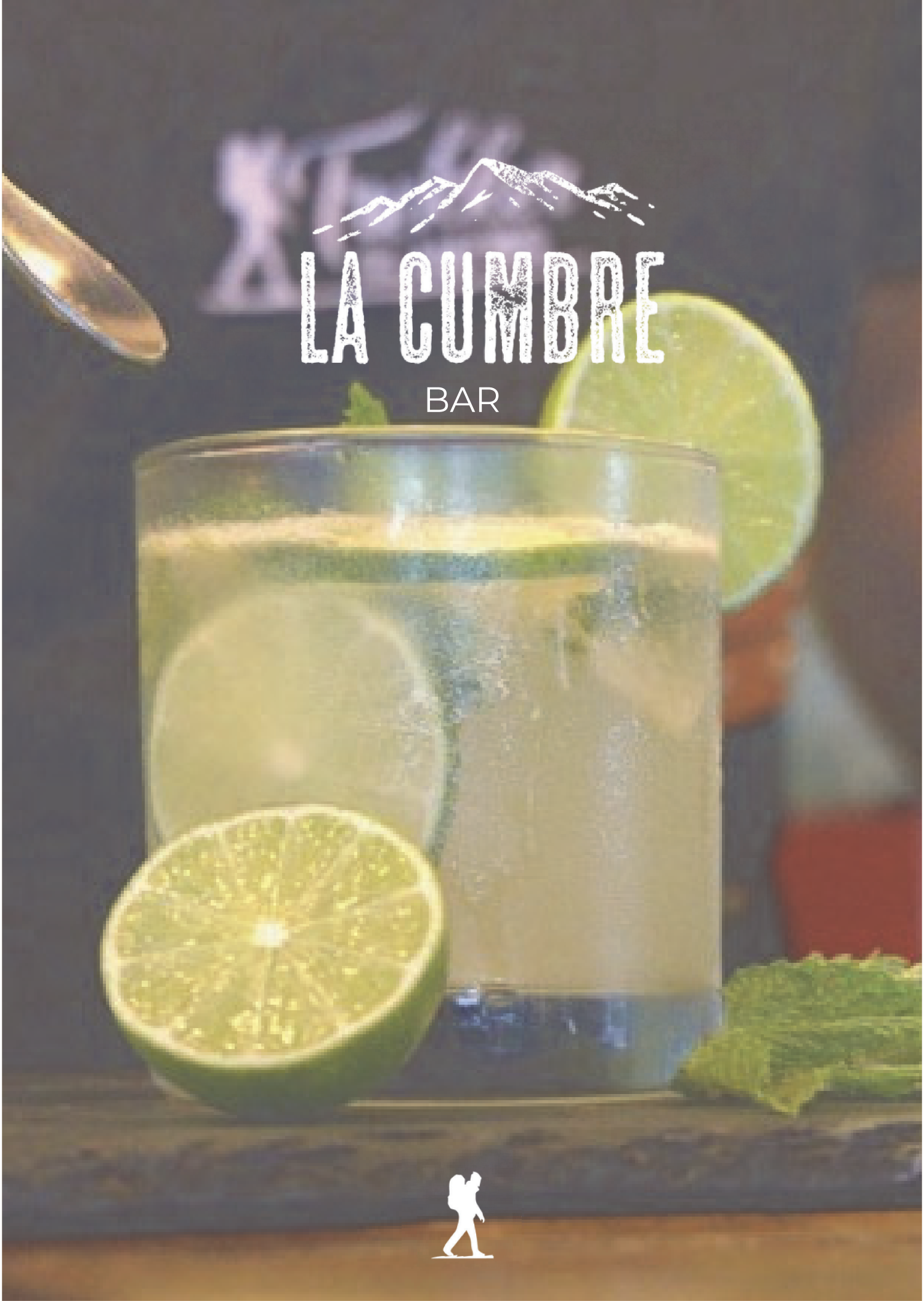

LA CUMBRE
BAR

BEBIDAS

JUGOS

Patillazo Jugo de Sandia y limón	$18.000
Mango	$14.000
Mandarina	$16.000
Mora	$14.000
Lulo	$14.000
Fresa	$14.000
Guanabana	$14.000
Zapote	$14.000
Maracuyá	$16.000
Piña	$16.000
* Adición de Leche	$ 5.000

LIMONADAS

Cerezada	$16.000
Coco	$20.000
Natural	$12.000

SODAS

Maracuyá	$25.000
Mango	$25.000
Frutos Rojos	$25.000

SOFT

Soda	$ 9.000
Coca Cola	$ 9.000
Coca Cola Zero	$ 9.000
Ginger Ale	$ 9.000
Agua Mineral	$10.000

CAFÉ Y CHOCOLATE

Americano	$ 7.500
Expreso	$ 5.500
Latte	$ 9.000
Capuccino	$13.000
Té Matcha	$15.000
Granizado de café	$22.000
Chocolate Caliente Agua o Leche	$10.000
Affogato Baileys Helado, expreso y crema de whisky	$32.000
Cacao de la Sierra Cacao de la sierra, curcuma, cayena y miel	$31.000

CERVEZAS - COCTELES - VINOS

CERVEZAS

Águila		$ 9.000
Club Colombia		$10.000
Artesanal		$16.000
Stella Artois		$15.000
Corona		$15.000
* Michelada	Sal, limón y Tajín	$ 6.000



COCTELES

Mojito Ron Blanco	Bacardi	$32.000
Mojito Ron Añejo	Havana Club	$35.000
Margarita	Jose Ceurvo Reposado	$35.000
Daiquiri	Bacardi	$32.000
Gin Tonic	Tanqueray / Bombay	$42.000
Gin Tonic	Hendricks	$65.000
Cuba Libre	Havana Club	$32.000
Piña Colada	Havana Club	$38.000
Pisco Sour	Pisco Peruano	$42.000
Negroni	Tanqueray / Bombay y Campari	$60.000
Moscow Mule	Absolut	$42.000
Aperol Spritz	Aperol	$45.000
Vodka Fresh	Creación de Absolut Mandarina y Maracuyá	$45.000
Mango Sunset	Creación de Tequila Jose Cuervo y Mango	$45.000
Pantera Rosa	Creación de Gin Tanqueray y Guayaba	$45.000
* Adición de Fruta	Fresa/Maracuyá/Mango	$ 7.000

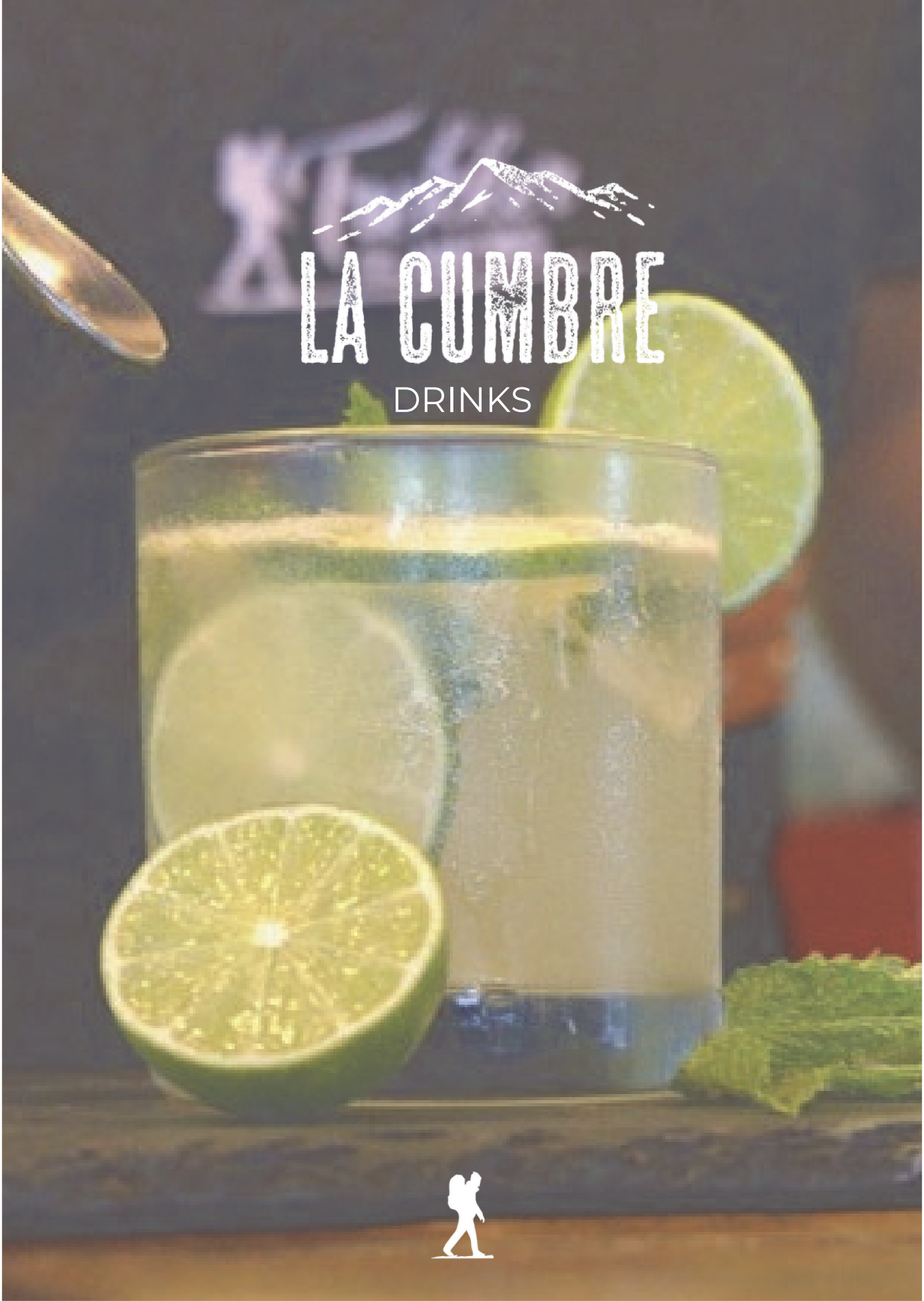
POR COPA

Chardonnay / Sauvignon Blanc	$ 35.000
Cabernet Sauvignon / Merlot / Cermenere	$ 34.000

POR BOTELLA



Chardonnay	$ 150.000
Sauvignon Blanc	$ 135.000
Cabernet Sauvignon	$ 140.000
Merlot	$ 138.000
Carmenere	$ 150.000
Demi Sec	$ 140.000
Jp Rose Edition	$ 165.000
Jp White Edition	$ 165.000
Rose	$ 138.000


LA CUMBRE
DRINKS

DRINKS

JUICES

Patillazo	Watermelon & lemon juice	$18.000
Mango		$14.000
Mandarin		$16.000
Blackberry		$14.000
Lulo		$14.000
Strawberry		$14.000
Soursop		$14.000
Sapote		$14.000
Passion Fruit		$16.000
Pineapple		$16.000
* Milk addition		$ 5.000

LEMONADES

Cherry Lemonade	$16.000
Coconut Lemonade	$20.000
Classic Lemonade	$12.000

SODAS

Passion Fruit	$25.000
Mango	$25.000
Red Berries	$25.000

SOFT

Soda Water	$ 9.000
Coca Cola	$ 9.000
Coca Cola Zero	$ 9.000
Ginger Ale	$ 9.000
Mineral Water	$10.000

COFFEE & CHOCOLATE

Americano		$ 7.500
Espresso		$ 5.500
Latte		$ 9.000
Capuccino		$13.000
Matcha Tea		$15.000
Iced Coffee		$22.000
Hot Chocolate	Water or Milk	$10.000
Baileys Affogato	Ice cream, espresso & Irish cream	$32.000
Cacao de la Sierra	Cacao, turmeric, cayenne & honey	$31.000

BEERS - COCKTAILS - WINES

BEERS

Aguila	$ 9.000
Club Colombia	$10.000
Craft Beer	$16.000
Stella Artois	$15.000
Corona	$15.000
* Michelada Salt, lime & Tajín	$ 6.000



COCKTAILS

White Rum Mojito	Bacardi	$32.000
Aged Rum Mojito	Havana Club	$35.000
Margarita	Jose Ceurvo Reposado	$35.000
Daiquiri	Bacardi	$32.000
Gin & Tonic	Tanqueray / Bombay	$42.000
Gin & Tonic	Hendricks	$65.000
Cuba Libre	Havana Club	$32.000
Piña Colada	Havana Club	$38.000
Pisco Sour	Pisco Peruano	$42.000
Negroni	Tanqueray / Bombay y Campari	$60.000
Moscow Mule	Absolut	$42.000
Aperol Spritz	Aperol	$45.000
Vodka Fresh	Creación de Absolut Mandarina y Maracuyá	$45.000
Mango Sunset	Creación de Tequila Jose Cuervo y Mango	$45.000
Pink Panter	Creación de Gin Tanqueray y Guayaba	$45.000
* Fruit add-on	Strawberry / Passion Fruit / Mango	$ 7.000

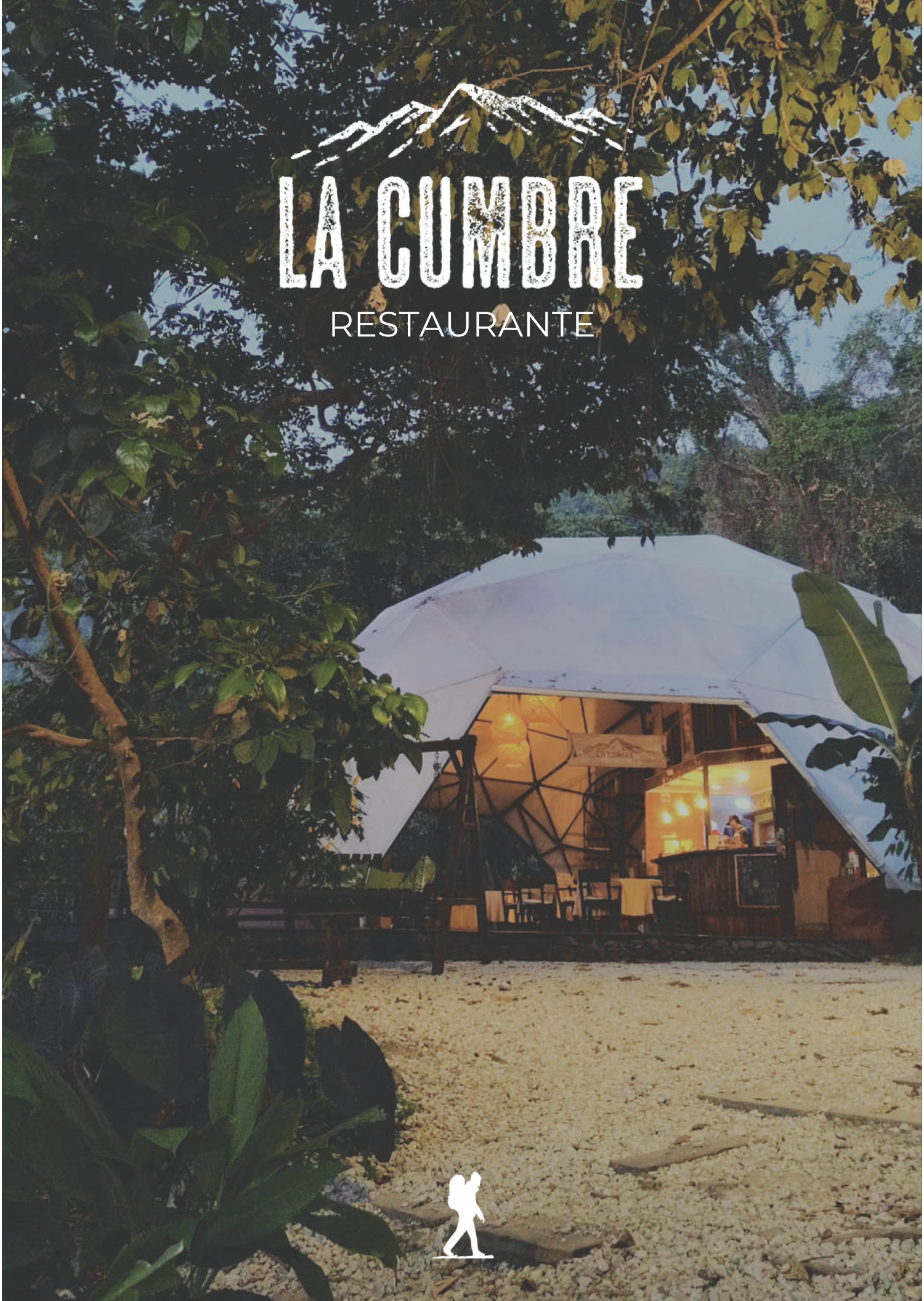
BY CUP

Chardonnay / Sauvignon Blanc	$ 35.000
Cabernet Sauvignon / Merlot / Cermenere	$ 34.000

POR BOTELLA



Chardonnay	$ 150.000
Sauvignon Blanc	$ 135.000
Cabernet Sauvignon	$ 140.000
Merlot	$ 138.000
Carmenere	$ 150.000
Demi Sec	$ 140.000
Jp Rose Edition	$ 165.000
Jp White Edition	$ 165.000
Rose	$ 138.000


LA CUMBRE
RESTAURANTE

ENTRADAS

CEVICHE PERUANO TRADICIONAL

Clásico ceviche de róbalo bañado en leche de tigre, acompañado de cebolla morada, maíz cancha, ají y crujientes chips de plátano verde de la casa.

$49.000

CEVICHE DE LA CASA

Selección de róbalo, camarón y tentáculos de calamar , marinados en delicada leche de coco, con cebolla morada, maíz cancha, ají, trocitos de plátano maduro y chips artesanales de la casa.

$55.000

BERENJENA RELLENA

Berenjena horneada, servida con queso costeño y un toque de pimienta roja. acompañada de papas casco.

$30.000

PAPITAS TREKKER

Papa amarilla de la región, salteada en whisky y caramelizada con panela Kogui de la Sierra, acompañada de tocino crocante.

$30.000

FISH AND CHIPS

Crujientes trozos de róbalo en tempura, servidos con papas fritas doradas.

$45.000

TOMATES CONFIT

Tomates cherry confitados lentamente, sobre una base de yogur griego, aromatizados con hierbabuena y albahaca fresca, acompañados de vinagre balsámico y pan artesanal ciabatta.

$30.000

SOPAS Y CREMAS

CREMA DE TOMATES ROSTIZADOS

Suave crema de tomates rostizados al horno, acompañada de queso crema y pan artesanal ciabatta.

$32.000

CREMA DE AHUYAMA

Cremosa preparación de ahuyama y miel orgánica, elaborada con crema de leche y queso costeño.

$35.000

CREMA DE CEBOLLA

Delicada crema de cebolla blanca salteada en vino de la casa, servida con pan artesanal y crujientes de cebolla.

$32.000

CREMA DE ESPINACA

Cremosa sopa de espinaca, acompañada de queso costeño.

$35.000

LENTEJAS AL CURRY

Fusión del Caribe y la cocina tradicional de la India en una armoniosa mezcla de sabores. Sopa de lentejas preparada con leche de coco y curry, acompañada de arroz blanco y patacones.

$43.000

CAZUELITA LA CUMBRE

Deliciosa cazuela de pescado y camarón, acompañada de zanahoria, arveja y papa criolla, cubierta con crema de leche y huevo poché, gratinada con queso y servida con patacones.

$69.000



CARNES

STEAK Y HONGOS

Tiernos medallones de lomo de res envueltos en tocineta, bañados en delicado demi-glace de vegetales y champiñones, acompañados de papas fritas y ensalada de la casa.

$80.000

LOMO SALTADO

Fajitas de lomo de res salteadas al wok con tomate y cebolla, en reducción de vino tinto y soya, acompañadas de croquetas de plátano maduro rellenas de queso y bocadillo, arroz de maíz y ensalada de la casa

$76.000

LOMITO A LA PLANCHA

Corte fino de lomo de res a la plancha, acompañado de papas fritas doradas y ensalada fresca de la casa.

$65.000

LOMO LADY DI

250 g de lomo de res en medallones, cocido al término de su elección, acompañados de espagueti al pesto y ensalada fresca de la casa.

$82.000

AVES

SUPREMA DE POLLO AL RON Y PANELA

Suprema de pollo rellena de mozzarella y espinaca, bañada en una reducción de panela. Servida sobre un cremoso puré de plátano maduro al ron, acompañada de vegetales en bastones salteados.

$63.000

PECHUGA MAR Y SIERRA

Filete de pechuga de pollo a la plancha, bañado en salsa de coco con camarones y calamares, acompañado de papas fritas y ensalada de la casa.

$59.000

PECHUGA A LA PLANCHA

Jugoso filete de pechuga de pollo a la plancha, acompañado de papas fritas doradas y ensalada fresca de la casa.

$44.000



PESCADOS Y MARISCOS

PESCA BLANCA Y CREMOSO DE COLIFLOR

Jugoso filete de róbalo flameado al vino blanco, aromatizado con limón y cilantro, servido sobre una suave crema de coliflor y acompañado de ensalada fresca de la casa.

$78.000

FILETE TREKKER

Jugoso filete de róbalo bañado en una salsa de curry y mango, servido sobre una cama de cayeye gourmet.

$73.000

SALMON JOSHUA

Filete de salmón al grill, acompañado de vegetales salteados al wok, servido sobre una base de puré de plátano maduro.

$78.000

SALMON EN SALSA OCAÑERA

Filete de salmón servido sobre una cama de cayeye gourmet, bañado en una delicada reducción de balsámico y cebolla roja.

$75.000

CAZUELA DE MARISCOS

Cazuela de la casa con camarones, langostinos, anillos de calamar, pescado y mejillones, en salsa blanca con vegetales de estación.

$78.000



PASTAS

PENNE A LA CUMBRE

Pasta Penne en salsa cremosa de tres quesos — azul, parmesano y crema— con trozos de tocineta ahumada.

$61.000

FETUCCINI ALMENDRADO

Fettuccini con vegetales salteados al wok, bañados en una delicada salsa cremosa de almendras y nueces.

$45.000

ESPAGUETTI AL PESTO

Espaguetti con salsa de pesto verde, tomate fresco y queso parmesano.

$40.000

ESPAGUETTI BOLOÑESA

Espaguetti cubiertos con una tradicional y deliciosa salsa ragú boloñesa.

$46.000

PASTA CON CAMARONES

Espaguetti, fetuccini o penne bañados en una suave salsa cremosa con camarones.

$46.000

ARROCES

ENCOCADO DE CAMARÓN

Arroz de coco, bañado en salsa dulce de camarones y hogao de la casa, acompañado de patacones crocantes.

$58.000

BERENJENA RELLENA

Berenjena rellena de arroz de berenjena, romero y vegetales con queso, gratinada al horno y terminada con dados de tomate fresco, acompañada de papa criolla frita.

$45.000

ARROZ VEGANO

Arroz frito con vegetales salteados al wok, acompañado de crujientes chips de plátano.

$41.000

ARROZ MARINERO

Cremoso arroz con mariscos — calamar y camarón— preparado en leche de coco y vegetales, acompañado de patacones.

$55.000



SÁNDWICH ART

SANDWICH DE POLLO A LA ANTIGUA

Pechuga de pollo al vapor, servida en salsa Mielmostaza, acompañada de queso sabana, champiñones salteados, cebollín fresco, lechuga y tomate.

$43.000

HAMBURGUESA ARTESANAL

Jugosa hamburguesa de lomo con tocineta, cubierta con plátano maduro, huevo frito, cebolla caramelizada, queso cheddar, lechuga y tomate, servida en pan artesanal y acompañada de papas fritas.

$49.000

HAMBURGUESA DE CHAMPIÑONES

Hamburguesa a base de champiñone, lechuga crujiente, tomate y queso cheddar, servida en pan artesanal y acompañada de papas fritas.

$37.000

NIÑOS

NUGGETS DE POLLO

Crujientes nuggets de pollo apanados, acompañados de papas fritas.

$32.000

PASTA KIDS BOLOÑESA

Pasta bañada en una deliciosa salsa ragú boloñesa.

$30.000

PASTA KIDS LA CUMBRE

Pasta Penne en salsa cremosa de tres quesos — azul, parmesano y crema— con trozos de tocineta ahumada.

$30.000

ENSALADAS

ENSALADA POPEYE

Base de espinaca fresca acompañada de pepino, tomate cherry, champiñones y pollo desmenuzado en miel, piña y maní, servida con crujiente de parmesano y pan de la casa.

$35.000

ENSALADA DE QUINUA

Quinoa nutritiva acompañada de hierbabuena fresca, julianas de mango, brócoli y queso crema, bañada en una reducción de miel orgánica de la Sierra.

$46.000

ENSALADA DE GARBANZO

Garbanzo salteado con mango y vegetales frescos, servido sobre una cama de espinaca y acompañado de patacones crocantes.

$45.000

ENSALADA DE POLLO A LA ANTIGUA

Mix de lechugas frescas con julianas de mango, nuez pecana, tomate cherry, cebolla y pollo a la Antigua en salsa de la casa, acompañada de pan artesanal ciabatta.

$31.000

ACOMPAÑAMIENTOS

PASTA AL BURRO

Espaguetti cocidos al dente en una delicada emulsión de aceite de oliva extra virgen y mantequilla.

$20.000

PAPAS FRITAS

Papas fritas artesanales, doradas y crujientes.

$20.000

PAPAS CASCO

Papas amarillas artesanales en casco.

$19.000

PATACONES

Tradicionales patacones elaborados con banano verde de la huerta.

$18.000

CROQUETAS DE PLÁTANO MADURO

Croquetas de plátano maduro rellenas de bocadillo y queso.

$25.000

ENSALADA DE LA CASA

Porción de ensalada fresca de la huerta.

$20.000

GRATINADO DE QUESO

Tostón de queso parmesano a la plancha.

$19.000

ARROZ DE COCO

Tradicional arroz dulce de coco caribeño.

$18.000

POSTRES

OREO SUSHI

Galletas Oreo en tempura, bañadas en salsa de chocolate y servidas con una bola de helado.

$25.000

TORTA DE CHOCOLATE

Torta de chocolate artesanal, elaborada en casa.

$18.000

TORTA DE ZANAHORIA

Torta de zanahoria cubierta con crema de la casa a base de mantequilla.

$18.000

BOLA DE HELADO ADICIONAL

Bola de helado de Vainilla

$11.000

DELICIA COLOMBIANA

Exquisito postre tipo pie de limón, elaborado con una crema especial Trekker

$20.000

BANANOS FLAMBEADOS

Banano maduro flambeado con licor de naranja y panela, salteado en mantequilla, servido con granola Trekker crocante y acompañado de una bola de helado.

$25.000

COPA DE HELADO

Helado de vainilla servido con salsa de chocolate y barquillo de chocolate.

$20.000



ADVERTENCIA DE PROPINA

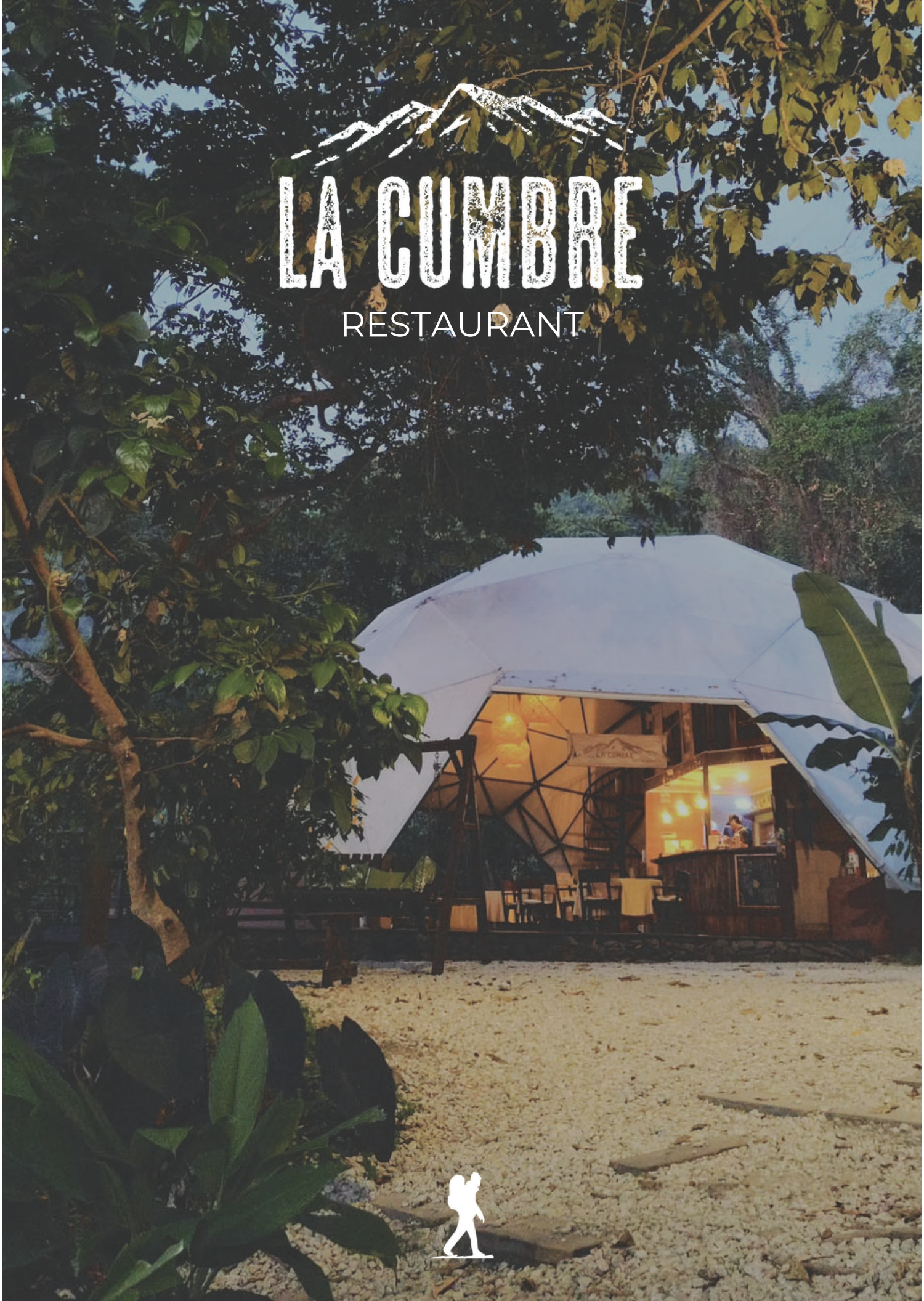
La propina es una sugerencia voluntaria, nacida de su percepción y experiencia del servicio.

Sugerimos el 10% del valor total de la cuenta. Este aporte se comparte de manera equitativa entre quienes, con dedicación y cuidado, hacen posible su experiencia en el hotel.

Informamos que se incluye en la cuenta y, si así lo desea, puede solicitar con total libertad que sea retirada o modificada.

Desayuno: 07:30 a.m. – 09:30 a.m.
Menú: 10:00 a.m. – 08:30 p.m.

Si deseas realizar tu pedido con anticipación, escríbenos por WhatsApp +57 321 281 4307.


LA CUMBRE
RESTAURANT

FIRST

TRADITIONAL PERUVIAN CEVICHE

Classic sea bass ceviche marinated in leche de tigre, served with red onion, cancha corn, ají pepper, and crispy house-made green plantain chips.

$49.000

HOUSE CEVICHE

A refined selection of sea bass, shrimp, delicately marinated in coconut milk, with red onion, cancha corn, ají pepper, sweet plantain bites, and house-made chips.

$55.000

GARDEN EGGPLANT

Oven-roasted eggplant, served with coastal Colombian cheese and a touch of red pepper.

$30.000

TREKKER POTATOES

Regional yellow potatoes sautéed in whisky and caramelized with Kogui panela from the Sierra, served with crispy bacon.

$30.000

FISH AND CHIPS

Crispy tempura-battered sea bass bites, served with golden fried potatoes.

$45.000

TOMATO CONFIT

Slowly confit cherry tomatoes, served over a creamy Greek yogurt base, infused with fresh mint and basil, accompanied by balsamic vinegar and artisanal ciabatta bread.

$30.000



SOUPS AND CREAMS

ROASTED TOMATO CREAM SOUP

Velvety oven-roasted tomato soup, served with cream cheese and artisanal ciabatta bread.

$32.000

PUMPKIN CREAM SOUP

Creamy pumpkin and organic honey soup, prepared with fresh cream and coastal Colombian cheese.

$35.000

ONION CREAM SOUP

Delicate white onion soup sautéed in house wine, served with artisanal bread and crispy onion flakes.

$32.000

SPINACH CREAM SOUP

Creamy spinach soup, served with coastal Colombian cheese.

$35.000

CURRIED LENTILS

A fusion of Caribbean and traditional Indian cuisine. Lentil soup prepared with coconut milk and curry, served with white rice and fried plantains.

$43.000

LA CUMBRE SEAFOOD CASSEROLE

Deliciosa cazuela de pescado y camarón, acompañada de zanahoria, arveja y papa criolla, cubierta con crema de leche y huevo poché, gratinada con queso y servida con patacones.

$69.000





MEATS

STEAK & MUSHROOMS

Tender beef loin medallions wrapped in bacon, glazed with a delicate vegetable and mushroom demi-glace, served with French fries and the house salad.

$80.000

LOMO SALTADO

Wok-seared beef loin strips with tomato and onion, finished in a red wine and soy reduction, served with sweet plantain croquettes filled with cheese and guava paste, corn rice and house salad.

$76.000

GRILLED BEEF LOIN

Fine cut of grilled beef loin, served with golden French fries and a fresh house salad.

$65.000

LOMO LADY DI

250 g of beef tenderloin medallions, cooked to your preferred doneness, served with pesto spaghetti and the house salad.

$82.000

BIRDS

PANELA & RUM CHICKEN SUPREME

Chicken supreme stuffed with fresh mozzarella and sautéed spinach, delicately glazed with a panela reduction. Served over a creamy rum-infused sweet plantain purée, accompanied by sautéed vegetable batons.

$63.000

SEA & MOUNTAIN CHICKEN BREAST

Grilled chicken breast topped with a coconut sauce with shrimp and calamari, served with French fries and the house salad.

$59.000

GRILLED CHICKEN BREAST

Juicy grilled chicken breast, served with golden French fries and the house salad.

$44.000





FISH AND SEAFOOD

WHITE FISH WITH CREAMY CAULIFLOWER

Juicy sea bass fillet flamed with white wine, infused with lemon and cilantro, served over a smooth cauliflower cream and accompanied by the house salad.

$78.000

TREKKER SEA BASS FILLET

Juicy sea bass fillet glazed with a curry and mango sauce, served over a bed of gourmet cayeye.

$73.000

JOSHUA SALMON

Grilled salmon fillet, served with wok-sautéed vegetables over a base of sweet plantain purée.

$78.000

SALMON IN OCAÑERA SAUCE

Salmon fillet served over a bed of gourmet cayeye, finished with a delicate balsamic and red onion reduction.

$75.000

SEAFOOD CASSEROLE

House seafood casserole with shrimp, prawns, calamari rings, fish, and mussels, served in a creamy white sauce with seasonal vegetables.

$78.000



PASTA

LA CUMBRE PENNE

Penne in a creamy three-cheese sauce —blue cheese, Parmesan, and cream— finished with smoked bacon pieces.

$61.000

ALMOND FETTUCCINI

Fettuccini with wok-sautéed vegetables, coated in a delicate creamy almond and walnut sauce.

$45.000

SPAGHETTI AL PESTO

Espaguetti con salsa de pesto verde, tomate fresco y queso parmesano.

$40.000

SPAGHETTI BOLOGNESE

Spaghetti topped with a classic and flavorful Bolognese ragù.

$46.000

SHRIMP PASTA

Spaghetti, fetuccini or penne served in a smooth and creamy shrimp sauce.

$46.000

RICES

SHRIMP ENCOCADO

Creamy coconut rice glazed with a sweet shrimp sauce and house-made hogao, served with crispy fried plantains.

$58.000

STUFFED EGGPLANT

Oven-baked eggplant stuffed with eggplant rice, rosemary, vegetables, and cheese, gratinated and finished with fresh tomato cubes, served with fried criolla potatoes.

$45.000

VEGAN FRIED RICE

Wok-fried rice with sautéed vegetables, served with crispy plantain chips.

$41.000

SEAFOOD RICE

Creamy seafood rice with calamari, and shrimp, prepared with coconut milk and vegetables, served with fried plantains.

$55.000

SÁNDWICH ART

OLD-FASHIONED CHICKEN

Steamed chicken breast served in house sauce, accompanied by sabana cheese, sautéed mushrooms, fresh chives, lettuce, and tomato.

$43.000

TREKKER BURGER

Juicy beef and bacon burger topped with caramelized sweet plantain, cheddar cheese, lettuce, and tomato, served on artisanal bread with French fries.

$49.000

MUSHROOM BURGER

Mushroom-based burger with, carrot, crisp lettuce, tomato, and cheddar cheese, served on artisanal bread with French fries.

$37.000

KIDS

CHICKEN NUGGETS

Crispy chicken nuggets, served with French fries

$32.000

BOLOGNESE PASTA KIDS

Pasta served with a rich and flavorful Bolognese ragù.

$30.000

LA CUMBRE PENNE KIDS

Penne tossed in a creamy three-cheese sauce — blue cheese, Parmesan, and cream— finished with smoked bacon pieces

$30.000



SALADS

POPEYE SALAD

Fresh spinach base with cucumber, cherry tomatoes, mushrooms, and shredded chicken glazed with honey, pineapple, and peanuts, served with crispy Parmesan and house bread.

$35.000

QUINOA SALAD

Nutritious quinoa with fresh mint, mango julienne, broccoli, and cream cheese, drizzled with an organic honey reduction from the Sierra.

$46.000

TROPICAL CHICKPEA SALAD

Chickpeas sautéed with mango and fresh vegetables, served over a bed of spinach and accompanied by crispy fried plantains.

$45.000

OLD-FASHIONED CHICKEN SALAD

Fresh mixed greens with mango julienne, pecans, cherry tomatoes, onion, and Chicken à l'Ancienne in Dijon sauce, served with artisanal ciabatta bread.

$31.000





ACCOMPANIMENTS

PASTA AL BURRO

Spaghetti cooked al dente in a delicate emulsion of extra virgin olive oil and butter.

$20.000

FRENCH FRIES

Artisanal golden and crispy French fries.

$20.000

RUSTIC POTATOES

Artisanal criolla potatoes served in rustic wedges.

$19.000

FRIED GREEN PLANTAINS

Traditional fried green plantains made from garden-fresh bananas.

$18.000

SWEET PLANTAIN CROQUETTES

Sweet plantain croquettes filled with guava paste and cheese.

$25.000

HOUSE SALAD

A portion of fresh garden salad.

$20.000

PARMESAN CRISP

Grilled Parmesan cheese crisp.

$19.000

COCONUT RICE

Traditional Caribbean sweet coconut rice.

$18.000





DESSERTS

OREO SUSHI

Tempura-battered Oreo cookies, drizzled with chocolate sauce and served with a scoop of ice cream.

$25.000

CHOCOLATE CAKE

House-made artisanal chocolate cake.

$18.000

CARROT CAKE

Carrot cake topped with a house-made buttercream frosting.

$18.000

ADDITIONAL ICE CREAM SCOOP

Vanilla ice cream scoop

$11.000

COLOMBIAN DELIGHT

Exquisite lemon pie-style dessert made with a special house cream.

$20.000

FLAMBÉED BANANA

Ripe banana flambéed with orange liqueur and panela, sautéed in butter, served with crunchy Trekker granola and accompanied by a scoop of artisanal ice cream.

$25.000

ICE CREAM SUNDAE

Vanilla ice cream served with chocolate sauce and a chocolate wafer.

$20.000





GRATUITY NOTICE

The gratuity is a voluntary suggestion, born from your perception and experience of the service.

We suggest 10% of the total bill. This contribution is shared equitably among those who, with dedication and care, make your experience at the hotel possible.

Please note that it is included in the bill and, if you wish, you may freely request that it be removed or adjusted.

Breakfast: 7:30 a.m. – 9:30 a.m.
Menu: 10:00 a.m. – 8:30 p.m.

If you wish to place your order in advance, please contact us via WhatsApp at +57 321 281 4307.