

# San Antonio

UNA ESTADÍA MEMORABLE

# San Antonio

UNA ESTADÍA MEMORABLE

## DESAYUNOS

*Empieza el día con un delicioso desayuno*

### AMERICANO

\$27.000

Huevos revueltos, pericos o fritos.  
Plato de frutas de temporada.  
Porción de jamón y queso.  
Arepa de maíz o pan.  
Un jugo natural de fruta.  
\*Una bebida caliente: Tinto con leche o té.

### CONTINENTAL

\$20.000

Plato de frutas de temporada.  
Un jugo natural de fruta.  
Arepa de maíz o pan.  
\*Una bebida caliente: Tinto con leche o té.

### SAN ANTONIO

\$43.000

Huevos revueltos, pericos o fritos.  
Porción de chorizo o salchichas.  
Porción de jamón y queso.  
Plato de frutas de temporada.  
Arepa de maíz o pan.  
Un jugo natural de fruta.  
\*Una bebida caliente: Tinto, con leche o té.

### BRUNCH

\$46.000

Huevos revueltos, pericos o fritos.  
Porción de carne mechada, caraotas negras.  
Plato de frutas de temporada.  
Arepa de maíz o pan.  
Un jugo natural de fruta.  
\*Una bebida caliente: Tinto, con leche, chocolate caliente o té.

\*Nuestro horario para desayunos es de 8:30am a 10:00am.



## OTROS

HUEVOS REVUELTOS

\$13.000

HUEVOS PERICOS O FRITOS

\$13.000

OMELETTE DE JAMÓN Y QUESO

\$14.000

SÁNDWICH

\$20.000

EMPANADA

\$7.000

AREPA DE MAÍZ

\$4.000

AREPA RELLENA

\$9.200

CALDO DEL DÍA

\$15.000

PANCAKES (2 UNIDADES)

\$12.000



## BEBIDAS

JUGO DE NARANJA

\$9.500

JUGO NATURAL EN AGUA

\$9.000

CAPUCCINO

\$7.000

MOCACCINO

\$9.000

ESPRESSO

\$4.500

LATTE

\$7.500

CHOCOLATE CALIENTE

\$9.000

AROMÁTICA

\$4.500

AGUA DE PANELA

\$5.000

TÉ

\$5.000

TINTO

\$5.000

\*Por favor indicar si sufre de alergia y/o intolerancia a algún alimento.

\*Las medias porciones tendrán un costo del 70% del valor del ítem.

# San Antonio

UNA ESTADÍA MEMORABLE

## ENTRADAS

<b>SOPA DEL DÍA</b>	\$29.000	<b>EMPANADAS</b> Unidad	\$7.000
<b>CREMA DEL DÍA</b>	\$19.000	Masa de maíz rellena de: carne desmechada, pabellón, dominó, queso tajado, cazón, pollo o pelúa.	
<b>SOPA DE CEBOLLA ESTILO FRANCÉS</b>	\$30.000	<b>CHICHARRONES DE CERDO</b>	\$30.000
Caldo a base de res y cebolla, coronado con pan tostado y gratinado.		Tradicional chicharrón de cerdo con papas criollas salteadas.	
<b>TEQUEÑOS "LA TEPUYANA"</b>	\$24.000	<b>SOPA COMO PLATO PRINCIPAL</b>	\$33.000
Deditos de queso servidos con nuestra exquisita salsa agrídulce de pimentón.		Nuestra sopa del día, acompañada con una porción de arroz y aguacate.	
<b>CÓCTEL DE CAMARONES</b>	\$32.500	<b>ALITAS DE POLLO BBQ SAN ANTONIO</b>	\$24.000
 (picante bajo)		Acompañadas de papas a la francesa.	
Fresca copa con camarones tiernos bañados en cremosa salsa a base de tomate, cebolla y cilantro, con un toque de picante.		<b>PICADA "LA TEPUYANA"</b>	\$40.000
<b>FALAFEL</b>	\$24.000	Variedad de salchichas "La Tepuyana" acompañadas de papas criollas y guacamole.	
Torta crujiente de vegetales al estilo árabe, acompañado de mayonesa de berenjena ahumada.		<b>MOULES MARINIÈRES</b>	\$49.000
		500g de mejillones al vino blanco.	
		<b>CEVICHE AL ESTILO PERUANO</b>	\$29.000
		Mezcla de pescado blanco fresco con leche de tigre.	

## ENSALADAS

<b>ENSALADA CÉSAR</b>	\$30.000	<b>ENSALADA SAN ANTONIO</b>	\$30.000
Fresca y crujiente mezcla de lechugas, croutones, parmesano con un aderezo tradicional a base de anchoas.		 (contiene nueces)	
Opcional con pollo	\$40.000	Fresca y crujiente mezcla de lechugas, manzanas, nueces y croutones, con aderezo de queso azul.	
Opcional con camarones	\$49.000	Opcional con pollo	\$40.000

## VEGETARIANOS

<b>FIDEOS DE ARROZ ORIENTAL</b>	\$38.000	<b>ARROZ CREMOSO DE CHAMPIÑONES</b>	\$45.500
Fideos de arroz salteados con vegetales en salsa oriental.		(Preparación de 45 minutos)	
<b>QUINOTTO</b>	\$40.000	Cre moso risotto a base de champiñones.	
Deliciosa quinoa cocida en sustancioso fondo de vegetales salteado con vegetales de temporada.		<b>ESPECIAL SAN ANTONIO</b>	\$40.000
<b>PASTA EN SALSA DE BERENJENA</b>	\$38.000	Falafel acompañado de moros y cristianos con ensalada fresca.	
Salsa napolitana con berenjenas salteadas sobre pasta.			

## MENÚ INFANTIL

### PASTA A LA BOLOÑESA

Pasta corta o larga con deliciosa salsa boloñesa.

\$25.000

### MINI ALEMÁN

Robusta salchicha estilo germano, acompañada con una generosa porción papas a la francesa.

\$25.000

### CUBOS DE POLLO BBQ

Cubos empanizados de pechuga tierna servidos con nuestra salsa BBQ.

\$25.000



## AVES

### STROGONOFF DE POLLO

Cubos de pechuga salteada, con salsa de champiñones y crema de leche con un toque de mostaza francesa.

\$43.500

### PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA

Jugoso filete que puede acompañar con salsa de champiñones o de miel mostaza.

\$35.000

### MILANESA DE POLLO NAPOLITANA

Filete de pechuga de pollo empanizado, gratinado y bañado en salsa de tomate.

\$49.000

### MILANESA DE POLLO

Filete de pechuga empanizado, servido con papas a la francesa y ensalada fresca.

\$43.500

### POLLO AL CURRY

Cubos de pechuga de pollo con cebolla y curry, acompañados de arroz y ensalada.

\$43.500



## CARNES

### STROGONOFF DE RES

Cubos de lomo de res salteados con salsa de champiñones, pepinillos, crema de leche y un toque de mostaza francesa.

\$49.000

### PABELLÓN

Plato típico venezolano que combina carne desmechada, arroz blanco, fríjoles negros y tajadas de plátano maduro.

\$45.500

### ASADO NEGRO

Plato de la gastronomía Venezolana: Tajadas de muchacho de res marinado, dorado y cocido en una típica salsa oscura y semidulce.

\$45.500

### COSTILLAS "SAN ANTONIO"

Corte entero de costillas marinadas en vino tinto y cocidas en su propia salsa.

\$49.000

### LOMO DE RES AL GUSTO 200gr

Suculentos medallones al término deseado y salsa a escoger de su preferencia.

\$49.000

### BEEF BOURGUIGNON

Carne de res guisada en vino tinto y verduras.

\$49.000



## CERDO

### OSSOBUCO

Generosa pieza de carne de cerdo con hueso, horneado en su propia salsa, acompañada con puré de papas y ensalada fresca.

\$49.000

### ALTA BAVIERA

Combinación de crujiente codo abrasado, dos robustas salchichas crujientes tipo alemán acompañadas por chucrut y papas criollas.

\$56.500

### CHUCRUT ALSACIANO

Dos salchichas tipo alemán, una costilla ahumada y un succulento codo cocidos al vapor junto con chucrut y papas criollas dentro de un exótico "Tahini".

\$65.000

### COSTILLAS AHUMADAS "LA TEPUYANA"

Pieza de costilla horneada, realizada con el ahumado artesanal.

\$49.000

### COMBINACIÓN DE SALCHICHAS

Jugosas salchichas estilo alemán (roja y blanca) grilladas y servidas con chucrut y ricas papas criollas.

\$42.000

### COCHINILLO

Porción de succulento cochinitillo cocido durante 12 horas a fuego bajo, acompañado de moros y cristianos.

\$54.000

### CODO ABRASADO

Codo de cerdo horneado, acompañado con chucrut y sabrosas papas criollas.

\$45.000

## PESCADOS

<b>PARIHUELA</b> Deliciosa sopa peruana de mariscos.	\$45.000	<b>PAELLA VALENCIANA</b> <i>(Preparación de 60 minutos)</i> Porción para dos personas mínimo. Tradicional plato español de arroz acompañado de pollo y mariscos.	\$100.000
<b>TRUCHA FRESCA AL GUSTO</b> Famoso filete a la plancha, bañado en salsa menier, con champiñones o al ajillo.	\$45.000	Precio por persona	\$50.000
<b>FILETE DE TILAPIA</b> Fresca pieza de pescado blanco a la plancha. Salsa de mariscos opcional.	\$35.000 \$16.500	<b>FILETE DE SALMÓN POCHÉ</b> Pescado cocido en zumo de naranja con vino blanco, acompañado de puré de papa y ensalada fresca.	\$60.000
<b>FILETE DE SALMÓN GRILLADO</b> Pieza de salmón a la plancha.	\$60.000	<b>ENCOCADO DE MARISCOS</b> Tradicional guiso del Pacífico colombiano a base de tomate con leche de coco, pescado blanco y mariscos, servido sobre una cama de arroz blanco.	\$49.000

## RECOMENDACIONES DE LA CASA

### ATÚN A LA PLANCHA

Churrasco de atún a la plancha.

\$55.000

### PASTA PORLAMAR

Pasta larga en salsa a base de vino blanco con cebolla y mariscos.

\$49.000

### GOULASH ESTILO HÚNGARO

Delicioso estofado de carne, resaltando la paprika como ingrediente principal.

\$49.000

### BIFE DE CHORIZO

450g de bife de chorizo a la plancha.

\$55.000



## ADICIONALES

<b>ARROZ BLANCO</b>	\$6.000	<b>VEGETALES SALTEADOS</b>	\$8.000
<b>PURÉ DE PAPAS</b>	\$7.000	<b>TAJADAS DE PLÁTANO MADURO</b>	\$7.000
<b>PAPAS CRIOLLAS</b>	\$6.500	<b>FRÍJOLES NEGROS</b>	\$6.000
<b>PAPAS A LA FRANCESA</b>	\$8.000	<b>ENVASE PARA LLEVAR</b>	\$2.500

## POSTRES

<b>TORTA DE CHOCOLATE</b>	\$17.000	<b>TORTA DE BANANO o ZANAHORIA</b>  <i>(contiene canela)</i>	\$14.000
<b>TORRONCINO</b>  <i>(contiene nueces)</i> Torta fría de nueces y caramelo.	\$18.500	<b>STRUDEL DE MANZANA</b>  <i>(contiene canela y nueces)</i>	\$14.000
<b>TRES LECHES</b>	\$17.000	<b>COPA DE HELADO</b>	\$8.500
<b>QUESILLO / FLAN DE CAMELO</b>	\$14.000	<b>ADICIÓN DE HELADO</b>	\$5.000

# San Antonio

UNA ESTADÍA MEMORABLE

## BEBIDAS SIN ALCOHOL

JUGO NATURAL EN AGUA	\$9.000	LIMONADA DE COCO	\$14.000
JUGO NARANJA	\$9.500	GASEOSAS	\$6.500
JUGO NATURAL EN LECHE	\$11.000	AGUA SIN GAS	\$7.500
LIMONADA NATURAL O PANELA	\$8.100	AGUA CON GAS	\$7.500
LIMONADA DE HIERBUENA	\$8.500	MALTEADA DE HELADO	\$18.000
LIMONADA CEREZADA	\$10.000		

## CERVEZA

NACIONAL	\$10.000	MICHELADA NACIONAL	\$12.500
IMPORTADA	\$13.000	MICHELADA IMPORTADA	\$15.500

## BEBIDAS CON ALCOHOL

### VINO POR BOTELLA

Consultar vinos disponibles

Consultar

### SANGRÍA (Tinto, blanco o rosado)

Jarra	\$130.000
1/2 Jarra	\$90.000

### AGUARDIENTE

1/2 Botella	\$65.000
Botella	\$120.000

MARGARITA (Limón) \$32.000

BLOODY MARY \$32.000

VINO CALIENTE \$32.000

VINO (tinto, rosado o blanco) \$24.000

CANELAZO \$17.500

AGUARDIENTE \$11.000

JEREZ TÍO PEPE \$27.000

DESTORNILLADOR \$27.000

AMARETTO \$27.000

### REFAJO

Según combinación

RON VIEJO DE CALDAS \$24.000

COUNTREAU \$27.000

RON BACARDÍ \$22.000

SMIRNOFF \$22.000

ABSOLUT \$27.000

TANQUERY \$40.000

WHISKY 12 AÑOS \$27.000

WHISKY 8 AÑOS \$22.000

TEQUILA \$27.000

CAMPARI \$30.000

SAMBUCA \$27.000

BAILEYS \$27.000

*Aquí, te sientes  
como en casa.*

“ADVERTENCIA PROPINA: 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 podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted, de acuerdo con su valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta, indíquelo a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indíquelo el valor que quiere dar como propina.

En este establecimiento de comercio los dineros recogidos por concepto de propina se destinan el 100 % entre los trabajadores del área de servicios.

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 radique su queja, a los teléfonos: en Bogotá, 5920400 PBX: 5870000 Ext. 1190/1191, para el resto del país, línea gratuita nacional 018000-910165”.