



*Villa de Leyva*

 *hotelboutique.caney*



# En tra das

## *Calientes*

- Copa de patacón con vegetales, atún, aceitunas y mayonesa. \$ 15.000
- Copa de patacón con vegetales y camarones. \$ 24.000
- Trozos de pulpo a la plancha. \$ 28.000
- Queso a la parrilla con cebolla caramelizada. \$ 12.000
- Crema de tomate y zanahoria. \$ 12.000

## *Frias*

- Ceviche de mango y camarón. \$ 30.000
- Canapé de anchoas: Tomate, queso, anchoas y albahaca sobre pan francés. \$ 15.000
- Ensalada de la casa: Mix de lechugas, atún, almendras, camarones, anchoas y vinagreta maracuyá. \$ 12.000



# Platos fuertes

*¡Pregunta por nuestro menú especial de cada mes!*

Un delicioso plato español acompañado con una copa de vino.

## *Menú especial*

- Rabo de toro con papas en casco. \$ 35.000
- Codillo de cerdo al horno con vegetales. \$ 35.000
- Paella Valenciana o de mariscos. \$ 40.000

## *Carnes (350 gm)*

\$ 40.000

- Seleccione el corte entre (Bife Chorizo, Chuleton, T-bone).  
Salsa de roquefort.  
Salsa de vino tinto.  
Salsa de almendras.

## *Tomahawk*

\$ 80.000

- Para dos personas.



# *Platos fuertes*

## *Pescado:*

### *Salmón o Trucha*

\$ 38.000

- Salsa holandesa.
- Salsa de alcaparras.
- Salsa oriental.

### *Pechuga de Pollo*

\$ 27.000

- Salsa de curry.
- Salsa de pimienta.
- Salsa de champiñones.

### *Vegetariano*

\$ 27.000

- Pasta crapese.
- Parrillada de Verduras.



# *Acom pañamien tos*

## *Acompañamientos*

\$ 5.000

- Papa en cascós.
- Ensalada fresca.
- Vegetales salteados.
- Espagueti a la mantequilla y finas hierbas.

## *Postres*

\$ 8.000

- Helado frito.
- Crema Catalana Caney.
- Cheesecake de la casa.

# *Pos tres*





# Platos rápidos

## *Montaditos*

\$ 25.000

- Jamón serrano, salchichón serrano, prochusto, queso mini pera, aceitunas, pan francés.

## *Hamburguesa*

\$ 20.000

- Con papa chip.

## *Sandwich*

- Pollo en salsa bechamel con papa chip.
- Jamón y queso con papa chip.

\$ 20.000

\$ 15.000

## *Tostones (2 personas)*

\$ 15.000

- En rica crema campesina.

## *Pizza (2 personas)*

\$ 18.000

- Mediterránea.
- Chican Blue (tocineta, salsa miel mostaza y queso).
- Margarita.

## *Snacks*

- Maní surtido.
- Barquillos.
- Papas pringles pequeñas.
- Chocolatina Jet.
- Salchicha Zenú cóctel.

\$ 2.500

\$ 6.000

\$ 4.500

\$ 500

\$ 4.000

# Bebidas



## *Bebidas sin alcohol*

- Limonada natural. \$ 5.000
- Jugo natural en agua. \$ 6.000
- Agua manantial (600 ml). \$ 3.000
- Agua cristal (600 ml). \$ 3.000
- Coca cola en lata (original y Zero). \$ 3.000
- Red Bull. \$ 10.000
- Té hatsu botella (600 ml). \$ 5.000

## *Cervezas*

- Cerveza Heineken (lata). \$ 8.000
- Cerveza Budweiser (lata). \$ 8.000
- Cerveza Águila (lata). \$ 6.000
- Cerveza Club Colombia (lata). \$ 6.000
- Cerveza Poker (lata). \$ 6.000

# Be bi das



## Tragos

- Vino blanco. \$ 15.000
- Vino tinto. \$ 15.000
- Tequila José cuervo. \$ 15.000
- Aguardiente. \$ 10.000
- Whisky buchanas. \$ 18.000
- Ron viejo de caldas. \$ 15.000

## Cocktell

- **Margarita** \$ 25.000  
Tequila, triplesec, jugo limón.
- **Gin-tonic** \$ 25.000  
Ginebra, tónica, gotas de limón.
- **Cuba libre** \$ 20.000  
Ron, zumo de limón, coca cola, gotas amargas.
- **Screwdriver** \$ 25.000  
Jugo naranja o tequila, granadina.
- **Mojito** \$ 20.000  
Ron blanco, hierba buena, azúcar, limón, soda.
- **Canelazo** \$ 12.000  
Agua ardiente, agua panela, limón, clavos, canela.
- **Vino caliente** \$ 12.000  
Vino, jugo de naranja, clavos, canela, albahaca.





*Vi*

# *nos*

## *Tinto*

- Livana cabernet sauvignon chile \$ 65.000
- San Felipe malbec argentino \$ 75.000
- Altavista malbec premium media \$ 80.000
- Trumpete Merlot chileno \$ 120.000

## *Rosados*

- Luis Felipe chileno cabernet suavignon merlot . \$ 70.000
- Jp Chenet ice. \$ 100.000

## *Blanco*

- Livana cabernet sauvignon chile \$ 65.000
- San Felipe malbec argentino \$ 75.000
- Altavista malbec premium media \$ 80.000
- Trumpete Merlot chileno \$ 120.000



*Villa de Leyva*