

San Antonio

UNA ESTADÍA MEMORABLE

San Antonio

UNA ESTADÍA MEMORABLE

FRÜHSTÜCK

Beginnen Sie den Tag mit einem köstlichen Frühstück.

AMERIKANISCH

Rührei, Rührei mit Tomaten und Zwiebeln oder Spiegeleier.
Teller mit saisonalen Früchten.
Eine Portion Schinken und Käse.
Arepas (Maiskuchen) oder Brot.
Ein natürlicher Saft von Früchten.
*Ein heißes Getränk: Schwarzer Kaffee, Milchkaffee oder Tee.

\$30.000

KONTINENTAL

Teller mit saisonalen Früchten.
Ein natürlicher Saft von Früchten.
Arepas (Maiskuchen) oder Brot.
*Ein heißes Getränk: Schwarzer Kaffee, Milchkaffee oder Tee.

\$20.000

SAN ANTONIO

Rührei, Rührei mit Tomaten und Zwiebeln oder Spiegeleier.
Portion Chorizo oder Würstchen.
Eine Portion Schinken und Käse.
Teller mit saisonalen Früchten.
Arepas (Maiskuchen) oder Brot.
Ein natürlicher Saft von Früchten.
*Ein heißes Getränk: Schwarzer Kaffee, Milchkaffee oder Tee.

\$38.000

BRUNCH

Rührei, Rührei mit Tomaten und Zwiebeln oder Spiegeleier.
Porción de carne mechada, caraotas negras.
Teller mit saisonalen Früchten.
Arepas (Maiskuchen) oder Brot.
Ein natürlicher Saft von Früchten.
*Ein heißes Getränk: Schwarzer Kaffee, Milchkaffee, heiße Schokolade oder Tee.

\$40.000

*Unsere Frühstückszeiten sind von 8:30 bis 10:00 Uhr.

ANDERE

Rührei.	\$14.000
Rührei mit Tomaten und Zwiebeln.	\$14.000
Spiegeleieren.	\$14.000
Omelette mit Schinken und Käse.	\$16.000
Sandwich	\$20.000

Empanada (Gefüllter und frittierter Maisteig).	\$7.000
Arepas (Maiskuchen).	\$4.500
Gefüllt Arepas.	\$10.000
Suppe des Tages.	\$20.000
Pfannkuchen (2 Stück).	\$18.000

GETRÄNKE

Orangensaft.	\$9.500
Fruchtsaft.	\$9.000
Capuccino.	\$9.000
Mocaccino.	\$12.000
Espresso.	\$5.500
Latte..	\$9.500

Heiße Schokolade.	\$12.000
Aromatisches Wasser.	\$4.500
Heißes Getränk aus Zucker und Zucker.	\$5.500
Tee.	\$6.000
Kaffee.	\$6.000

***Bitte geben Sie an, wenn Sie an einer Nahrungsmittelallergie oder -intoleranz leiden.**

***Halbe Portionen kosten 70% des Warenwertes.**

San Antonio

UNA ESTADÍA MEMORABLE

VORSPEISE

Suppe des Tages.	\$30.000	Empanadas (1 Stück).	\$7.000
Cremige Suppe des Tages.	\$20.000	Maisteig, gefüllt und gebraten aus: entblättertes Fleisch, Pabellón, Domirro, gehackter Käse, Schnittlauch, Hähnchen und Käse.	
Zwiebelsuppe im französischen Stil.	\$35.000	Schweinekruster.	\$30.000
Brühe aus Rind und Zwiebeln, gekrönt mit Toast und Gratin.		Traditionelle Schweineschwarten mit sautierten kreolischen Kartoffeln.	
Tequeños "LA TEPUYANA".	\$25.000	Suppe als starkes Gericht.	\$38.000
Frittierte broteteig stick gefüllt mit käse (6 Stück)		Unsere Tagessuppe, begleitet von Eine Portion Reis und Avocado.	
Das ist ein Shrimp-Cocktail.	\$35.000	Barbecue-Hühnerflügel SAN ANTONIO	\$24.000
🔥 (ein bisschen scharf)		Mit Französische Kartoffeln.	
Frisches Glas mit zarten Garnelen, in cremiger Tomatensauce, Zwiebel und Koriander getaucht, mit einem Hauch von Würze.		Würstchen "LA TEPUYANA"	\$40.000
Falafel.	\$24.000	Wurstsorte "La Tepuyana" Mit Kreolen und Guacamole.	
Frittierte Kugeln aus Kichererbsen, Kräutern und Gewürzen (4 Stück).		Muscheln marinieren.	\$50.000
		500g Muscheln zu Weißwein.	
		Ceviche im peruanischen Stil.	\$30.000
		Frischer weißer Fisch Mischung mit Tigermilch.	
		Gemischte Option aus Garnelen und Fisch.	\$36.000

SALATE

Caesar Salat.	\$30.000	San Antonio Salat.	\$30.000
Frische und knackige Mischung aus Kopfsalat, Croutons, Parmesan mit einem traditionellen Dressing auf der Basis von Sardellen.		🌰 (Enthält Nüsse)	
Extra von Huhn.	\$40.000	Frische, knusprige Mischung aus Kopfsalat, Äpfeln, Nüssen und Croutons mit Blaukäsedressing.	
Extra von Garnelen.	\$50.000	Extra von Huhn.	\$50.000

VEGETARIER

Nudeln mit orientalischem Reis.	\$40.000	Cremiger Reis von Pilzen.	\$46.000
Sautierte Reisnudeln mit Gemüse in orientalischer Sauce.		(Vorbereitung von 45 Minuten)	
Quinotto.	\$40.000	Cremiges Risotto auf der Basis von Pilzen.	
Köstliche gekochte Quinoa auf sattem Hintergrund von gebratenem Gemüse mit saisonalem Gemüse.		Special San Antonio.	\$40.000
Nudeln in Auberginen Sauce.	\$38.000	Falafel mit Reis mit schwarzen Bohnen und frischem Salat.	
Neapolitanische Sauce mit gebratenen Auberginen auf Pasta.			

KINDERMENÜ

Pasta in Bolognese Sauce.

Kurze oder lange Pasta mit köstlicher Bolognese-Sauce.

\$25.000

Mini Deutsch.

Robuste Wurst im deutschen Stil, begleitet von einer großzügigen Portion Französisch-Kartoffeln.

\$25.000

Hähnchenwürfel mit Barbecue Sauce.

Panierte Hühnerbrustwürfel, serviert mit unserer Barbecue-Sauce.

\$25.000



VÖGEL

Hähnchen Stroganoff.

Gebratene Hähnchenbrustwürfel mit Pilzsauce und Sahne mit einem Hauch von französischem Senf.

\$45.000

Hähnchenbrust auf dem Grill.

Saftiges Steak, das mit Pilz- oder Senf-Honig-Sauce serviert werden kann.

\$38.000

Milanese mit neapolitanische Huhn.

Paniertes Hähnchenbrustfilet, gratiniert und in Tomatensauce getaucht.

\$50.000

Milanese mit Huhn.

Paniertes Brustfilet, serviert mit französischen Kartoffeln und frischem Salat.

\$45.000

Hähnchen mit Curry.

Hähnchenbrustwürfel mit Zwiebeln und Curry, begleitet von Reis und Salat.

\$45.000



FLEISCH

Rindfleisch Stroganoff.

Gebratene Rinderrückenwürfel mit Pilzsauce, Gurken, Sahne und einem Hauch von französischem Senf.

\$50.000

Geschmorte Querrippen "SAN ANTONIO".

\$50.000

Ganze Rippen in Rotwein mariniert und in ihrer eigenen Sauce gekocht.

Pabellón.

Ein typisch venezolanisches Gericht, das Hackfleisch, weißen Reis, schwarze Bohnen und reife Bananenscheiben kombiniert.

\$47.500

Das ist ein Rinderfilet. 300gr

\$50.000

Saftige Medaillons zum gewünschten Begriff und Sauce nach Ihren Wünschen zu wählen.

Asado negro.

Gericht der venezolanischen Gastronomie: Geschnittenes Rindfleisch marinert, vergoldet und in einer typischen dunklen, halbsüßen Sauce gekocht.

\$47.500

Beef Bourguignon.

\$50.000

Rindfleisch in Rotwein und Gemüse gedünstet.



SCHWEIN

Schweineossobuco.

Großzügiges Stück Schweinefleisch mit Knochen, in seiner eigenen Sauce gebacken, begleitet von Kartoffelpüree und frischem Salat.

\$50.000

Geräucherte Rippchen "LA TEPUYANA".

\$50.000

Ein Stück gebackene Rippe, verstärkt durch handwerkliches Räuchern.

Oberbayerischen.

Kombination aus knusprigem, verbranntem Ellenbogen, zwei kräftigen, knusprigen deutschen Würstchen, begleitet von Sauerkraut und kreolischen Kartoffeln.

\$58.500

Eine Kombination aus Würstchen.

\$45.000

Saftige deutsche Würstchen (Schweizer Wurst und Bratwurst) gegrillt und mit Sauerkraut und leckeren kreolischen Kartoffeln serviert.

Elsässer Sauerkraut

Zwei deutsche Würstchen, eine geräucherte Rippe und ein saftiger gedämpfter Ellenbogen zusammen mit Sauerkraut und kreolischen Kartoffeln in einem exotischen "Tahini".

\$68.000

Schweinshaxe vom Grill.

\$48.000

Gebakener Schweineellenbogen, begleitet von Sauerkraut und leckeren kreolischen Kartoffeln.

 **FISCH**

Parihuela. Köstliche peruanische Suppe mit Meeresfrüchten.	\$56.000	Paella Valenciana. (<i>Vorbereitung von 60 Minuten</i>) Portion für mindestens zwei Personen. Traditionelles spanisches Reisgericht mit Huhn und Meeresfrüchten.	\$120.000
Frische Forelle. Berühmtes gegrilltes Steak in Menier-Sauce mit Pilzen oder Ajillo.	\$46.000	Preis pro Person.	\$60.000
Tilapia-Steak. Frisch gegrillter weißer Fisch.	\$40.000	Pochierte Lachsfilet. Fisch gekocht in Orangensaft mit Weißwein, begleitet von Kartoffelpüree und frischem Salat.	\$65.000
Extra Sauce von Marsianern.	\$18.500	Meeresfrüchte mit Kokos-Tomatensauce. Traditioneller kolumbianischer pazifischer Eintopf aus Tomaten mit Kokosmilch, weißem Fisch und Meeresfrüchten, serviert auf einem weißen Reisbett.	\$56.000
Das ist ein Lachsfilet. Ein Stück gegrillter Lachs.	\$65.000		

Empfehlungen aus dem Haus

GEGRILLTER THUNFISCH Gegrillter Steak Thunfisch.	PASTA MIT MEERESFRÜCHTEN P Lange Pasta in Weißweinsauce mit Zwiebeln und Meeresfrüchten.	UNGARISCHES GULASCH Köstlicher Fleischeintopf, bei dem Paprika als Hauptzutat hervorgehoben wird.	NEW YORK STEAK New York steak, 450gr.
\$56.000	\$56.000	\$50.000	\$57.000

 **ZUSÄTZLICHE**

Reis.	\$6.000	Sautiertes Gemüse	\$8.000
Kartoffelpüree.	\$7.000	Kochbananen (Fritierte kochbananen).	\$7.000
Typische Kartoffeln.	\$6.500	Schwarzen Bohnen.	\$6.500
Französische Kartoffeln.	\$8.000	Transportverpackung.	\$3.000

DESSERT

Schokoladenkuchen.	\$17.000	Bananen- oder Karottenkuchen cupcake (Es enthält Zimt).	\$15.000
Torroncino. cupcake (Enthält Nüsse) Kalter Kuchen mit Nüssen und Karamell.	\$18.500	Apfelstrudel cupcake (Enthält Zimt und Walnüssen).	\$18.500
Kuchen mit drei Milch.	\$17.000	Ein Glas Eiscreme.	\$9.000
Das ist ein Karamell-Pudding.	\$15.000	Extra von Eiscreme.	\$5.500

San Antonio

UNA ESTADÍA MEMORABLE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Fruchtsaft.	\$9.500	Eine Limonade mit Kokosnuss.	\$15.000
Orangensaft.	\$10.000	Kohlensäurehaltig.	\$6.500
Saft von Obst mit Milch.	\$12.000	Flasche Wasser.	\$7.500
Limonade.	\$10.000	Flasche Wasser mit Gas.	\$7.500
Eine Limonade mit Minze.	\$10.000	Milchshake.	\$18.000
Eine Limonade mit Kirsche.	\$12.000	Zusätzliche Zitrone.	\$2.000
		Michelado.	\$2.500

BIER

Nationales Bier.	\$15.000	Nationales Michelada.	\$17.500
------------------	----------	-----------------------	----------

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

Weinflaschen

Fragen Sie nach verfügbaren Weinen Fragen

SANGRIA (Rotwein, Weißwein oder Roséwein)

Krug.	\$130.000
Ein halber Krug.	\$90.000

Schnaps

Eine halbe Flasche.	\$65.000
Flasche.	\$120.000

MARGARITA (Limón)

BLOODY MARY \$35.000

GLÜHWEIN \$35.000

WEINGLAS (Rotwein, Weißwein, Roséwein) \$25.000

CANELAZO \$18.500

SCHNAPS \$15.000

SHERRY, TÍO PEPE \$27.000

SCHRAUBENZIEHER \$30.000

AMARETTO \$30.000

REFAJO (Bier und alkoholfreie Getränke) je nach Kombination.

VIEJO DE CALDAS RUM \$30.000

COINTREAU \$30.000

BACARDÍ RUM \$25.000

SMIRNOFF \$25.000

ABSOLUT \$30.000

TANQUERY \$40.000

WHISKY (12 JAHRE) \$30.000

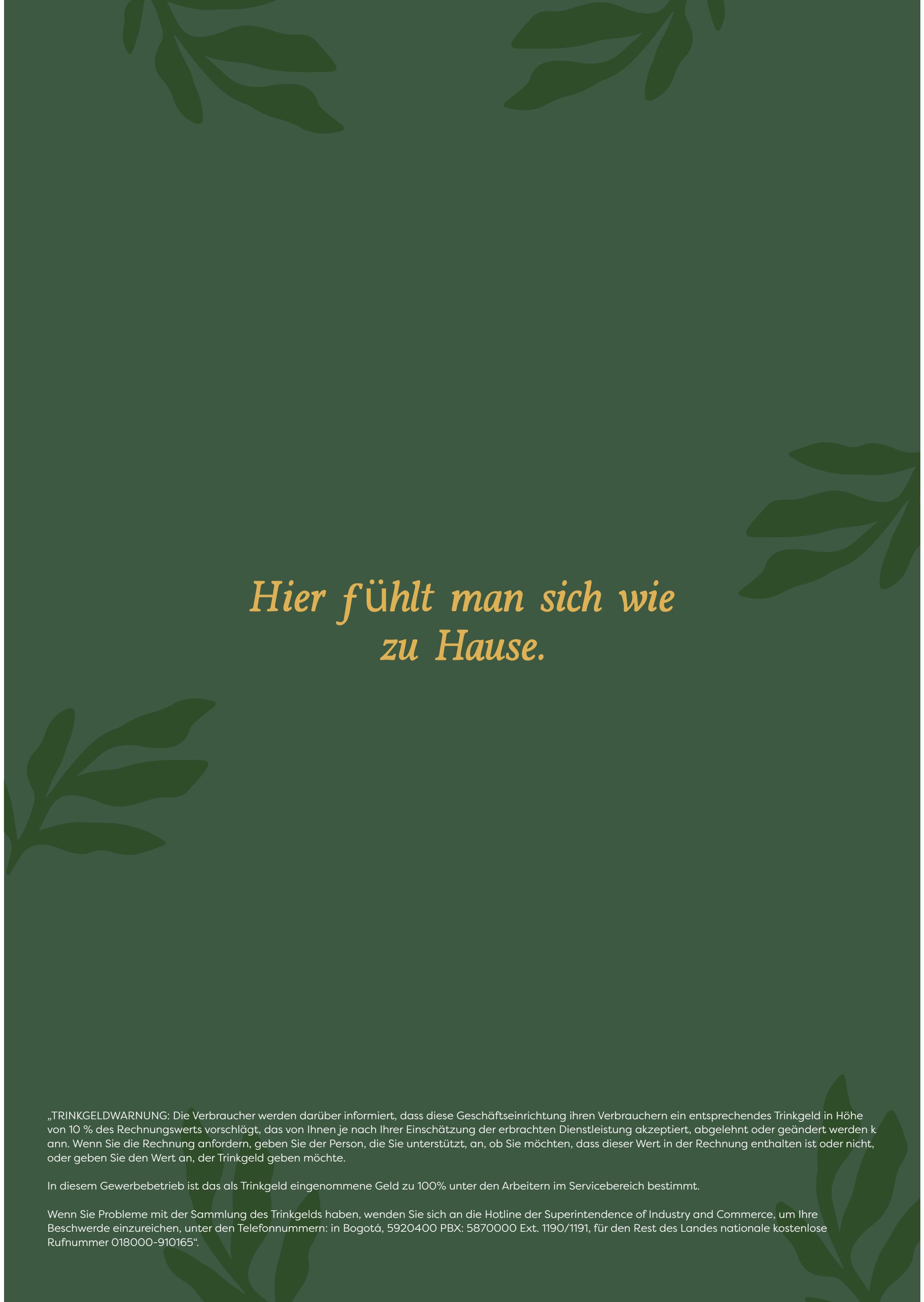
WHISKY (8 JAHRE) \$26.000

TEQUILA \$28.000

CAMPARI \$30.000

SAMBUCA \$28.000

BAILEYS \$28.000



*Hier fühlt man sich wie
zu Hause.*

„TRINKGELDWARNUNG: Die Verbraucher werden darüber informiert, dass diese Geschäftseinrichtung ihren Verbrauchern ein entsprechendes Trinkgeld in Höhe von 10 % des Rechnungswerts vorschlägt, das von Ihnen je nach Ihrer Einschätzung der erbrachten Dienstleistung akzeptiert, abgelehnt oder geändert werden kann. Wenn Sie die Rechnung anfordern, geben Sie der Person, die Sie unterstützt, an, ob Sie möchten, dass dieser Wert in der Rechnung enthalten ist oder nicht, oder geben Sie den Wert an, der Trinkgeld geben möchte.

In diesem Gewerbebetrieb ist das als Trinkgeld eingenommene Geld zu 100% unter den Arbeitern im Servicebereich bestimmt.

Wenn Sie Probleme mit der Sammlung des Trinkgelds haben, wenden Sie sich an die Hotline der Superintendence of Industry and Commerce, um Ihre Beschwerde einzureichen, unter den Telefonnummern: in Bogotá, 5920400 PBX: 5870000 Ext. 1190/1191, für den Rest des Landes nationale kostenlose Rufnummer 018000-910165“.