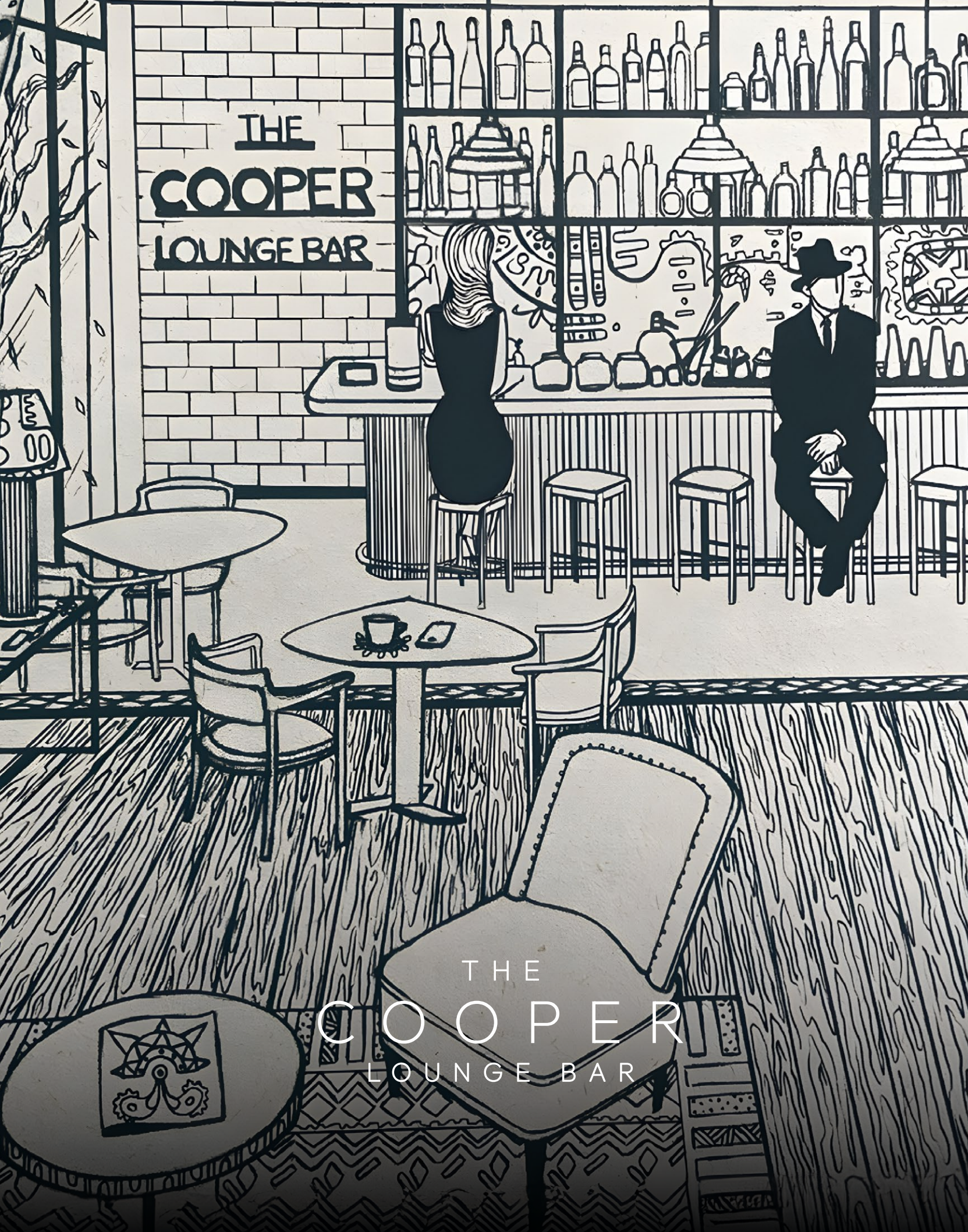


THE
COOPER
LOUNGE BAR



THE
COOPER
LOUNGE BAR

ENTRADAS

APPETIZER

AJIACO SANTA FERENÑO

TRADITIONAL COLOMBIAN SOUP

\$35.000

Sopa típica a base de variedad de papas, mazorca y guascas (hortaliza del centro del país) con pollo y aguacate.

Traditional Colombian soup made with assorted potatoes, corn on the cob, and guascas (a native herb from the central region), served with chicken, and avocado.

SOPA DE MEXICANA

MEXICAN TORTILLA SOUP

\$36.000



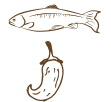
Sopa de tomates, acompañada de pollo, mazorca baby, cubos de aguacate, queso mozzarella y pico de gallo.

Tomato soup served with chicken, baby corn, avocado cubes, mozzarella cheese, and pico de gallo.

CROQUETAS DE CANGREJO

CRAB CROQUETTES

\$25.000



Croquetas de cangrejo acompañadas de mayonesa sweet chili.

Crab croquettes served with sweet chili mayonnaise.

TARTAR DE ATÚN FRESCO

FRESH TUNA TARTARE

\$37.000



Pequeños cubos de lomo de atún marianados y acompañados de quinua blanca y aguacate.

Marinated tuna loin cubes served with white quinoa and avocado.

Identificador de alérgenos



Nueces



Vegetariano



Pescado o mariscos



Ligeramente picante

PARA COMPARTIR TO SHARE



DIP DE CHAMPIÑONES Y QUESO AZUL

MUSHROOM AND BLUE CHEESE DIP

\$33.500



Dip cremoso de setas y queso azul acompañado de tostadas de pan baguette y mantequilla ahumada.

Creamy wild mushroom and blue cheese dip, accompanied by toasted baguette slices and smoked butter.

TABLA DE IBERICOS

IBERIAN PLATTER

\$57.000

Cortes finos de embutidos ibéricos con variedad de quesos, acompañados de aceitunas.

Artisanal selection of fine Iberian charcuterie and assorted cheeses, accompanied by olives.

MINI CHORIZOS BRASEADOS EN SALSA DE CERVEZA, PANELA Y TOMILLO ACOMPAÑADO DE TOSTADA CON MANTEQUILLA AHUMADA Y CEBOLLAS ENCURTIDAS

\$30.000

Grilled mini chorizos in a beer sauce, panela, and thyme sauce, served with toasted bread, smoked butter, and pickled onion.

CHICHARRÓN EN SALSA DE TAMARINDO

PORK CRACKLINGS IN TAMARIND SAUCE

\$47.000

Trozos de paceta de cerdo crocantes acompañados de salsa de tamarindo y papas criollas.

Crispy pork belly pieces accompanied by tamarind sauce and golden native potatoes.

EMPANADAS COLOMBIANAS

TRADITIONAL COLOMBIAN FRIED EMPANADAS

\$28.000



Empanadas fritas colombianas acompañadas de suero guacamole y aji criollo.

Colombian fried empanadas served with suero, guacamole, and creole chili sauce.

Identificador de alérgenos



Nueces



Vegetariano



Pescado o
mariscos



Ligeramente
picante

ENSALADAS SALADS

ENSALADA CESAR CON POLLO

CAESAR SALAD WITH CHICKEN

\$48.000



Ensalada de lechugas aderezadas con salsa de anchoas acompañado de laminas de pollo asado, crutones y queso parmesano.

Fresh mixed greens dressed with anchovy vinaigrette, accompanied by roasted chicken slices, crunchy croutons, and shaved Parmesan cheese.

CAPRESSE GRATINADA

GRATINATED CAPRESE

\$25.000

Sobre pan crocante al pesto de albahaca, queso mozzarella fundido, tomates confitados y albahaca frita.

Crispy bread topped with basil pesto, melted mozzarella, confit tomatoes, and crispy fried basil leaves.

ENSALADA DE ATÚN FRESCO

FRESH TUNA SALAD

\$40.000



Ensalada de mix de lechugas con lomo de atún fresco, aderezada con vinagreta de miso y acompañada de zapallo al horno y pistachos.

Mixed lettuce salad with fresh tuna loin, dressed with miso vinaigrette, served with roasted pumpkin and pistachios.

Identificador de alérgenos



Nueces



Vegetariano



Pescado o
mariscos



Ligeramente
picante

FUERTES

MAIN COURSES

SALMÓN CON PASTA ORZO Y ENSALADA PANZANELA

SALMON WITH ORZO PASTA AND PANZANELLA SALAD.

\$68.000



Salmón a la plancha acompañado de pasta orzo con crema verde y ensalada de tomates con vinagreta panzanella.

Grilled salmon accompanied by orzo pasta with a vibrant green cream sauce, and a fresh tomato salad dressed with panzanella vinaigrette.

MEDALLONES DE RES CON SALSA HOLANDESA

BEEF MEDALLIONS WITH HOLLANDAISE SAUCE.

\$65.000

Medallones de res bañado con salsa holandesa y acompañando ensalada fresca y papas fritas crisper.

Tender beef medallions drizzled with hollandaise sauce, accompanied by a fresh garden salad and crispy fries.

PECHUGA EN SALSA SATAY

CHICKEN BREAST WITH SATAY SAUCE.

\$50.000



Pechuga de pollo asada y bañada con salsa satay acompañada de arroz almendrado y ensalada fresca.

Grilled chicken breast bathed in satay sauce, accompanied by almond-infused rice and a fresh garden salad

Identificador de alérgenos



Nueces



Vegetariano



Pescado o mariscos



Ligeramente picante

THE
COOPER
LOUNGE BAR

COMFORT FOOD



THE
ARTISAN
D.C. HOTEL

AUTOGRAPH COLLECTION®
HOTELS

The Artisan DC Hotel
Avenida Calle 72 #5-51

310 2029932
57 (1) 4824202
Ext: 5555

COMFORT FOOD

HAMBURGUESA COOPER

COOPER BURGER.

\$70.000

200gr de carne Angus certificada (BAC) a la parrilla, cebolla caramelizada , tocineta y queso mozzarella fundido.

200gr of grilled certified Angus beef (BAC) , caramelized onion, bacon and melted mozzarella cheese

HAMBURGUESA DE POLLO NASHVILLE

NASHVILLE-STYLE CHICKEN BURGER.

\$53.000



Hamburguesa de pollo apanado. picante con coleslaw y pan brioche, acompañadas de papas fritas o ensalada de la casa.

Spicy breaded chicken burger with coleslaw and brioche bun, served with fries or house salad.

SANDWICH CLUB

\$50.000

Láminas de pan blanco con jamon de cerdo, pechuga de pollo, huevo duro y vegetales acompañado de papas en crisper.

Slices of white bread with pork ham, chicken breast, hard-boiled egg, and vegetables, served with crispy potatoes.

SÁNDWICH FILADELFIA

PHILLY CHEESESTEAK

\$52.000

Láminas de lomo fino con cebollas caramelizadas y queso fundido acompañado de papas fritas crisper.

Thinly sliced fine tenderloin topped with caramelized onions and melted cheese, accompanied by crispy French fries.

Identificador de alérgenos



Nueces



Vegetariano



Pescado o mariscos



Ligeramente picante

PIZZAS

PIZZA ARTISAN / Artisan Pizza

Pizza de carnes frias y curadas con albahaca fresca.

Pizza topped with assorted cold cuts and cured meats, garnished with fresh basil.

\$57.000 

PEPPERONI / PEPPERONI PIZZA

Pizza con pepperoni y queso mozzarella.

Classic pepperoni pizza topped with melted mozzarella cheese.

\$58.000 

MARGARITA / MARGARITA PIZZA

Pizza de tomate con especias y queso mozzarella.

Tomato pizza seasoned with aromatic spices and topped with melted mozzarella cheese.

\$45.000 

PASTAS

PENNE POMODORO

PENNE PASTA IN POMODORO SAUCE

Pasta en salsa napolitana, con trozos de tomate y albahaca frita.

Pasta served in a classic Neapolitan sauce, garnished with fresh tomato pieces and crispy fried basil.

\$40.000 

CAMARÓN FETUCCINI

SHRIMP FETTUCCHINE PASTA

Pasta con salsa blanca cremosa acompañado de camarones y vegetales.

Pasta tossed in a rich creamy white sauce, accompanied by shrimp and fresh vegetables.

\$65.000 

Identificador de alérgenos



Nueces



Vegetariano



Pescado o
mariscos



Ligeramente
picante

DESSERTS

TORTA COOPER / COOPER CAKE

Torta casera de banano, avena y almendras acompañado de helado de vainilla.

Warm homemade banana, oat, and almond cake accompanied by creamy vanilla ice cream.

\$12.000



TORTA DE CHOCOLATE / CHOCOLATE CAKE

Torta de chocolate en salsa de chocolate de leche y ganache.

Chocolate cake with milk chocolate sauce and ganache.

\$23.000



TORTA ZANAHORIA / CARROT CAKE

Torta de zanahoria baja en azúcar en salsa crema.

low in sugar carrot cake with cream sauce.

\$18.000



Identificador de alérgenos



Nueces



Vegetariano



Pescado o mariscos



Ligeramente picante