

San Antonio

UNA ESTADÍA MEMORABLE

San Antonio

UNA ESTADÍA MEMORABLE

DESAYUNOS

Empieza el día con un delicioso desayuno

AMERICANO

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

\$35.000

CONTINENTAL

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

\$22.000

SAN ANTONIO

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

\$40.000

BRUNCH

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

\$45.000

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

OTROS



HUEVOS REVUELTOS

\$15.000

AREPA DE MAÍZ

\$5.500

HUEVOS PERICOS O FRITOS

\$15.000

AREPA RELLENA

\$12.000

OMELETTE DE JAMÓN Y QUESO

\$17.000

CALDO DEL DÍA

\$22.000

SÁNDWICH

\$22.000

PANCAKES (2 UNIDADES)

\$20.000

EMPAÑADA

\$7.500

BEBIDAS



JUGO DE NARANJA

\$10.500

CHOCOLATE CALIENTE

\$14.000

JUGO NATURAL EN AGUA

\$10.500

AROMÁTICA

\$5.500

CAPUCCINO

\$10.500

AGUA DE PANELA

\$6.000

MOCACCINO

\$14.000

TÉ

\$6.500

ESPRESSO

\$6.500

TINTO

\$7.000

LATTE

\$10.500

***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

SOPA DEL DÍA	\$35.000	EMPANADAS <small>Unidad</small>	\$7.500
CREMA DEL DÍA	\$22.000	Masa de maíz rellena de: carne desmechada, pabellón, dominó, queso tajado, cazón, pollo o pelúa.	
SOPA DE CEBOLLA ESTILO FRANCÉS	\$38.000	CHICHARRONES DE CERDO	\$33.000
Caldo a base de res y cebolla, coronado con pan tostado y gratinado.		Tradicional chicharrón de cerdo con papas criollas salteadas.	
TEQUEÑOS “LA TEPUYANA”	\$28.000	SOPA COMO PLATO PRINCIPAL	\$38.000
Deditos de queso servidos con nuestra exquisita salsa agrícola de pimentón.		Nuestra sopa del día, acompañada con una porción de arroz y aguacate.	
CÓCTEL DE CAMARONES	\$40.000	PICADA “LA TEPUYANA”	\$45.000
 <small>(picante bajo)</small> Fresca copa con camarones tiernos bañados en cremosa salsa a base de tomate, cebolla y cilantro, con un toque de picante.		Variedad de salchichas “La Tepuyana” acompañadas de papas criollas y guacamole.	
FALAFEL	\$25.000	MOULES MARINIÈRES	\$55.000
Torta crujiente de vegetales al estilo árabe, acompañado de mayonesa de berenjena ahumada.		500g de mejillones al vino blanco.	
		CEVICHE AL ESTILO PERUANO	\$36.000
		Mezcla de pescado blanco fresco con leche de tigre.	
		Opcional mixto	\$40.000

ENSALADAS

ENSALADA CÉSAR	\$33.000	ENSALADA SAN ANTONIO	\$33.000
Fresca y crujiente mezcla de lechugas, croutones, parmesano con un aderezo tradicional a base de anchoas.		 <small>(contiene nueces)</small> Fresca y crujiente mezcla de lechugas, manzanas, nueces y croutones, con aderezo de queso azul.	
Opcional con pollo	\$45.000	Opcional con pollo	\$45.000
Opcional con camarones	\$55.000		

VEGETARIANOS

FIDEOS DE ARROZ ORIENTAL	\$45.000	ARROZ CREMOSO DE CHAMPIÑONES	\$51.000
Fideos de arroz salteados con vegetales en salsa oriental.		<small>(Preparación de 45 minutos)</small> Cremoso risotto a base de champiñones.	
QUINOTTO	\$45.000	ESPECIAL SAN ANTONIO	\$44.000
Deliciosa quinoa cocida en sustancioso fondo de vegetales salteado con vegetales de temporada.		Falafel acompañado de moros y cristianos con ensalada fresca.	
PASTA EN SALSA DE BERENJENA	\$42.000		
Salsa napolitana con berenjenas salteadas sobre pasta.			

MENÚ INFANTIL

PASTA A LA BOLOÑESA

Pasta corta o larga con deliciosa salsa boloñesa.

\$28.000

MINI ALEMÁN

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

\$28.000

CUBOS DE POLLO BBQ

Cubos empanizados de pechuga tierna servidos con nuestra salsa BBQ.

\$28.000



AVES

STROGONOFF DE POLLO

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

\$50.000

PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA

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

\$42.000

MILANESA DE POLLO NAPOLITANA

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

\$55.000

MILANESA DE POLLO

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

\$50.000

POLLO AL CURRY

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

\$50.000



CARNES

STROGONOFF DE RES

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

\$55.000

COSTILLAS "SAN ANTONIO"

\$55.000

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

PABELLÓN

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

\$52.000

LOMO DE RES AL GUSTO 300gr

\$55.000

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

ASADO NEGRO

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

\$55.000

BEEF BOURGUIGNON

\$55.000

Carne de res guisada en vino tinto y verduras.



CERDO

OSSOBUCO

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

\$55.000

COSTILLAS AHUMADAS "LA TEPUYANA"

\$55.000

Pieza de costilla horneada, realizada con el ahumado artesanal.

ALTA BAVIERA

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

\$64.000

COMBINACIÓN DE SALCHICHAS

\$50.000

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

CHUCRUT ALSACIANO

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

\$75.000

CODO ABRASADO

\$52.000

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



PESCADOS

PARIHUELA Deliciosa sopa peruana de mariscos.	\$62.000	PAELLA VALENCIANA (Preparación de 60 minutos) Porción para dos personas mínimo. Tradicional plato español de arroz acompañado de pollo y mariscos.	\$132.000
TRUCHA FRESCA AL GUSTO Famoso filete a la plancha, bañado en salsa menier, con champiñones o al ajillo.	\$52.000	Precio por persona	\$66.000
FILETE DE TILAPIA Fresca pieza de pescado blanco a la plancha. Salsa de mariscos opcional.	\$44.000 \$20.500	FILETE DE SALMÓN POCHÉ Pescado cocido en zumo de naranja con vino blanco, acompañado de puré de papa y ensalada fresca.	\$74.000
FILETE DE SALMÓN GRILLADO Pieza de salmón a la plancha.	\$74.000	ENCOCADO DE MARISCOS Tradicional guiso del Pacífico colombiano a base de tomate con leche de coco, pescado blanco y mariscos, servido sobre una cama de arroz blanco.	\$62.000

RECOMENDACIONES DE LA CASA

ATÚN A LA PLANCHA Churrasco de atún a la plancha.	\$62.000	PASTA PORLAMAR Pasta larga en salsa a base de vino blanco con cebolla y mariscos.	\$62.000	GOULASH ESTILO HÚNGARO Delicioso estofado de carne, resaltando la paprika como ingrediente principal.	\$55.000	BIFE DE CHORIZO 450g de bife de chorizo a la plancha.	\$65.000
---	----------	---	----------	---	----------	---	----------



ADICIONALES

ARROZ BLANCO	\$7.000	VEGETALES SALTEADOS	\$9.000
PURÉ DE PAPAS	\$8.000	TAJADAS DE PLÁTANO MADURO	\$8.000
PAPAS CRIOLLAS	\$7.500	FRÍJOLES NEGROS	\$7.500
PAPAS A LA FRANCESAS	\$9.000	ENVASE PARA LLEVAR	\$4.000

POSTRES

TORTA DE CHOCOLATE	\$18.500	TORTA DE BANANO o ZANAHORIA 🧁 (contiene canela)	\$16.500
TORRONCINO 🧁 (contiene nueces) Torta fría de nueces y caramelo.	\$20.000	STRUDEL DE MANZANA 🧁 (contiene canela y nueces)	\$20.000
TRES LECHES	\$18.500	COPA DE HELADO	\$10.000
QUESILLO / FLAN DE CARAMELO	\$16.500	ADICIÓN DE HELADO	\$6.500

San Antonio

UNA ESTADÍA MEMORABLE

BEBIDAS SIN ALCOHOL

JUGO NATURAL EN AGUA	\$10.500	LIMONADA DE COCO	\$17.000
JUGO NARANJA	\$10.500	GASEOSAS	\$7.500
JUGO NATURAL EN LECHE	\$13.500	AGUA SIN GAS	\$8.500
LIMONADA NATURAL O PANELA	\$11.000	AGUA CON GAS	\$8.500
LIMONADA DE HIERBUENA	\$11.000	MALTEADA DE HELADO	\$20.000
LIMONADA CEREZADA	\$14.000	ADICIONAL DE LIMÓN	\$3.000
		MICHELADO	\$3.500

CERVEZA

NACIONAL	\$16.500	MICHELADA NACIONAL	\$19.500
----------	----------	--------------------	----------

BEBIDAS CON ALCOHOL

VINO POR BOTELLA

Consultar vinos disponibles	Consultar
SANGRÍA (Tinto, blanco o rosado)	
Jarra	\$140.000
1/2 Jarra	\$98.000
AGUARDIENTE	
1/2 Botella	\$70.000
Botella	\$130.000
MARGARITA (Limón)	\$38.500
BLOODY MARY	\$38.500
VINO CALIENTE	\$38.500
VINO (tinto, rosado o blanco)	\$28.000
CANELAZO	\$20.500
AGUARDIENTE	\$16.500
JEREZ TÍO PEPE	\$29.500
DESTORNILLADOR	\$33.000
AMARETTO	\$33.000

REFAJO	Según combinación
RON VIEJO DE CALDAS	\$33.000
COINTREAU	\$33.000
RON BACARDÍ	\$27.500
SMIRNOFF	\$27.500
ABSOLUT	\$33.000
TANQUERY	\$45.000
WHISKY 12 AÑOS	\$33.000
WHISKY 8 AÑOS	\$29.000
TEQUILA	\$30.000
CAMPARI	\$33.000
SAMBUCA	\$30.000
BAILEYS	\$30.000



*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, indíquele a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indíquele 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”.