

- LANGOSTINOS GRATINADOS

Aromatizados con vino blanco, para luego ser gratinados con nuestra deliciosa salsa bechamel, acompañados de arroz de coco.

\$109.000
- LANGOSTINOS AL AJILLO

Salteados y bañados en nuestro ajillo cremoso, servidos con chips de plátano verde.

\$109.000
- LANGOSTINOS A LA PLANCHA

Salteados y aromatizados con vino blanco, jugo de limón y perejil servidos sobre una cama de puré de papa criolla.

\$109.000
- LANGOSTINOS APANADOS

Hechos con el toque crocante del panko (apanadura japonesa); servidos con ensalada fresca de la casa.

\$109.000
- ENCOCCADO DE LANGOSTINOS *Recomendado de temporada*

Preparados en leche de coco y albahaca isleña, acompañados con patacones crocantes.

\$109.000

P E S C A D E T E M P O R A D A

- PESCADO A LA AMERICANA *Recomendado del chef*

Filete de la pesca del día gratinado con salsa bechamel, camarones, acompañados de arroz con coco

\$86.000
- PESCADO A LA PLANCHA

Preparado y aromatizado a la plancha y posteriormente servido en nuestro exquisito arroz caldoso de mariscos.

\$89.000
- PESCADO AL AJILLO

Filete asado a la plancha bañado en nuestro ajillo cremoso.

\$86.000
- SALMON A LA PLANCHA

Asado y aromatizado con mantequilla de ajo, servido con puré de papa criolla.

\$86.000
- PARGO ROJO ESTANDAR

Pescado frito servido con arroz de coco y patacones.

\$98.000
- PARGO ROJO SUPERIOR *Recomendado del chef*

Pescado frito servido con arroz de coco y patacones.

\$124.000
- PULPO A LA GALLEGA

Asado a la plancha, servido en alioli de vegetales a la parrilla con aceitunas.

\$109.000

A R R O C E S

- PAELLA MARINERA *Recomendado del chef*

Arroz premium cocinado en fumet, pistilos de azafrán y una exquisita variedad de frutos de nuestro mar de los siete colores (Langosta, camarón, langostino, almeja, mejillón, calamar).

\$159.000
- ARROZ CON CAMARONES

Arroz premium cocinado en fumet, pistilos de azafrán y camarones; servido con patacones crocantes.

\$75.000
- ARROZ CON LANGOSTINOS

Arroz premium cocinado en fumet, pistilos de azafrán y langostinos; servido con papas rústicas.

\$95.000

C A R N E S Y P O L L O

- STEAK PIMIENTA *Recomendado del chef*

Medallones de lomo fino asados a la parrilla bañados en salsa demi-glace aromatizada con mix de pimientas y vino tinto; servidos con papas a la francesa.

\$83.000
- LOMO A LA PARRILLA

Lomo fino de res asado con sal gruesa y pimienta recién molida, servido con puré de papa.

\$79.000
- FILET MIGNON

Medallones de lomo fino de res envueltos en tocineta ahumada; asados a la parrilla, bañados en salsa demi-glace aromatizada con mix de pimientas y vino tinto; servidos con verduras salteadas.

\$95.000
- PUNTA DE ANCA

Corte grueso importado de la pampa argentina, servido con verduras salteadas y papa a la francesa.

\$108.000
- CHATEAUBRIAND STEAK

350g de corte de lomo fino asado a la parrilla, acompañado de Salsa de vino tinto tradicional Bearnesa, verduras asadas y papas rústicas.

\$160.000
-  RIB EYE STEAK

400g de corte de ganado Angus Americano proveniente de la parte superior de las costillas sin hueso, con certificación de origen, servido con verduras asadas, palitos de yuca, chimichurri y ensalada fresca.

\$210.000
-  T BONE STEAK

600 - 650g de corte de lomo ancho y lomo fino con el característico hueso en forma de "T" Angus Americano con certificación de Origen, servido con verduras asadas palitos de yuca, Chimichurri y ensalada fresca.

\$350.000
- BIFE DE CHORIZO

Corte grueso importado asado a la parrilla, servido con papa a la francesa.

\$108.000
- POLLO A LA MILANESA

Pechuga de pollo apanada y gratinada; bañada en salsa napolitana, servida con papas a la francesa.

\$48.000
- POLLO A LA PLANCHA

Pechuga de pollo asada servida con papas al vapor y sour cream.

\$47.000

ACOMPANAMIENTOS \$15.000

- PAPAS A LA FRANCESA

PATACONES

ARROZ CON COCO

ENSALADA SENCILLA

PURE DE PAPA

CHIPS DE PLATANO

VERDURA CALIENTE

ADICIÓN DE AGUACATE

\$18.000

POSTRES

- FLAN DE CARAMELO

HELADO DE VAINILLA

Con nutella y piñones

VOLCAN DE CHOCOLATE

CHEESE CAKE DE FRUTOS ROJOS

TORTA CHOCOLATE

Con helado

ENYUCADO COSTEÑO

Con helado de vainilla

\$20.000

\$25.000

\$29.000

\$27.000

\$25.000

\$25.000

AVISO

Pensando en tu salud hemos incluido símbolos de los alérgenos más comunes en nuestro menú, por favor indica a nuestro colaborador si tienes alergia o no puedes consumir alguno de los siguientes productos:



ESTIMADO CLIENTE, SI SU FACTURA NO LE ES ENTREGADA SU PEDIDO SERÁ TOTALMENTE GRATIS. LOS PRECIOS SON EN PESOS COLOMBIANOS. NO INCLUYEN EL SERVICIO. LA CUENTA SERÁ CARGADA A SU HABITACIÓN.

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, indique a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indique el valor que quiere dar de propina.

En este establecimiento de comercio los dineros recogidos por concepto de propina se distribuyen única y exclusivamente de manera equitativa en igual proporción entre todas las personas involucradas en la cadena de servicios.

En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la Línea exclusiva dispuesta en Bogotá para atender las inquietudes sobre el tema: 651 32 40 o la Línea de Atención al Ciudadano de la Superintendencia de Industria y Comercio: 592 04 00 en Bogotá o para el resto del país línea gratuita nacional: 018000-910165, para que radique su queja.

RNT 3436

www.hotelcasablancasanandres.com
Sugerencias y reclamos: (8)5124115 ext.125
german.arenas@hotelcasablancasanandres.com



ManoVar

ENTRADAS FRIAS

CEVICHE DE MAR	   	\$49.000
Pescado del día, camarones, pulpo, limón fresco, cilantro, ají picante, maíz tostado, lechuga, chips de plátano.		
CEVICHE DE PESCADO <i>Recomendado del chef</i>	 	\$39.000
Pescado de temporada marinado en jugo de limón, cebolla, ají picante y cilantro; servido con chip de plátano.		
CEVICHE DE CARACOL (Por temporada)		\$39.000
Caracol de mar marinado en zumo de limón y salsa de tomate; servido con chips de plátano.		
CEVICHE DE CAMARÓN	  	\$42.000
Camarones, cebolla en pluma, limón, cilantro, salsa ketchup, ají picante, lechuga, chips de plátano.		
COCTEL DE LANGOSTINOS		\$71.000
Marinados en jugo de limón y bañados en salsa golf.		
TARTAR DE ATÚN Y AGUACATE	     	\$42.000
Cubos de atún rojo marinado en aceite de oliva, mostaza Dijon, alcaparras, zumo de limón, cebolla roja, aguacate, mix asiático y crostina de pan baguette a las finas hierbas.		
HUMMUS BILAHME	 	\$39.000
Puré de garbanzo con pasta de ajonjolí, trozos de lomo fino salteado con almendras.		

ENTRADAS CALIENTES

MUELAS DE CANGREJO AL AJILLO <i>Recomendado de temporada</i>	 	\$54.000
Preparadas en nuestro cremoso ajillo al estilo Casablanca.		
SOPA DE CEBOLLA FRANCESA	  	\$32.000
Caldo de vegetales con anillos de cebolla, jerez y tostada gratinada.		
SOPA DE PESCADO		\$31.000
Fumet de pescado con un toque delicado de coco y papas criollas.		
SOPA DE VEGETALES		\$31.000
Fondo de carne de res con mix de vegetales.		
CREMA DE CHAMPIÑONES	  	\$31.000
Caldo de ave, bechamel y champiñones frescos.		
CREMA DE TOMATE <i>Recomendado del chef</i>		\$31.000
Preparada con tomates frescos salteados en aceite de oliva, mantequilla y un toque de crema de leche.		
EMPANADAS DE CANGREJO	 	\$29.000
Rellenas con carne de cangrejo sazonada al estilo sanadresano.		
KIBBEH		\$32.000
Exquisito bocado hecho con trigo, cebolla y yerbabuena relleno de carne.		
MONTADITOS DE CHORIZO	  	\$31.000
Chorizo argentino sobre pan ciabatta, mostaza Dijon y chimichurri.		
CALAMARES APANADOS <i>Recomendado del chef</i>	  	\$44.000
Anillos de calamares apanados y fritos con salsa de chile dulce.		
CHAMPIÑONES GRATINADOS	 	\$41.000
Champiñones Paris en mantequilla con salsa bechamel y queso parmesano.		

ENSALADAS

MEDITERRANEAN CHICKEN		\$41.000
Pechuga de pollo asada, aceituna negra, alcaparra, habichuela, coliflor, tomate marinado en aceite de oliva y lechuga.		
TUNA SALAD	 	\$42.000
Láminas de atún fresco, apio, brócoli, tomate, mix de lechugas con salsa de estragón.		
ESTRAGON CHICKEN	 	\$44.000
Trozos de pollo, apio, nueces, brócoli, mix de lechugas y tomate en salsa estragón.		
MARINERA	 	\$65.000
Camarón, cebolla caramelizada, tomate cherry, mix de lechugas y salmón ahumado.		
CESAR	    	\$43.000
Mix de lechugas, anchoas o pollo, crotones, salsa cesar y queso parmesano.		
TABBOULEH	 	\$36.000
Tomate, cebolla, yerbabuena, perejil, trigo, aceite de oliva y limón.		

DEL MAR

CAZUELA DE MARISCOS	     	\$79.000
Variedad de mariscos salteados y cocidos en velouté de mariscos; acompañada con arroz de coco.		
LANGOSTA GRATINADA <i>Recomendado del chef</i>	    	\$198.000
Aromatizada a la plancha con vino blanco, para luego ser gratinada con salsa bechamel y queso parmesano. Servida con vegetales al vapor.		
LANGOSTA A LA PLANCHA	  	\$193.000
Salteada en mantequilla y vino blanco, servida con puré de papa criolla.		
LANGOSTA CASABLANCA	  	\$198.000
Salteada en mantequilla y luego bañada en nuestra salsa de piña y melocotón; servida con patacones crocantes.		
PARILLADA DE MARISCOS <i>Recomendado del chef</i>	  	\$219.000
Langosta, langostino, pescado, camarón, calamar, mejillón y pulpo servidos en una camade vegetales asados aromatizados con jerez.		
ATÚN PARRILLADA A LA MEUNIERE	  	\$75.000
250 g de lomo de atún rojo asado a la parrilla, aderezado con mantequilla de limón, reducción de vino blanco y finas hierbas, servido sobre verduras asadas y papas rústicas.		
MUELAS DE CANGREJO KING CRAB <i>Recomendado de temporada</i>	  	\$89.000
traídas directamente de la Isla de providencia, servidas en mantequilla avellanada de finas hierbas y reducción de vino blanco.		