



**PISO
SIETE**

RESTAURANTE
MENÚ

Apreciado cliente gracias por depositar su confianza en nuestro equipo, es nuestra intención sorprenderlo brindando sensaciones agradables a su paladar a través de nuestra selección de platos, en caso de querer alguna sugerencia no especificada en la carta estaremos encantados de escuchar su petición y procuraremos satisfacerla en la medida de lo posible. De igual manera si tiene alguna restricción especial respecto a algún ingrediente por favor comuníquela al personal de servicio para poder brindarle una mejor opción.

Equipo de alimentos y bebidas
SONESTA HOTEL BUCARAMANGA

Dear customer, thank you for placing your trust in our team, our intention is to surprise you by providing pleasant sensations to your palate through our selection of dishes, in case you have any cravings that are not on the menu we will be happy to hear your request and we will try to satisfy it as far as possible. Likewise, if you have any restrictions to any ingredient please inform the staff at service in order to provide you with a better option.

Food and beverages team.
SONESTA HOTEL BUCARAMANGA



ENTRADAS FRÍAS

COLD APPETIZERS

CEVICHE DE PULPO

Finas láminas de pulpo bañadas en salsa de cítricos, cebolla roja, cilantro y ají amarillo.

OCTOPUS CEVICHE

Fine octopus sheets topped with citrus sauce, red onion, coriander and yellow chili.

\$26.500

CEVICHE DE PESCADO BLANCO

Ceviche de pescado blanco al estilo peruano.

CEVICHE TASTING

Peruvian-style white fish ceviche.

\$26.500

CARPACCIO DE SALMÓN EN SALSA DE LA PASIÓN

Finas láminas de salmón marinadas con salsa de maracuyá.

SALMON CARPACCIO IN PASSION FRUIT SAUCE

Fine slices of salmon marinated in passion fruit sauce.

\$25.100

TIRADITO DE CARNE NIKKEI

Láminas de solomillo, selladas con fuego directo, bañadas con salsa de anticucho y acompañadas de ensalada fresca de pepino aguacate y queso parmesano.

NIKKEI BEEF TIRADITO

Thin slices of sirloin, seared with direct fired, topped with anticucho sauce, served with fresh cucumber and avocado salad and parmesan cheese.

\$25.100

Precios incluyen impuestos • Taxes included



ENTRADAS CALIENTES

HOT APPETIZERS

MONTADITOS DE CARNE OREADA CON AREPA

Carne Oreada, marinada con limón mandarina, cebollas y cilantro fresco, montada sobre arepita de maíz pelado, aderezada con mayonesa de perejil.

DRY CURED BEEF AMUSE BOUCHES WITH AREPA

Dry cured beef marinated with mandarin lemon, onions and fresh coriander; mounted on a small corn tortilla, seasoned with parsley mayonnaise.

\$21.300

PINCHOS DE PIÑA ASADA CON AZÚCAR DE CANELA Y CAMARONES AL PANKO

Bañados de salsa fría de piña colada y reducción de maracuyá.

GRILLED PINEAPPLE WITH CINNAMON SUGAR AND PANKO SHRIMP BROCHETTES

Topped with cold pina colada sauce and passion fruit reduction.

\$18.100

PASTELES DE YUCA DE CARNE OREADA.

Cuatro croquetas fritas de yuca, rellenas de carne oreada combinada con hogao y maíz. Acompañadas de ají criollo y suero.

DRY CURED BEEF YUCCA CAKES

Four fried yucca croquettes, filled with dry cured beef combined with hogao sauce and corn. Served with yellow chili and sour cream.

\$19.800



SOPAS

SOUPS

SOPA DE TORTILLA

Tomates estofados enriquecidos con caldo de vegetales, tortilla de maíz fritas, aguacate y crema.

TORTILLA SOUP

Stewed tomatoes enriched with vegetable broth, fried corn tortillas, avocado and cream.

\$14.800

SOPA DE POLLO

Caldo ligero de vegetales con pollo desmechado, arveja verde, pasta cabellos de ángel, jardineras de papa y zanahoria.

CHICKEN SOUP

Light vegetables broth with shredded chicken, green peas, angel hair pasta, potato and carrot garden salad.

\$12.100

SOPA CAMPESINA

Finos cortes de vegetales cocinados en caldo.

PEASANTS SOUP

Fine cuts of vegetables cooked in broth.

\$14.500

CREMA AL GUSTO

- Crema de tomate.
- Crema de pollo
- Crema champiñones.

CREAM SOUP COOKED TO ORDER

- *Tomato cream soup.*
- *Chicken cream soup.*
- *Mushroom cream soup.*

\$13.800

 Plato Vegetariano

Precios incluyen impuestos • Taxes included



ENSALADAS

SALADS

ENSALADA CÉSAR DE LA CASA

Cogollos europeos, pechuga de pollo, tocineta y croutones aderezados con salsa César.

HOUSE CAESAR SALAD

Chicory heads, chicken breast, bacon and croutons, seasoned with Caesar dressing.

\$23.400

ENSALADA CAPRESE

Queso mozzarella, hojas de albahaca y tomates cherry cubiertos con aceite de oliva extra virgen, pimienta negra molida y sal marina.

CAPRESE SALAD

Mozzarella bocconcini, basil leaves and cherry tomatoes covered with extra virgin olive oil, ground black pepper and sea salt.

\$20.800

ENSALADA DE CAMARONES Y CALAMAR

Preparados al ajillo y servidos sobre una ensalada con mango, manzanas, mazorca, tomates cherry y aderezada con aderezo de perejil.

SHRIMP AND CALAMARI SALAD.

Garlic shrimp and calamari served on a salad with mango, apples, corn cob, cherry tomatoes, seasoned with parsley dressing.

\$26.800

ENSALADA DE HORTALIZAS

Aguacate, pepino cohombro, tomates cherry, julianas de cebolla roja, maíz tierno con mezcla de lechugas y aderezo de mostaza.

VEGETABLES SALAD

Avocado, cucumber, cherry tomatoes, red onion cut in julienne strips, sweet corn with a mix of lettuces and mustard dressing.

\$15.300

 Plato Vegetariano

Precios incluyen impuestos • Taxes included



PASTAS

PASTAS

PASTAS

- SPAGHETTI
- FETUCCINI
- PENNE
- SPAGUETTI INTEGRAL

PASTA

- SPAGHETTI
- FETUCCINI
- PENNE
- WHOLE-GRAIN SPAGHETTI

SALSAS

SAUCES

BOLOGNESA

Ragú de carne y tomates frescos.

BOLOGNESE

Beef and fresh tomatoes ragout.

\$24.100

ALFREDO

Vino blanco y crema, con jamón york, champiñones y pollo a la plancha cortado en julianas.

ALFREDO

White wine and cream, York ham, mushrooms and julienne-cut grilled chicken.

\$24.100

POMODORO

puré de tomates frescos y vino blanco.

POMODORO

Fresh tomatoes puree and white wine.

\$24.100



PASTAS

PASTAS

FRUTOS DEL MAR

Langostino, camarones, pulpo, calamar, caracol, palmito de cangrejo, pescado blanco y mejillones cocidos en salsa pomodoro, vino blanco y terminados con crema.

SEAFOOD

Prawns, shrimp, octopus, calamari, crab strings, white fish and mussels cooked in pomodoro sauce, white wine, and finished with cream.

\$39.100

AL BURRO

Mantequilla.

AL BURRO

Butter.

\$24.100

AL OLIO

Aceite de oliva.

AL OLIO

Olive oil.

\$24.100

CARBONARA

Vino blanco, tocineta, crema y yema de huevo.

CARBONARA.

White wine, bacon, cream, and egg yolks.

\$24.100

 Plato Vegetariano

Precios incluyen impuestos • Taxes included



ARROCES

RICES

ARROZ CHAUFA DE CARNE OREADA

Arroz al estilo oriental, salteado en wok, mezclado con carne oreada, camarones, cerdo y pollo.

CHAUFA RICE WITH DRY CURED BEEF

Eastern-style rice, sautéed in wok, mixed with dry cured beef, shrimp, pork, and chicken.

\$36.800

ARROZ CON CAMARONES

De grano largo, con el sabor del hogao, el perfume del cilantro y acompañado de patacones.

RICE WITH SHRIMP

Long-grain rice with the flavor of hogao sauce, the aroma of coriander, served with patacones (fried plantains).

\$33.800



CARNES Y AVES

MEAT AND POULTRY

MEDALLONES DE LOMO EN SALSA DE CHAMPIÑONES Y PEPINILLOS

Albardados en tocineta y acompañados de papa en cascos y ensalada de la casa.

TENDERLOIN MEDALLIONS IN MUSHROOMS AND PICKLES SAUSES

Saddled with bacon, served with potato wedges and the house salad.

\$42.200

COSTILLA DE CERDO BBQ

Costillas de cerdo cocidas al horno y luego gratinadas con salsa bbq de guayaba, acompañada de yuca frita y ensalada campestre.

BBQ PORK RIB

Pork ribs cooked for 24 hours at low temperature, then grated in guava BBQ sauce.

Served with fried yucca and garden salad.

\$38.500

ENTRECOTE

300 grs de entrecote hecho a la parrilla acompañado de papas rusticas hechas en casa, ensalada campestre y chimichurri.

ENTRECOTE

300 grams of grilled entrecote, served with home-made peasant potatoes, garden salad and chimichurri.

\$39.200



CARNES Y AVES

MEAT AND POULTRY

POLLO AL HORNO

Medio pollo marinado al estilo oriental y cocinado en dos tiempos acompañada de papas al horno y ensalada verde con aguacate.

ROASTED CHICKEN

Eastern-style marinated half chicken, cooked in two steps. Served with baked potatoes and green salad with avocado.

\$35.100

POLLO A LA MOSTAZA

Pechuga de pollo en salsa de mostaza acompañado de papas criollas y vegetales glaseados con miel.

MUSTARD CHICKEN

Chicken breast in mustard sauce. Served with yellow potatoes and honey-glazed vegetables.

200 gr.

\$23.800

400 gr.

\$32.800



PESCADOS Y MARISCOS

FISH AND SEAFOOD

CAZUELA DE MARISCOS

Sopa de mariscos aromatizada con coco y acompañado con arroz y patacones.

SEAFOOD CASSOLETTE

Seafood soup scented with coconut and served with rice and patacones (fried plantains).

\$40.300

SALMÓN TERIYAKI

Salmón en salsa teriyaki acompañado de arroz chaufa de vegetales y tempura de vegetales.

TERIYAKI SALMON

Salmon in teriyaki sauce served with vegetables chaufa rice and vegetables tempura.

\$42.300

PESCADO EN SALSA DE CAMARONES

Pescado blanco bañado en salsa de camarones, acompañado de patacones y ensalada de la casa.

FISH IN SHRIMP SAUCE.

White fish topped with shrimp sauce, served with patacones (fried plantains) and the house salad.

\$45.100

Precios incluyen impuestos • Taxes included



TRADICIONAL SANTANDEREANO

TRADICIONAL SANTANDEREANO

PEPITORIA

La tradicional preparación santandereana con achuras de cabrito salteadas con arroz y huevo cocido, acompañadas de yuca cocida con hogao.

PEPITORIA

Traditional preparation from Santander with goat innards sautéed with rice and hardboiled egg. Served with yucca cooked with hogao sauce.

\$18.800

MUTE SANTANDEREANO

La sopa de Santander preparada con carnes de res y cerdo, callo, ahuyama, maíz y frijol. Acompañada de arroz y aguacate.

MUTE SOUP

Traditional soup from Santander prepared with beef and pork, tripe, squash, corn, and beans. Served with rice and avocado.

\$21.800

CARNE OREADA

Corte de carne adobado y curado, pasado por la parrilla, bañada con Melao de panela y acompañado de yuca, arroz blanco y aguacate.

DRY CURED BEEF

Cured, marinated beef cut, cooked on grill, topped with cane syrup. Served with yucca, white rice and avocado.

\$39.500

SOBREBARRIGA

Tradicional corte de res asado a la parrilla, acompañado de arroz, mini arepa santandereana, hogao y aguacate.

SOBREBARRIGA

Traditional grilled beef cut, accompanied by rice, santandereana mini arepa, hogao and avocado.

\$35.800



MENÚ INFANTIL

CHILDREN'S MENU

PASTA NIÑOS

PASTA FOR KIDS

\$16.300

MINI HAMBURGUESAS PAW PATROL

MINI HAMBURGERS

\$17.100

SALCHIPULPOS

SALCHIPAPA (SAUSAGE AND FRIES)

\$14.800

BABY PEPITO CON PAPA

BABY BEEF WITH POTATOES

\$18.500

PECHUGUITA OLAF

CHICKEN BREAST WITH POTATOES

\$16.100

Precios incluyen impuestos • Taxes included



POSTRES

DESSERTS

BROWNIE CALIENTE CON HELADO

HOT BROWNIE WITH ICE-CREAM

\$9.100

FLAN DE AREQUIPE

AREQUIPE FLAN (CAMEL FLAN)

\$6.500

CRÈME BRULÉE

CRÈME BRULÉE

\$6.500

VOLCÁN DE CHOCOLATE

CHOCOLATE VOLCANO

\$6.500

CHEESECAKE DE FRUTOS ROJOS

RED BERRIES CHEESECAKE

\$6.500

The logo for SONESTA BUCARAMANGA features a stylized 'S' icon on the left, followed by the word 'SONESTA' in a large, bold, sans-serif font, and 'BUCARAMANGA' in a smaller, all-caps sans-serif font below it.

SONESTA
BUCARAMANGA

► Una experiencia **GHL**

ADVERTENCIA PROPINA: 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 el 100% entre los trabajadores del área de servicios de Alimentos y Bebidas, el cual administra el Comité de Propinas, conformado por los mismos trabajadores. En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la Línea exclusiva dispuesta en Bogotá para atender las inquietudes sobre el tema: 6 51 32 40 o a la Línea de Atención al Ciudadano de la Superintendencia de Industria y Comercio: 5 92 04 00 en Bogotá o para el resto del país línea gratuita nacional: 018000-910165, para que radique su queja.

GRATUITY WARNING: Consumers are advised that this commercial establishment suggests a gratuity of 10% to the total amount of the bill, this amount may be accepted, rejected or modified by you; accordingly to your appreciation of the service received. At the time of requesting your bill please indicate to the person you treats if you want the suggested value be or not included in your bill or indicate the amount that you would like to give as a gratuity. At this establishment the 100% of money for gratuity is distributed among the employees of the food and beverage area, which is administrated by the gratuity committee, formed by the employees. If you have any inconvenience with the collection of the gratuity or if you like to file a complaint, please contact the exclusive line designed in Bogotá to address the concerns about the subject: 651 32 40 or the Citizens Line of the Superintendencia of Industry and Commerce: 592 04 00 in Bogotá or the rest of the country at the national toll free number: 018000-910165.