

# San Antonio

UNA ESTADÍA MEMORABLE

FRÜHSTÜCK

Beginnen Sie den Tag mit einem köstlichen Frühstück.

AMERIKANISCH

\$35.000

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

SAN ANTONIO

\$40.000

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

KONTINENTAL

\$22.000

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

BRUNCH

\$45.000

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

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



ANDERE

Rührei.

\$15.000

Rührei mit Tomaten und Zwiebeln.

\$15.000

Spiegeleiern.

\$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.

## VORSPEISE

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



## SALATE

<b>Caesar Salat.</b>	\$33.000	<b>San Antonio Salat.</b>	\$33.000
		 (Enthält Nüsse)	
Frische und knackige Mischung aus Kopfsalat, Croutons, Parmesan mit einem traditionellen Dressing auf der Basis von Sardellen.		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 Reismudeln mit Gemüse in orientalischer Sauce.		(Vorbereitung von 45 Minuten)	
<b>Quinotto.</b>	\$45.000	Cremiges Risotto auf der Basis von Pilzen.	
Köstliche gekochte Quinoa auf sattem Hintergrund von gebratenem Gemüse mit saisonalem Gemüse.		<b>Special San Antonio.</b>	\$44.000
<b>Nudeln in Auberginen Sauce.</b>	\$42.000	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.

\$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

### Hühnchen 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

### Hühnchen 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

### Pabellón.

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

\$52.000

### Asado negro.

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

\$55.000

### Geschmorte Querrippen "SAN ANTONIO" .

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

\$55.000

### Das ist ein Rinderfilet. 300gr

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

\$55.000

### Beef Bourguignon.

Rindfleisch in Rotwein und Gemüse gedünstet.

\$55.000



## SCHWEIN

### Schweineossobuco.

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

\$55.000

### Oberbayerischen.

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

\$64.000

### 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

### Geräucherte Rippchen "LA TEPUYANA".

Ein Stück gebackene Rippe, verstärkt durch handwerkliches Räuchern.

\$55.000

### Eine Kombination aus Würstchen.

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

\$50.000

### Schweinshaxe vom Grill.

Gebackener Schweineellenbogen, begleitet von Sauerkraut und leckeren kreolischen Kartoffeln.

\$52.000



## FISCH

**Parihuela.** \$62.000  
Köstliche peruanische Suppe mit Meeresfrüchten.

**Frische Forelle.** \$51.000  
Berühmtes gegrilltes Steak in Menier-Sauce mit Pilzen oder Ajillo.

**Tilapia-Steak.** \$44.000  
Frisch gegrillter weißer Fisch.

Extra Sauce von Marsianern. \$20.500

**Das ist ein Lachsfilet.** \$74.000  
Ein Stück gegrillter Lachs.

**Paella Valenciana.** \$132.000  
(Vorbereitung von 60 Minuten)

Portion für mindestens zwei Personen.  
Traditionelles spanisches Reisgericht mit Huhn und Meeresfrüchten.

Preis pro Person. \$66.000

**Pochierte Lachsfilet.** \$74.000  
Fisch gekocht in Orangensaft mit Weißwein, begleitet von Kartoffelpüree und frischem Salat.

**Meeresfrüchte mit Kokos-Tomatensauce.** \$62.000  
Traditioneller kolumbianischer pazifischer Eintopf aus Tomaten mit Kokosmilch, weißem Fisch und Meeresfrüchten, serviert auf einem weißen Reisbett.

## Empfehlungen aus dem Haus

### GEGRILLTER THUNFISCH

Gegrillter Steak Thunfisch.

\$62.000

### PASTA MIT MEERESFRÜCHTEN

PLange Pasta in Weißweinsauce mit Zwiebeln und Meeresfrüchten.

\$62.000

### UNGARISCHES GULASCH

Köstlicher Fleischeintopf, bei dem Paprika als Hauptzutat hervorgehoben wird.

\$55.000

### NEW YORK STEAK

New York steak, 450gr.

\$65.000



## ZUSÄTZLICHE

Reis. \$7.000

Kartoffelpüree. \$78.000

Typische Kartoffeln. \$7.500

Französische Kartoffeln. \$9.000

Sautiertes Gemüse \$9.000

Kochbanenen (Fritierte kochbanenen). \$8.000

Schwarzen Bohnen. \$7.500

Transportverpackung. \$4.000

## DESSERT

Schokoladenkuchen. \$18.500

**Torroncino.** \$20.000  
🥥 (Enthält Nüsse)  
Kalter Kuchen mit Nüssen und Karamell.

Kuchen mit drei Milch. \$18.500

Das ist ein Karamell-Pudding. \$16.500

Bananen- oder Karottenkuchen \$16.500  
🥥 (Es enthält Zimt).

Apfelstrudel \$20.000  
🥥 (Enthält Zimt und Walnüsses).

Ein Glas Eiscreme. \$10.000

Extra von Eiscreme. \$6.500



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	SCHRAUBENZIEHER	\$33.000
SANGRIA (Rotwein, Weißwein oder Roséwein)		AMARETTO	\$33.000
Krug.	\$140.000	REFAJO (Bier und alkoholfreie Getränke)	je nach Kombination.
Ein halber Krug.	\$98.000	VIEJO DE CALDAS RUM	\$33.000
Schnaps		COUINTREAU	\$33.000
Eine halbe Flasche.	\$70.000	BACARDÍ RUM	\$27.500
Flasche.	\$130.000	SMIRNOFF	\$27.500
MARGARITA (Limón)	\$38.500	ABSOLUT	\$33.000
BLOODY MARY	\$38.500	TANQUERY	\$45.000
GLÜHWEIN	\$38.500	WHISKY (12 JAHRE)	\$33.000
WEINGLAS (Rotwein, Weißwein, Roséwein)	\$28.000	WHISKY (8 JAHRE)	\$29.000
CANELAZO	\$20.500	TEQUILA	\$30.000
SCHNAPS	\$16.500	CAMPARI	\$33.000
SHERRY, TÍO PEPE	\$29.500	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 Superintendencia 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“.