



► Una experiencia GHL

**Borbón**

Restaurante





## ENTRADAS FRÍAS (COLD APPETIZERS)

### ROLL DE ATÚN ROJO EN TOSTÓN VERDE / RED TUNA ROLLS IN PLANTAIN CHIPS

\$18.000

Rollitos de atún sobre chips de plátano en suave salsa de palta con punto de caviar.  
Tuna rolls on top of plantain chips in soft avocado sauce with caviar.

### CARPACCIO DE LOMO DE RES / BEEF CARPACCIO

\$26.500

Finas laminas de lomo crudo, con lascas de parmesano y alcaparras. Marinado en aceite de oliva, balsámico y finas hierbas.  
Thin layers of raw tenderloin with parmesan cheese strips and capers. Marinated in olive oil, balsamic vinegar and fine herbs.

### CAUSA DE POLLO / CHICKEN CAUSA

\$15.500

Plato típico de la cocina peruana a base de puré amarillo, pollo, aguacate y suave ají amarillo.  
Typical peruvian cuisine dish based on yellow mashed potato, chicken, avocado and a soft yellow pepper.

### COPA 3 CEVICHES / 3 CEVICHES CUP

\$21.000

Ceviche peruano, colombiano y de la casa.  
Peruvian ceviche, colombian ceviche and ceviche of the house.

Los precios incluyen el impuesto al consumo del 8%.



**ENTRADAS CALIENTES**  
(HOT APPETIZERS)



**ROLLS DE BERENJENAS Y RICOTTA / EGGPLANT AND RICOTTA CHEESE ROLLS**

**\$17.500**

Berenjenas a la parrilla rellenas de ricotta y hojas de albahaca sobre compota suave de tomate.

Grilled eggplants filled with ricotta cheese and basil leaves on the top of a soft tomato compote.

**PORTOBELLO CAPRESE / PORTOBELLO CAPRESE**

**\$21.500**

Relleno de mozzarella de búfala, tomates asados y salsa pesto.

Filled with buffalo mozzarella, grilled tomatoes and pesto sauce.

**CREMA DE CHOCOLO CON POLLO DE CORRAL / SWEET CORN CREAM WITH FREE-RANGE CHICKEN**

**\$12.000**

Cremosa sopa de maíz tierno con pollo y croutones de pan.

Sweet and creamy corn soup with chicken and croutons.

**SOPA CRIOLLA PERUANA / PERUVIAN CREOLE SOUP**

**\$15.500**

Tradicional receta peruana a base de tomate, vermicelli, lomito de res y huevo de codorniz acompañado de pan tostado.

Traditional peruvian recipe made of tomato, vermicelli, tenderloin and quail eggs served with bread toasts.

Los precios incluyen el impuesto al consumo del 8%.





# ENSALADAS FRESCAS GOURMET

(FRESH GOURMET SALADS)

## ENSALADA SERRANA / SERRANA SALAD

\$25.800

Lechugas frescas, queso mozzarella envuelto en jamón serrano con cebolla confitada en vinagreta de hierbas.

Fresh lettuces, mozzarella cheese wrapped in serrano ham, with caramelized onion in herb vinaigrette.

## ENSALADA PORTOFINO / PORTOFINO SALAD

\$25.000

Tomates secos, lechugas, queso holandés, aceituna negra, cebolla y vinagreta al pesto.

Dry tomatoes, lettuces, dutch cheese, black olives, onion and pesto vinaigrette.

## ENSALADA DE AGUACATE Y ATÚN / AVOCADO AND TUNA SALAD

\$28.000

Sobre aguacate con lechugas y champiñones frescos, pepinillos y suave vinagreta de la casa.

Avocado, lettuces, fresh mushrooms, pickles and soft house vinaigrette.

## ENSALADA CÉSAR CON POLLO / CAESAR SALAD WITH CHICKEN

\$22.500

Ensalada a base de lechugas, croutones, fileticos de pollo parrilla y lascas de parmesano con la tradicional salsa César.

Lettuce, croutons, grilled chicken fillets and parmesan cheese strips with the traditional Caesar sauce.

Los precios incluyen el impuesto al consumo del 8%.







**LOMO DE RES EN CERVEZA Y CILINDRO DE CHORIZO SANTAROSANO /**  
*BEEF TENDERLOIN IN BEER AND SANTAROSANO CREOLE SAUSAGE*

**\$34.500**

Medallón de lomo en suave salsa criolla y cerveza con cilindro de chorizo sobre mermelada de pimentones.

Beef tenderloin in a soft creole sauce and beer, with a creole sausage cylinder on top of a red pepper jam.

**STEAK ABADIA / ABADIA STEAK**

**\$33.500**

Medallones de res con reducción de vino tinto, champiñones y palmitos naturales al gratín.

Medallion of beef tenderloin with red wine reduction, mushrooms and palm hearts au gratin.

**LOMO SALTADO / SAUTEED BEEF TENDERLOIN**

**\$31.000**

Deliciosa preparación de lomo saltado con variedad de vegetales frescos y cascos de papa.

Exquisite preparation of beef tenderloin with a variety of fresh vegetables and potato shells.

**MEDALLONES DE CERDO CON CREMA DE DUXELLES Y TOCINETA /**  
*PORK MEDALLIONS WITH DUXELLE CREAM AND BACON*

**\$27.500**

Sobre cama de espaguetis verdes.

On top of a bed of green spaghetti.

**CHULETÓN DE CERDO CON SALSA DE NUECES Y NARANJA /**  
*PORK CHOP WITH NUTS AND ORANGE SAUCE*

**\$28.500**

Asado a la parrilla acompañado de papa sour y ensalada verde.

Grilled, accompanied by sour potato and green salad.

Los precios incluyen el impuesto al consumo del 8%.





# PESCADOS (FISHES)

**TRUCHA DEL COCORA SOBRE TOSTÓN DE PLÁTANO VERDE /**  
*TROUT FROM THE COCORA VALLEY ON TOP OF A FRIED GREEN PLANTAIN* **\$23.500**

A su gusto seleccione la salsa (champiñones, ajillo a la criolla)  
Select the sauce of your preference (mushroom, garlic or creole style).

**RÓBALO EN COSTRA DE PAPA / SEA BASS IN POTATO CRUST** **\$36.500**

Con tomates confitados y rúgula con vinagreta tibia de tomate.  
With confit tomatoes and rugula with warm tomato vinaigrette.

**LOMO DE SALMÓN CHILENO CON PALMITOS DE CANGREJO EN PURÉ AMARILLO /**  
*CHILEAN SALMON TENDERLOIN WITH CRAB STICKS IN YELLOW MASHED POTATO* **\$33.500**

Filete de salmón en salsa a base de queso y palmitos de cangrejo al gratín.  
Salmon fillet in a cheese and crab stick sauce au gratin.

**CAZUELA DE MARISCOS / SEAFOOD CASSEROLE** **\$32.000**

Variedad de frutos de mar gratinada y acompañada de arroz blanco.  
A variety of seafood au gratin accompanied by with rice.

**LANGOSTINOS SOBRE RISOTTO AL POMODORO / PRAWNS ON TOP OF A POMODORO RISOTTO** **\$48.000**

Langostinos a la parrilla montados sobre suave risotto.  
Grilled prawns on top of a smooth risotto.

Los precios incluyen el impuesto al consumo del 8%.





# POLLO (CHICKEN)



## ROULADE DE POLLO CON PANCETA RELLENO DE PLÁTANO MADURO / *CHICKEN ROULADE WITH SMOKED BACON FILLED WITH PLANTAIN IN A SOFT CHEESE SAUCE*

\$26.000

Con suave salsa de queso.  
With a soft cheese sauce.

## SUPREMA DE POLLO CON MOJO VERDE Y TOSTONES / *CHICKEN SUPREME WITH CORIANDER SAUCE AND FRIED PLATAINS*

A la parrilla con salsa verde, cilantro y parmesano con tostones y ensalada fresca.  
Grilled chicken with a green coriander and parmesan cheese sauce with crisps and fresh salad.

## TIMBAL DE POLLO SOBRE COULIS DE CAFÉ / *CHICKEN DRUM ON TOP OF COFFEE COULIS*

Relleno de jamón serrano y queso azul con coquilla de vegetales calientes.  
Filled with ricotta cheese, serrano ham and basil leaves with warm vegetables on the side.

## BROCHETAS DE POLLO Y CAMARÓN A LA PARRILLA / *CHICKEN AND COCONUT SHRIMP SKEWERS*

Acompañadas de cascós de papa con finas hierbas y ensalada.  
Accompanied by fine herbs and potato shells.

Los precios incluyen el impuesto al consumo del 8%.





**ARROCES  
Y PASTAS**  
(RICE AND PASTA)

\*Imágenes de referencia

**ARROZ TAILANDÉS / THAI RICE**

**\$22.800**

Al wok con finos filetes de pollo, camarones y vegetales thai.  
Wok-sauteed with thin chicken fillets, shrimps and thai vegetables.

**RISOTTO DE POLLO, CHAMPIÑÓN Y CURRY / CHICKEN, MUSHROOM AND CURRY RISOTTO**

**\$24.500**

**SPAGUETTI - PENNE – FETUCCINE / SPAGHETTI – PENNE – FETUCCINE**

Con nuestras deliciosas salsas.  
With our delicious sauces.

PESTO / PESTO	<b>\$19.000</b>
CARRUSO / CARRUSO	<b>\$19.000</b>
CARBONARA / CARBONARA	<b>\$21.000</b>
BOLOGNESE / BOLOGNESE	<b>\$22.000</b>
FRUTOS DEL MAR / SEAFOOD	<b>\$25.500</b>

Los precios incluyen el impuesto al consumo del 8%.





# TÍPICOS COLOMBIANOS

(COLOMBIAN TYPICALS)



\*imagen de referencia

## ATOLLADO DEL VALLE / STUFFED RICE FROM THE VALLEY

\$21.000

Arroz ensopado con variedad de carnes acompañada de patacones.  
Soaked rice with a variety of meats accompanied by fried plantains.

## CAZUELA DE FRIJOLES / BEAN CASSEROLE

\$20.500

Frijoles paisas, con arroz, chicharrón, aguacate y maduritos.  
Paisa beans with rice, fried pork skin, avocado and small plantain fried slices.

## AJIACO SANTAFEREÑO / AJIACO (POTATO SOUP)

\$20.500

Tradicional sopa bogotana a base de papa, guascas, pollo y mazorca. Acompañado de alcaparras y crema de leche.  
Traditional soup of Bogota made it with potatoes, guascas, chicken and corn. . Accompanied by cappers and milk cream.

Los precios incluyen el impuesto al consumo del 8%.





# POSTRES

(DESSERTS)

**PANNA COTTA DE ALBAHACA Y ALMIBAR DE AGRAZ /**  
*PANNA COTTA BASIL AND AGRAZ SYRUP*

\$8.500

**TRIFLE DE FRUTOS ROJOS CON CUSTARD DE VAINILLA /**  
*RED FRUIT TRIFLE WITH VANILLA CUSTARD*

\$9.000

**FRESAS CARAMELIZADAS A LA PIMIENTA VERDE CON HELADO DE VAINILLA /**  
*STRAWBERRY AND GREEN PEPPER CHEESECAKE WITH VANILLA ICE CREAM*

\$8.500

**TORTA HÚMEDA DE ARÁNDANOS AROMATIZADA CON JENGIBRE /**  
*BLUEBERRY CAKE SCENTED WITH GINGER*

\$9.500

**AFFOGATO (HELADO DE VAINILLA Y 2 SHOTS DE CAFÉ ESPRESSO) /**  
*AFFOGATO (VANILLA ICE CREAM AND 2 SHOTS OF ESPRESSO)*

\$9.800

Los precios incluyen el impuesto al consumo del 8%.







# BEBIDAS

(DRINKS)



## BEBIDAS / DRINKS

<b>Jugos naturales</b> / Natural juices	<b>\$4.800</b>
<b>Jugo mandarina</b> / Tangerine juice	<b>\$7.500</b>
<b>Limonada coco</b> / Coconut lemonad	<b>\$8.000</b>
<b>Limonada yerbabuena</b> / Spearmint lemonade	<b>\$6.500</b>
<b>Limonada mango biche</b> / Mango biche lemonade	<b>\$7.000</b>
<b>Té helado</b> / Ice Tea	<b>\$7.000</b>
<b>Gaseosa</b> /	<b>\$3.800</b>
<b>Botella de agua</b> /	<b>\$4.200</b>

## BATIDOS DE FRUTAS / FRUIT SMOOTHIES

<b>Apio, piña, pepino, perejil y naranja.</b> Celery, pineapple, cucumber, parsley and orange.	<b>\$7.500</b>
<b>Naranja, mango y yerbabuena.</b> Orange, mango and pepper mint.	<b>\$7.500</b>
<b>Fresa, piña y vainilla</b> Strawberry, pineapple and vanilla	<b>\$7.500</b>

Los precios incluyen el impuesto al consumo del 8%.



# LICORES (LIQUORS)







<b>VINOS BLANCOS Y TINTOS / WHITE AND RED WINES</b>	<b>Bot</b>	<b>1/2 Bot</b>	<b>Copa/Trago</b>
---	------------	----------------	-------------------

**Argentina**

Argentina

Vino Finca La Escondida Torrontes / Finca la Escondida Torrontes	<b>\$78.000</b>	<b>\$36.000</b>	
Vino Altos las Hormigas Malbec / Altos Las Hormigas Malbec	<b>\$148.000</b>	<b>\$78.000</b>	
Vino Navarro Correas / Navarro Correas	<b>\$140.000</b>		

**Chile**

Chile

Vino Morande Pionero Pinot Noir / Morande Pionero Pinot Noir	<b>\$82.000</b>		
Vino Los Vascos / Los Vascos	<b>\$108.000</b>		
Vino Montes Cabernet Sauvignon/ Montes Cabernet Sauvignon	<b>\$127.000</b>		

**España**

Spain

Monte Acuro Tempranillo / Monte Acuro Tempranillo	<b>\$85.000</b>		
Beronia Crianza / Beronia Crianza	<b>\$105.000</b>	<b>\$62.000</b>	
Marqués del Riscal rosado / Marqués del Riscal Rosé	<b>\$99.500</b>		
Monte Acuro reserva / Monte Acuro reserve	<b>\$170.000</b>		

<b>Copa de vino de la casa /</b> Glass of house wine			<b>\$10.500</b>
---	--	--	-----------------

Los precios incluyen el impuesto al consumo del 8%.





APERITIVOS / APERITIFS	Bot	1/2 Bot	Copa/Trago
Dubonet / Dubonet	\$132.000		\$12.500
Jerez Tío Pepe / Tio Pepe Sherry	\$147.000		\$13.500
<b>Whisky</b>			
Whisky			
Old Parr / Old Parr	\$265.000	\$185.000	\$14.500
Buchanan´s / Buchanan´s	\$265.000	\$145.000	\$14.500
Sello Negro / Johnnie Walker Black Label	\$228.000	\$128.000	\$12.500
Chivas / Chivas Regal	\$290.000	\$148.000	\$15.000
<b>Vodka, Ginebra</b>			
Vodka, Gin			
Absolut Vodka/ Absolut Vodka	\$170.000	\$82.000	\$9.500
Ginebra Beefeater / Beefeater gin	\$260.000	\$128.000	\$14.000
<b>Tequila</b>			
Tequila			
José Cuervo / José Cuervo	\$152.000		\$7.600
Tequila Don Julio / Don Julio	\$270.000		\$13.500

Los precios incluyen el impuesto al consumo del 8%.







**APERITIVOS / APPETIZERS**      *Bot*      *1/2 Bot*      *Copa/Trago*

**Rones y aguardiente**

Rums y aguardiente

Ron Viejo de Caldas / Viejo de Caldas Rum      **\$97.000**      **\$48.000**      **\$6.000**

Ron Bacardi limón/ Bacardi Lemon Rum      **\$105.000**      **\$68.000**      **\$6.500**

Aguardiente Antioqueño / Antioqueño aguardiente      **\$85.000**      **\$48.000**      **\$5.500**

Aguardiente Cristal / Cristal aguardiente      **\$65.000**      **\$36.000**      **\$4.500**

**CERVEZAS / BEERS**

**Nacionales**

National beers

Club Colombia / Club Colombia      **\$6.000**

Poker / Poker      **\$5.500**

Aguila Light / Aguila Light      **\$5.500**

**Importadas**

Imported Beer

Corona / Corona      **\$10.500**

Heineken / Heineken      **\$9.800**

Los precios incluyen el impuesto al consumo del 8%.





# LICORES

(LIQUORS)


## COCTELES / COCKTAILS

<p><b>Dry Martini / Dry Martini</b> Martini, ginebra, zumo de limón y aceituna verde. Martini vermouth, gin, lemon juice and green olives.</p>	<b>\$14.000</b>
<p><b>Gin Tonic / Gin Tonic</b> Ginebra, tónica, hielo y piel de limón. Gin, tonic water, ice and lemon skin.</p>	<b>\$14.000</b>
<p><b>Mojito / Mojito</b> Ron blanco, zumo de limón, soda, hierbabuena, azúcar y hielo picado. White rum, lemon juice, club soda, pepper mint, sugar and chipped ice.</p>	<b>\$13.500</b>
<p><b>Piña Colada / Piña Colada</b> Ron blanco, leche de coco, zumo de piña, hielo picado y azúcar. White rum, coconut milk, pineapple juice, chipped ice and sugar.</p>	<b>\$13.500</b>
<p><b>Margarita / Margarita</b> Tequila, triple sec, zumo de limón, hielo picado y sal. Tequila, triple sec, lemon juice, chipped ice and salt.</p>	<b>\$14.500</b>
<p><b>Dama Blanca / White Lady</b> Ginebra, Triple Sec, zumo de limón y clara de huevo. Gin, triple sec, lemon juice and egg yolk.</p>	<b>\$14.500</b>
<p><b>Tequila Sunrise / Tequila Sunrise</b> Tequila, Jugo de naranja, granadina y hielo. Tequila, orange juice, grenadine and ice.</p>	<b>\$13.500</b>
<p><b>Bailey's Passion / Bailey's Passion</b> Tequila, Jugo de naranja, granadina y hielo. Tequila, orange juice, grenadine and ice.</p>	<b>\$15.000</b>

Los precios incluyen el impuesto al consumo del 8%.







RNT: 11314

#### **POLÍTICAS DE PROPINA**

Por disposición de la Superintendencia de Industria y Comercio se informa que en este establecimiento la propina es sugerida al consumidor y corresponde a un porcentaje del 10% sobre el valor total de la cuenta, el cuál podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted de acuerdo con su valoración del servicio prestado. Si no desea cancelar dicho valor, haga caso omiso del mismo. Si desea cancelar un valor diferente indíquelo así para hacer el ajuste correspondiente. En este establecimiento de comercio, los dineros recogidos por concepto de propina se destinan el 100% entre los trabajadores del área de servicio de Alimentos y Bebidas, el cuál administra el Comité de Propinas conformado por los mismos trabajadores.

#### **GRATUITY POLICY:**

By direction of the Superintendence of Industry and Commerce it is suggested to include a tip of 10% of the total value of the bill, which may be accepted, rejected or modified by you in accordance to the service. If you do not want to include this value ignore it, if you want to include a different value please let us know so we can make the proper adjustment. At this establishment all tips go to the staff involved in the Food and Beverage department, which is also in charge of the Tip Committee.