

# 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.

\$35.000

### 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.

\$40.000

### KONTINENTAL

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

\$22.000

### 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.

\$45.000

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

## ANDERE

Rührei.	\$15.000
Rührei mit Tomaten und Zwiebeln.	\$15.000
Spiegeleieren.	\$15.000
Omelette mit Schinken und Käse.	\$17.000
Sandwich	\$22.000

Empanada (Gefüllter und frittierter Maisteig).	\$7.500
Arepas (Maiskuchen).	\$5.500
Gefüllt Arepas.	\$12.000
Suppe des Tages.	\$22.000
Pfannkuchen (2 Stück).	\$20.000

## GETRÄNKE

Orangensaft.	\$10.500
Fruchtsaft.	\$10.500
Capuccino.	\$10.500
Mocaccino.	\$14.000
Espresso.	\$6.500
Latte..	\$10.500

Heiße Schokolade.	\$14.000
Aromatisches Wasser.	\$5.500
Heißes Getränk aus Zucker und Zucker.	\$6.000
Tee.	\$6.500
Kaffee.	\$7.000

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

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

# San Antonio

UNA ESTADÍA MEMORABLE

## VORSPEISE

<b>Suppe des Tages.</b>	\$35.000	<b>Empanadas (1 Stück).</b>	\$7.500
<b>Cremige Suppe des Tages.</b>	\$22.000	Maisteig, gefüllt und gebraten aus: entblättertes Fleisch, Pabellon, Domino, gehackter Käse, Schnittlauch, Hähnchen und Käse.	
<b>Zwiebelsuppe im französischen Stil.</b> Brühe aus Rind und Zwiebeln, gekrönt mit Toast und Gratin.	\$38.000	<b>Schweinekrusten.</b>	\$33.000
<b>Tequeños "LA TEPUYANA".</b> Frittierte broteteig stick gefüllt mit käse (6 Stück)	\$28.000	Traditionelle Schweineschwarten mit sautierten kreolischen Kartoffeln.	
<b>Das ist ein Shrimp-Cocktail.</b> ( <i>ein bisschen scharf</i> ) Frisches Glas mit zarten Garnelen, in cremiger Tomatensauce, Zwiebel und Koriander getaucht, mit einem Hauch von Würze.	\$40.000	<b>Suppe als starkes Gericht.</b>	\$38.000
<b>Falafel.</b> Frittierte Kugeln aus Kichererbsen, Kräutern und Gewürzen (4 Stück).	\$25.000	<b>Würstchen "LA TEPUYANA"</b> Wurstsorte "La Tepuyana" Mit Kreolen und Guacamole.	\$45.000
		<b>Muscheln marinieren.</b> 500g Muscheln zu Weißwein.	\$55.000
		<b>Ceviche im peruanischen Stil.</b> Frischer weißer Fisch Mischung mit Tigermilch. Gemischte Option aus Garnelen und Fisch.	\$36.000
			\$40.000

## SALATE

<b>Caesar Salat.</b>	\$33.000	<b>San Antonio Salat.</b>	\$33.000
Frische und knackige Mischung aus Kopfsalat, Croutons, Parmesan mit einem traditionellen Dressing auf der Basis von Sardellen.		( <i>Enthält Nüsse</i> ) Frische, knusprige Mischung aus Kopfsalat, Äpfeln, Nüssen und Croutons mit Blaukäsedressing.	
Extra von Huhn.	\$45.000	Extra von Huhn.	\$45.000
Extra von Garnelen.	\$55.000		

## VEGETARIER

<b>Nudeln mit orientalischem Reis.</b>	\$45.000	<b>Cremiger Reis von Pilzen.</b>	\$51.000
Sautierte Reisnudeln mit Gemüse in orientalischer Sauce.		( <i>Vorbereitung von 45 Minuten</i> ) Cremiges Risotto auf der Basis von Pilzen.	
<b>Quinotto.</b>	\$45.000	<b>Special San Antonio.</b>	\$44.000
Köstliche gekochte Quinoa auf sattem Hintergrund von gebratenem Gemüse mit saisonalem Gemüse.		Falafel mit Reis mit schwarzen Bohnen und frischem Salat.	
<b>Nudeln in Auberginen Sauce.</b>	\$42.000		
Neapolitanische Sauce mit gebratenen Auberginen auf Pasta.			

## KINDERMENÜ

### Pasta in Bolognese Sauce.

Kurze oder lange Pasta mit köstlicher Bolognese-Sauce.

\$28.000

### Mini Deutsch.

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

\$28.000

### Hähnchenwürfel mit Barbecue Sauce.

Panierte Hühnerbrustwürfel, serviert mit unserer Barbecue-Sauce.

\$28.000



## VÖGEL

### Hähnchen Stroganoff.

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

\$50.000

### Hähnchenbrust auf dem Grill.

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

\$42.000

### Milanese mit neapolitanische Huhn.

Paniertes Hähnchenbrustfilet, gratiniert und in Tomatensauce getaucht.

\$55.000

### Milanese mit Huhn.

Paniertes Brustfilet, serviert mit französischen Kartoffeln und frischem Salat.

\$50.000

### Hähnchen mit Curry.

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

\$50.000



## FLEISCH

### Rindfleisch Stroganoff.

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

\$55.000

### Geschmorte Querrippen "SAN ANTONIO".

\$55.000

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.

\$52.000

### Das ist ein Rinderfilet. 300gr

\$55.000

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

### Asado negro.

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

\$55.000

### Beef Bourguignon.

\$55.000

Rindfleisch in Rotwein und Gemüse gedünstet.



## SCHWEIN

### Schweineossobuco.

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

\$55.000

### Geräucherte Rippchen "LA TEPUYANA".

\$55.000

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.

\$64.000

### Eine Kombination aus Würstchen.

\$50.000

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".

\$75.000

### Schweinshaxe vom Grill.

\$52.000

Gebakener Schweineellenbogen, begleitet von Sauerkraut und leckeren kreolischen Kartoffeln.

 **FISCH**

<b>Parihuela.</b> Köstliche peruanische Suppe mit Meeresfrüchten.	\$62.000	<b>Paella Valenciana.</b> <i>(Vorbereitung von 60 Minuten)</i> Portion für mindestens zwei Personen. Traditionelles spanisches Reisgericht mit Huhn und Meeresfrüchten.	\$132.000
<b>Frische Forelle.</b> Berühmtes gegrilltes Steak in Menier-Sauce mit Pilzen oder Ajillo.	\$51.000	Preis pro Person.	\$66.000
<b>Tilapia-Steak.</b> Frisch gegrillter weißer Fisch.	\$44.000	<b>Pochierte Lachsfilet.</b> Fisch gekocht in Orangensaft mit Weißwein, begleitet von Kartoffelpüree und frischem Salat.	\$74.000
Extra Sauce von Marsianern.	\$20.500	<b>Meeresfrüchte mit Kokos-Tomatensauce.</b> Traditioneller kolumbianischer pazifischer Eintopf aus Tomaten mit Kokosmilch, weißem Fisch und Meeresfrüchten, serviert auf einem weißen Reisbett.	\$62.000
<b>Das ist ein Lachsfilet.</b> Ein Stück gegrillter Lachs.	\$74.000		

### Empfehlungen aus dem Haus

GEGRILLTER THUNFISCH	PASTA MIT MEERESFRÜCHTEN	UNGARISCHES GULASCH	NEW YORK STEAK
Gegrillter Steak Thunfisch.	PLange Pasta in Weißweinsauce mit Zwiebeln und Meeresfrüchten.	Köstlicher Fleischeintopf, bei dem Paprika als Hauptzutat hervorgehoben wird.	New York steak, 450gr.
\$62.000	\$62.000	\$55.000	\$65.000

 **ZUSÄTZLICHE**

Reis.	\$7.000	Sautiertes Gemüse	\$9.000
Kartoffelpüree.	\$78.000	Kochbananen (Fritierte kochbananen).	\$8.000
Typische Kartoffeln.	\$7.500	Schwarzen Bohnen.	\$7.500
Französische Kartoffeln.	\$9.000	Transportverpackung.	\$4.000

### DESSERT

Schokoladenkuchen.	\$18.500	Bananen- oder Karottenkuchen	\$16.500
Torroncino.  ( <i>Enthält Nüsse</i> ) Kalter Kuchen mit Nüssen und Karamell.	\$20.000	 <i>(Es enthält Zimt).</i>	\$20.000
Kuchen mit drei Milch.	\$18.500	Apfelstrudel  ( <i>Enthält Zimt und Walnüsse</i> ).	\$10.000
Das ist ein Karamell-Pudding.	\$16.500	Ein Glas Eiscreme.	\$6.500

# San Antonio

UNA ESTADÍA MEMORABLE

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Fruchtsaft.	\$10.500	Eine Limonade mit Kokosnuss.	\$17.000
Orangensaft.	\$10.500	Kohlensäurehaltig.	\$7.500
Saft von Obst mit Milch.	\$13.500	Flasche Wasser.	\$8.500
Limonade.	\$11.000	Flasche Wasser mit Gas.	\$8.500
Eine Limonade mit Minze.	\$11.000	Milchshake.	\$20.000
Eine Limonade mit Kirsche.	\$14.000	Zusätzliche Zitrone.	\$3.000
		Michelado.	\$3.500

## BIER

Nationales Bier.	\$16.500	Nationales Michelada.	\$19.500
------------------	----------	-----------------------	----------

## ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

### Weinflaschen

Fragen Sie nach verfügbaren Weinen      Fragen

### SANGRIA (Rotwein, Weißwein oder Roséwein)

Krug.	\$140.000
Ein halber Krug.	\$98.000

### Schnaps

Eine halbe Flasche.	\$70.000
Flasche.	\$130.000

### MARGARITA (Limón)

BLOODY MARY      \$38.500

GLÜHWEIN      \$38.500

WEINGLAS (Rotwein, Weißwein, Roséwein)      \$28.000

CANELAZO      \$20.500

SCHNAPS      \$16.500

SHERRY, TÍO PEPE      \$29.500

SCHRAUBENZIEHER      \$33.000

AMARETTO      \$33.000

REFAJO (Bier und alkoholfreie Getränke)      je nach Kombination.

VIEJO DE CALDAS RUM      \$33.000

COINTREAU      \$33.000

BACARDÍ RUM      \$27.500

SMIRNOFF      \$27.500

ABSOLUT      \$33.000

TANQUERY      \$45.000

WHISKY (12 JAHRE)      \$33.000

WHISKY (8 JAHRE)      \$29.000

TEQUILA      \$30.000

CAMPARI      \$33.000

SAMBUCA      \$30.000

BAILEYS      \$30.000



*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“.