

Version 01/2024



la Sierra

Restuarante -Gourmet



Tierra donde nace el sol



Entradas - Starters

Ensalada César con pollo – Caesar Salad With Chicken \$27.600

Ceviche de camarón – Shrimp Ceviche \$30.000

Sopa de pollo y vegetales – Chicken and vegetables soup \$14.000

Sopa de carne y patacón – meat and patacón soup \$14.000



Aves - Poultry

Pollo teriyaki – Teriyaki Chicken \$40.000

(300 gr. Pollo a la Juliana, salsa de soya, salsa teriyaki, ajonjolí)
(300 gr. chicken breast, teriyaki sauce, sesame)

Pollo gratinado especial – Special gratin Chicken \$44.000

(300 gr. Pechuga de pollo, salsa bechamel, queso parmesano)
(300 gr. Chicken breast, bechamel sauce, parmesan cheese)

Pollo hawaiano – Hawaiian Chicken \$44.000

(300 gr. Pechuga de pollo, cóctel de frutas, miel y mostaza)
(300 gr. Chicken breast, fruits cocktail, honey, mustard)

Pechuga de pollo a la Grille – Grilled chicken breast \$40.000

Inc. 8% incluido



Arroz y Pasta Rice and Pasta

Arroz Tativan gratinado – Gratin Tativan rice \$ 46.000

(Camarón, jamón, lomo de cerdo, pimentón, cebolla, salsa de soya, ajonjolí, queso parmesano)
(Shrimp, ham, pork, onion, peppers, soy sauce, sesame, parmesan cheese)

Arroz con camarón – Shrimp rice \$ 45.000

(Camarón, pimentón, cebolla, apio, zanahoria)
(Shrimp, peppers, onion, celery, carrot)

Arroz con pollo – Chicken rice \$ 34.000

(Pollo, pimentón, cebollín, apio, zanahoria, arveja)
(Chicken, peppers, chives, celery, carrot, vetch)

Spaghetti a la carbonara – Carbonara spaghetti \$38.000

(Pollo, champiñones, tocineta, salsa bechamel, queso parmesano)
(Chicken, mushrooms, bacon, bechamel sauce, parmesan cheese)

Spaghetti bolognesa – Spaghetti Bolognese \$35.000

(Lomo de res molida, salsa boloñesa)
(Ground beef, Bolognese sauce)

Carnes - Meats



Baby beef – Baby beef \$ 64.000

Churrasco especial – Special steak \$ 54.000

Lomito Tativan – Tativan's steak \$64.500

(250 gr. Medallones de lomo fino, bañados en crema de leche, champiñones y cebolla)
(250 gr. Beef, milk cream, onion, mushrooms)

Lomo de cerdo a la grille – Grilled pork \$39.500

Inc. 8% incluido



Pescado - Fish

Filete de Robalo en salsa de coco – Robalo's steak in coconut sauce \$72.500

(250 gr. Filete de robalo, crema de leche, crema de coco, leche de coco, camarón)
(250 gr. Robalo's steak, milk cream, coconut cream, coconut milk, shrimps)

Filete de Robalo termidor – Thermidor Robalo's Steak \$72.500

(250 gr. Filete de robalo, bechamel, perejil, queso parmesano)
(250 gr. Robalo's steak bechamel sauce, parsley, parmesan cheese)

Filete de Robalo a la plancha – Grilled Robalo's steak \$69.000

Salmon a la plancha – Grilled Salmon \$69.000

Salmon Teriyaki – Teriyaki Salmon \$72.500

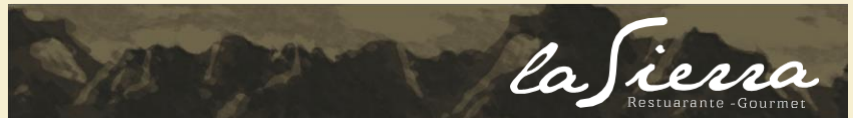
(250 gr. Salmon steak, salsa teriyaki y ajonjolí) – (250 gr. Salmon, teriyaki sauce, sesame)

Salmon en salsa de frutas – salmon in fruits sauce \$77.000

(250 gr. Salmon steak, fruit cocktail, honey, mustard)

Trucha al ajillo- garlic trout \$56.500

Inc. 8% incluido



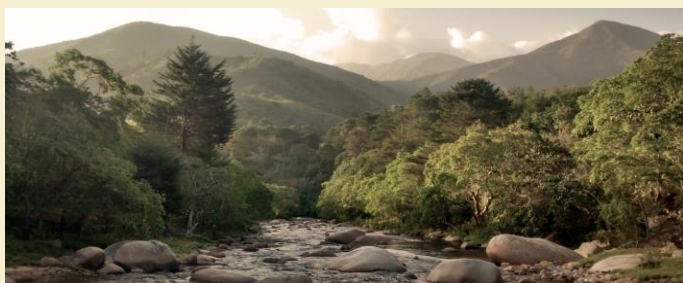
Picadas Típicas Typical bites



Picada Tativan – Tativan bites \$52.000

(Lomo fino, pollo, lomo de cerdo, colombina, salchicha)

(Beef, Chicken, pork, Chicken columbine, sausage)



Comidas Rápidas Fast Food

Burger Tativan clásica – Tativan's classic Burger \$24.500

(Carne Hamburguesa, queso mozzarella, tocineta, cebolla, lechuga, tomate Milano, salsa tártara)

(Hamburger special meat, mozzarella cheese, bacon, lettuce, tomato, onion, special sauce)

Burger Tativan especial – Special Tativan's Burger \$38.500

(Carne de Hamburguesa doble especial, queso mozzarella, tocineta, cebolla, lechuga, tomate Milano, salsa tártara)

(Double burger special meat, mozzarella cheese, bacon, lettuce, tomato, onion, special sauce)

Salchipapa mixta – mixed Salchipapa \$30.800

(Chorizo, butifarra, salchicha manguera, queso criollo, lechuga, cebolla, tártara y salsa rosada con papas fritas)

(Spicy pork sausage, butifarra, sausage, creole cheese, lettuce, tomato, tartara and golf sauce with French fries)

Pincho Tativan mixto – Tativan mixed skewer \$33.000

(Lomo fino, pollo, pimenton, cebolla)

(Beef, Chicken, peppers, onion)

Sandwich de pollo gratinado – Gratin chicken sandwich \$33.000

(Pan Molde, pollo, béchamel, queso parmesano)

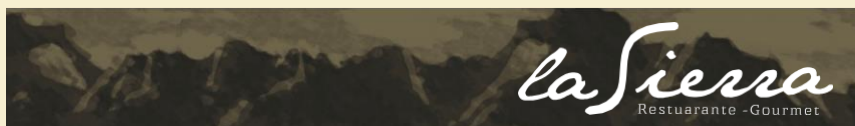
(Bread, chicken, béchamel sauce, parmesan cheese)

Sandwich combinado – Ham and cheese sandwich \$19.000

(Pan, jamón, queso mozzarella)

(Bread, ham, mozzarella cheese)

Inc. 8% incluido





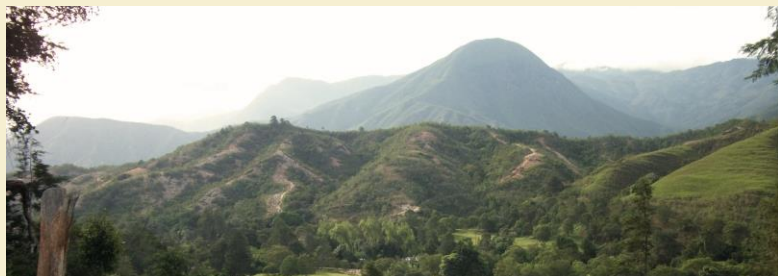
Postres

Dessert

Postre de la casa – House's dessert \$11.500

Copa de helado – Ice cream sundae \$11.500

Brevas con arequipe – Figs with arequipe \$11.500



Bebidas

Drinks

Jugo de fruta en agua – fruit juice in water \$5.800

Sorbete de frutas – Fruit juice in milk \$7.000

Limonađa natural – Natural lemonade \$5.800

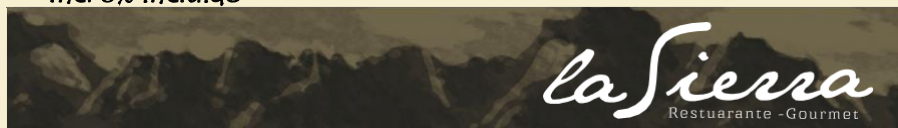
Limonađa cerezađa – Cherry lemonade \$7.000

Limonađa de coco – Coconut lemonade \$14.000

Agua en botella – water bottle \$6.000

Gaseosa – soda \$6.000

Inc. 8% incluido





Licores

| | BOTELLA | TRAGO |
|---------------------------------|---|-----------|
| Whisky Old Parr 750 ml | \$ 287.500 | \$ 23,000 |
| Whisky Old Parr 500 ml | \$ 241.500 | |
| Whisky Buchanan's Master 750 ml | \$ 327,800 | |
| Whisky Buchanan's 750 ml | \$ 287.500 | \$ 23,000 |
| Whisky Chivas regal 750 ml | \$ 287,500 | \$ 23,000 |
| Vino Espumoso | \$ 92,000 | |
| Vino Importado 750 ml | \$ 97.800 | |
| Vino Importado 375 ml | \$ 52.000 | |
| Ron Medellín 750ml | \$ 115,000 | \$ 11.500 |
| Ron Medellín 375 ml | \$ 80,500 | |
| Aguardiente Antioqueño 750 ml | \$103.500 | \$ 10,500 |
| Aguardiente Antioqueño 375 ml | \$ 80,500 | |
| Cerveza Club Colombia | \$ 8,000 | |
| Cerveza Águila Light | \$ 7,000 | |
| Cerveza Águila | \$ 7,000 | |
| Cerveza Michelada | \$ 2,500 (Adicional al valor de la cerveza) | |
| Cerveza Corona | \$ 11.500 | |
| Cerveza Coronita | \$ 8,000 | |

Cocteles



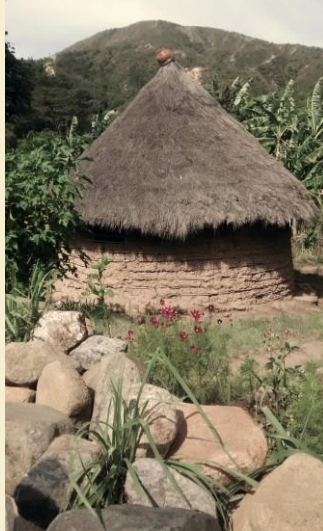
| | |
|--------------------|-----------|
| Tatvan House | \$ 23.000 |
| Margarita | \$ 27.600 |
| Cuba Libre | \$ 24.200 |
| Daiquiri de frutas | \$ 23.000 |
| Screw Driver | \$ 25.300 |
| Tom Collins | \$ 26.500 |
| Piña Colada | \$ 27.600 |

Inc. 8% incluido



la Sierra

Restuarante -Gourmet



*Entrar en el territorio de la Sierra,
es entrar en contacto con lo sagrado
de la Tierra y la Naturaleza:
la magia de los Andes, aire puro, verde infinito,
aguas llenas de vida, casas ancestrales,
mujeres que tejen su pensamiento,
y habitantes que honran su cultura y tradición...
Nabusimake “la Tierra donde nace el Sol”
una tierra que alimenta el Alma.*



RESERVACIONES: 300 890 43 68
PBX: (57)5 - 732929 EXL. 111 - 0
www.tativanhotel.com