## HOTEL TOCAREMA

Advertencia propina: se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina correspondiente al 10% (indicar el porcentaje que se sugiere) 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, indíquele a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indíquele el valor

En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la Línea de Atención de la Superintendencia de Industria y Comercio para que indique su queja a los teléfonos: en Bogotá, 6513240, para el resto del

La SIC dice además que se deberá preguntar al consumidor al momento de liquidar la cuenta si quiere pagar la propina

La entidad también deja en claro que la modificación de la cuantía se puede dar incluso después de expedida la factura, si al cliente no



GIRARDOT: (1) 8350808 - 8330905

RESERVAS: 3212146820

EMAIL: RESERVAS@HOTELTOCAREMA.COM



### **DESAYUNO CONTINENTAL** \$16.000

Jugo y fruta de temporada, variedad de panes, mantequilla, mermelada y bebida caliente.

### DESAYUNO AMERICANO \$22.600

Jugo y fruta de temporada, huevos al gusto variedad de panes, mantequilla, mermelada y bebida caliente.

### DESAYUNO TÍPICO \$31.200

Jugo y fruta de temporada, caldo de carne y papa, tamal, variedad de panes, mantequilla, mermelada y bebida caliente.

### **DESAYUNO TOCAREMA** \$39.900

Jugo y fruta de temporada, Beef steak a caballo(150gr), huevos fritos variedad de panes, mantequilla, mermelada y bebida caliente.

### DESAYUNO GRAM SLAM \$29.100

Jugo de naranja y fruta de temporada,(2) pancakes(2) salchichas rancheras,huevos al gusto, variedad de panes,mantequilla,mermelada y bebida caliente.

### **DESAYUNO RANCHERO \$26.800**

Jugo y fruta de temporada, huevos fritos con tocineta, salsa ranchera y jalapeños sobre tortilla de maiz, variedad de panes, mantequilla, mermelada y bebida caliente.

#### HUEVOS AL GUSTO \$5.700

Dos huevos, tibios, revueltos, pericos o revueltos.

### **PANCAKES** \$14.600

Tres pancakes con azúcar glass y sirope de sabor a miel.



JAMÓN YORK (Dos tajadas).	<b>\$5.600</b>
PORCIÓN QUESO  Queso fresco de su elección 3 tajadas ( mozzarella, doble crema o campesino) .	\$7.500
SALCHICHA RANCHERA 3 unidades asadas a la plancha.	\$6.400
TOCINETAS 4 lonjas asadas a la plancha.	\$8.100
BANANO 1 und. picado o natural con cascara.	\$2.400
MANZANA 1 und. picada o natural con cascara.	\$4.900
MILO FRIO O CALIENTE Preparación en leche entera o deslactosada.	\$8.100
VASO DE LECHE entera o deslactosada (10oz).	\$3.800
YOGURT Fresa, melocoton y mora (10oz).	<b>\$5.300</b>
TOSTADAS 3 UNIDADES.	\$5.000
CANASTA DE PAN	\$9.200

\$7.300

\$6.400

\$8.500

\$12.700

**CEREAL CON LACTEOS** 

**PORCIÓN FRUTA** 

**CALDO DE CARNE** 

TAMAL TÍPICO

**OMELET A SU GUSTO** 

Preparación típica de la región del Tolima. .

Fruta de temporada.

tocineta. .

choco krispis, zucaritas, corn flakes o granola .

Adicion de maiz, que so, champiñones, jamon, salchicha y \$8.100

## HOTEL TOCAREMA

Advertencia propina: se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina correspondiente al 10% (indicar el porcentaje que se sugiere) 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, indíquele a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indíquele el valor que quiere dar como propina.

En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la Línea de Atención de la Superintendencia de Industria y Comercio para que indique su queja a los teléfonos: en Bogotá, 6513240, para el resto del país línea gratuita nacional: 018000-91-0165".

La SIC dice además que se deberá preguntar al consumidor al momento de liquidar la cuenta si quiere pagar la propina en el porcentaje sugerido o un monto distinto.

La entidad también deja en claro que la modificación de la cuantía se puede dar incluso después de expedida la factura, si al cliente no se le preguntó con antelación a su expedición.

# RESTAURANTE ROTISSERIE

**TOCAREMA** 

### **POSTRES**

COPA DE HELADO  Tres bolas de helado a su elección. Sabores de chocolate, veteado de moras, fresa o vainilla.	\$13.000
EXPLOSIÓN DE SABORES INSEPARABLES  Deliciosa mezcla de arequipe con queso fundido y melocotón.	\$12.000
FLAN DE CARAMELO  Postre de leche a horno, con bola de helado de su elección.	\$ 10.700
PEACH MELBA  Durazno en almíbar , bola de helado de vainilla y dulce de mora.	\$15.000
BROWNIE CON HELADO Y FRESAS  Servido con helado de vainilla y salsas de frutos rojos, masmelo.	\$15.000
BANANA SPLIT  Banana servida con tres bolas de helado, chantilly, queso campesino y salsa de chocolate.	\$18.000
CHEESE CAKE DE FRUTOS ROJOS  Base de galleta con torta de queso , bañada con una rica cobertura de frutos rojo.	\$14.000

### **ENTRADAS FRIAS**

CARPACCIO A LA TOSCANA

**SUCHICHARRON** 

albahaca, naranja

\$30.200

\$23.800

ña, piña con

Finas láminas de lomo marinado con 3 pimientas, espinaca emulsionada, leche y queso crema, acompañado de tostadas.	
TARTARE DE SALMÓN Y AGUACATE	\$34.600
Cocinado al limón y especies, con aguacate, cebolla en salsa teriyaki, aceite de oliva y pesto de albahaca.	
CEVICHE DE CAMARÓN	\$29.300
Al estilo colombiano con cebolla, cilantro, zumo de limón, salsa de tomate y ají tabasco.	
ENTRADAS CALIENTES	
CREMA MEXICANA	\$12.800
Tomates frescos, aguacate, queso campesino, cilantro y tortillas de maíz CREMAS DE LA CASA	\$12.800
A su elección, (Champiñones frescos, cebolla, pollo con champiñones)	•
SOPAS DE LA CASA	\$ 10.300
A su elección, (Verduras, cabello de ángel )	
CAMARONES AL AJILLO	\$32.000
Salteados con ajo y flambeados,aceite de oliva, mantequilla, sobre una canasta de parmesano y acompañados de tostadas.	
EMPANADAS DE CARNE O QUESO	\$14.200
4 crocantes empanadas con limón y ají o dulce de piña.	
EMPANADAS MIXTAS	\$15.900
2 Crocantes empanadas de carne y 2 de,queso con limón y dulce de piña	
TOSTONES CON HOGAO Y QUESO Patacones con queso fundido y un delicioso hogao de la casa.	\$14.200
PICADA TOCAREMA	\$41.200
Empanadas de carne, chicharrón, chorizo, morcilla, papa richi, patacón guacamole, ají y hogao.	,

### **ENSALADAS**

ENSALADA CÉSAR Mezcla de lechugas,croutones,queso parmesano y salsa césar.	\$21.600
ENSALADA CESAR CON POLLO  Mezcla de lechugas ,croutones,queso parmesano y finas láminas de pechuga de pollo acompañada de salsa césar.	\$27.600
ENSALADA CARIBEÑA  Mezcla de lechugas, melón, piña, coco en láminas y pechuga de pollo, con vinagreta de mandarina y leche de coco.	\$28.900

<b>PASTAS</b>	Y ARR	OCES

**FETUCCINI** Pasta larga y plana

BOLOÑESA	\$29.800	A LA MARINERA	\$38.900
NAPOLITANA	\$29.800	POLLO	\$29.800
CARBONARA	\$29.800	AL PESTO	\$29.800

**ESPAGUETIS** 

Pasta larga

### Todas nuestras pastas se acompañan de tostadas y queso parmesano

### **BEBIDAS**

Chicharrón, arepa, morcilla, patacon, salsa criolla y ají de la casa.

JUGOS DE FRUTA NATURAL EN AGUA	<b>\$ 7.600</b>	
Frutas:naturales maracuyá, maracuyá con yerbabuena, lulo, fresa; piña, piña con albahaca, naranjada, guanábana, mora, tamarindo con jengibre, mango, melón, papaya.		
JUGOS DE FRUTA NATURAL EN LECHE	\$ 8.100	
JUGO DE MANDARINA	\$ 9.900	
LIMONADA NATURAL	\$5.400	
LIMONADA DE CEREZAS	\$7.900	
LIMONADA DE COCO	\$16.000	
MALTEADAS	\$16.000	

## **CERVEZAS Y REFRESCOS**

CERVEZA NACIONALES  Aguila, Poker, Águila Cero.  Aguila light, Club Colombia.	\$8.400
CERVEZA IMPORTADAS Corona, Stella Artrois.	\$13.500
AGUA NATURAL Con gas o Sin gas, Botella de 600 ml.	\$5.500
GASEOSAS KolaSol,CocaCola, Manzana,Colombiana.	\$6.600
Ginger Ale, Tonica, Soda	

Lomo ancho de 400gr, marmoleado y madurado.	
BABY BEEF Corte de lomo fino madurado de 300gr.	\$55.400
CHURRASCO Lomo ancho madurado en corte mariposa de 400gr.	\$51.300
PUNTA DE ANCA Carne madurada en corte mariposa "picaña" de 400gr	\$55.400
PECHUGA A LA PLANCHA  Jugosa pechuga de pollo a la parrilla	\$35.800
COSTILLAS DE CERDO CON SALSA BBQ Braseadas y bañadas en BBQ.	\$52.300
POLLO PARRILLA  Medio pollo deshuesado, marinado y asado a la parrilla.	\$36.800

seleccione 2 acompañamientos que sean de su gusto PAPAS A LA FRANCESA, CASCO O SALADAS, PURÉ DE PAPA, PATACONES,

GRILLÉ PESCADOS Y MARISCO		PESCADOS Y MARISCOS	os	
NEW YORK STEAK Lomo ancho de 400gr, marmoleado y madurado.	<b>\$52.900</b>	SALMÓN AL ESTILO ORIENTAL  Asado a la plancha, sobre verduras al wok, se sirve con reducción de teriyaki y ajonjolí tostado sobre el pescado, una guarnición de su elección.	58.000	
BABY BEEF Corte de lomo fino madurado de 300gr.	<b>\$55.400</b>	FILETE DE PESCADO A LA MARINERA \$5  Pescado fresco según temporada, bañado en salsa marinera,	52.000	
CHURRASCO Lomo ancho madurado en corte mariposa de 400gr.	<b>\$51.300</b>	servido con arroz blanco y patacón.	39.000	
PUNTA DE ANCA Carne madurada en corte mariposa "picaña" de 400gr	\$55.400	Filete de pescado de temporada con una guarnición de su elección y verduras salteadas	9.000	
PECHUGA A LA PLANCHA  Jugosa pechuga de pollo a la parrilla	\$35.800	CAZUELA DE MARISCOS \$6  Selección de mariscos,flambeadosen brandy, bísquet, leche de coco, picadillos, tabasco; acompañado de arroz ychips de plátano.	55.000	
COSTILLAS DE CERDO CON SALSA BBQ Braseadas y bañadas en BBQ.	<b>\$52.300</b>	LANGOSTINOS REBOZADOS EN COCO \$72	2.000	
POLLO PARRILLA  Medio pollo deshuesado, marinado y asado a la parrilla.	<b>\$36.800</b>	8 langostinos U15 marinados, rebozados, apanados en una mezcla de coco y queso parmesano, acompañado de papa a la francesa y chutney de mango.		

\$38.900

\$17.500

CROQUETAS DE YUCA, VERDURAS DE TEMPORADA. ENSALADA DE LA CASA O ARROZ BLANCO

PESCADO DE LA REGIÓN EN SALSA CRIOLLA

**TIPICOS** 

Posta de bagre de río Magdalena, acompañado con arroz blanco y PESCADO DE LA REGIÓN FRITO	/ patacón. <b>\$38.900</b>
Posta de bagre de río Magdalena, acompañado con arroz blanco y	patacón.
PLATO MONTAÑERO	\$43.000
Fríjoles, carne en polvo, morcilla, chorizo, tajadas de maduro, coro chicharrón y huevo frito. Acompañado con aguacate, arroz blanco,	
MOJARRA FRITA	\$41.600
Crocante mojarra servida con patacón y arroz.	
HAMBURGUESAS Y SANDWIG	CHES
HAMBOROGEOAG I GARBINI	
HAMPIIDCIIESA TOCADEMA	¢22 500

HAMBURGUESAS Y SANDWICHES		
HAMBURGUESA TOCAREMA	\$32.500	
Carne de res 100% artesanal, pan de la casa, verduras, queso sabana, champiñones, cebolla grillé, tocineta, acompañado de papa francesa.		
HAMBURGUESA GAUCHA	\$33.800	
Carne de res 100 % artesanal, pan de la casa, verduras, queso sabana, chorizo de ternera, chimichurri, acompañado de papa francesa.		
HAMBURGUESA QUESO	\$28.900	
Carne 100% artesanal, pan casa, Acompañada con tomate, lechuga, queso, mostaza, salsa de tomate y mayonesa. Servida con papa francesa.		
CLUB SANDWICH	\$34.800	
Suprema de pollo parrilla, huevo, tocineta, jamón, queso y verduras acompañado de papa francesa.		

acompanado de papa francesa. **SANDWICH DE ATÚN** \$34.800 Mezcla de atún, mayonesa, picadillos, verduras, acompañado de papa francesa

SANDWICH DE POLLO GRILLÉ \$32.800 Pan molde con pechuga de pollo a la parrilla bañado en salsa de champiñones, gratinado con queso parmesano, servido con papa francesa.

Pan artesanal, salchicha americana, queso y papa ripio, acompañado

**PERRO CALIENTE** 

de dulce de piña.

ARROZ AL ESTILO TAILANDÉS \$39.800 Salteado de pollo, cerdo, jamón york, camarón, mezclado con verduras y aromatizado con hierbabuena, servido con chips de plátano. **ARROZ A LA MARINERA \$54.400** Salteado de camarones, mejillón, calamar, arveja, pescado a la parrilla, bisque y vizcaína servido con cascabeles de plátano.

Al estilo de la casa con salsa vizcaína, verduras y salchichas se sirve con

rodajas de tomates, huevo duro y papas francesa.

**\$32.600** 

\$45.200

**ARROZ CON POLLO** 

**AVES Y CARNES POLLO AL CURRY TAILANDÉS** \$36.800 Cubos de pechuga salteados con verduras al estilo oriental, almendras, un toque de salsa curry en leche de coco y bechamel, servido con una guarnición a su elección. **POLLO TROPICAL \$37.800** Medio pollo deshuesado a la parrilla, bañado en reducción de bechamel con crema de leche y aguardiente, servido con melocotón y banano caramelizado. **LOMO SALTADO** \$43.800

Lomo fino en julianas salteado al estilo peruano con cebolla roja, tomate cherry,

Medallón a la parrilla en salsa al vino tinto, servido con espinacas en reducción de aguardiente con crema de leche, servido con una guarnición de su elección.

**LOMO A LAS TRES PIMIENTAS CON ESPINACA** 

pimentón y pimienta negra, acompañado de papas en casco fritas y servido con arroz.