



BOGOTÁ ZONA T

AC Hotel Bogotá Zona T

MENÚ

AC KITCHEN

ENTRADAS

•APPETIZERS•

Croquetas de jamón serrano 🍷 🍴 \$30.000

Un bocado de tradición sobre una cama de salsa de mango agridulce y levemente picante.

Jamon serrano croquettes with sweet and sour, slightly spicy mango sauce.

Buñuelos AC 85 \$30.000

Buñuelos de yuca rellenos de rabo estofado en cocción lenta y acompañados de alioli de aguacate

Cassava fritters stuffed with slow-cooked oxtail stew and avocado aioli

Camarones apanados y fritos 🍷 \$40.000

Camarones apanados en maíz kikos , acompañado de suero costeño y sweet chelli de pimentones

Crispy shrimps in kikos corn, served with colombian sour cream and sweet chilli peppers

Palmitos gratinados con salsa mornay de queso paipa 🍷 \$30.000

Tiernos corazones de palmitos bañados y gratinados con salsa de queso paipa sobre tostada de pan de avena

Palm hearts gratinated with colombian - paipa cheese sauce on oat bread toast

Empanadas de lechona con aji criollo 🍷 🍴 \$28.000

Empanadas rellenas de arroz de lechona (plato típico de arroz y carne de cerdo) acompañado de un picadillo de tomate, cebolla, cilantro y toque de aji criollo

Empanadas filled with lechona (a typical dish of rice and pork) served with creole style sauce

SO PAS

•SOUPS•

Cazuela de mariscos del pacífico con Bisquet de chontaduro 🍲

\$70.000

Mix de mariscos con fonde crustaceos, leche de coco y chontaduro
Mix of seafood with coconut milk, and chontaduro (colombian fruit)

Ajiaco santafereño

\$50.000

Clásica sopa bogotana a base de tres tipos de papa, pechuga de pollo, mazorcatierna, alcaparras y un toque de guscas (hortaliza típica)
Classic bogotá soup made with three types of potatoes, chicken breast, tender corn, capers, and guascas (a typical vegetable).

Crema de tomates asados

\$28.000

Tomates maduros asados con vegetales al horno, acompañado de queso fresco y salsa con albahaca
Base of roasted ripe tomatoes with baked vegetables, served with fresh cheese and basil sauce

ENSALADAS

•SALADS•

Ensalada cobb

\$35.000

Mezcla de lechugas acompañadas de pollo a la parrilla, tocineta ahumada, huevo, cebolla, tomates y aderezada con una vinagreta de mostaza
Mix of lettuce with grilled chicken, smoked bacon, egg, fried onion, Tomatoes, and dressed with a mustard vinaigrette

Ensalada cesar con salmón gravlax 🍷

\$50.000

Hojas de lechuga romana con aderezo de anchoas, acompañada de queso parmesano y salmón curado
Roman lettuce leaves with anchovy dressing, served with parmesan cheese and cured salmon

Ensalada cesar con jamón serrano 🍷

\$50.000

Hojas de lechuga romana con aderezo de anchoas y acompañada de queso parmesano y jamón serrano
Roman lettuce leaves with anchovy dressing, served with Parmesan cheese and jamon serrano



FUERTES

— • MAIN COURSES • —

Salmón orzo 🌱

\$78.000

Salmón a la plancha acompañado de pasta orzo con crema verde y ensalada de tomates, crutones y vinagreta de mostaza

Grilled salmon served with orzo pasta with green cream and tomato salad, croutons, and mustard vinaigrette.

Pechuga rellena de tomates confitados, pesto y queso 🌱

\$62.000

Pechuga rellena envuelta en tocineta ahumada, bañada en salsa de queso paipa y mostaza acompañada de pasta orzo en mantequilla

Stuffed chicken breast wrapped in smoked bacon, bathe in colombian- paipa cheese and mustard sauce, served with orzo pasta

Lomo holandesa

\$75.000

Lomo de res a la parrilla con salsa holandesa y salsa de vino tinto acompañado de bastones de batata

Grilled beef tenderloin with hollandaise sauce and red wine sauce, served with sweet potato fries

Costillas de cerdo bbq

\$70.000

Costilla de cerdo en cocción lenta con salsa bbq de tamarindo acompañado de puré de papa criolla y tomates cherry confitados

Slow-cooked pork ribs with tamarind BBQ sauce, served with creole potato purée and candied cherry tomatoes.

Rib eye 85

\$110.000

Corte de res a la parrilla acompañado de bastones de batata y plátano verde con ensalada fresca con palmitos del Putumayo

Grilled beef, sweet potato and green plantain steaks, with fresh Putumayo palm Salad

Posta cartagenera

\$70.000

Plato típico del caribe colombiano de carne de res en cocción lenta braceado en su salsa acompañado de arroz con coco y ensalada acevichada

Typical colombian caribbean dish: slow-cooked beef braised in its own sauce, served with coconut rice and acevichada salad.



COMFORT FOOD

Hamburguesa AC

\$65.000

Hamburguesa de res 100% angus certificada. con queso cheddar, tocineta, pan artesanal y vegetales frescos

100% certified angus beef burger with cheddar cheese, bacon, artisanal bread, and fresh vegetables, served with french fries

Hamburguesa fory by sophia hotel

\$48.000

Hamburguesa de pollo apanado con vegetales frescos queso costeño, acompañado de papas fritas (receta de la chef del Hotel Sophia - Cartagena)

Breaded chicken burger with fresh vegetables, fresh colombian cheese, and french fries

Club sandwich

\$52.000

Láminas de pan blanco con jamón de cerdo, pechuga de pollo, huevo, tocineta y vegetales acompañado de papas fritas

White bread slices with ham, chicken breast, egg, bacon, and vegetables, served with fries

Philly cheesesteak

\$65.000

Láminas de lomo de res a la plancha con cebollas caramelizadas y queso fundido en pan baguett, acompañado de papas fritas

Grilled beef with caramelized onions and melted cheese on baguette, served with french fries

PASTAS Y ARROCES

• PASTAS & RICE •

Canelones al horno 🍷

\$40.000

Pasta rellena de espinacas, champiñones y queso fresco gratinada al horno en salsa bechamel.

Pasta stuffed with spinach, mushrooms, and fresh cheese, baked au gratin in pomodoro sauce.

Fettucini con camarones 🍷

\$55.000

Pasta larga con camarones y vegetales en salsa blanca y vino

Fettuccine pasta with shrimp and vegetables in white wine sauce

Arroz meloso de mariscos 🍷 🍴

\$60.000

Arroz cremoso en cocción lenta con fonde de crustaceos acompañado de pimentones y mix de mariscos

Creamy slow-cooked rice with shellfish stock, served with peppers and a seafood mix



POS TRES

•DESSERTS•

Torta de almojabana 🌿 \$22.000

Torta típica con recortes de almojabanas (amasijo de yuca maiz y queso) con trozos de bocadillo acompañado de helado de vainilla

Traditional cake with pieces of almohabanas (Colombian Soft cheese bread) with pieces of sweet guava accompanied with vanilla ice cream.

Milhoja de gulupa y pistacho 🌿 🌿 \$28.000

Laminas de hojaldre crocante con crema de gulupa acompañada de ganache de chocolate blando y pistachos

Crispy puff pastry sheets with gulupa cream accompanied by white chocolate ganache and pistachios.

Volcan de chocolate 🌿 \$28.000

Torta de chocolate con centro cremoso acompañado de helado de vainilla

Chocolate lava cake served with vanilla ice cream

Raspado de kola romana con helado de vainilla 🌿 \$22.000

Granizado de reducción de kola romana con helado y leche condensada

Kola shaved ice with vanilla ice cream

COCTELES

•COCKTAILS•

Vokacaco \$55.000

Fusión audaz y armoniosa. Whiskey añejo, vodka, espuma de cacao y un toque de triple sec cítrico.

A bold and harmonious fusion. Aged whiskey, vodka, cocoa foam, and a hint of citrusy triple sec

Mango maister \$55.000

Tequila, Jägermeister y el sabor ácido y refrescante del sirope de mango biche, tajín y sal.

Tequila, Jägermeister, and the tangy freshness of green mango syrup, with Tajín and salt

Humo noble \$65.000

Una mezcla envolvente de mezcal artesanal, zumo de naranja fresco y una delicada reducción de vino tinto y balsámico

An enveloping blend of artisanal mezcal, fresh orange juice, and a delicate red wine and balsamic reduction

El curador \$54.000

Balance perfecto entre tradición y frescura: pisco, zumo de limón, jarabe y un toque exótico de lulo.

A perfect balance of tradition and freshness: pisco, lemon juice, syrup, and an exotic touch of lulo.

Tamarindo collins \$55.000

Elaborado con gin, zumo de limón clarificado, un toque de pulpa de tamarindo artesanal y finalizado con una burbuja fina de soda.

Gin, clarified lemon juice, a touch of artisanal tamarind pulp, and finished with a fine soda bubble



BEBIDAS

Agua Hatsu	\$11.000	Jugo natural	\$14.000
Agua con gas Hatsu	\$11.000	Jugo en leche	\$16.000
Agua San Pellegrino 250 ml	\$20.000	Redbull	\$26.000
Agua San Pellegrino 750 ml	\$33.000	CERVEZAS	
Agua Panna 595 ml	\$25.000	Club colombia	\$18.000
Agua Panna 750ml	\$33.000	Corona	\$24.000
Gaseosa	\$11.000	Stella artoise	\$24.000
Tonica nacional	\$11.000	BBc Draft	\$21.000
Tonica premium	\$21.000	BBC cajica	\$24.000
Te hatsu	\$18.000	BBC Monserrate	\$24.000
Gazzata	\$20.000	Heineken	\$21.000
Limonada	\$11.000	Corona Zero	\$20.000
Limonada coco	\$18.000		

VINOS

TINTOS	Botella	Copa	BLANCOS	Botella	Copa
Tolten (Carmenere)	\$134.000	\$35.000	Condes de Albarei (albariño)	\$286.000	\$50.000
Tolten (Merlot)	\$134.000	\$35.000	Aliwen Reserva (Chardonnay)	\$200.000	\$45.000
Alma negra (Blend)	\$320.000	\$70.000	Sanz (verdejo)	\$165.000	\$55.000
Terra vega reserva (Cabernet Sauvignon)	\$230.000	\$50.000	ESPUMOSOS		
Callia (Malbec)	\$165.000	\$35.000	Espumoso de la casa	\$125.000	\$30.000
LAN Crianza (Tempranillo)	\$288.000	\$60.000	Frezccanti brut		
Vivanco (Tempranillo)	\$170.000	\$35.000	Veuve de Clicquot Brut(champagne)	\$1.000.000	
ROSADOS			Vino Dibon Cava Brut *750ml	\$185.000	\$35.000
Aliwen (Chardonnay)	\$200.000	\$45.000			

ADVERTENCIA DE PROPINA

Warning

Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio, sugiere a sus consumidores una propina correspondiente al 10% del valor de la cuenta, el cual deberá ser aceptado, rechazado o modificado por usted de acuerdo con su valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar su cuenta, indique el valor que quiera dar como propina. En este establecimiento de comercio, los dineros recogidos por concepto de propinas se destinan el 100% a todo el personal involucrado en las diferentes áreas de servicio de alimentos. Por la ley 124 de 1994, en este establecimiento comercial está prohibido el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad.

Consumers are informed that this business establishment suggests its users a tip corresponding to 10% of the total check amount, which you may accept, eject or modify according to the assessment of the service given. At the time of requesting you check, instruct your server whether the amount that should be included in the bill or point out the amount you would like to give as a tip. If you find any inconvenience with the tip charged please contact the helpline of the superintendency of industry and trade to file your claim at the following phone numbers: Bogotá 6513240. For the rest of the country (Tollfree): 018000910165. According to Law 124 of 1994, in this commercial establishment the sale of alcoholic beverages to minors is prohibited.

RESTRICCIONES O ALERGIAS

estrictions or allergies,

Apreciado huésped, si usted tiene alguna restricción o alergia alimentaria, por favor indíquelo al mesero o al encargado de su servicio y así podremos hacer algunas sugerencias para que su experiencia en nuestro restaurante sea satisfactoria.

Dear guest, if you have any food restrictions or allergies, please let your server or the person in charge know, so we can make some suggestions to make your experience in our restaurant a pleasant one.