



*Menú*









LAS PALMERAS



@hotelrestaurantelaspalmeras

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, indíquele a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indíquele el valor que quiere dar como propina. En este establecimiento de comercio los dineros recogidos por concepto de propina se destinan en un 100% a todo el personal involucrado en la cadena de las diferentes áreas de servicio de la compañía. En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la Superintendencia de Industria y Comercio para que radique su queja en los siguientes teléfonos: Línea exclusiva en Bogotá: 6 51 32 40, Línea de Atención al Ciudadano en Bogotá: 5 92 04 00, o Línea Gratuita Nacional en el resto del país: 018000-910165



# Desayunos

## TRADICIONAL

Jugo, Café o Chocolate, Huevos al gusto, patacones o arepa, queso, mantequilla y mermelada. **\$23.9**

## ANTIOQUEÑO

Jugo, Café o Chocolate, Huevos al gusto, chorizo, calentado de frijol, arepa, pan, queso, mantequilla y mermelada. **\$27.1**

## OMELETTE

Jugo, Café o Chocolate, omelette relleno de queso, acompañado de pan, mantequilla y mermelada. **\$23.5**

## COSTEÑO

Jugo, Café o Chocolate, arepa de huevo, galletas, queso y suero costeño. **\$21.8**

## PANCAKES CON FRUTA

Acompañado con fruta del día y miel, jugo, café o chocolate. **\$21.5**

Desayuno  
Americano

Horario de 8:00am a 10:30am



# Entradas

## **CEVICHE TRADICIONAL PERUANO**

Cubos de pescado marinados al limon, con cebolla y cilantro. **\$ 41.2**

## **CEVICHE MIXTO**

Camaron, calamar, palmitos y pulpo marinados al limón, con cebolla y cilantro, decorado con lonjas de mango. **\$ 47.2**

## **CEVICHE PALMERAS**

Camarón, pulpo, y cubos de pescado, acompañados de finas lonjas de aguacate, marinados al limón, con cebolla y cilantro. Cubiertos con calamares crocantes. **\$ 49.8**

## **CEVICHE DE CAMARÓN**

Camarones marinados al limón, con cebolla, lonjas de aguacate y cilantro. **\$ 47.2**

## **CEVICHE DE CHICHARRÓN**

Chicharrón de cerdo marinado al limón, con cebolla, lonjas de aguacate y cilantro. **\$ 41.6**

## **CEVICHE TROPICAL**

Camarones marinados al limón y pepino, con julianas de cebolla, trozos de pepino y piña y cilantro. **\$ 48.5**

Ceviche  
Tropical

Horario de 11:00am a 9:00pm





Croquetas  
de Salmón



Cucharadas  
Dinamita

# Entradas

## COCTEL DE CAMARÓN

Camarones bañados en salsa rosada al estilo peruano, acompañado de tostones de plátano. \$ 47.4

## COCTEL DE LANGOSTA

Pulpa de Langosta bañada en salsa rosada al estilo peruano, acompañado de tostones de plátano. \$ 66.4

Horario de 11:00am a 9:00pm





Piqueo  
Trilogía

### **PIQUEO PALMERAS**

Langostinos acevichados, ceviche de pescado, crocante de calamar y coctel de camarones. \$85.5

### **PIQUEO TRILOGÍA**

Ceviche peruano, croquetas de salmón y langostinos melcocha. \$ 76.2

### **DEDOS DE QUESO**

Cubos de queso costeño crocante, acompañado de salsa miel naranja. \$ 28.5

Horario de 11:00am a 9:00pm



# Para Picar

## HAMBURGUESA

Con queso mozzarella, tocineta, tomate, cebolla y lechuga. Acompañada de papas a la francesa.  
\$ 31

## SANDUCHE DE ATÚN

acompañado de papas a la francesa. \$ 24.3

## SANDUCHE DE JAMÓN Y QUESO

con verduras y acompañado de papas a la francesa. \$ 23.2

## QUESADILLA DE POLLO

Tortilla de harina con pollo desmechado, queso mozzarella, Acompañada de papas a la francesa.  
\$ 33.9

## QUESADILLA DE CARNE

Tortilla de harina con carne molida, queso mozzarella, Acompañada de papas a la francesa.  
\$ 34.8

## QUESADILLA DE CAMARÓN

Tortilla de harina con camarones, queso mozzarella, Acompañada de papas a la francesa.  
\$ 49.9





Quesadilla  
de camarón



---

## **ENSALADA DE LA CASA CON POLLO**

*Ensalada a base de lechuga, maíz tierno, pollo, zanahoria rallada, huevo duro, tomate, cebollas caramelizadas y queso. \$ 42.8*

## **AREPA TROPICAL**

*Arepa con queso costeño, jamón, piña y camarones en salsa rosada. \$ 32.1*

## **AREPA DE POLLO**

*Arepa con pollo desmechado y champiñones con base de queso mozzarella. \$ 25.5*

## **AREPA DE CARNE MOLIDA**

*Arepa con carne molida y queso mozzarella. \$ 24.8*

## **SALCHIPAPAS**

*Papas a la francesa acompañados con salchichas, huevo cocido y queso rallado. \$ 23.4*

---





Ensalada de la  
Casa con Pollo.



Arepa Tropical



## **PATACONES**

*Cuatro patacones diferentes con: Atún con verduras, carne molida, pollo con champiñones y coctel de camarón. \$ 36.1*

## **CROCANTE DE POLLO**

*Trozos de pollo crocante acompañado de papas a la francesa. \$ 33.9*

## **PICADA PARA 4 PERSONAS**

*Solomito, pollo, chorizo, chicharrón, patacones y papas a la francesa acompañada de suero costeño y hogao. \$ 159.9*

## **PICADA PARA 6 PERSONAS**

*Solomito, pollo, chorizo, chicharrón, patacones y papas a la francesa acompañada de suero y hogao. \$ 204.9*



*Horario de 3:00pm a 9:00pm*



Coctel  
de Langosta





# *Pescada y Mariscos*

## **PESCADO A LA CHORRILLANA**

*Filete de pescado con camarones, cilantro y julianas de tomate y cebolla, acompañado de arroz blanco y papas a la francesa. \$ 50.4*

## **PESCADO A LO MACHO**

*Filete de pescado bañado en salsa de ajíes con camarones, calamar, pulpo y palmito, acompañado de arroz de coco y patacones. \$ 64*



Langostinos en  
Salsa de Piña y Ají



## **PESCADO CON MARISCOS AL CILANTRO**

*Filete de pescado bañado en salsa de cilantro con camarones, calamar, pulpo y palmito, acompañado de arroz blanco y patacones. \$ 61.5*

## **PESCADO AL AJILLO CON CROCANTE CON CAMARONES**

*Pescado cubierto con salsa suave de ajo, acompañado de arroz blanco y patacones. \$ 57.9*

## **PESCADO A LA PARMESANA**

*Filete de pescado bañado en salsa de quesos con champiñones y tocineta, acompañado de arroz blanco y patacones. \$ 58.3*



*Pescado con Mariscos  
al Cilantro*



## **SALTADO DE MARISCOS**

Langostinos, camarones, calamar y pulpo salteados al wok con julianas de tomate y cebolla, acompañados de arroz blanco y papas a la francesa. \$ 64.5

## **MIXTO DE MARISCOS**

Langostinos, camarones y cubos de pescado, bañados en salsa de la casa, acompañados de patacones y arroz de coco. \$ 72.3

## **PICANTE MARISCOS**

Camaron, calamar, palmitos y pulpo bañado en salsa peruana a base de ají, acompañada de arroz coco y patacones. \$ 66.3

## **LANGOSTINOS A LA PARMESANA**

Langostinos bañados en salsa de queso, cilantro, champiñones y tocineta, acompañado de arroz blanco y patacones. \$ 63.1

## **LANGOSTINOS ACEVICHADOS**

Langostinos apanados, bañados en salsa acevichada, acompañado de ensalada fresca y tostones de platano. \$ 62.7

## **LANGOSTINOS AL AJILLO**

Langostinos salteados al ajo, acompañado de arroz blanco y patacones. \$ 62.5

## **LANGOSTINOS CARIBEÑOS**

Envueltos en tocineta, bañados en salsa de reducción de uchuva, acompañados de puré y ensalada fresca. \$ 70.1







*Langostinos Acevichados*



### **LANGOSTINOS MIXTOS**

2 con salsa melcocha, 2 acevichados y 2 con salsa de rocotto, sobre puré de papa y ensalada fresca. \$ 71.1

### **LANGOSTINOS AL COCO**

En salsa cremosa de coco acompañados de arroz de coco y patacones. \$ 68.6

### **SALMÓN CROCANTE**

Acompañado de vegetales frescos y puré de papa. \$ 64.3

### **SALMÓN TERIYAKI**

Acompañado de vegetales frescos y pure de papa. \$ 68.9

### **SALMÓN ENCOSTRADO EN AJONJOLÍ**

Salmón crocante bañado en salsa teriyaki, acompañado de vegetales al wok y puré de papa. \$ 67.9

### **SALMÓN EN SALSA DE PIÑA**

Salmón crocante bañado en salsa de piña, acompañado de ensalada fresca y pure de papa. \$ 68.1

### **SALMÓN CROCANTE CON SALSA AGRIDULCE DE PIMIENTO**

Acompañado con arroz en tinta de calamar con ensalada fresca. \$69.9

### **PARGO FRITO**

Acompañado de arroz de coco, patacones y ensalada. \$ 62.6

### **PARGO SUDADO**

Delicioso pescado sudado en ají amarillo, tomate, cilantro y cebollín servido en su jugo con mariscos (camarón y calamar), acompañado de arroz blanco. \$ 73.8

### **PARGO FRITO EN SALSA DE MARISCOS**

Pargo frito bañado en salsa de ají amarillo con mariscos, acompañado de arroz de coco, patacones y ensalda. \$ 74.1





*Pargo en salsa  
de mariscos*



*Salmón Crocante con Salsa Agridulce*



### **LANGOSTA DE LA CASA**

500g de Langosta en salsa de la casa acompañada de arroz de coco y patacones. \$ 145.6

### **PULPO A LA PARRILLA**

Pulpo a la parrilla, con papas criollas acompañado de chimichurri. \$ 99.5

### **PARGO FRITO CON LANGOSTINOS 3 QUESOS**

Pargo frito bañado en salsa 3 quesos con Langostinos, tocineta y champiñones, acompañado de arroz de coco, patacones y ensalda. \$ 78.3

### **SIERRA FRITA**

Acompañado de arroz de coco, patacones y ensalada. \$ 53

### **SIERRA EN SALSA DE LA CASA**

Posta de sierra bañada en salsa de la casa con camarones, acompañada de patacones y arroz de coco. \$ 63.5

### **TILAPIA FRITA**

Acompañado de arroz de coco, patacones y ensalada. \$ 49.1

### **TILAPIA SUDADA**

Delicioso pescado sudado en ají amarillo, tomate, cilantro y cebollín servido en su jugo con mariscos (camarón y calamar), acompañado de arroz blanco. \$ 55.9

### **CAZUELA DE LANGOSTINOS**

Acompañado de arroz de coco, patacones y ensalada. \$ 85.3

### **CAZUELA DE MARISCOS**

Acompañado de arroz de coco, patacones y ensalada. \$ 67.3

### **LANGOSTINOS EN SALSA DE PIÑA Y AJÍ**

Langostinos apanados en parmesano, bañados en salsa de piña y ají amarillo, acompañado de arroz de coco y tostones de plátano. \$ 69.2

### **ENCOCADO MIXTO**

Langostinos, camarones, calamar y pulpo en salsa de coco, acompañados de arroz blanco y patacones. \$ 65.8

Horario de 11:00am a 9:00pm





Langosta de La Casa



Pulpo  
a la Parrilla



# Carnes

## LOMO SALTADO

Julianas de solomito saltados al wok con cilantro y julianas de tomate y cebolla, acompañado de arroz blanco y papas a la francesa. \$ 56.8

## TRIO SALTADO

Julianas de solomito, pollo, camarón saltados al wok con tomate y cebolla acompañado de arroz blanco y papas a la francesa. \$ 60.4

## LOMO A LO MACHO

Medallones de solomito bañados en salsa de ají amarillo con mariscos, acompañado de arroz blanco y patacones. \$ 64.3

## SOLOMITO 3 QUESOS

Medallones de solomito bañados en salsa 3 quesos con championes y tocineta, acompañado de arroz blanco y patacones. \$ 62.9

## SOLOMITO A LA PLANCHA

Acompañado de papas a la francesa, arroz blanco y ensalada. \$ 51.4

Pollo al Limón





### **SOLOMITO CHIMICHURRI**

Medallones de solomito bañados chimichurri, sobre cama de puré, acompañado de arroz blanco. \$ 59.3

### **SOLOMITO 2 ESTACIONES**

Dos medallones, uno en salsa de 3 quesos y otro en salsa de camarones acompañado de arroz blanco y ensalada fresca. \$69.6

### **MAR Y TIERRA**

Medallones de solomito con langostinos a la parrilla en mantequilla de finas hierbas, acompañado de ensalada fresca y papas a la francesa. \$ 80.5

### **POLLO SALTADO**

Julianas de pollo saltados al wok con cilantro y julianas de tomate y cebolla, acompañado de arroz blanco y papas a la francesa. \$ 50.4

### **POLLO A LA PLANCHA**

Acompañado de papas a la francesa, arroz blanco y ensalada. \$ 49.3

### **POLLO AL LIMÓN**

Julianas de pollo apanado, bañado en salsa con un toque de limon, acompañado de arroz blanco y papas a la francesa. \$ 49.9

Mar y Tierra



# Pastas

## PASTA CON LANGOSTINOS

*Bañados en salsa 3 quesos, con champiñones y  
tocineta, acompañado pan. \$63.4*

## PASTA CON MARISCOS AL ESTILO PERUANO

*Bañados en salsa de mariscos a base de ají  
amarillo, con cubos de pescado crocante,  
acompañado pan. \$ 60.9*

## PASTA AL PESTO CON JULIANAS DE SOLOMITO

*Bañados en salsa de albahaca, cubierto con lomo  
saltado, acompañado pan. \$ 52.8*

## PASTA A LA MARINERA

*Bañados en salsa marinera con mariscos,  
acompañados de pan. \$ 62.5*

## PASTA A LA BOLOGNESE

*Bañados en salsa de carne y tomate, acompañado  
de pan. \$ 49.9*

## PASTA ALFREDO

*Con pollo, brocoli y tocineta, bañado en salsa  
alfredo. \$ 48.2*

## RISOTTO DE HONGOS

*Arroz con champiñones en salsa 3 quesos,  
acompañado de 2 medallones de solomito \$ 59.6*



*Pasta a la  
Marinera*



*Pasta al Pesto  
con Lomo Saltado*



*Risotto  
de Hongos*





# Arraces

## ARROZ CHAUF A DE MARISCOS

Arroz al estilo oriental con mariscos y vegetales salteados al wok. \$ 60.4

## ARROZ CHAUF A DE CAMARONES

Arroz al estilo oriental con camarones y vegetales salteados al wok. \$ 59.2

## ARROZ CHAUF A TRILOGÍA

Arroz al estilo oriental con julianas de solomito, pollo, camarones y vegetales salteados al wok. \$ 58.4

## ARROZ CHAUF A DE CHICHARRÓN

Arroz al estilo oriental con chicharrones y vegetales salteados al wok. \$ 55.6

## ARROZ CON CAMARONES

En salsa de ají amarillo, cilantro y queso parmesano. \$ 59.3

## ARROZ DE MARISCOS

Camarón, calamar, pulpo, palmito en salsa de ají amarillo, cilantro y queso parmesano. \$ 60.4



Arroz Tinta de Calamar





### ARROZ TINTA DE CALAMAR

Camarones y calamares en salsa tinta de calamar con langostinos crocantes. \$ 65.6

### ARROZ MARINERO

Camaron, calamar, pulpo, palmito en salsa marinera, cilantro y queso parmesano. \$ 60.7

### ARROZ AL CILANTRO CON SOLOMITO Y POLLO

En salsa de cilantro con julianas de solomito y pollo. \$ 51.6

### ARROZ AL CILANTRO CON CAMARONES

En salsa de cilantro con camarones. \$ 61.5

### ARROZ CREMOSO AL COCO DE CAMARONES

En salsa cremosa de coco, cilantro y queso parmesano. \$ 60.9

### ARROZ CREMOSO CON SOLOMITO

Arroz a base de pimentón, tocino, tomates, maiz tierno, champiñón con lomo al chimichurri. \$ 56.3

Arroz Cremoso al Coco de Camarones



# Pastres

TURRÓN DE OREO.  
\$ 19.5

SUSPIRO LIMEÑO.  
\$ 17.4

BROWNIE CON HELADO.  
\$ 17.5









# Sopas

SOPA DE POLLO. \$ 12.1  
SOPA DE PESCADO. \$ 13.2  
SOPA DE VERDURAS. \$ 11

# Bebidas

Gaseosa. \$ 5.5  
Botella agua. \$ 5.5  
Gatorade. \$ 7.7  
Hit. \$ 7.7  
Jugos naturales en agua. \$ 9.9  
Jugos naturales en leche. \$ 11  
Limonada natural. \$ 9.9  
Limonada cerezada. \$12.1  
Limonada de coco. \$13.2

Te Helado. \$ 7.7	Costeñita \$ 7.7
Red Bull. \$ 13.2	Coronita \$ 8.8
Vive 100. \$ 11	Corona Michelada \$ 13.2
Cerveza Nacional. \$ 8.8	Soda Saborizada \$ 9.9
Cerveza Extranjera. \$ 11	Soda Michelada \$ 8.8
Michelada de Mango \$ 11	



# Licores Nacionales

Ron Medellín (media). \$ 73.2

Ron Medellín (botella). \$ 121

Ron Medellín 8 años (media). \$ 102.8

Ron Medellín 8 años (botella). \$ 186.6

Ron Viejo de Caldas (media). \$ 80.2

Ron Viejo de Caldas (botella). \$ 110

Aguardiente tapa azul (media). \$ 71.4

Aguardiente tapa azul (botella). \$ 103.7

# Licores Importadas

Whisky Buchanan's 18 años (botella). \$ 404.8

Whisky Buchanan's 12 años (botella). \$ 291

Whisky Buchanan's Master. \$ 348

Whisky Old Parr 12 años (media). \$ 240.4

Whisky Old Parr 12 años (botella). \$ 297.4

Vino blanco, tinto o rosé (botella). \$ 125

# Cocteles

Margarita. \$ 31.8      Coco loco. \$ 34.8

Piña colada. \$ 34.8      Cuba libre. \$ 29.2

Daiquirí de fresa. \$ 29.2





[www.palmeras.com.co](http://www.palmeras.com.co)