



SUNUBA
HOTEL -1980- GUATEQUE



Entradas

Crujientes del Mar

\$35.0

Chicharrones de mariscos crocantes, acompañados de cremosa salsa de ají amarillo con un delicado toque cítrico con vegetales rebosados.

Torre Caribeña

\$35.0

Torre de patacón crocante con camarones salteados, frescos sabores tropicales y el toque especial de la casa.

Ceviche de Chicharrón y Chinchulín

\$32.0

Chicharrón y chinchulín aderezados con ají criollo, soya, aceite de ajonjolí, teriyaki, canela china y cilantro.

Bombas de Gallina

\$30.0

Deliciosas bombas de papa rellenas de gallina y servidas con una delicada salsa de ají amarillo y guacamole.

Sushis Variedad

\$45.0

Sushi Holl Roll: Salmón apanado, plátano maduro y queso Philadelphia.

Sushi Sunuba: Pescado blanco, queso Philadelphia, pepino y cobertura de aguacate. Acompañados de salsa de soya y Teriyaki

Arepitas de la Tierra

\$25.0

Mini arepas doradas, coronadas con sobrebarriga tierna y jugosa, cocida lentamente en salsa de birria.



Fuertes

Lomo Andino

\$65.0

Medallon de res sobre fettuccini a la huancaína.

Baby Beef de la Casa

\$65.0

Corte de carne de res acompañado de chimichurri, patatas bravas y ensalada fresca.

Caldero Boyacense

\$55.0

Murillo de res cocido lentamente al caldero, bañado en demi-glaze de la casa, servido sobre cremoso puré de papa y acompañado de ensalada fresca.

Huesitos de la Tierrita

\$54.0

Tiernos huesitos de cerdo bañados en salsa criolla de la casa, acompañados de papitas criollas doradas y ensalada fresca.

Ossobuco Mediterráneo

\$60.0

Porción de ossobuco de res cocinado al vacío en sus jugos aromatizado en especias en cama de puré de papa y acompañado de ensalada fresca.

Costillas San Luis

\$56.0

Costillas de cerdo tiernas y jugosas, glaseadas con BBQ artesanal de tamarindo, acompañadas de patatas bravas doradas y ensalada fresca.

Churrasco

\$60.0

Corte de res a la parrilla, acompañado de papa francesa o papa en casco, y ensalada fresca de la casa y chimichurri.

Stroganoff de res

\$60.0

Lomo fino salteado con champiñones crema de leche, acompañado de pure rustico y ensalada.

Penne Toscano

\$52.0

Penne con pollo grillé, tocineta, espinaca, tomate deshidratado, crema y salsa napolitana.

Ají de Gallina

\$58.0

Clásico peruano de pollo desmechado en una cremosa salsa de ají amarillo, acompañado de arroz blanco, huevo y aceitunas.

Chupe de Camarones

\$68.0

Camarones bañados en una cremosa preparación de inspiración peruana, con delicadas notas de ají y especias, acompañados de patacones dorados y crocantes.

Mejillones a la Marinera

\$45.0

Mejillones cocidos en una aromática salsa marinera de tomate, vino blanco y especias, acompañados de pan de masa madre tostado.

Mar al Wok

\$68.0

Selección de mariscos salteados al wok con fetuccini y vegetales frescos, envueltos en una sabrosa salsa de inspiración asiática.

Chuleton

\$70.0

Corte de carne de res asada a la parrilla, acompañada de chimichurri, papas criollas y ensalada fresca.

Fuertes

Filete de Tilapia con Camarón \$60.0

Filete de tilapia a la plancha, bañado en una cremosa salsa bisque de camarones, servido sobre puré rústico de papa y acompañado de vegetales salteados.

Salmón en salsa de Lulo \$65.0

Salmón fresco a la plancha, bañado en una delicada salsa cítrica de limon mandarino y lulo, acompañado de vegetales al salteados y papas a elección.

Arroz Chaufa \$55.0

Arroz al estilo peruano con camarón, calamar, cerdo y huevo.

Arroz Valletenzano \$55.0

Arroz de raíces valletenzanas, preparado con crocantes trocitos de menudo, chunchullo y tierna lengua de res, zanahoria, arveja, arracacha sazonado con sabores criollos que evocan la tradición y esencia del Valle de Tenza.

VEGETARIANO

Tacos de champiñones \$33.0

Tortilla de maíz rellenas de champiñones salteados y vegetales, en salsa mexicana y guacamole.

Fettuccine del Huerto \$45.0

Pasta con salsa cremosa napolitana, champiñones, zucchini y parmesano.

INFANTIL

Deditos Dorados \$30.0

Tiras de pechuga de pollo apanadas en panko, acompañadas de papitas y salsa de tomate.

Pasta Sonrisas \$30.0

Pasta penne en salsa napolitana, acompañada de pollito en cubitos.

Pollito del Campo \$30.0

Pechuga de pollo a la plancha con papitas y salsa de tomate.

Antojos

Hamburguesa Sunuba	\$28.0
---------------------------	---------------

Hamburguesa de la casa acompañada de papas a la francesa.

Tacos de cochinita Pibil	\$33.0
---------------------------------	---------------

Con mermelada de cebolla, rugula, guacamole y cilantro.

Tacos de birria	\$32.0
------------------------	---------------

Acompañados de picado de cilantro y cebolla.

Tacos de pescado	\$35.0
-------------------------	---------------

Pescado blanco apanado en panko, acompañados de salsa a la huancaína.

Club sándwich	\$30.0
----------------------	---------------

Pan artesanal dorado en capas con pechuga de pollo, tocineta crocante, jamón, queso, vegetales frescos, terminado con mayonesa de la casa. Acompañado de papas a la francesa.

PIZZA

Pizza pollo y champiñones	\$32.0
----------------------------------	---------------

Pizza birria	\$35.0
---------------------	---------------

Pizza hawaiana	\$33.0
-----------------------	---------------

Adiciones

Francesa	\$7.0
-----------------	--------------

Patacón	\$5.0
----------------	--------------

Ensalada	\$7.0
-----------------	--------------

Arroz	\$7.0
--------------	--------------



SUNUBA

HOTEL -1980- GUATEQUE



Cócteles

Mojito tradicional

\$35.0

Ron, hierbabuena, limón y soda en una mezcla fresca y equilibrada.

Colombia Nocturna

\$35.0

Una creación de la casa, intensa y especial, inspirada en los sabores de Colombia.

Mojito frutos rojos

\$38.0

La frescura del mojito con el sabor dulce y vibrante de frutos rojos.

Cuba Libre

\$35.0

Ron, cola y limón: un clásico refrescante para disfrutar sin complicaciones.

Mojito maracuyá

\$38.0

Mojito refrescante con el toque tropical y ligeramente ácido del maracuyá.

Love Spritz

\$42.0

Fresco, ligero y vibrante, perfecto para brindar por los buenos momentos.

Margarita

\$38.0

Tequila, limón y un toque cítrico en el clásico cóctel mexicano.

Vino caliente

\$35.0

Vino especiado y aromático, ideal para disfrutar una experiencia cálida y reconfortante.

Margarita frutos rojos

\$38.0

Margarita clásica con la intensidad y dulzura de los frutos rojos.

Tinto de verano

\$35.0

Vino tinto, cítricos y frescura en una combinación ligera y refrescante.

Margarita maracuyá

\$38.0

Tequila, cítricos y maracuyá en una combinación tropical y refrescante.

Mimosa

\$30.0

La combinación perfecta de vino espumoso y cítricos para comenzar el día con un brindis.

Piña Colada

\$45.0

Ron, piña y coco en una mezcla cremosa, tropical y refrescante.

Bebidas

FRÍAS

Jugos naturales	\$12.0
-----------------	--------

Limonadas	\$10.0
-----------	--------

Club colombia	\$12.0
---------------	--------

Corona	\$14.0
--------	--------

Coronita	\$10.0
----------	--------

Soda	\$9.0
------	-------

Sodas saborizadas	\$18.0
-------------------	--------

Gaseosa	\$9.0
---------	-------

Gatorade	\$12.0
----------	--------

Agua	\$5.0
------	-------

Agua con gas	\$5.0
--------------	-------