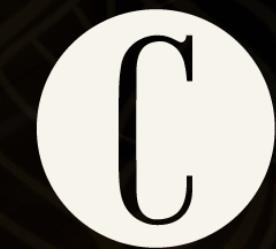


Menú



CASSIS
Restaurante & Cava

ROOM SERVICE EXT 166

Cra 21 No. 101-10 / 6016000101 www.101parkhouse.com



ENTRADAS

CAPRESE (Lacto Vegetariano)

Pequeñas mozzarellas de Bocconcini di Búfala y tomates cherry con albahaca, aderezadas con pesto.

CAPRESE (Lacto vegetarian)

Small mozzarellas, Bocconcini di Bufala and cherry tomatoes with basil, seasoned with pesto.

\$22.000

CLÁSICO JAMÓN SERRANO

100 grs de Jamón Serrano decorado con melón y piña deshidratada y olivas.

CLASSIC SERRANO HAM

100 gr of Serrano Ham served with melon, and dehydrated pineapple and olives.

\$33.000

PROVOLETA CALIENTE

(Lacto vegetariano, gluten)

Queso provolone italiano caliente al orégano, hecho al sartén, servido sobre pan fresco y tomates maduros.

HOT PROVOLETA (Lacto vegetarian, gluten)

Hot Italian provolone cheese with oregano, made in a pan and served on fresh bread and ripe tomatoes.

\$21.000



CEVICHES & CARPACCIOS

CEVICHE DE CAMARONES DEL PACÍFICO

Camarones en tomate fresco, brandy, cebollas y cilantro, servido dentro de aguacate y chips de plátano.

PACIFIC SHRIMP CEVICHE

Shrimps in fresh tomato, brandy, onions and coriander, served in an avocado with plantain chips

\$47.000

CANASTA DE CEVICHE BLANCO DE PESCADO EN LECHE DE COCO

1 Tilapia fresca curada en limón, jengibre y cilantro, compuesta con leche de coco, pimentón rojo y cebolla, servido en canasta de tortilla de maíz y aguacate fresco.

BASKET WITH WHITE FISH CEVICHE IN COCONUT MILK

Fresh tilapia cured in lemon, ginger and coriander, made with coconut milk, red pepper and onion. Served in a corn tortilla basket and fresh avocado.

\$30.000

CEVICHE NIKKEI

Combinación de pescado blanco y pulpo marinados en salsa soya, jengibre, limón y un toque suave de picante.

NIKKEI CEVICHE

White fish and octopus marinated in soy sauce, ginger, lemon and a soft spicy touch.

\$47.000



CREMAS & SOPAS

CREMA DE TRES QUESOS AL VINO BLANCO (Lacto vegetariano)

Provolone ahumado, mozzarella y gorgonzola en salsa blanca de pollo y sauvignon blanco.

CREAMY SOUP OF THREE CHEESES IN WHITE WINE (Lacto vegetarian)

Smoked Provolone, mozzarella and gorgonzola cheese in chicken breast pieces sauce and sauvignon blanc.

\$15.000

CREMA DE BERENJENAS AHUMADAS (Frutos secos)

Perfumada con ajonjolí servida con trocitos de pechuga de pollo.

SMOKED EGGPLANT CREAMY SOUP (Nuts)

Scented with sesame and served with chicken breast pieces.

\$15.000

CREMA DE ARVEJAS

Perfumada a la menta, con trocitos de res asados.

GREEN PEAS CREAMY SOUP

With grilled beef pieces and scented with mint.

\$15.000

SOPA DEL HUERTO

En consomé de pollo, con vegetales frescos y un toque de cilantro.

VEGETABLE SOUP

In chicken broth with fresh vegetables and a touch of coriander in chicken broth

\$15.000



ENSALADAS

INSALATA DI GAMBERI

Con mini mozzarellas, lechugas orgánicas, aceitunas negras, cascós de tomate y camarones asados con albahaca.

INSALATA DI GAMBERI

Mini mozzarellas, organic lettuce, black olives, tomato and roasted shrimp with basil.

\$42.000

CAMPESINA

Aguacate, tomate, lechuga verde, maíz tierno, plumas de cebolla al cilantro, palmitos, julianas de pechuga de pollo asadas, tortilla de huevo y queso campesino.

CAMPESINA

Avocado, tomato, green lettuce, sweet corn, coriander sliced onion, palms, roasted chicken breast juliennes, egg omelette and fresh cheese.

\$30.000

VEGANA DE QUINUA

Quinua Nacional, hierbabuena, tomates, zukinis, champiñón, casquitos de naranja, aceite de oliva y orégano.

QUINOA VEGAN

National quinoa, mint, tomatoes, zucchinis, mushrooms, orange shells, olive oil and oregano.

\$18.000



RECOMENDADOS DEL CHEF

AJIACO BOGOTANO

Sopa típica de Bogotá, servida en olla de barro. A base de pollo, papas de la región, aromatizada con guascas y cilantro. Acompañado de arroz, aguacate y mazorca sabanera.

AJIACO BOGOTA TYPICAL SOUP

Served in a clay pot. Based on chicken, regional potatoes, flavored with guasca and coriander. Accompanied with rice, avocado and local corn.

\$41.000

ARROZ CHAUFA (Ajonjolí)

Arroz al wok, con camarones, lomo de res, especias peruanas, zukinis y tortilla de huevo.

CHAUFA RICE (Sesame)

Wok made rice with shrimps, beef tenderloin, peruvian spices, zucchinis and egg omelette.

\$42.000

PAELLA 101 (Ajonjolí)

Arroz, camarones, mejillones, costilla de cerdo y pollo, perfumada en azafrán.

101 PAELLA (Sesame)

Rice with shrimp, mussels, pork ribs, chicken, scented with saffron.

\$55.000

POLLO SANTAFEREÑO

Filetes de pechuga de pollo en hogao cremoso, acompañado de arroz con arvejas y aguacate.

SANTAFEREÑO CHICKEN

Chicken breast fillets in creole sauce, accompanied with green peas rice and avocado.

\$34.000

LOMO SALTADO

Julianas de lomo de res ahumados al wok, con cebolla morada y tomate fresco, perfumado con cilantro, soya, servido con papa francesa y arroz blanco.

SAUTEED BEEF TENDERLOIN

Smoked pieces of beef tenderloin, sautéed with red onion, fresh tomato, flavored with coriander and soy. Served with french fries and rice.

\$47.000



CARNES A LA PARRILLA

CARNES A LA PARRILLA

Cortes maduros de res elaborados a la parrilla.

GRILLED MEATS:

Grilled mature cuts of beef cooked.

Bife de Res x 300 grs	\$48.000
Baby Beef x 300 grs	\$67.000
Baby Beef x 200 grs	\$50.000

MEDALLONES DE RES SOLOS O ALBARDADOS CON TOCINETA X 200 GRS

Bacon wrapped beef medallions x 200 grs (you can order them without bacon)

\$46.000

LOMO DE CERDO X 250 GRS

Pork loin x 250 grs

\$39.000

POLLO A LA PARRILLA

Medio pollo deshuesado

½ Boneless grilled chicken

\$48.000

PECHUGA DE POLLO

Chicken breast

\$33.000

SALSAS

Al ajillo, Mantequilla de setas, Mostaza, Dijon y Pesto.

SAUCES:

Garlic, Mushrooms with butter, Mustard, Dijon and Pesto

\$4.000 c/u

ACOMPAÑAMIENTOS

Arroz blanco, puré de papa, pasta al burro, ensalada fresca, papa a la francesa, papa criolla y papa casquitos.

SIDES DISHES: Rice, Mashed potatoes, Pasta al Burro, Fres Salad, French Fries, Yellow Potatoes and potato wedges

PESCADOS



Atún Rojo x 200 grs:

A término deseado

Red Tuna x 200 gr

Cooked to taste.

\$56.000

Tilapia Fresca x 200 grs

Filete blanco.

Fresh Tilapia x 200 grs

White fillet.

\$41.000

Salmón Chileno x 200 grs

Chilean Salmon x 200 grs

\$53.000

ACOMPAÑAMIENTOS

Vegetales calientes, papa en casquitos, ensalada orgánica, pasta al burro, criollitas fritas.

SIDES: Hot vegetables, rustic potatoes, organic salad, buttered spaghetti, fried creole potatoes.

RISOTTOS & PASTAS



CARBONARA DI GAMBERI

Risotto con tocineta salteada y camarones flambeados, cremoso y muy suave.

CARBONARA DI GAMBERI

Sautéed bacon risotto with flamed shrimps.

Creamy and very soft.

\$46.000

PIZZA MARGARITA (Gluten)



Tradicional preparación con salsa napolitana, queso mozzarella, tomate y albahaca

MARGHERITA (Gluten)

Traditional preparation with neapolitan sauce cheese tomato and basil

\$28.000



PASTAS CLÁSICAS

PASTAS

Largas: Spaguetti, Fettuccine

Cortas: Penne rigate

Long: Spaghetti, Fettuccine

Short: Penne

SALSAS / SAUCES

Alfredo, napolitana, bolognesa y carbonara.

Alfredo, Napolitan, Bolgnese and Carbonara.

\$34.000

RAVIOLIS DE POLLO O CARNE

(Gluten)

En salsa de tomates frescos, servidos con un leve toque de pesto Genovés.

CHICKEN OR MEAT RAVIOLIS (Gluten)

In fresh tomato sauce, served with a light touch of Genovese pesto.

\$33.000

FETTUCCINE AL TELÉFONO

(Gluten)

Con napolitana cremosa, con pechuga de pollo y queso mozzarella

FETTUCCINE AL TELEFONO (Gluten)

Creamy napolitana, with chicken breast and mozzarella cheese

\$34.000



LIGEROS

HAMBURGUESA CRIOLLA (Gluten)

Preparación con carne magra vegetales, huevo frito, hogao criollo, queso, tocineta y acompañada de papas a la francesa.

CREOLE HAMBURGER

Prepared with lean meat, vegetables, fried egg, creole sauce, cheese, bacon and French Fries.

\$35.000

HAMBURGUESA DE LA CASA (Gluten)

Preparación con carne magra, combinación de vegetales, jamón de cerdo, bananitos apanados, queso y papas a la francesa.

HOME HAMBURGER (Gluten)

Prepared with lean meat, combined vegetables, pork ham, breaded little bananas, cheese and French Fries.

\$35.000

SANDWICH RANCHERO (Gluten)

Pechuga de pollo, tocineta, maíz, aguacate, queso campesino asado acompañado con papitas en cascadas.

RANCHERO SANDWICH (Gluten)

Chicken breast, bacon, corn, avocado, roasted cheese, potato wedges

\$35.000

SANDWICH PEPITO (Gluten)

Lomo de res asado a término indicado, morrones, mozzarella y papas a la francesa.

PEPITO SANDWICH (Gluten)

Beef tenderloin roasted on your taste, mozzarella cheese and French Fries.

\$46.000

SÁNDWICH TRADICIONAL DE POLLO (Gluten)

Preparación con pechuga, champiñón en salsa cremosa y queso fundido.

TRADITIONAL CHICKEN SANDWICH (Gluten)

Preparation with breast, mushroom in creamy sauce and melted cheese.

\$33.000

CLUB SANDWICH

Clásica preparación con vegetales, jamón, queso, pechuga de pollo, lomito de res, huevo, tocineta, montado en pan tajado y acompañado de papa francesa.

TRADITIONAL CHICKEN SANDWICH (Gluten)

Classic preparation with vegetables, ham, cheese, chicken breast, beef tenderloin, egg, bacon, mounted on sliced bread and accompanied by French fries.

\$42.000



POSTRES

BAVAROISE DE PERA (Gluten)

Suave combinación de extracto de peras y trocitos de fruta con confitura de kiwi.

PEAR BAVAROISE (Gluten)

Soft combination of pear extract & fruit pieces with kiwi jam.

\$12.000

MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO Y MANGO (Gluten)

Combinación de chocolate blanco y extracto de mango servido con ganache de chocolate negro.

WHITE CHOCOLATE & MANGO MOUSSE
(Gluten)

White chocolate combined with mango extract.
Served with black chocolate ganache

\$12.000

CHEESECAKE CON FRUTOS DEL BOSQUE

Clásica preparación horneada a base de queso y acompañada con suave salsa de frutos rojos

RED FRUITS CHEESECAKE

Classic baked cheese preparation accompanied with soft red berries sauce

\$12.000

APPEL STRUDEL

Pastel de manzana caliente con helado de vainilla y salsa de chocolate.

APPEL STRUDEL

Warm apple pie with vanilla ice cream and chocolate sauce.

\$12.000

TORTA DE LA CASA

Preparación del chef

HOUSE CAKE

Chef preparation

\$10.000