



# BIENVENIDOS



  
**AROMAS**  
*de mi Tierra*  
RESTAURANTE

**HOTEL PALMERAS DE LUZ .**

**MONIQUIRÁ, BOYACÁ.**



## DESAYUNOS

### DESAYUNO TIPO AMERICANO

- Fruta ó jugo
- Huevos (Pericos, fritos, revueltos, tibios, cocidos)
- Bebida caliente (chocolate, café, café en leche, te)
- Pan
- Mantequilla
- Queso

**\$14.000**

*Desayuno incluido en la tarifa de alojamiento, este desayuno no incluye caldo, ni huevos rancheros ni con jamón y queso, ni arepa.*

### ADICIONALES

Huevos rancheros	<b>\$9.000</b>
Huevos con jamón y queso	<b>\$9.000</b>
Huevos con Queso	<b>\$8.000</b>
Huevos con jamón	<b>\$8.000</b>
Caldo de papa	<b>\$6.500</b>
Changua con huevo	<b>\$7.000</b>
Café en leche	<b>\$3.000</b>
Milo	<b>\$5.000</b>
Chocolate	<b>\$4.000</b>
Arepas	<b>\$3.000</b>
Pan	<b>\$1.200</b>
Porción de queso	<b>\$4.000</b>
Porción de fruta	<b>\$8.000</b>
Jugo pequeño	<b>\$4.000</b>





# MENU



## ENTRADAS

CREMA DE AHUYAMA \$8.000

*Crema natural, con ingredientes frescos.*

CREMA DE POLLO \$9.000

*Crema natural, con ingredientes frescos.*

CEVICHE \$32.000

*Copa de ceviche de camarón y mango.*

## MENU INFANTIL

NUGGETS DE POLLO \$27.000

*Nuggets crocantes de pollo y queso acompañadas con salsa miel mostaza y papa francesa*





## CARNES

### CHURRASCO

**\$47.000**

*Lomo ancho de res servido con chorizo asado y queso, acompañado de papa en casco y chimichurri.*

### LOMO AL GRILL EN SALSA

**\$45.000**

### DE CHAMPIÑONES

*Lomo fino de res a la parrilla, acompañado de arroz y ensalada de la casa.*

### LOMO STROGANOFF

**\$37.000**

*Crepas rellena de lomo fino de res cremoso gratinado, acompañado de papa francesa.*

### COLA DE RES

**\$33.000**

*Cola de res en salsa de arveja, acompañada de arroz y cascós de papa.*

### PARRILLADA MIXTA

**\$53.000**

*Carnes a la parrilla, pollo, res, cerdo y chorizo, acompañada con papa en casco y francesa y ensalada de la casa.*

## CERDO

### COSTILLAS DE CERDO BBQ

**\$34.000**

*Costilla de cerdo bañada en salsa BBQ de la casa acompañadas de porción de papa en casco, ensalada.*

### LOMITO DE CERDO BBQ

**\$37.000**

*Lomo de cerdo bañado en salsa BBQ de la casa acompañadas de porción de papa en casco, y ensalada.*

### LOMO DE CERDO

**\$37.000**

*Lomo de cerdo asado servido con chimichurri de la casa, acompañado de porción de arroz, papa a la francesa y ensalada de la casa.*

### LOMO DE CERDO HAWIANO

**\$38.000**

*Lomo de cerdo asado servido con salsa hawaiana, acompañado de porción de arroz, papa a la francesa y ensalada de la casa.*





# AROMAS de mi Tierra RESTAURANTE

## POLLO

**PECHUGA GRILLE \$26.000**

*Pechuga de pollo parrillada, servida con papa francesa, arroz y ensalada de la casa.*

**ALITAS BBQ \$26.000**

*Alitas de pollo crocantes con salsa BBQ casera servidas con papa a la francesa y ensalada de la casa.*

**PECHUGA GRATINADA \$28.000**

*Pechuga de pollo parrillada con queso gratinado, servida con papa francesa, arroz blanco y ensalada de la casa.*

**PECHUGA EN CHAMPIÑONES \$33.000**

*Pechuga asada servida con salsa cremosa de champiñones acompañada de papa a la francesa, arroz blanco y ensalada*

## ARROCES

**ARROZ MAR Y TIERRA \$46.000**

*Salteado de arroz, vegetales con cerdo, pollo, res y porción de mariscos acompañado de patacones*

**ARROZ MARINERO \$37.000**

*Salteado de mixtura de mariscos con vegetales y arroz blanco acompañado de porción de patacones.*

## ORIENTAL

**ARROZ ORIENTAL \$40.000**

*Salteado de res, cerdo, pollo, chorizo con vegetales en salsa soya, ajonjoli y arroz blanco servido con patacon*

**CHOP SUEY POLLO Y JAMÓN \$27.000**

*Pollo y jamón ahumado salteados con una selección de vegetales frescos con salsa de soja y china, servido con papas a la francesa*

**CHOP SUEY VEGGIE \$24.000**

*Salteados de vegetales frescos, champiñones con salsa de soja y china, servido con papas a la francesa*





## PASTAS

**PASTA PALMERAS** \$26.000

*Fetuccini cremoso servido con julianas de pechuga de pollo, chorizo y queso parmesano acompañado de pan tostado.*

**PASTA VEGGIE** \$22.000

*Fetuccini servido en vegetales salteados cremosos y base napolitana, acompañado de queso parmesano y pan tostado.*

## PESCADOS Y MARISCOS

**MOJARRA** \$31.000

*Mojarra frita acompañada de ensalada y patacón.*

**ROBALO A LA PLANCHA EN SALSA TARTARA** \$61.000

*Filete de robalo acompañado de arroz, ensalada de la casa y patacón.*

**ROBALO A LA PLANCHA EN SALSA DE MARACUYA** \$61.000

*Filete de robalo acompañado de arroz, ensalada de la casa y patacón.*

**CAZUELA DE MARISCOS** \$38.000

*Mix de mariscos, camarones, plátano verde, porción de arroz.*

**TRUCHA AL AJILLO** \$39.000

*Trucha, acompañada de ensalada de la casa y patacón.*

**TRUCHA A LA MARINERA** \$43.000

*Trucha con mix de mariscos y salsa bechamel, acompañada de ensalada de la casa y patacón*

**SALMÓN** \$77.000

*filete de salmón aromatizado en sus jugos bañado en salsa de maracuya acompañado de ensalada y patacón*



## COMIDA RAPIDA

**SANDWICH DE POLLO \$23.000**

*Sándwich en pan artesanal gratinado con relleno de pollo desmechado cremoso y bacon crujiente acompañado de papa a la francesa y tártara casera.*

**SANDWICH DE JAMON Y QUESO \$18.000**

Sándwich de pan con vegetales, queso mozarella y jamón asado acompañado de papa francesa y tártara.

**HAMBURGUESA PALMERAS \$30.000**

*Carne de res, pan de hamburguesa y filete de pollo, vegetales frescos, queso, champiñones a la parrilla acompañada de papa.*

**HAMBURGUESA TRADICIONAL \$28.000**

Carne , pan de hamburguesa con queso fundido, jamón y vegetales acompañada de papa y tártara

**PERRO AMERICANO TRADICIONAL \$20.000**

*Perro con salchicha tipo americana parrillada, queso fundido, salsas y ripio de papa acompañado de papa francesa.*

**PERRO PALMERAS \$24.000**

*Perro con salchicha tipo americana gratinado con pollo desmechado cremoso, queso fundido y salsas acompañado de papa.*

**SALCHIPAPA \$22.000**

*Papa a la francesa con salchicha frita, salsas, queso rallado, maíz tierno.*

## SOPAS

### SOLO FIN DE SEMANA

**SANCOCHO DE GALLINA \$30.000**

*Sancoho de gallina criolla acompañado de porcion de arroz y aguacate.*

**MUTE SANTANDEREANO \$18.000**

Mute santandereano con pata de res acompañado de porcion de arroz , aguacate o patacón





# BEBIDAS

## GASEOSAS

Postobon 400ml	\$4.000
Cocacola 400ml	\$4.000
Mr Tea	\$4.000
Jugo Hit	\$4.000
Bretaña	\$4.000
Agua con gas	\$4.000
Agua sin gas	\$4.000

## CERVEZAS

	<u>Bebida</u>	<u>Micheladas</u>
Corona	\$9.000	\$12.000
Coronita lata	\$5.000	\$8.000
Poker	\$5.000	\$8.000
Aguila tradicional	\$5.000	\$8.000
Aguila light	\$5.000	\$8.000
Club Colombia	\$5.000	\$8.000
Budweiser	\$5.000	\$8.000
Costeña Bacana	\$5.000	\$8.000

## BEBIDAS NATURALES

Jugo en agua	\$6.000
Jugo en leche	\$9.000
Limonada Natural	\$9.000
Limonada Hierbabuena	\$9.000
Cerezada	\$11.000
Limonada de Coco	\$12.000

## POSTRE

Postre del dia	\$9.000
----------------	---------

LAS FOTOGRAFIAS DE ESTA CARTA SON DE AMBIENTACION,  
NO REPRESENTAN EXACTAMENTE NUESTROS PLATOS





## C A R T A D E L I C O R E S

### Vinos Chilenos

• Vino Gato negro 190 cc (Cabernet Sauvignon)	\$20.000
• Vino Leyenda 187 cc (Carmenere)	\$20.000
• Vino Leyenda 187 cc (Merlot)	\$20.000
• Vino Tinto Embajador 10° 750 cc	\$24.000
• Vino Gato negro 376 cc (Cabernet Sauvignon)	\$30.000
• Vino Quinta Las Cabras (Cabernet)	\$30.000
• Vino Mirador Sauvignon Blanc 750 cc	\$45.000
• Vino Mirador Merlot 750 cc	\$45.000
• Vino Leyenda 750 cc (Merlot)	\$48.000
• Vino Leyenda 750 cc (Carmenere)	\$49.000
• Vino Cuatro Andares 750 cc (Pinot Noir)	\$56.000
• Vino Cuatro Andares 750 cc (Cabernet Sauvignon)	\$56.000



Palmeras De Luz  
Hotel  
Moniquicá - Boyacá



## Vinos Chilenos

- *Vino Leyenda Red Blend 750 cc (Cabernet Sauvignon -Merlot)* \$57.000
- *Vino Gato negro 750 cc (Cabernet Sauvignon)* \$62.000
- *Vino Cerro Verde 750 cc (Merlot)* \$65.000
- *Vino Tinto Casa Silva Terroir 750 cc (Merlot)* \$105.000
- *Vino Tinto Casa Silva Gran Terroir Los Lingues 750 cc (Carmenere)* \$152.000

## Vino Argentino

- *Vino La Posta Armando Bonarda 750 cc* \$123.000



*Palmeras De Luz*  
Hotel  
Moniquirá - Boyacá



## Vinos Franceses

- Vino Chateau Taussin Rouge 750 cc \$68.000  
(Bordeaux)
- Vino Les Grains 750 cc ( Syrah) \$99.000
- Vino Les Grains 750 cc ( Viognier) \$108.000

## Vinos Españoles

- Vino Español Don Simon 750 cc (Tempranillo) \$40.000
- Vino Protocolo Rosado 750 cc \$73.000
- Vino Codice Tempranillo 750 cc \$85.000
- Vino Ugalde Blanco (Rioja) \$99.000



Palmeras De Luz  
Hotel  
Moniquicá - Boyacá



## Espumosos

- Vino Espumoso Rosado Viña Santa Elisa 750 cc \$25.000
- Champaña Samaria 750 cc \$40.000
- Champaña J Kieffer 750 cc (Brut) \$48.000
- Vino Espumoso Lambrusco 750 cc \$58.500
- Champaña JP Chenet 750 cc (Brut / Demi Sec) \$91.000

## Aperitivos

- Vino Cata Blanco Vincorte 10° 1000 cc \$30.000
- Vino Cata Tinto Vincorte 1000 cc \$30.000
- Vino Sanson 750 cc \$40.000



Palmeras De Luz  
Hotel  
Moniquicó - Boyacá