





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, 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 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

Desayunas

TRADICIONAL

Jugo, Café o Chocolate, Huevos al gusto, patacones o arepa, queso, mantequilla y mermelada. **\$25**

ANTIOQUEÑO

Jugo, Café o Chocolate, Huevos al gusto, chorizo, calentado de frijol, arepa, pan, queso, mantequilla y mermelada. **\$29**

OMELETTE

Jugo, Café o Chocolate, omelette relleno de queso, acompañado de pan, mantequilla y mermelada. **\$26**

COSTEÑO

Jugo, Café o Chocolate, arepa de huevo, galletas, queso y suero costeño. **\$23**

PANCAKES CON FRUTA

Acompañado con fruta del día y miel, jugo, café o chocolate. **\$22**



Horario de 8:00am a 10:30am

Entradas

CEVICHE TRADICIONAL PERUANO

Cubos de pescado marinados al limon, con cebolla y cilantro. \$ 44

CEVICHE MIXTO

Camaron, calamar, palmitos y pulpo marinados al limón, con cebolla y cilantro, decorado con lonjas de mango. \$ 50

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. \$ 53

CEVICHE DE CAMARÓN

Camarones marinados al limón, con cebolla y cilantro. \$ 50

CEVICHE DE CHICHARRÓN

Chicharrón de cerdo marinado al limón, con cebolla y cilantro. \$ 45

CEVICHE TROPICAL

Camarones marinados al limón y pepino, con julianas de cebolla, trozos de pepino y piña y cilantro. \$ 52



*Ceviche
Tropical*

Horario de 11:00am a 9:00pm



Coctel de
Langosta

Entradas

COCTEL DE CAMARÓN

Camarones bañados en salsa rosada al estilo peruano,
acompañado de tostones de plátano. \$ 51

COCTEL DE LANGOSTA

Pulpa de Langosta bañada en salsa rosada al estilo
peruano, acompañado de tostones de plátano. \$ 70

Horario de 11:00am a 9:00pm



Piqueo
Trilogía

PIQUEO PALMERAS

Langostinos acevichados, ceviche de pescado, crocante de calamar y coctel de camarones. \$91

PIQUEO TRILOGÍA

Ceviche peruano, croquetas de salmón y langostinos melcocha. \$ 81

DEDOS DE QUESO

Cubos de queso costeño crocante, acompañado de salsa miel naranja. \$ 31

Horario de 11:00am a 9:00pm

Para Picar

HAMBURGUESA

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

\$ 35

SANDUCHE DE ATÚN

acompañado de papas a la francesa. \$ 27

SANDUCHE DE JAMÓN Y QUESO

con verduras y acompañado de papas a la francesa. \$ 26

QUESADILLA DE POLLO

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

\$ 37

QUESADILLA DE CARNE

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

\$ 38

QUESADILLA DE CAMARÓN

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

\$ 54



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. \$ 47

AREPA TROPICAL

Arepa con queso costeño, jamón, piña y camarones en salsa rosada. \$ 35

AREPA DE POLLO

Arepa con pollo desmechado y champiñones con base de queso mozzarella. \$ 29

AREPA DE CARNE MOLIDA

Arepa con carne molida y queso mozzarella. \$ 28

SALCHIPAPAS

Papas a la francesa acompañados con salchichas, huevo cocido y queso rallado. \$ 27



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. \$ 41

CROCANTE DE POLLO

Trozos de pollo crocante acompañado de papas a la francesa. \$ 38

PICADA PARA 4 PERSONAS

Solomito, pollo, chorizo, chicharrón, patacones y papas a la francesa acompañada de suero costeño y hogao. \$ 170

PICADA PARA 6 PERSONAS

Solomito, pollo, chorizo, chicharrón, patacones y papas a la francesa acompañada de suero y hogao. \$ 215



Horario de 3:00pm a 9:00pm

Patacones



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. \$ 58

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. \$ 72



*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. \$ 70

PESCADO AL AJILLO CON CROCANTE CON CAMARONES

Pescado cubierto con salsa suave de ajo, acompañado de arroz blanco y patacones. \$ 66

PESCADO A LA PARMESANA

Filete de pescado bañado en salsa de quesos con champiñones y tocineta, acompañado de arroz blanco y patacones. \$ 67



*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. \$ 73

MIXTO DE MARISCOS

Langostinos, camarones y cubos de pescado, bañados en salsa de la casa, acompañados de patacones y arroz de coco. \$ 82

PICANTE MARISCOS

Camaron, calamar, palmitos y pulpo bañado en salsa peruana a base de ají, acompañada de arroz coco y patacones. \$ 75

LANGOSTINOS A LA PARMESANA

Langostinos bañados en salsa de queso, cilantro, champiñones y tocineta, acompañado de arroz blanco y patacones. \$ 73

LANGOSTINOS ACEVICHADOS

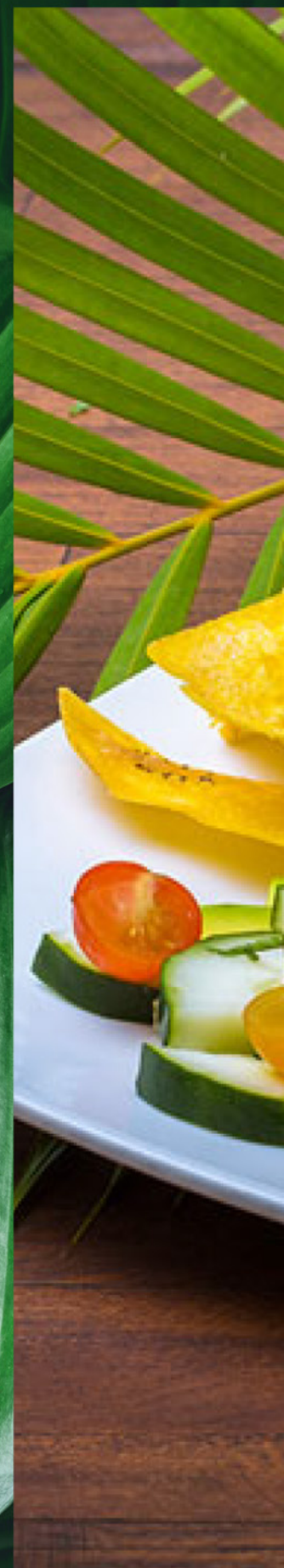
Langostinos apanados, bañados en salsa acevichada, acompañado de ensalada fresca y tostones de platano. \$ 71

LANGOSTINOS AL AJILLO

Langostinos salteados al ajo, acompañado de arroz blanco y patacones. \$ 72

LANGOSTINOS CARIBEÑOS

Envueltos en tocineta, bañados en salsa de reducción de uchuva, acompañados de puré y ensalada fresca. \$ 79





Langostinos Acevichados

LANGOSTINOS MIXTOS

2 con salsa melcocha, 2 acevichados y 2 con salsa de rocotto, sobre puré de papa y ensalada fresca. \$ 80

LANGOSTINOS AL COCO

En salsa cremosa de coco acompañados de arroz de coco y patacones. \$ 77

SALMÓN CROCANTE

Acompañado de vegetales frescos y puré de papa. \$ 74

SALMÓN TERIYAKI

Acompañado de vegetales frescos y pure de papa. \$ 77

SALMÓN ENCOSTRADO EN AJONJOLÍ

Salmón crocante bañado en salsa teriyaki, acompañado de vegetales al wok y puré de papa. \$ 76

SALMÓN EN SALSA DE PIÑA

Salmón crocante bañado en salsa de piña, acompañado de ensalada fresca y pure de papa. \$ 76

SALMÓN CROCANTE CON SALSA AGRIDULCE DE PIMIENTO

Acompañado con arroz en tinta de calamar con ensalada fresca. \$ 79

PARGO FRITO

Acompañado de arroz de coco, patacones y ensalada. \$ 71

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. \$ 82

PARGO FRITO EN SALSA DE MARISCOS

Pargo frito bañado en salsa de ají amarillo con mariscos, acompañado de arroz de coco, patacones y ensalda. \$ 83



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. \$ 160

PULPO A LA PARRILLA

Pulpo a la parrilla, con papas criollas acompañado de chimichurri. \$ 110

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. \$ 87

SIERRA FRITA

Acompañado de arroz de coco, patacones y ensalada. \$ 61

SIERRA EN SALSA DE LA CASA

Posta de sierra bañada en salsa de la casa con camarones, acompañada de patacones y arroz de coco. \$ 72

TILAPIA FRITA

Acompañado de arroz de coco, patacones y ensalada. \$ 58

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. \$ 64

CAZUELA DE LANGOSTINOS

Acompañado de arroz de coco, patacones y ensalada. \$ 94

CAZUELA DE MARISCOS

Acompañado de arroz de coco, patacones y ensalada. \$ 76

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. \$ 78

ENCOCADO MIXTO

Langostinos, camarones, calamar y pulpo en salsa de coco, acompañados de arroz blanco y patacones. \$ 74

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. \$ 65

TRIO SALTADO

Julianas de solomito, pollo, camarón saltados al wok con tomate y cebolla acompañado de arroz blanco y papas a la francesa. \$ 68

LOMO A LO MACHO

Medallones de solomito bañados en salsa de ají amarillo con mariscos, acompañado de arroz blanco y patacones. \$ 73

SOLOMITO 3 QUESOS

Medallones de solomito bañados en salsa 3 quesos con championes y tocineta, acompañado de arroz blanco y patacones. \$ 71

SOLOMITO A LA PLANCHA

Acompañado de papas a la francesa, arroz blanco y ensalada. \$ 60

Pollo al Limón

SOLOMITO CHIMICHURRI

Medallones de solomito bañados chimichurri, sobre cama de puré, acompañado de arroz blanco. \$ 67

SOLOMITO 2 ESTACIONES

Dos medallones, uno en salsa de 3 quesos y otro en salsa de camarones acompañado de arroz blanco y ensalada fresca. \$78

MAR Y TIERRA

Medallones de solomito con Colas de Langosta a la parrilla en mantequilla de finas hierbas, acompañado de ensalada fresca y papas a la francesa. \$ 88

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. \$ 57

POLLO A LA PLANCHA

Acompañado de papas a la francesa, arroz blanco y ensalada. \$ 56

POLLO AL LIMÓN

Julianas de pollo apanado, bañado en salsa con un toque de limon, acompañado de arroz blanco y papas a la francesa. \$ 58

Mar y Tierra

Pastas

PASTA CON LANGOSTINOS

Bañados en salsa 3 quesos, con champiñones y tocineta, acompañado pan. \$72

PASTA CON MARISCOS AL ESTILO PERUANO

Bañados en salsa de mariscos a base de ají amarillo, con cubos de pescado crocante, acompañado pan. \$ 67

PASTA AL PESTO CON JULIANAS DE SOLOMITO

Bañados en salsa de albahaca, cubierto con lomo saltado, acompañado pan. \$ 61

PASTA A LA MARINERA

Bañados en salsa marinera con mariscos, acompañados de pan. \$ 71

PASTA A LA BOLOGNESA

Bañados en salsa de carne y tomate, acompañado de pan. \$ 56

PASTA ALFREDO

Con pollo, brocoli y tocineta, bañado en salsa alfredo. \$ 55

RISOTTO DE HONGOS

Arroz con champiñones en salsa 3 quesos, acompañado de 2 medallones de solomito \$ 67

*Pasta a la
Marinera*



*Pasta al Pesto
con Lomo Saltado*



*Risotto
de Hongos*



Arroces

ARROZ CHAUFA DE MARISCOS

Arroz al estilo oriental con mariscos y vegetales salteados al wok. \$ 67

ARROZ CHAUFA DE CAMARONES

Arroz al estilo oriental con camarones y vegetales salteados al wok. \$ 66

ARROZ CHAUFA TRILOGÍA

Arroz al estilo oriental con julianas de solomito, pollo, camarones y vegetales salteados al wok. \$ 65

ARROZ CHAUFA DE CHICHARRÓN

Arroz al estilo oriental con chicharrones y vegetales salteados al wok. \$ 63

ARROZ CON CAMARONES

En salsa de ají amarillo, cilantro y queso parmesano. \$ 68

ARROZ DE MARISCOS

Camarón, calamar, pulpo, palmito en salsa de ají amarillo, cilantro y queso parmesano. \$ 69



Arroz Tinta de Calamar

ARROZ TINTA DE CALAMAR

Camarones y calamares en salsa tinta de calamar con langostinos crocantes. \$ 73

ARROZ MARINERO

Camarón, calamar, pulpo, palmito en salsa marinera, cilantro y queso parmesano. \$ 69

ARROZ AL CILANTRO CON SOLOMITO Y POLLO

En salsa de cilantro con julianas de solomito y pollo. \$ 59

ARROZ AL CILANTRO CON CAMARONES

En salsa de cilantro con camarones. \$ 68

ARROZ CREMOSO AL COCO DE CAMARONES

En salsa cremosa de coco, cilantro y queso parmesano. \$ 68

ARROZ CREMOSO CON SOLOMITO

Arroz a base de pimentón, tocino, tomates, maíz tierno, champiñón con lomo al chimichurri. \$ 64

Arroz Cremoso al Coco de Camarones

Pastres

TURRÓN DE OREO.
\$ 20

SUSPIRO LIMEÑO.
\$ 18

BROWNIE CON HELADO.
\$ 18





Sopas

- SOPA DE POLLO. \$ 13
- SOPA DE PESCADO. \$ 14
- SOPA DE VERDURAS. \$ 12

Bebidas

- Gaseosa. \$ 6
- Botella agua. \$ 6
- Gatorade. \$ 8
- Hit. \$ 8
- Jugos naturales en agua. \$ 10
- Jugos naturales en leche. \$ 12
- Limonada natural. \$ 10
- Limonada cerezada. \$ 14
- Limonada de coco. \$ 15

Te Helado. \$ 8	Costeñita \$ 8
Red Bull. \$ 14	Coronita \$ 10
Vive 100. \$ 11	Corona Michelada \$ 14
Cerveza Nacional. \$ 10	Soda Saborizada \$ 12
Cerveza Extranjera. \$ 12	Soda Michelada \$ 9

 - Cerveza Michelada \$ 11
 - Michelada de Mango \$ 14

Licores Nacionales

- Ron Medellín (media). \$ 85
- Ron Medellín (botella). \$ 130
- Ron Medellín 8 años (media). \$ 110
- Ron Medellín 8 años (botella). \$ 196
- Ron Viejo de Caldas (media). \$ 91
- Ron Viejo de Caldas (botella). \$ 120
- Aguardiente tapa azul (media). \$ 82
- Aguardiente tapa azul (botella). \$ 115

Licores Importadas

- Whisky Buchanan's 18 años (botella). \$ 515
- Whisky Buchanan's 12 años (botella). \$ 320
- Whisky Buchanan's Master. \$ 358
- Whisky Old Parr 12 años (media). \$ 249
- Whisky Old Parr 12 años (botella). \$ 306
- Vino blanco, tinto o rosé (botella). \$ 130

Cocteles

- Margarita. \$ 35
- Coco loco. \$ 37
- Piña colada. \$ 37
- Cuba libre. \$ 34
- Daiquirí de fresa. \$ 33



www.palmeras.com.co