



La Vitrola

RESTAURANTE BAR

Entradas Frías

Carpaccio Harry's Bar	\$65.000
Lomito de res crudo con salsa de la casa	
Carpaccio De Atún Aleta Amarilla	\$50.000
Aceite de oliva, confitado de balsámico y cebolla	
Carpaccio de Pulpo	\$65.000
Con aceite de oliva, tomate y albahaca	
Ceviche de Pescado	\$58.000
Corvina con maiz tierno y cebolla marinado en limón, ají	
Ceviche de Pulpo	\$58.000
Marinado en limón, aceite de oliva, sal, pimienta y cebolla	
Corazones de Lechuga	\$40.000
Con queso azul y peras al vino	
Steak de Salmón	\$62.000
Salmón sellado con aguacate, tomate cherry y salsa de naranja	
Tartar de Atún	\$60.000
Con aguacate, cebolla crujiente y vinagreta de soya	

Entradas Calientes

Langostinos Panko	\$66.000
Con una salsa de chile dulce	
Queso Fresco Asado	\$40.000
Acompañado de polenta y chutney de guayaba	
Camarones en Hamaca	\$58.000
Patacón pisao, camarones al ajillo, crema y vino blanco	
Pulpo a la Parrilla	\$80.000
Con salsa chimichurri del chef y puré de ahuyama	
Empanadas Vietnamitas	\$40.000
Rellenas de camarón, col chino y jengibre	
Empanadas de Yuca	\$40.000
Rellenas de mariscos con suero picante	
Steak de Posta	\$65.000
Lomito fino en salsa de posta con cebolla caramelizada	
Bisque de Langosta y Camarón	\$65.000

Ensaladas

Beverly Hills	\$55.000
Lechuga, pollo BBQ, queso azul, aguacate, tocineta, tomate y aderezo de la casa	
Vitrola	\$40.000
Lechuga, tomate, palmitos, mozzarella, alcaparras, huevo duro y tocineta	
Del Mar	\$98.000
Ensalada tibia con vegetales salteados, pulpo, calamar, camarón y vinagreta de naranja	

Pastas y Arroces

Penne Aurora	\$55.000
Coliflor, brócoli, champiñones, tomate, crema y queso mozzarella	
Spaghetti con Frutos del Mar	80.000
Pulpo, calamar, camarón y pescado	
Ravioli de Ahuyama	\$65.000
Pasta de la casa rellena con queso campesino y mantequilla de azafrán	
Ravioli de Langosta	\$75.000
Pasta de la casa rellena con camarones y bisque de langosta	
Arroz Meloso de Camarones en Bisque	\$70.000
De Langosta, Bisque y vino blanco	
Risotto de Coco Titoté	\$105.000
Camarones, calamar, pulpo y langostino	

Pescados y Mariscos

Filete de Pescado Finas Hierbas	\$110.000
Con cebolla asada y bollo limpio	
Filete de Pescado Meuniere	\$110.000
Con mantequilla de limón y alcaparras fritas	
Filete de Pescado Vitrola	\$110.000
Con salsa de chile dulce, tomate cherry, champiñones y albahaca	
Steak de Pescado a la Parrilla	\$105.000
Marinado en Dijon, acompañado de risotto de coco	
Filete de Pescado Marinera	\$130.000
Con salsa de en zumo de coco con calamar, pulpo y camarón	
Filete de Salmón en Salsa Cítrica	\$95.000
A base de naranja, mandarina, limón y crema ácida	
Langostinos a La Diabla	\$108.000
En salsa criolla, zumo de coco y chile	
Langostinos Don Carlos de Borbón	\$108.000
Al ajo, vino blanco y un toque de crema	
Zarzuela de Mariscos	\$115.000
Langostinos, calamares, pulpo y pescado en leche de coco	
Langosta (1 KILOGRAMO)	\$340.000
Al vapor o a la parrilla	

Aves y Carnes

Jerk Chicken (PICANTE)	\$65.000
Marinado con especias Jamaiquinas	
Ropa Vieja Habanera	\$65.000
Carne de res desmechada, con patacones, frijoles, aguacate y arroz	
Lomo de Brangus (300 GR)	\$155.000
En salsa de queso azul	
Lomo de Angus Tres Pimientas (300 GR)	\$155.000
Negra, verde y rosada	
Picaña (350 GR)	\$140.000
Con chimichurri de jengibre	
New York Strip Loin (400 GR)	\$185.000
Marinado con sal gruesa	
Milanesa	\$80.000
Lomo fino apanado, cubierto con ensalada malfata	
Tournedós de Brangus a la Parrilla (300 GR)	\$145.000
En costra de pimienta, sal y azúcar	
Chuletitas de Cordero a la Parrilla	\$195.000
*CONTIENE NUECES	

“LOS PRECIOS DE NUESTRA CARTA INCLUYEN EL IMPUESTO AL CONSUMO”.

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 única y exclusivamente a reconocer el trabajo de las personas que hacen parte de la cadena de servicios; En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la línea de atención al ciudadano de la Superintendencia de Industria y Comercio: (601) 592 0400 en Bogotá o para el resto del país línea gratuita nacional: 01 8000 910165, para que radique su queja. También puede radicarla a través del correo contactenos@sic.gov.co escribiendo en el asunto o texto del correo - Queja cobro de propina.



La Vitrola

RESTAURANTE BAR

Cold Starters

Carpaccio Harry's Bar	\$65.000
Beef Carpaccio with signature sauce	
Carpaccio De Atún Aleta Amarilla	\$50.000
Yellow fin tuna Carpaccio, balsamic glaze and onion	
Carpaccio de Pulpo	\$65.000
Octopus Carpaccio, olive oil, tomato and basil	
Ceviche de Pescado	\$58.000
White fish ceviche marinated with lime, chilli and sweet corn	
Ceviche de Pulpo	\$58.000
Marinated octopus with lime, olive oil and onion	
Corazones de Lechuga	\$40.000
Lettuce buds, blue cheese, and poached pears in red wine	
Steak de Salmón	\$62.000
Seared salmon served with avocado, cherry tomatoes and orange sauce	
Tartar de Atún	\$60.000
Tuna tartar with avocado, crispy onion and soy sauce dressing	

Hot Starters

Langostinos Panko	\$66.000
Breaded king prawns with sweet chili sauce	
Queso Fresco Asado	\$40.000
Pan fried cheese with polenta and a guava chutney	
Camarones en Hamaca	\$58.000
Fried green plantain with shrimps in creamy white wine sauce	
Pulpo a la Parrilla	\$80.000
Grilled octopus with chimichurri sauce and pumpkin pure	
Empanadas Vietnamitas	\$40.000
Empanadas filled with shrimp, chinese brussels sprouts and ginger	
Empanadas de Yuca	\$40.000
Casava empanadas filled with seafood and a spicy sour cream	
Steak de Posta	\$65.000
Seared tenderloin, caramelized onions with raw cane sugar and soy sauce	
Bisque de Langosta y Camarón	\$65.000
Lobster bisque with shrimps	

Salads

Beverly Hills	\$55.000
Lettuce, BBQ chicken, blue cheese, avocado, bacon, lettuce, chives and tomato	
Vitrola	\$40.000
Lettuce, tomato, hearts of palm, mozzarella, capers, hard boiled egg and bacon	
Del Mar	\$98.000
Warm salad with sautéed vegetables, octopus, squid, shrimp with an orange vinaigrette	

Pasta and Rice

Penne Aurora	\$55.000
Short pasta with cauliflower, broccoli, mushrooms, tomato cream and mozzarella	
Spaghetti con Frutos del Mar	80.000
Spaghetti with octopus, squid, shrimp and fresh tomato sauce	
Ravioli de Ahuyama	\$65.000
Fresh pasta filled with pumpkin and fresh cheese in a saffron butter	
Ravioli de Camarón	\$75.000
Fresh pasta filled with shrimps with lobster bisque sauce	
Arroz Meloso de Camarones en Bisque	\$70.000
Creamy shrimp and lobster bisque rice	
Risotto de Coco Titoté	\$105.000
Dark coconut risotto with prawns, squid, octopus and shrimps	

Fish and Seafood

Filete de Pescado Finas Hierbas	\$110.000
Fish fillet with sauté onions	
Filete de Pescado Meuniere	\$110.000
Fish fillet with a lemon butter and fried capers	
Filete de Pescado Vitrola	\$110.000
Fish fillet with sweet chilli, cherry tomato, mushroom, and basil	
Steak de Pescado a la Parrilla	\$105.000
Fish fillet marinated with mustard with coconut risotto	
Filete de Pescado Marinera	\$130.000
Fish fillet with coconut milk, octopus, squid, and shrimp sauce	
Filete de Salmón en Salsa Cítrica	\$95.000
Salmon fillet with a creamy citric sauce	
Langostinos a La Diabla	\$108.000
King prawns with tomato, onion, spicy sauce and coconut milk	
Langostinos Don Carlos de Borbón	\$108.000
King prawns, with garlic, white wine and cream	
Zarzuela de Mariscos	\$115.000
Seafood casserole with lobster, prawns, squid, octopus and coconut milk	
Langosta (1 kilogram)	\$340.000
Lobster steamed or grilled	

Poultry and Meats

Jerk Chicken	\$65.000
Marinated with spicy Jamaican spices	
Ropa Vieja Habanera	\$65.000
Shredded beef with flat green plantain, black beans, avocado and rice	
Lomo de Brangus (300GR)	\$155.000
Beef sirloin with blue cheese sauce	
Lomo de Angus Tres Pimientos (300GR)	\$155.000
Beef sirloin with peppercorn sauce	
Picaña (350GR)	\$140.000
Served with a ginger chimichurri	
New York Strip Loin (400GR)	\$185.000
Grilled strip loin	
Milanesa	\$80.000
Breaded beef tenderloin topped with malfata salad	
Tournedós de Brangus a la Parrilla (300GR)	\$145.000
Beef tournedos marinated in sugar and pepper	
Chuletitas de Cordero a la Parrilla	\$195.000
Grilled lamb chops	
*Contains nuts	

"THE PRICES OF OUR MENU INCLUDE THE CONSUMPTION TAX."

TIP WARNING: Consumers are informed that this business establishment suggests to its consumers a tip corresponding to 10% of the value of the bill, which may be accepted, rejected or modified by you, according to your assessment of the service provided. When requesting the bill, tell the person serving you whether or not you want said amount to be included in the bill or indicate the amount you want to give as a tip: In this business establishment, the money collected as tips is used solely and exclusively to recognize the work of the people who are part of the service chain; If you have any problems with the collection of the tip, contact the citizen service line of the Superintendence of Industry and Commerce: (601) 592 0400 in Bogotá or for the rest of the country national toll-free line: 01 8000 910165 , to file your complaint. You can also file it through the email contactenos@sic.gov.co by writing in the subject or text of the email - Tip collection complaint.