



# LA BARCAROLA

## CUCINA ITALIANA

### A N T I P A S T I

<b>CARPACCIO DI CARNE</b>  	<b>\$50.000</b>
Corte de lomo fino de res aplanado artesanalmente y posteriormente marinado con jugo de limón fresco, aceite de oliva extra virgen, reducción de hongos porcini, reducción de vinagre balsámico finalmente cubierto con queso Parmigiano Reggiano DOP.	
<b>POLPO ALLA GRIGLIA</b>  	<b>\$72.000</b>
Preparado a la parrilla, bañado en su propio jugo y servido sobre un delicioso puré de papa criolla y crema de pimentón asado.	
<b>BURRATA</b> 	<b>\$45.000</b>
Queso cremoso de búfala servida en una cama de hojas verdes, crema de balsámico y confitura de tomates verdes.	
<b>BRUSCHETTE</b>  	<b>\$30.000</b>
Picadillo de tomate, albahaca fresca y mozzarella; servido sobre pan ciabatta con aceite de oliva extra virgen.	
<b>INSALATE DI MARE</b>  	<b>\$65.000</b>
Mariscos frescos, orzo, tomate Cherry, aceitunas negras, alcachofas aderezadas con aceite de oliva, perejil y limón.	

### P R I M I P I A T T I

<b>SPAGHETTI CARBONARA</b>    	<b>\$54.000</b>
Panceta ahumada, yema de huevo, crema de leche y queso parmesano regiano DOC.	
<b>SPAGHETTI AMATRICIANA</b>    	<b>\$58.000</b>
Exquisita combinación de panceta ahumada, salsa pomodoro, parmesano DOC y el toque picante del peperoncino.	
<b>LINGUINE PANNA, GORGONZOLA E PARMIGIANO</b>   	<b>\$44.000</b>
Deliciosa y cremosa mezcla de quesos se unen para crear un sabor único.	
<b>SPAGHETTI POMODORO</b>  	<b>\$55.000</b>
Preparada con tomates frescos y especias italianas, acompañado con queso mozzarella y parmesano DOC.	
<b>PENNE RAGÙ DI OSSOBUCCO</b> 	<b>\$50.000</b>
Cuidadosamente cocinado por 8 horas y luego bañado en nuestra deliciosa salsa pomodoro y un toque sutil de rayadura de limón.	
<b>PENNE GAMBERI E SALMONE</b>    	<b>\$60.000</b>
Salmón importado, camarones y zuquini flambeado con brandy bañado en el equilibrio perfecto de acidez y cremosidad de nuestra salsa aurora.	
<b>LINGUINE AI FRUTTI DI MARE</b>    	<b>\$70.000</b>
Langostino ,camarón, calamar, mejillones y almejas; bañados en nuestra salsa bechamel.	
<b>SPAGHETTI AL POLPO</b>  	<b>\$65.000</b>
Salsa pomodoro, aceitunas negras y pulpo fresco de nuestro mar.	

#### 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:





# S E C O N D I P I A T T I

## D A L M A R E

<b>AL SALMORIGLIO</b> 	\$86.000
Pesca de temporada a la parrilla sobre una cama de espaguetis de verduras y emulsión de limón con aceite de oliva.	
<b>SALMONE AGLI AGRUMI</b> 	\$86.000
Salmón importado glaseado al balsámico bañado en salsa de naranja.	
<b>ARAGOSTA ALLA AMATRICIANA</b>   	\$99.000
Exquisita Cola de langosta, bañada en salsa pomodoro, panceta crocante, aceitunas negras, tomate cherri y peperoncino.	
<b>PUTANESCA CON SCAMPI</b>   	\$82.000
Con langostinos, anchoas, aceitunas negras, alcaparras y salsa pomodoro.	

## R I S O T T I

(Se prepara mínimo 2 personas. Tiempo de espera 30 minutos)

<b>FRUTTI DI MARE</b>   	Precio por Persona \$85.000
Clásico arroz cremoso italiano preparado con mariscos frescos y un toque de salsa pomodoro.	
<b>PORCINI E PANCETTA</b>  	\$85.000
Delicioso arroz cremoso preparado con hongos porcini y pancetta italiana.	

## D A L L A T E R R A

<b>NEW YORK STEAK DE ANGUS CERTIFICADO</b> 	\$145.000
Exquisito corte de res de 300 gr con mantequilla ahumada de hierbas.	
<b>FILETTO ALLA ROSINI</b>  	\$108.000
Lomo fino de res flambeado; servido con foie gras y láminas de trufa negra.	
<b>FILETTO PEPE VERDE</b> 	\$86.000
Lomo fino de res en salsa de mostaza Dijon, aromatizado con pimienta verde.	
<b>TAGLIATA AL ROSMARINO</b>   	\$80.000
Jugoso corte de carne de res, bañado en salsa demi glace aromatizado con romero, mantequilla y vino blanco.	

## D O L C I

<b>PANNA COTTA CON FRUTTI ROSSI</b> 	\$22.000
Postre clásico italiano hecho con nata de leche fresca; bañado con dulce de frutos rojos.	
<b>CREME BRULEE ARANCE E PEPE ROSA</b>  	\$25.000
Crema flambeada con caramelo crocante, aromatizado con ralladura de naranja y pimienta rosada.	
<b>TIRAMISÚ</b>   	\$25.000
Bizcochuelo mojado en café con crema de queso mascarpone.	
<b>TORTINO DAL CUORE FONDENTE (15 minutos)</b>   	\$38.000
Delicioso coulant de chocolate blanco, fundido con crema de pistacho, acompañado de helado de vainilla gourmet.	

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, 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 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  
Sugerencias y reclamos: (608) 5124115 ext.125  
german.arenas@hotelcasablancasanandres.com  
www.hotelcasablancasanandres.com

