



"Sabores que cuentan historias"

T TEQUENDAMA
SUITES BOGOTÁ

“

COCINAR
NO ES SOLO
HACER COMIDA

ES CREAR
momentos

¡Bienvenido a una experiencia gastronómica única! En nuestro restaurante LA TERRAZA, cada plato está diseñado para sorprender y deleitar. Desde ingredientes frescos y de alta calidad hasta una presentación exquisita, cada detalle se cuida con esmero.

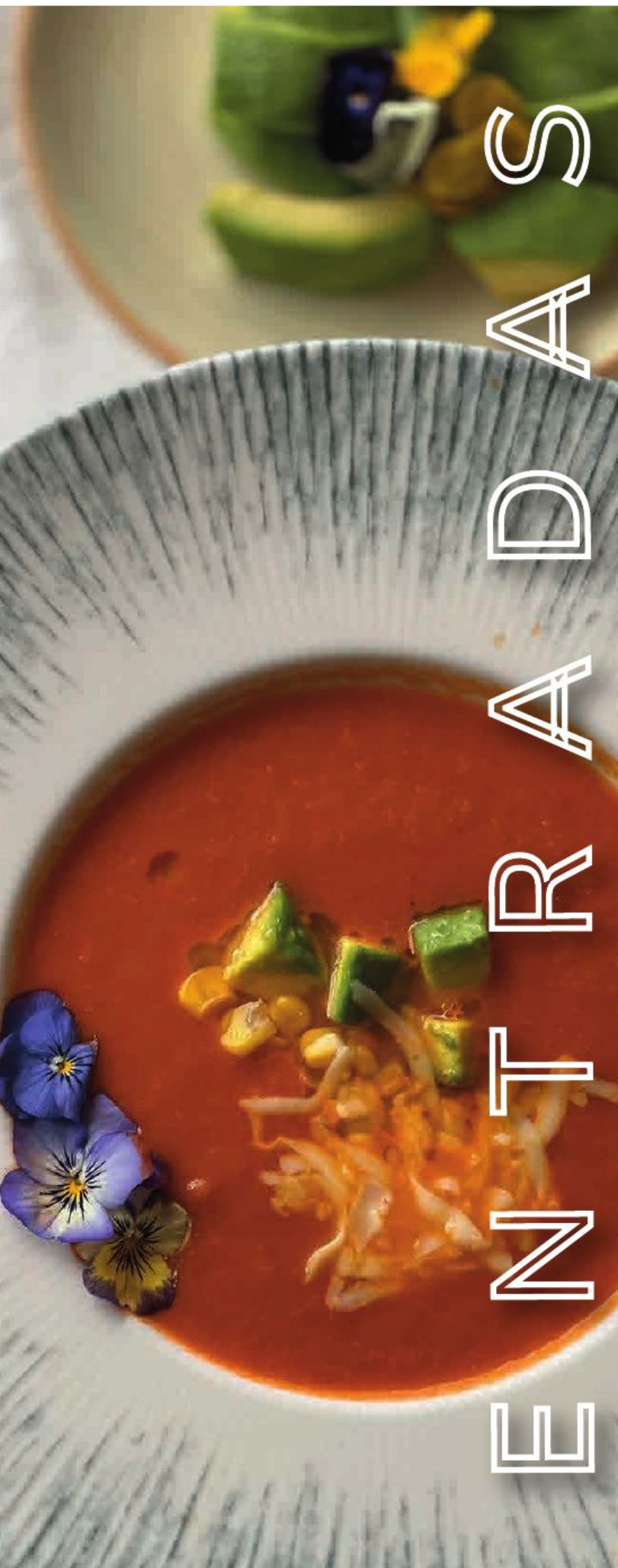
Disfruta de un ambiente cálido y acogedor mientras nuestro equipo de chefs prepara creaciones que harán que quieras volver por más.

¡Ven y descubre por qué somos el lugar preferido para los amantes de la buena comida!

”

T **TEQUENDAMA**
SUITES BOGOTÁ





S

A

D

A

R

T

N

E

SOPA MEXICANA

Deléitate con nuestra sopa de tomate mexicana, una explosión de sabores vibrantes con una base de tomates frescos a la parrilla. Acompañados de una guarnición de aguacate, queso y maíz.

\$18.000

CREMA DE CHAMPIÑONES

Disfruta de una experiencia reconfortante con nuestra exquisita crema de champiñones. Hecha con champiñones frescos y selectos, con un toque de ajo y hierbas aromáticas y crutones.

\$18.000

SOPA DE VEGETALES

Nuestra sopa está hecha con una variedad de verduras frescas, como zanahorias, apio, papas y brócoli, que se combinan en un caldo sabroso y reconfortante. Cocinada con hierbas aromáticas y un toque de especias.

\$12.000

CREMA DE CAMARONES

Déjate cautivar por el sabor refinado de nuestra Bisque de mariscos de 24 horas de cocción acompañados de camarones apanados en panko y cajun.

\$25.000

TRIO DE CEVICHE

Sumérgete en un festival de sabores marinos con nuestro exquisito Trío de ceviches, de camarón y pescado sobre una canastilla de plátanos en tres sabores caribeños.

\$30.000

*Los precios incluyen el impuesto al consumo



S

A

D

A

R

T

N

E

CAMARÓN CROCANTE

Deléitate con nuestros camarones crocantes apanados con ralladura japonesa, una experiencia de sabor y textura que te cautivará desde el primer bocado.

\$45.000

ENSALADA CÉSAR

Disfruta de la clásica ensalada César, una combinación magistral que presenta crujientes hojas de lechuga romana, acompañadas de tiernos trozos de pechuga de pollo a la parrilla, croutones a las finas hierbas y parmesano, un aderezo César cremoso, con su característico sabor a ajo, anchoas y limón.

\$38.000

CEVICHE ANDINO

Embárcate en un viaje culinario a través de los Andes con nuestro ceviche andino, una experiencia única que combina la mezcla perfecta de camarones, cebollas rojas y albahaca con aroma a limón.

\$35.000

PANCETA DE CERDO

Disfruta de nuestra panceta de cerdo al barril, aromatizada con coco para un sabor exótico e irresistible. Acompañada de yuca frita, crujiente por fuera y suave por dentro, y con un toque de mojo peruano para agregar frescura y sabor vibrante y suaves bocados de plátano.

\$31.000

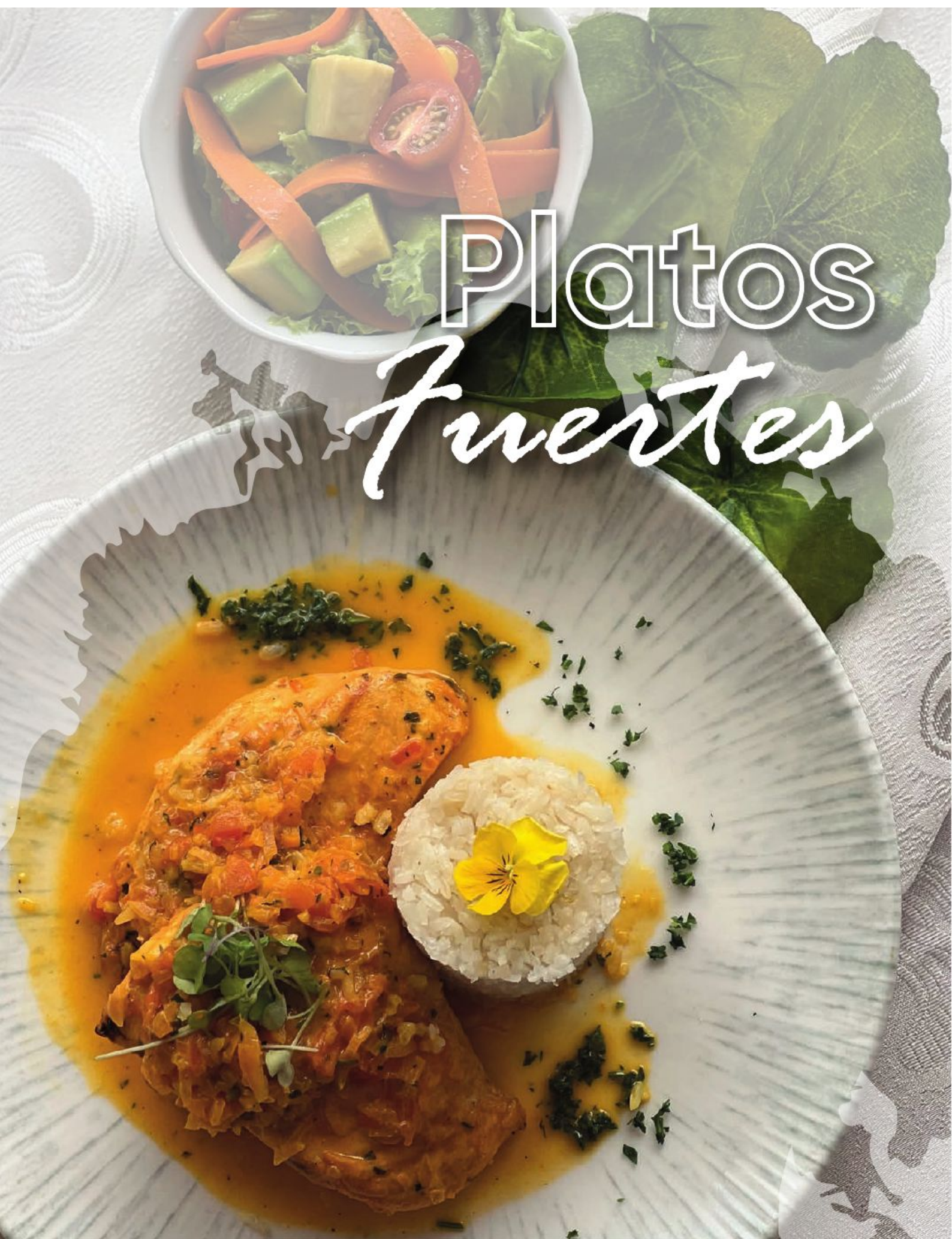
EMPANADAS TÍPICAS

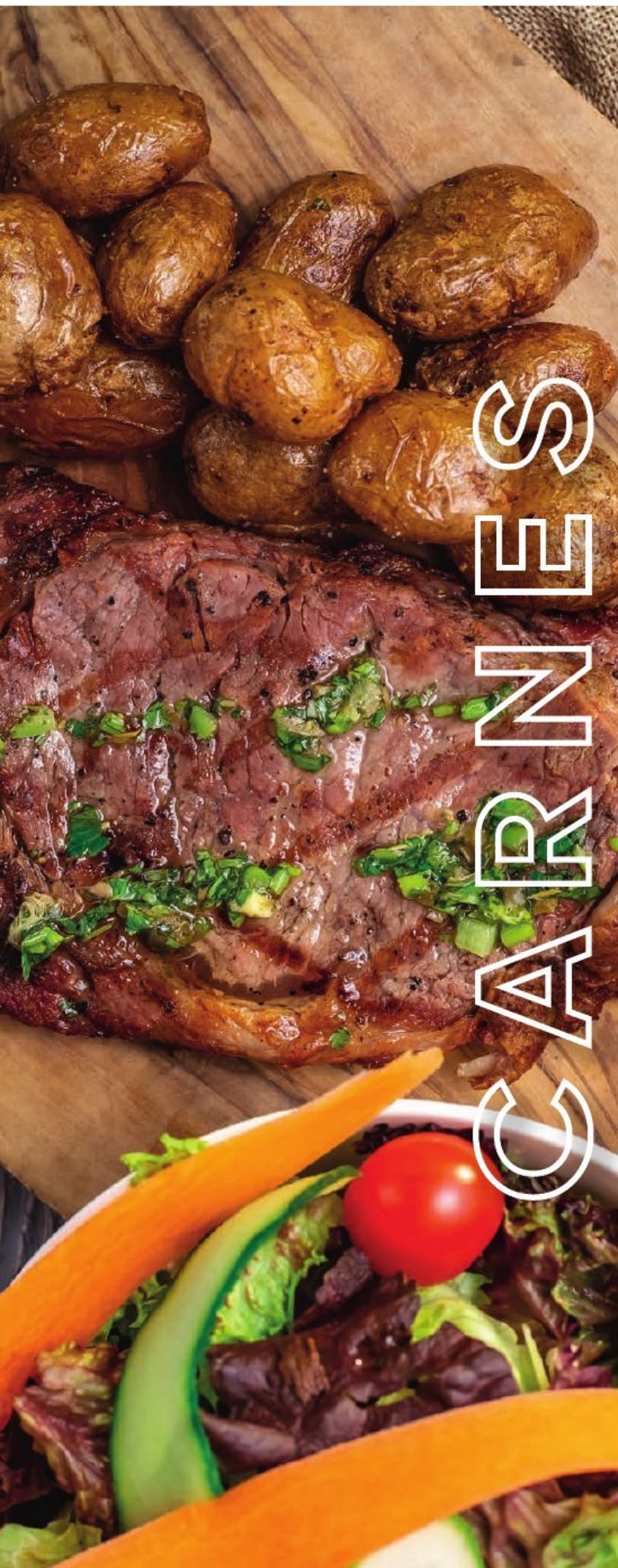
Descubre el auténtico sabor de la tradición con nuestras empanadas típicas de carne, pollo y queso. Acompañadas de nuestra salsa casera única, sazonados con especias selectas, envueltas en una masa dorada y crujiente.

\$18.000

*Los precios incluyen el impuesto al consumo

Platos *Fuertes*





LOMO DE RES A LA ANTIGUA

Medallón de lomo de res asado a la parrilla a tu gusto, cocido lentamente en nuestra exquisita salsa de champiñones, tocineta y vino tinto. Acompañado por vegetales asados y un suave puré de papa con queso.

\$67.000

PUNTA DE ANCA DE RES

Punta de Anca de Res, asada a la parrilla a tu gusto, acompañada de papas criollas crujientes, ensalada fresca y nuestra exclusiva salsa de la casa.

\$65.000

LOMO SALTADO

Un clásico peruano que combina tiernos trozos de carne salteados con tomate, cebolla roja y papas, aderezados con una deliciosa mezcla de salsa de soya y vinagre balsámico. Servido con arroz blanco.

\$65.000

GOULASH HÚNGARO

Cortes de carne cocidos lentamente con abundante paprika y una mezcla de vegetales para obtener un guiso rico en sabor. Servido con arroz y papas.

\$60.000

PAILLARD CON FETUCCINI ALFREDO

Un corte delgado de lomo de res, perfectamente sazonado y cocinado a la plancha para lograr una textura tierna y jugosa. Acompañado de una porción generosa de fetuccini, cocidos al dente y bañados en una rica salsa cremosa.

\$60.000

*Los precios incluyen el impuesto al consumo



CERDO & POLLO

COSTILLAS AHUMADAS

Ahumadas y cocidas lentamente durante 6 horas en barril, servidas con nuestra exclusiva salsa BBQ de lulo picante, para un toque único de sabor. Acompañadas de una ensalada fresca y papas criollas.

\$49.000

PUNTA DE ANCA DE CERDO

Disfruta de nuestro tierno corte de cerdo, asado a la sartén para sellar los jugos y luego terminado en la parrilla para un sabor ahumado y delicioso. Servido con papas al horno con crema agria y una ensalada fresca.

\$53.000

POLLO AL ESTILO CAMPESINO

Nuestro delicioso pollo a la parrilla, bañado en una rica salsa criolla con reducción de crema de leche y queso, para un toque cremoso y sabroso. Se acompaña con arroz con guisantes y una ensalada fresca.

\$45.000

POLLO AGRIDULCE

Pollo crujiente y dorado, servido con una irresistible salsa agridulce que combina a la perfección el dulzor y el toque ácido. Acompañado de papas al horno.

\$45.000

POLLO CARBONARA

Suprema de pollo rellena de tocineta ahumada, delicadamente cocida y servida sobre una cama de fettuccine bañada en una suave salsa panna. Coronada con queso parmesano recién rallado y acompañada de delicados vegetales baby tallados.

\$45.000

*Los precios incluyen el impuesto al consumo



SALMÓN ENCOSTRADO EN SALSA DE MARACUYÁ

Filete de salmón a la parrilla con una costra de salsa de maracuyá, ajonjolí y finas hierbas. Se acompaña de papas doradas con crocantes de tocineta y un surtido de vegetales salteados. Una combinación de sabores vibrantes y texturas crujientes que elevan el plato a otro nivel.

\$65.000

SALMÓN CON QUESO AZUL

Filete de salmón asado, finalizado en la salsa de queso azul y vino blanco, servido sobre cascotes de papa, brócoli con almendras y zanahorias talladas.

\$65.000

SALMÓN MARINERO

Filete de Salmón asado servido con salsa de camarones del pacífico y leche de coco, acompañado de arroz blanco y vegetales asados.

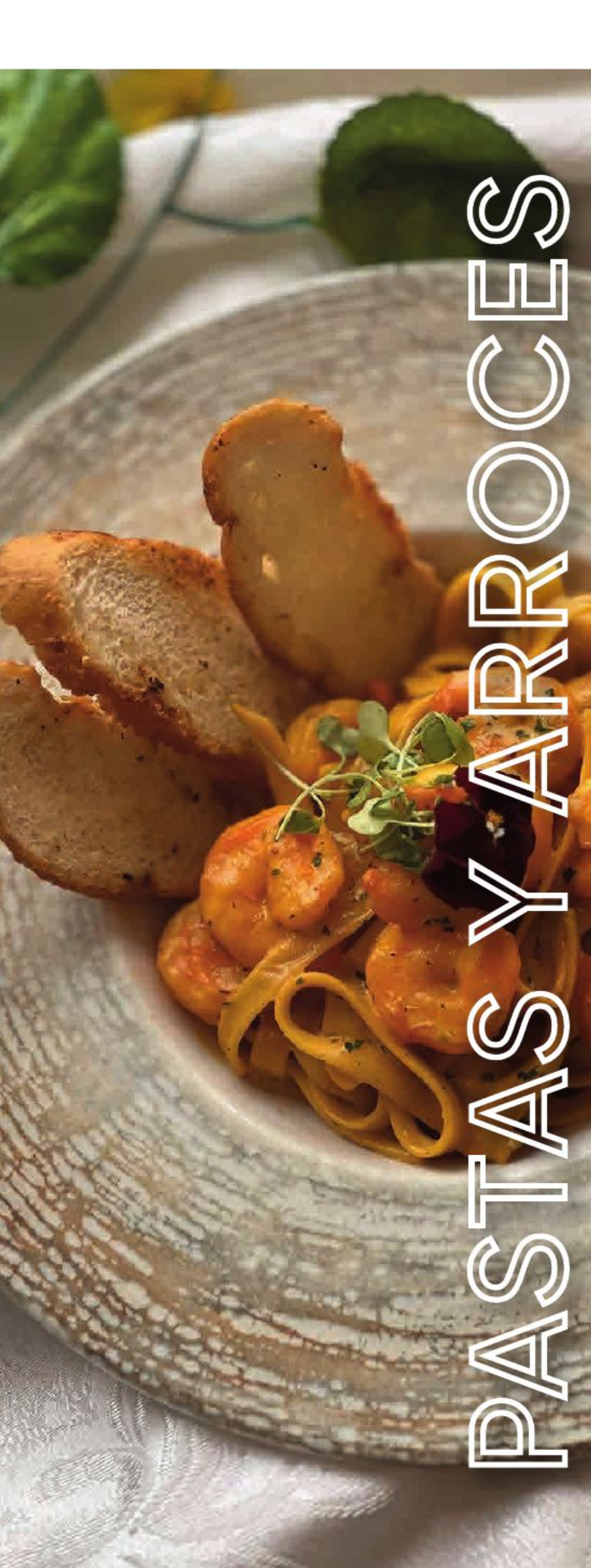
\$70.000

TRUCHA EN SALSA DE ALMENDRA

Trucha fresca de Boyacá cocida a la plancha bañada con salsa de almendras tostadas y amaretto. Acompañada con puré de papa y vegetales salteados.

\$45.000

*Los precios incluyen el impuesto al consumo

A close-up photograph of a white ceramic plate with a textured rim. The plate contains a serving of pasta, likely farfalle or similar short tubes, topped with sautéed shrimp and garnished with fresh green herbs. Two slices of golden-brown, toasted bread are placed on the side of the pasta. The background is slightly blurred, showing more of the plate and some greenery.

PASTAS Y ARROCES

PASTA CARBONARA

Un clásico italiano que es una suave mezcla de crema de leche que se realza con queso parmesano rallado y tocineta crujiente con un toque final de pimienta negra recién molida.

\$45.000

PASTA BOLOGNESA

La tradición italiana con nuestro ragú de carne, cocido lentamente. Este delicioso ragú se sirve sobre una pasta, elige entre corta o larga, acompañado de pan baguette.

\$36.000

PASTA CUATRO QUESOS

Elige entre nuestras pastas cortas o largas, servidas con una irresistible salsa de cuatro quesos: gruyere, holandés, azul y parmesano.

\$38.000

PASTA CON CAMARONES

Pasta italiana tradicional cocida a la perfección, servida con una reducción de bisque de camarones.

\$45.000

ARROZ CHAUFA

El plato clásico de la cocina peruana que combina arroz frito con una mezcla de carnes como pollo, cerdo o res, junto con verduras frescas y huevo. Todo se saltea con salsa de soya para lograr un sabor umami irresistible.

\$35.000

ARROZ CANTONÉS

Una mezcla de vegetales con arroz salteado con camarón y pollo aromatizado con salsa thai.

\$39.000

*Los precios incluyen el impuesto al consumo



OSTESUNZOL

AJIACO CON POLLO

Una sopa tradicional bogotana hecha con pollo, diversas variedades de papas y guascas, una hierba aromática que le da su característico sabor. Se sirve con los acompañamientos clásicos: arroz, aguacate y mazorca.

\$35.000

ARROZ ATOLLADO VALLUNO

Este plato del Valle del Cauca te lleva a un viaje de sabores y aromas. Combinando hierbas frescas de la huerta con costilla de cerdo ahumada, lomo de cerdo y chorizo. Se sirve con platanitos maduros y papas criollas, añadiendo un toque dulce y un componente crujiente a la experiencia.

\$35.000

BANDEJA PAISA

Es un plato típico colombiano que ofrece una experiencia culinaria abundante y deliciosa. Incluye arroz blanco, frijoles rojos, carne molida, chicharrón, chorizo, arepa, huevo frito, plátano maduro y aguacate.

\$48.000

BISTEC A CABALLO

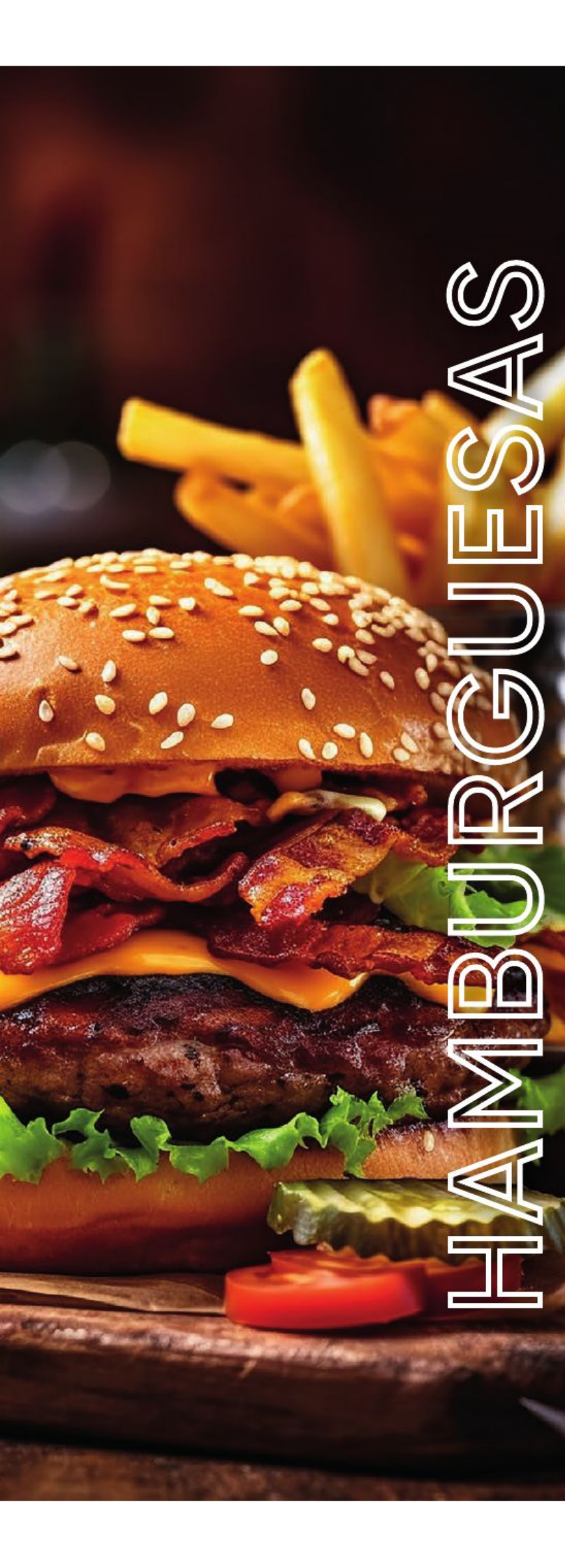
Es un clásico reconfortante, con un corte jugoso de carne de res a la parrilla, servido con un huevo frito encima. Se suele acompañar con arroz blanco, plátano frito y una sabrosa salsa criolla.

\$65.000

*Los precios incluyen el impuesto al consumo

A close-up photograph of a sandwich. The sandwich is cut diagonally, revealing a thick, golden-brown lentil patty. On top of the patty is a generous layer of sautéed mushrooms in a dark sauce. A slice of melted, orange-colored cheese is visible on the left side of the sandwich. The sandwich is served on a long, crusty roll. Fresh green lettuce is visible at the bottom right. The background is a soft, out-of-focus grey.

Platos *Express*



HAMBURGUESAS

CLUB SANDWICH

Nuestro sándwich clásico ofrece una combinación deliciosa de jamón, pollo, queso, tocineta y huevo, todo ello acompañado de una variedad de vegetales frescos. Servido con papas a la francesa crujientes y nuestras salsas exclusivas.

\$45.000

BACON CHEESE BURGER

La Bacon Cheese Burger es un clásico atemporal. Esta deliciosa hamburguesa cuenta con queso cheddar fundido, tocineta hecha en casa y carne 100% de res asada a la parrilla. Se sirve con papas fritas crujientes y una selección de nuestras salsas exclusivas.

\$41.000

MIGHTLY BURGER

Esta hamburguesa única combina la robusta carne de res 100% asada a la parrilla con costilla de cerdo ahumada para un sabor intenso y piña asada acompañada de salsa BBQ de lulo y papas fritas.

\$48.000

VEGGY BURGER

Preparada con carne de lentejas, esta hamburguesa viene con una sabrosa salsa de champiñones y se sirve en pan artesanal. Acompañada de papas fritas crujientes.

\$38.000

COUNTRY BURGER

Descubre nuestra hamburguesa única, con carne 100% de res asada a la parrilla, servida con un huevo frito acompañada de aguacate fresco, patacón de maduro y una deliciosa salsa criolla acompañada de papas criollas fritas, crujientes y doradas.

\$45.000

*Los precios incluyen el impuesto al consumo

MENIÚ

Infantil





NUGGETS DE POLLO CON MIEL MOSTAZA

Una deliciosa opción para disfrutar de un clásico. Con 6 unidades, estos nuggets están crujientes por fuera y tiernos por dentro, preparados con ingredientes de calidad. Se acompañan de papas a la francesa, doradas y crujientes, y nuestra salsa de miel y mostaza, que aporta un equilibrio perfecto de dulzura.

\$24.000

PASTA BOLOGNESA

En el menú infantil es perfecta para los pequeños amantes de la pasta. Hecha con una rica salsa de tomate y carne molida, esta pasta es deliciosa y fácil de disfrutar. Servida con queso parmesano rallado para un toque extra de sabor.

\$24.000

SALCHIPAPA DE LA CASA

Es un clásico irresistible que combina papas a la francesa crujientes con trozos de salchicha jugosa. Encima, derretimos queso para un toque extra de cremosidad y sabor. Acompáñalo con tus salsas favoritas para una experiencia aún más deliciosa.

\$25.000

*Los precios incluyen el impuesto al consumo



VARIEDAD DE POSTRES

¿Tienes ganas de algo dulce? Explora nuestra selección de postres, donde encontrarás desde clásicos hasta creaciones únicas. ¡Atrévete a probar algo nuevo y endulza tu día! Pregunta a tu mesero por las opciones del día y déjate sorprender.

\$15.000

TORTA DE CHOCOLATE

Nuestra torta de chocolate es una verdadera tentación para los amantes del cacao. Hecha con capas de bizcocho suave y esponjoso, intercaladas con un rico relleno de crema de chocolate, esta torta es puro deleite. Para el toque final, está cubierta con un glaseado de chocolate brillante y decorada con virutas de chocolate. Es el postre perfecto para aquellos que buscan disfrutar del sabor del chocolate.

\$15.000

*Los precios incluyen el impuesto al consumo

Bebidas





GASEOSA
\$10.000

SODA
\$7.000

AGUA
\$ 8.000

BEBIDAS NATURALES

LIMONADA NATURAL
\$ 8.000

LIMONADA CEREZADA
\$12.000

LIMONADA HIERBABUENA
\$12.000

LIMONADA COCO
\$10.000

JUGO NATURAL
EN AGUA
\$ 8.000

JUGO NATURAL
EN LECHE
\$ 9.000

MALTEADA
\$15.000

*Los impuestos incluyen impuestos de consumo

Cócteles & Bebidas Calientes





MARGARITA

\$35.000

MOJITO

\$35.000

GIN TONIC

\$35.000

DIABLO

\$35.000

PASIÓN SUITES

\$35.000

AROMA CAFE

\$40.000

Bebidas Calientes

CAPUCHINO

\$7.500

CAPUCHINO CON LICOR

\$20.000

ESPRESSO

\$5.500

AMERICANO

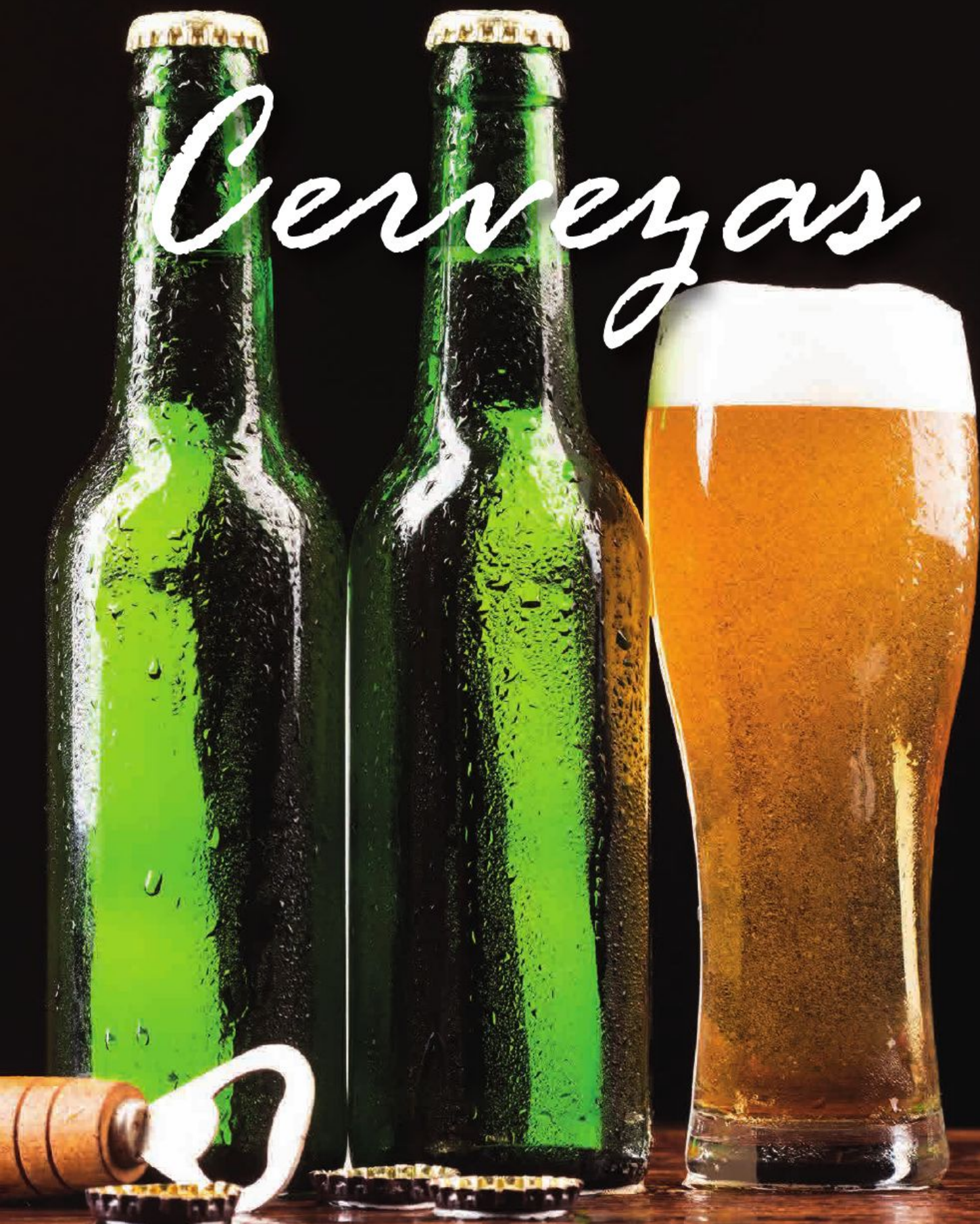
\$5.000

AROMÁTICA CON FRUTAS

\$6.500

*Los impuestos incluyen impuestos de consumo

Cervezas





CERVEZA CORONA

\$16.500

CERVEZA STELLA ARTOIS

\$16.500

CERVEZA HEINEKEN

\$12.000

Cervezas Nacionales

CLUB COLOMBIA DORADA

\$13.000

CLUB COLOMBIA ROJA

\$13.000

CLUB COLOMBIA NEGRA

\$13.000

*Los precios incluyen el impuesto al consumo





RESTAURANTE LA TERRAZA

"Sabores que cuentan historias"

Cra 10 # 27 -51
Interior 150 / Piso 4
RESERVAS: +57 601 381 3888

www.hotelestequendama.com.co