• Filete de salmón a la plancha con salsa a elección, acompañado de patacones, arroz blanco y ensalada de aguacate. Alergenos (Pescado) • Grilled salmon fillet with your choice of sauce, served with plantain chips, white rice, and avocado salad. Allergens (Fish)	
ARROZ CAMPANARIO	\$54.000
• Mezcla de mamona regional: pollo ahumado con vegetales frescos ; arroz aromatizados, acompañado de francesa • Regional mamona mix: smoked chicken with fresh vegetables; flavored rice, accompanied by French fries	
ARROZ MARINERO	\$54.000
• Mix de mariscos en salsa marinera, acompañado de ensalada fresca, arroz blanco y patacones. Alergenos (Mariscos) • Mixed seafood in marinara sauce, served with fresh salad, white rice, and plantain chips. Allergens (Seafood)	
ARROZ CANTONES	\$51.000
• Mix de proteínas (res, pollo, cerdo y camarón) aromatizado con aceite de sésamo y jengibre, acompañado de arroz marinero. Alergenos (Camarón) • Protein mix (beef, chicken, pork, and shrimp) flavored with sesame oil and ginger, served with seafood rice. Allergens (Shrimp)	
PASTAS AL GUSTO	\$36.000
• Pasta a elección (spaghetti, fettuccini) con salsa a elección: boloñesa, pollo con champiñones, carbonara. Alergenos (Champiñón, lacteos, gluten) • Choice of pasta (spaghetti, fettuccine) with choice of sauce: Bolognese, chicken and mushroom, carbonara. Allergens (Mushroom, dairy, gluten)	
PASTA A LA MARINERA	\$44.000
• Pasta a elección (spaghetti, fettuccini) con mix de mariscos en salsa marinera. Alergenos (Mariscos, lacteos, gluten) • Choice of pasta with seafood mix in marinara sauce. Allergens (Seafood, dairy, gluten)	
CAZUELA DE MARISCOS	\$56.000
• Mix de mariscos en salsa marinera, acompañado de ensalada fresca, arroz blanco y patacones. Alergenos (Lacteos) • Mixed seafood in marinara sauce, served with fresh salad, white rice, and plantain chips. Allergens (Dairy)	
CAZUELA DE AMARILLO	\$51.000
• Filete de amarillo en salsa marinera con champiñones, acompañado de ensalada fresca, arroz blanco y patacones. Alergenos (Pescado, champiñón, lacteos) • Yellowtail fillet in marinara sauce with mushrooms, served with fresh salad, white rice, and plantain chips. Allergens (Fish, mushrooms, dairy)	

POSTRES

BROWNIE CON HELADO	\$17.000		
• Pastelillos dulces de chocolate, cubiertos de chocolate, acompañado con helado de vainilla. Alergenos (lacteos) • Sweet chocolate cupcakes, covered in chocolate, served with vanilla ice cream. Allergens (dairy).			
FLAN DE CARAMELO	\$14.000	POSTRE DEL DÍA	\$14.000
• Postre francés acompañado de caramelo y salsa de chocolate. Alergenos (lacteos) • French dessert served with caramel and chocolate sauce. Allergens (dairy).		• Postre a elección del chef. • Dessert of the chef's choice.	
		HELADOS SAN JERÓNIMO	\$12.000
		Alergenos (lacteos). Allergens (dairy).	

MENU INFANTIL

MINI BABY 150gr	\$32.000	PASTAS AL GUSTO	\$26.000
• Delicioso y jugoso corte de res seleccionado (150 gramos), acompañado de papa a la francesa. • Delicious and juicy selected cut of beef (150 grams), accompanied by French fries.		• A elección (spaghetti, fettuccini) con la salsa de su elección boloñesa, pollo champiñones, carbonara). Alergenos (lacteos, champiñones, gluten) • Choice of spaghetti or fettuccine with your choice of sauce (Bolognese, chicken, mushroom, carbonara). Allergens (dairy, mushrooms, gluten)	
BOMBONES DE POLLO	\$25.000		
• Jugosos muslos de pollo crocantes, acompañados de salsa dulce y papas a la francesa • Juicy crispy chicken thighs, served with sweet sauce and French fries			

EXPRESS

PERRO CALIENTE CAMPANARIO	\$28.000
• Salchicha tipo americana, con pan, tocineta y queso mozzarella, papa ripio y salsas. Acompañado de papa a la francesa. Alergenos (lacteos, gluten) • American-style sausage with bread, bacon, mozzarella cheese, potatoes, and sauces. Served with French fries. Allergens (dairy, gluten)	
CHEESE BURGER	\$36.000
• Carne hecha en casa, queso doble crema, queso crema y queso 7 cueros, tocineta lechuga y acompañada de papas a la francesa. Alergenos (lacteos, gluten) - Homemade beef patty, double cream cheese, cream cheese and seven-layer cheese, bacon, lettuce, and served with French fries. Allergens (dairy, gluten)	
BURGER CAMPANARIO	\$42.000
• Carne hecha en casa, queso mozzarella, tocineta y chorizo, piña a la parrilla, tomate, lechuga, acompañada de papas a la francesa. Alergenos (lacteos, gluten) • Homemade beef, seven-layer cheese, mozzarella cheese, bacon and chorizo, grilled pineapple, tomato; lettuce, served with French fries. Allergens (dairy, gluten)	
LLANERA BURGER	\$44.000
• Carne hecha en casa, tocineta, queso mozzarella, plátano maduro, aguacate, huevo, tomate y lechuga. Acompañada de papas a la francesa. Alergenos (lacteos, gluten) • Homemade beef patty, bacon, mozzarella cheese, ripe plantain, avocado, egg, tomato, and lettuce. Served with French fries. Allergens (dairy, gluten)	
SANDWICH CAMPANARIO	\$37.000
• Pechuga de pollo salteada en champiñones, gratinada. Acompañado de papas a la francesa. Alergenos (lacteos, champiñones, gluten) • Chicken breast sautéed with mushrooms, then au gratin. Served with French fries. Allergens (dairy, mushrooms, gluten)	
SANDWICH DE JAMÓN Y QUESO	\$28.000
• El tradicional sándwich de jamón y queso, vegetales y papa a la francesa. Alergenos (lacteos, gluten) • The classic ham and cheese sandwich with vegetables and French fries. Allergens (dairy, gluten)	
MAZORCADA	\$32.000
• Mazorca apanada en su jugo, acompañada con salchicha, pollo desmechado, ternera a la llanera y chorizo de la casa, gratinada con queso mozzarella. Alergenos (lacteos) • Breaded corn on the cob in its own juices, accompanied by sausage, shredded chicken, llanera-style beef, and house-made chorizo, topped with melted mozzarella cheese. Allergens (dairy)	
SALCHIPAPA	\$31.000
• Papas a la francesa, salchicha y tocineta, gratinada con queso mozzarella. Alergenos (lacteos) • French fries, sausage and bacon, topped with melted mozzarella cheese. Allergens (dairy)	
ALITAS BBQ	\$36.000
• Alitas de pollo crujientes y jugosas, bañadas en salsa BBQ, acompañadas de papas a la francesa. Alergenos (Pimienta) • Crispy and juicy chicken wings, coated in BBQ sauce, served with French fries. Allergens (Pepper)	
PANCETA LLANERA	\$34.000
• Deliciosa panceta horneada con todos sus jugos, acompañada de papa cascots. • Delicious baked bacon with all its juices, accompanied by potato wedges.	
PICADA CAMPANARIO	\$68.000
• Carne a la plancha, pechuga de pollo, lomo de cerdo, chorizo, papa, mini empanadas de carne, guacamole, tomate y cubos de plátano maduro. • Grilled meat, chicken breast, pork loin, chorizo, potato, mini meat empanadas, guacamole, tomato and ripe plantain cubes.	

BEBIDAS

Soda de Frutos Rojos	\$14.000	Gaseosa	\$8.000
Soda de Frutos Amarillos	\$14.000	Agua Natural	\$8.000
Soda de Limón	\$13.000	Agua con Gas	\$8.000
Limonada Natural	\$10.000	Red Bull	\$17.000
Limonada de Coco	\$14.000	Gatorade	\$12.000
Limonada Cerezada	\$14.000	Cerveza Nacional	\$13.000
Limonada de Hierbabuena	\$14.000	Cerveza Importada	\$15.000
Jugo Natural en Agua	\$14.000	Cerveza Nacional Michelada ...	\$16.000
Jugo Natural en Leche	\$16.000	Cerveza Importada Michelada ..	\$18.000
Cítrica	\$14.000	Smirnoff Ice	\$18.000

NUESTROS PRODUCTOS INCLUYEN IMPUESTOS / PROPINA SUGERIDA DEL 10%

COCKTAILS

GIN TONIC

Cóctel inglés con delicado sabor a lima y el aroma suave de la ginebra.
English cocktail with a delicate lime flavor and the smooth aroma of gin.



\$ 32.000

DAIQUIRI DE FRESA

Cóctel a base de ron blanco, zumo de limón, granadina y fresas.
Cocktail made with white rum, lemon juice, grenadine, and strawberries.



\$ 32.000

PIÑA COLADA

Los sabores del trópico, con un toque de ron.
The flavors of the tropics, with a touch of rum.



\$ 32.000

MOJITO

Sabor cubano, aromatizado con menta y ron blanco.
Cuban flavor, flavored with mint and white rum.



\$ 32.000

CAIPIROSKA DE FRESA

Combinación perfecta de vodka y fresas.
Perfect combination of vodka and strawberries.



\$ 32.000

MANHATTAN EE.UU

Combinación de whisky, vermut, gotas amargas y cerezas.
A combination of whisky, vermouth, bitters and cherries.



\$ 32.000

BLUE HAWAI

Base de Ron blanco, Curazao azul, Vodka y Piña.
White rum base, blue curaçao, vodka and pineapple.



\$ 41.000

ORGASMO

Mezcla de amaretto, baileys y licor de café.
A blend of amaretto, Baileys, and coffee liqueur.



\$ 52.000

DRY MARTINI

Cóctel a base de vermut, ginebra aceitunas y limón.
Cocktail made with vermouth, gin, olives and lemon.



\$ 40.000

MARGARITA

Sabor refrescante y exótico, con una explosión de cítricos y fescura del tequila, triple sec y jugo de limón.
Refreshing and exotic flavor, with an explosion of citrus and the freshness of tequila, triple sec and lemon juice.



\$ 36.000

CABEZA DE JABALÍ

Mezcla explosiva de licores, tequila, ginebra, vodka, triple sec aguardiente llanero y zumo de naranja.
An explosive mix of liquors: tequila, gin, vodka, triple sec, llanero aguardiente, and orange juice.



\$ 63.000



TEQUENDAMA
HOTEL CAMPESTRE VILLAVICENCIO

NUESTROS PRODUCTOS INCLUYEN IMPUESTOS / PROPINA SUGERIDA DEL 10%
LA CUAL PODRÁ SER ACEPTADA, MODIFICADA O RECHAZADA.

LICORES

LIQUORS

BUCHANANS 18 AÑOS / BUCHANANS 18 YEARS	\$650.000
OLD PARR 12 AÑOS / OLD PARR 12 YEARS	\$393.000
BUCHANANS 12 AÑOS / BUCHANANS 12 YEARS	\$393.000
JOHNNIE WALKER RED LABEL	\$280.000
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	\$393.000
CREMA DE BAILEY'S / BAILEY'S CREAM	\$213.000
TEQUILA JOSE CUERVO	\$280.000
RON VIEJO DE CALDAS	\$185.000
RON BACARDI	\$90.000
AGUARDIENTE LLANERO	\$168.000
AGUARDIENTE SELLO AMARILLO	\$170.000
AGUARDIENTE SELLO VERDE 1/2	\$78.400
TANQUERAY	\$250.000
GINEBRA GORDON / GORDON'S GIN	\$202.000
VINO ROSE / ROSÉ WINE	\$146.000
VINO DE LA CASA / HOUSE WINE	\$146.000

TRAGOS

SHOTS

TRAGO DE AMARETTO / AMARETTO SHOT	\$25.000
TRAGO BAILEYS / BAILEY'S SHOT	\$25.000
TRAGO BUCHANNANS / BUCHANAN'S SHOT	\$30.000
TRAGO OLD PARR / OLD PARR SHOT	\$30.000
TRAGO GINEBRA / GIN SHOT	\$25.000
TRAGO TEQUILA JOSE CUERVO / JOSE CUERVO TEQUILA SHOT	\$25.000
TRAGO DE AGUARDIENTE / AGUARDIENTE SHOT	\$17.000

CERVEZAS

BEERS

CERVEZA NACIONAL / DOMESTIC BEER	\$ 13.000
CERVEZA IMPORTADA / IMPORTED BEER	\$ 15.000
CERVEZA NACIONAL MICHELADA / DOMESTIC MICHELADA	\$ 16.000
CERVEZA IMPORTADA MICHELADA / IMPORTED MICHELADA	\$18.000



TEQUENDAMA
HOTEL CAMPESTRE VILLAVICENCIO

NUESTROS PRODUCTOS INCLUYEN IMPUESTOS / PROPINA SUGERIDA DEL 10%
LA CUAL PODRÁ SER ACEPTADA, MODIFICADA O RECHAZADA.