

# 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

AGUA | \$7.000

LECHE ENTERA O DESLACTOSADA | \$7.500

LECHE DE ALMENDRAS O SOYA | \$12.700

### CAPUCCINO

LECHE ENTERA O DESLACTOSADA | \$9.800

LECHE DE ALMENDRAS O SOYA | \$11.000

MILO | \$11.500

TÉ VERDE | \$13.000

TÉ CHAI | \$13.000

AMERICANO | \$4.500







## 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, BÚFFALA, 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

