

EL CARMEL

PARA NUESTROS HUÉSPEDES LA TARIFA INCLUYE:
PORCIÓN DE FRUTA, BEBIDA FRÍA O CALIENTE, MANTEQUILLA Y MERMELADA PREPARADA EN CASA, (1) UNA OPCIÓN DEL MENÚ DE DESAYUNOS Y (1) UNA CANASTA DE PAN

DESAYUNOS

BOWL DE GRANOLA

|\$33.200

GRANOLA HECHA EN CASA, YOGURT GRIEGO O VEGETAL, COULIS DE FRUTOS ROJOS, ARÁNDANOS, BANANO, MANGO Y SEMILLAS DE CHÍA.

BANANA HEALTHY

|\$28.200

PORCIÓN DE BANANA SERVIDA CON YOGURT GRIEGO Y GRANOLA ARTESANAL, MANTEQUILLA DE MANÍ Y FRUTOS ROJOS

WAFLES DE YUCA CON QUESO RICOTTA

|\$28.700

WAFLES DE YUCA SERVIDOS CON QUESO RICOTTA Y MERMELADA DE FRUTOS ROJOS

TOSTADAS FRANCESAS

|\$28.700

TRADICIONAL TOSTADA FRANCESA ELABORADA CON PAN BRIOCHE HECHO EN CASA, ADEREZADA CON MIEL MAPPLE Y FRUTOS FRESCOS

PANCAKES DE AHUYAMA Y AVENA

|\$21.200

PANCAKES A BASE DE AHUYAMA, AVENA Y MIEL CON YOGURT GRIEGO Y FRUTA DE TEMPORADA.

FRUTA DE LA CASA

|\$8.000

FRUTA COMPUESTA POR 4 VARIEDADES DE TEMPORADA (4 OPCIONES)

CALDO DE COSTILLA CON AREPA

|\$28.100

PLATO TÍPICO DE LA REGIÓN.

SHAKSHUKA

|\$30.600

DOS HUEVOS CON UNA BASE DE SALSA DE TOMATES FRESCOS, PIMENTÓN, CEBOLLA Y ESPECIAS, ACOMPAÑADO DE RODAJAS DE BERENJENAS Y CILANTRO

TOSTADA DE AGUACATE

|\$24.300

DOS HUEVO POCHADO, AGUACATE EN UNA BASE DE PAN DE SEMILLAS TOSTADO, TOMATES CHERRY, ALBAHACA Y GERMINADOS

HUEVOS ESTRELLADOS

|\$22.500

CUBITOS DE PAPA FRITA, DOS HUEVOS, ACEITE DE OLIVA Y TOCINETA

HUEVOS AL GUSTO

|\$28.200

DOS HUEVOS PREPARADOS A SU GUSTO (REVUELTOS, FRITOS, TIBIOS, POCHADOS, COCIDOS, EN OMELETTE) CON 3 ADICIONES DE SU ELECCIÓN

ADICIONES A ELEGIR

TOCINETA
CEBOLLA

CHAMPIÑONES
AGUACATE

SALCHICHA KOLLER
QUESO MOZZARELLA

MAIZ TIERNO
LONGANIZA

QUESO HOLANDÉS
TOMATE
ESPINACA



CAZUELA TÍPICA BOYANCENSE

A BASE DE LECHE, DOS HUEVOS, CEBOLLA LARGA, TOSTADA Y CILANTRO

|\$20.700

DESAYUNO TÍPICO

AREPA DE MAÍZ BLANCO ASADA CON HUEVOS FRITOS O REVUELTOS BAÑADA CON GUIISO CRIOLLO

|\$19.200

HUEVOS TURCOS

SALSA TRADICIONAL TURCA A BASE DE YOGURT GRIEGO Y ESPECIAS, CON DOS HUEVOS POCHADOS ACOMPAÑADOS DE DOS TOSTADAS DE PAN

|\$25.500

CALENTADO CRIOLLO

DOS HUEVOS FRITOS, ARROZ, FRIJOL, HOGADO(BASE DE TOMATE Y CEBOLLA), CILANTRO. CON O SIN LONGANIZA.

|\$28.200

ADICIONALES DESAYUNOS

TAMAL TÍPICO BOYACENSE |\$13.000

PORCIÓN DE AGUACATE |\$5.000

AREPA CON MANTEQUILLA Y SAL |\$6.000

PORCIÓN CHAMPIÑÓN |\$5.000

PORCIÓN LONGANIZA |\$8.000

ENVUELTO DE MAÍZ CON QUESO |\$5.900

PORCIÓN SALCHICHA KOLLER |\$8.200

AREPA DE CHOCLO CON QUESO |\$7.000

PORCIÓN QUESO 7 CUEROS |\$7.200

PORCIÓN ADICIONAL DE HUEVO |\$5.000

PORCIÓN DE FRUTA DE LA CASA |\$8.000

PORCIÓN QUESO DOBLE CREMA |\$6.200

PORCIÓN TOCINETA |\$8.000

ALMOJÁBANAS |\$5.500





BEBIDAS FRÍAS

JUGO DE PAPAYA CON CHÍA	\$13.000	JUGO EN AGUA (FRUTA DE TEMPORADA)	\$9.500
JUGO NATURAL DE NARANJA	\$10.500	JUGO EN LECHE (FRUTA DE TEMPORADA)	\$12.500
JUGO VERDE	\$13.000	TÉ CHAI	\$13.000
JUGO NATURAL MANDARINA	\$13.000	MILO	\$10.000



BEBIDAS CALIENTES

CHOCOLATE		MILO	\$11.500
AGUA	\$7.000	TÉ VERDE	\$13.000
LECHE ENTERA O DESLACTOSADA	\$7.500	TÉ CHAI	\$13.000
LECHE DE ALMENDRAS O SOYA	\$12.700	AMERICANO	\$4.500
CAPUCCINO			
LECHE ENTERA O DESLACTOSADA	\$9.800		
LECHE DE ALMENDRAS O SOYA	\$11.000		





SOPAS



CREMA DE CAMARÓN

|\$25.000

A BASE DE CAMARONES, LECHE DE COCO, ESPECIAS Y CREMA DE LECHE, ACOMPAÑADO DE TOSTADAS DE PAN ARTESANAL Y AGUACATE

SOPA DE VEGETALES Y POLLO

|\$21.600

TRADICIONAL SOPA DE VEGETALES Y BOCADOS DE POLLO SERVIDA CON CILANTRO.

SOPA DE TOMATE

|\$25.000

A BASE DE TOMATES NATURALES SERVIDA CON QUESO PARMESANO, PAN ARTESANAL RELLENO DE QUESO MOZARELLA, ALBAHACA Y AGUACATE

SOPA DE AHUYAMA

|\$25.000

COCO Y BRITTLE DE SEMILLAS DE CALABAZA Y CEBOLLÍN, SERVIDA CON BAGUETTE TOSTADO Y CROCANTES DE TOCINETA



SALUDABLES



ENSALADA DE PERAS ASADAS EN ALMIBAR

|\$35.400

MIX DE VERDES ORGÁNICAS, PERAS ASADAS EN ALMÍBAR DE VINO, QUESO BOURSIN CASERO, LÁMINAS DE REMOLACHA, TOMATE CHERRY Y NUEZ DEL BRASIL.

ENSALADA DE POLLO

|\$37.000

MIX DE VERDES ORGÁNICOS, TIRAS DE POLLO, TOMATE CHERRY, AGUACATE Y QUESO 7 CUEROS, PEPINO COHOMBRO, SEMILLAS DE CALABAZA Y ADEREZO DE LA CASA

MUSAKA VEGETARIANA

|\$35.300

BERENJENAS, TOMATE, QUESO, ZUCHINI, ACEITUNAS Y CHAMPIÑONES ACOMPAÑADO CON PAN ARTESANAL ELABORADO EN CASA



ENTRADAS EL CARMEL

CHICHARRONES CON CRIOLLA

|\$33.900

CHICHARRONES DE CERDO CON GUACAMOLE, PAPA CRIOLLA Y SOUR CREAM

EMPANADITAS

|\$17.500

HECHAS EN CASA DE CARNE, POLLO Y QUESO SERVIDAS CON AJÍ O MERMELADA DE TEMPORADA

ALBÓNDIGAS

|\$29.900

ALBÓNDIGAS AL HORNO EN SALSA POMODORO Y QUESO PARMESANO SERVIDO CON BAGUETTE

TACOS DE CAMARÓN

|\$35.200

CAMARÓN REBOZADO, TORTILLA NIXTAMALIZADA, SLAW (ENSALADILLA DE ZANAHORIA Y REPOLLO MORADO) CON SALSA VERDE Y MAYOCREMA.

BERENJENAS A LA PARMESANA

|\$35.200

BERENJENAS MARINADAS EN SALSA POMODORO, GRATINADAS AL HORNO CON QUESO MOZZARELLA, QUESO PARMESANO Y ALBAHACA, SERVIDAS CON BAGUETTE TOSTADO.





PLATOS FUERTES

ESPECIAL EL CARMEL

|\$67.200

TRES MEDALLONES DE LOMO DE RES A LA PARRILLA, SALSA DE PIMIENTA, MOSTAZA A LA ANTIGUA, MANTEQUILLA DE HIERBAS ACOMPAÑADO CON PASTA FETUCCINI (PESTO, POMODORO, ALFREDO O AL BURRO) Y ENSALADA DE LA CASA

SALMÓN EL CARMEL

|\$66.000

SALMÓN BAÑADO EN SALSA DE QUESO AZUL Y ARÁNDANOS, ACOMPAÑADO DE PASTA FETUCCINI (PESTO, POMODORO, ALFREDO O AL BURRO) Y ENSALADA DE LA CASA

POLLO CON RATATOUILLE

|\$40.900

PIERNA PERNIL DESHUESADA, ROSTIZADA EN EL HORNO CON MANTEQUILLA DE ESPECIAS, SERVIDA CON RATATOUILLE Y PAPITAS CONFITADAS (CRIOLLAS)

FILET MIGNON

|\$65.200

DOS SOLOMILLOS ALBARDADOS EN TOCINETA BAÑADOS EN SALSA DE VINO TINTO Y CHAMPIÑONES, ACOMPAÑADO CON PURÉ DE PAPA GRATINADA Y ENSALADA DE LA CASA

SOBREBARRIGA AL HORNO

|\$55.100

CORTE DELGADO BRASEADO CON CERVEZA Y TERMINADO AL HORNO, ACOMPAÑADO CON PAPAS CRIOLLAS CHORREADAS, MAZORCA Y GUACAMOLE

SALMÓN EN SALSA DE GULUPA Y PANELA

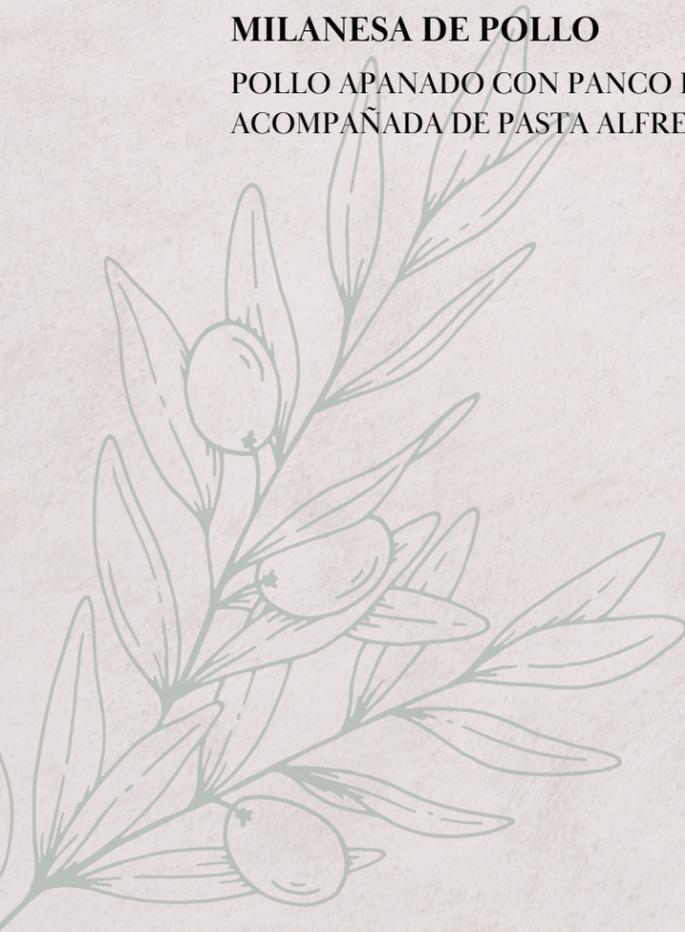
|\$60.000

FILETE DE SALMÓN BAÑADO EN SALSA DE GULUPA Y PANELA ACOMPAÑADO DE VEGETALES Y PAPAS CRIOLLAS SALTEADAS

MILANESA DE POLLO

|\$47.000

POLLO APANADO CON PANCO BAÑADA EN SALSA NAPOLITANA GRATINADA, ACOMPAÑADA DE PASTA ALFREDO Y ENSALADA DE LA CASA



PASTAS

PASTA ALLO SCOGLIO

|\$55.400

ANILLOS DE CALAMAR, CAMARONES, ALMEJAS, MEJILLONES, PESCADO BLANCO, TOMATE CHERRY, AJO, VINO BLANCO, SALSA POMODORO Y PARMESANO, SERVIDO CON BAGUETTE TOSTADO.

PASTA CARBONARA

|\$39.500

PASTA CON TRADICIONAL SALSA BLANCA A BASE DE HUEVO, TOCINETA Y QUESO PARMESANO, ACOMPAÑADA DE TOSTADAS DE PAN

PASTA BOLOÑESA

|\$39.500

PASTA CON SALSA BOLOÑESA NATURAL, ACOMPAÑADA DE QUESO PARMESANO Y TOSTADAS DE PAN

PASTA AI FUNGHI

|\$39.500

ORELLANAS, CHAMPIÑONES, TOMATES CHERRYS A BASE DE SALSA BLANCA Y VINO BLANCO, ACOMPAÑADA CON QUESO PARMESANO Y PAN BAGUETTE

PIZZAS

PREPARADAS AL HORNO DE PIEDRA

CURADOS

|\$36.700

2 CURADOS A DISPOSIBILIDAD, MOZZARELLA, NAPOLITANA Y ALBAHACA.

QUESO AZUL Y DATILES

|\$34.500

MOZZARELLA, NAPOLITANA Y CEBOLLÍN.

EL CARMEL

|\$39.500

POLLO BBQ, PIMENTÓN, CHAMPIÑÓN, CEBOLLA ENCURTIDA, SALSA RANCH, MOZZARELLA, NAPOLITANA Y CEBOLLÍN.

MARGHERITA

|\$34.500

TOMATE CHERRY, MOZZARELLA DE BÚFALA, MOZZARELLA, NAPOLITANA Y ALBAHACA.

4 QUESOS

|\$39.500

QUESO AZUL, BÚFALA, MOZZARELLA Y HOLANDÉS

TOCINETA - CIRUELA

|\$34.500

A BASE DE TOCINETA SALTEADA Y CIRUELAS PASAS, QUESO MOZZARELLA Y NAPOLITANA

TENTACIÓN EL CARMEL

|\$37.500

PERAS, QUESO AZUL, JAMÓN SERRANO, QUESO MOZZARELLA Y NAPOLITANA

HAMBURGUESAS

HAMBURGUESA EL CARMEL

| \$38.900

PAN ARTESANAL ACOMPAÑADO CON VEGETALES FRESCOS, CARNE DE HAMBURGUESA HECHA EN CASA, TOCINETA, CEBOLLA ENCURTIDA, QUESO CHEDDAR SERVIDOS CON PAPA A LA FRANCESA O PAPA CRIOLLA

MENÚ INFANTIL

PASTA JUNIOR BOLOÑESA

| \$30.700

PASTA CON SALSA BOLOÑESA NATURAL, ACOMPAÑADA DE QUESO PARMESANO Y TOSTADAS DE PAN

DEDITOS DE POLLO APANADOS

| \$38.000

3 DEDITOS DE PECHUGA CON APANADO ARTESANAL ACOMPAÑADO DE PAPA A LA FRANCESA CON MIEL MOSTAZA

*Incluye Té Hatsu en caja

PARA COMPARTIR

PICADA EL CARMEL

| \$60.200

MORCILLA, LONGANIZA, POLLO, CARNE DE RES, PAPA CRIOLLA, PLÁTANO, MAZORCA, AREPA BLANCA, GUACAMOLE Y AJÍ

FONDUE DE QUESOS

| \$80.500

VARIEDAD EN QUESOS FUNDIDOS EN VINO BLANCO CON DISPONIBILIDAD DE 5 TOPPINGS

FONDUE DE CHOCOLATE

| \$80.500

BAÑO DE CHOCOLATE NEGRO ACOMPAÑADO DE 5 TOPPINGS

TABLA DE QUESOS EL CARMEL

| \$80.000

DISEÑADA PARA DOS PERSONAS, SALAMI, CHORIZO ESPAÑOL, PEPPERONI, JAMÓN SERRANO, ACEITUNAS, TOMATE CHERRY, MIX DE FRUTOS SECOS, PANES ARTESANALES Y FRUTAS FRESCAS



POSTRES

TARTA DE YOGURT GRIEGO

|\$18.600

TARTA SUAVE A BASE DE YOGURT GRIEGO Y ARÁNDANOS

VOLCÁN DE CHOCOLATE CON HELADO DE MANGO

|\$22.500

TORTA DE CHOCOLATE CON CENTRO LÍQUIDO SERVIDA CON HELADO ARTESANAL DE MANGO

BROWNIE ARTESANAL CALIENTE

|\$28.000

ACOMPAÑADO CON HELADO DE VAINILLA, BAÑADO EN SALSA DE ARÁNDANOS

