

Vive una experiencia

GASTRONÓMICA



entre ríos
glamping

El exceso de alcohol es perjudicial para la salud.
Ley 30 de 1986. Prohibase el expendio de bebidas a embriagantes a menores de edad y mujeres embarazadas.
Ley 124 de 1994. Los grados alcoholímetros varían según la referencia del producto, véase la etiqueta.

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, indíquelo a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indíquelo el valor que quiere dar como propina.

En este establecimiento de comercio los dineros recogidos por concepto de propina se destina en un 100% entre los trabajadores del área de servicio. En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la Línea Exclusiva dispuesta en Bogotá para atender las inquietudes sobre el tema: 651 32 40 y a la Línea de Atención al ciudadano de la Superintendencia de Industria y Comercio: 592 04 00 en Bogotá o para el resto del país línea gratuita nacional; 01 80000 910 165, para que radique su queja,

Nuestros precios incluyen el impuesto al consumo.

BEBIDAS * DRINKS⁰¹

Entradas

* APPETIZER⁰³

Principales

MAIN * DISHES⁰⁴

* PIZZAS⁰⁵

* RACLETTE⁰⁶

* FONDUE⁰⁷

Charcuterie Board

* TABLA DE QUESOS⁰⁸

ENSALADAS * SALADS⁰⁹

POSTRES * DESSERT¹⁰

DESAYUNO * BREAKFAST¹¹

* MINI BAR¹²

BEBIDAS * DRINKS

CALIENTES / HOT DRINK



CAFÉ AMERICANO / American Coffee	\$4.000
CAFÉ ESPRESSO / Espresso	\$4.000
CHOCOLATE / Chocolate	\$6.000
CAPPUCCINO / Cappuccino	\$6.500
INFUSIÓN DE FRUTAS/ Fruit Infusion	\$6.000
AGUAPANELA / Aguapanela	\$4.000

FRÍAS / COLD DRINKS



JUGO NATURAL EN AGUA / Juice	\$8.000
JUGO NATURAL EN LECHE / Juice (In milk)	\$9.000
LIMONADA NATURAL / Lemonade	\$8.000
LIMONADA DE COCO / Coconut Lemonade	\$10.000
LIMONADA DE MANGO BICHE / Mango Lemonade	\$10.000
JUGO DE NARANJA / Orange Juice	\$8.000
AGUA / Water	\$7.000
GASEOSA / Soda	\$6.000
SODA SABORIZADA/ Flavoured Soda	\$11.000
HATSU / Ice tea	\$8.000
AGUA TÓNICA / Tonic Water	\$8.500
RED BULL	\$12.000

VINOS / WINES



JP CHENET (Ice Rosado, Blanco)	\$98.000
JARRA SANGRÍA (Tinto, Rosada)	\$125.000
ALMA MORA (Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Rosado de Syrah)	\$108.000
PICCINI LAMBRUSCO REGGIAN-O (Rosato Dolce, Rosso Dolce)	\$78.000
LAS MORAS (Piccolo / Malbec)	\$25.000

LICORES / LIQUORS



	(MEDIA)
WHISKEY OLD PARR 12 años	\$145.000
GINEBRA / Gin Tanqueray London Dry	\$120.000
RON / RUM Ron Viejo de Caldas 8 Años	\$75.000
AGUARDIENTE Antioqueño sin azúcar	\$45.000
AGUARDIENTE AMARILLO De Manzanares	\$40.000
SMIRNOFF ICE RED	\$12.000
CERVEZA / Beer (Corona, aguila light, club colombia)	\$9.000
MICHELADO	\$2.500

CÓCTELES / COCKTAILS



GIN TONIC	\$37.000
MARGARITA	\$37.000
MOSCOW MULE	\$37.000
APEROL SPRITZ	\$30.000
PIÑA COLADA	\$25.000
PINA COLA Sin Alcohol	\$16.000
VINO CALIENTE	\$24.000
TINTO DE VERANO	\$21.000
MIMOSA	\$15.000

Entradas
* **APPETIZER** *

CREMA DE TOMATE
TOMATO SOUP **\$19.000**

CONSOME CON POLLO
CHICKEN SOUP **\$19.000**

TOSTONES CON CHICHARRÓN X4
FRIED GREEN PLANTAIN WITH PORK RING X4 **\$24.000**

PICADA DE CHORIZO
TRADITIONAL PORK SAUSAGE **\$17000**

EMPANADAS DE CARNE X4
BEEF EMPANADAS X4 **\$18.000**

MARRANITAS X4
SWEET PLANTAIN STUFFED WITH PORK X4 **\$18.000**

TOSTONES CON HOGAO X6
FRIED GREEN PLANTAIN WITH TOMATO AND ONION SAUCE X6 **\$19.000**

AREPA CON QUESO CAMPESINO
AREPA WITH TRADITIONAL CHEESE **\$14.000**

PORCIÓN DE FRUTA
FRUIT BOWL **\$21.000**

PANDEQUESO X4 **\$18.000**

PORCIÓN HOGAO
TOMATO AND ONION SAUCE **\$5.000**

PAPAS A LA FRANCESA
FRENCH FRIES **\$6.000**

Principales
* MAIN DISHES *

PICADA ENTRE RÍOS \$45.000

Costillas de cerdo, chicharrón, chorizo, patacón y arepa. / Ribs, pork rind, traditional pork sausage, fried green plantain, arepa.

MORRILLO \$48.000

En panela y soya en cocción lenta. Acompañado de papas a la francesa. / Panela and soy sauce. Served with french fries.

SANDWICH ENTRE RÍOS \$35.000

Pan francés, jamón serrano, queso muenster, rúgula y tomate. Acompañado de chips de platano. / Baguette, serrano ham, muenster cheese, arugula and tomato, served with plantain chips.

SANDWICH DE POLLO \$35.000

Pan francés, pollo a la plancha, queso muenster, rúgula y tomate. Acompañado de chips de platano. / Baguette, grilled chicken breast, muenster cheese, arugula and tomato, served with plantain chips.

SANDWICH VEGETARIANO \$35.000

Pan francés, falafel, queso muenster, rúgula y tomate. Acompañado de chips de platano. / Baguette, falafel, muenster cheese, arugula and tomato, served with plantain chips.

TRUCHA A LA PLANCHA \$39.000

Grilled Trout
Acompañada de patacones y ensalada. / Served with fried green plantain and salad.

PECHUGA A LA PLANCHA \$37.000

Grilled chicken breast.
Acompañada de patacones y ensalada. / Served with fried green plantain and salad.

ARROZ DEL CAMPO \$40.000

Pollo, chorizo y chicharrón. Acompañado de patacones. / Rice with chicken, traditional pork sausage and pork rind, served with fried green plantain.

LASAGNA MIXTA (Pollo y carne) \$37.000

Mixed lasagna (Chicken and beef)

TOSTONES MIXTOS \$39.000

Pollo, chicharrón, queso y hogao. / Fried green plantain with chicken, pork ring, traditional cheese, tomato and onion sausage.

BOWL DE ACAI \$29.000

Selecciona 4 frutas / Select 4 fruits.

* PIZZAS *



PREPARE SU PIZZA O PÍDALA YA PREPARADA.

Prepare your pizza or order it already prepared



MASA / Tamaño personal
Dough 25 cms \$6.500

SALSA NAPOLITANA / \$4.500
Neapolitan Sauce

QUESO MOZZARELLA / \$11.000
Mozzarella Cheese

QUESO MUENSTER / \$6.500
Muenster Cheese

QUESO AZUL / \$4.500
Blue Cheese

QUESO PARMESANO / \$4.000
Parmesan Cheese

PEPPERONI / \$6.500
Pepperoni

JAMÓN DE PAVO / \$4.500
Turkey Ham

POLLO / \$11.000
chicken

TOCINETA / \$8.000
Bacon

JAMÓN SERRANO / \$10.000
Serrano Ham

CHAMPIÑONES / \$6.500
Mushrooms

CEBOLLA / \$3.500
Onion

TOMATE / \$3.500
TOMATO

RÚGULA / \$3.500
Arugula

PIÑA CALADA / \$4.500
Glazed pineapple

MAICITOS / \$3.500
Sweet corn



* RACLETTE *



SOLOMO DE RES / \$15.000
Beef loin 120 gr

POLLO / \$11.000
Chicken 120 gr

CHORIZO / \$11.000
Traditional pork sausage 120 gr

CAMARONES / \$17.000
Shrimp 120 gr

TOCINETA / \$8.000
Bacon

QUESO MOZZARELLA / \$4.500
Mozzarella Cheese

QUESO MUENSTER / \$6.500
Muenster Cheese

QUESO CAMPESINO / \$5.000
Traditional cheese

TOMATE / \$3.500
Tomate

CHAMPIÑONES / \$6.500
Mushrooms

CEBOLLA / \$3.500
Onion

MAICITOS / \$3.500
Sweet corn

PAN FRANCÉS / \$6.000
Baguette

AREPA / \$3.000
Arepa

* FONDUE *



QUESO FONDUE /
Fondue Cheese



\$87.000

PAN FRANCÉS /
Baguette



\$11.000

CHAMPIÑONES /
Mushrooms



\$6.500

MANZANA /
Apple



\$5.000

MIX DE CURADOS /
Selection of cured meats



\$37.000

Charcuterie Board

* TABLA DE QUESOS *

QUESO MOZZARELLA /
Mozzarella Cheese



\$4.500

QUESO MUENSTER/
Muenster Cheese



\$6.500

QUESO PARMESANO /
Parmesan cheese



\$4.000

QUESO CAMPESINO /
Traditional cheese



\$5.000

PEPPERONI /
Pepperoni



\$6.500

JAMÓN SERRANO /
Serrano Ham



\$10.000

MIX DE CURADOS /
Selection of cured meats



\$37.000

PAN FRANCÉS /
Baguette



\$6.000

ACEITUNAS/
Olives



\$4.000

CHAMPIÑONES /
Mushrooms



\$6.500

FRESA /
Strawberry



\$5.000

ENSALADAS * SALADS



LECHUGA / Lettuce	\$5.000		
RUGULA / Arugula	\$6.000		
MIX DE HOJAS Mix of arugula and lettuce	\$6.000		
TOMATE / Tomato	\$3.500		
CEBOLLA / Onion	\$3.500		
ACEITUNAS / Olives	\$4.000		
MAICITOS / Sweet corn	\$3.500		
CHAMPIÑONES / Mushrooms	\$6.500		
PEPINO / Cucumber	\$3.000		
		QUESO MOZARELLA / Mozzarella Cheese	\$4.500
		QUESO MUENSTER / Muenster cheese	\$6.500
		QUESO PARMESANO / Parmesan cheese	\$4.000
		POLLO A LA PLANCHA / Grilled chicken	\$11.000
		JAMÓN DE PAVO / Turkey Ham	\$4.500
		TOCINETA / Bacon	\$8.000
		FALAFEL	\$13.000

Dessert
* **POSTRE** *



GALLETA RECIEN HORNEADA DE CHIPS
de chocolate con helado de vainilla

\$19.500

Freshly baked chocolate chip cookie
with vainilla ice cream



COPA DE HELADO DE VAINILLA

\$14.500

Vainilla ice cream

CHOCOLATE FONDUE /

BANANO /
Banana

FRESA /
Strawberry

MANZANA /
Apple

MASMELO /
Marshmallow



\$14.000



\$4.500



\$5.000



\$5.000



\$4.500

* DESAYUNO / BREAKFAST *

HUEVOS AL GUSTO Eggs any style

Cocidos, fritos, revueltos u omelette, acompañados de arepa y queso. / Boiled, fried, scrambled or omelet, served with arepa and cheese.

TOPPING PARA HUEVOS

Jamón, tocineta, queso, maicitos, champiñones y hogao. / Ham, cheese, sweet corn, mushrooms, hogao (Tomato and onion sauce)

HUEVOS RANCHEROS Rancheros eggs

Huevos fritos con queso, crema agria, cilantro y sobre una base de hogao, acompañados de arepa y queso. / Fried eggs with cheese, sour cream, coriander, hogao (tomato and onion sauce), served with arepa and cheese.

TOSTADAS FRANCESAS French toast

Con tocineta y syrup de maple. / Served with bacon and maple syrup.

MIGGAS

Plato típico hecho a base de arepa, hogao y huevo revuelto. Acompañado de arepa y queso. / Traditional dish prepared with arepa, hogao (tomato and onion sauce) and scramble eggs, served with arepa and cheese.

PLATO DE CHORIZOS Traditional pork sausage

Acompañados de arepa y queso / Served with arepa and cheese.

BOWL DE ACAI Acai bowl

Selecciona 4 frutas / Select 4 fruits.

TODOS LOS DESAYUNOS INCLUYEN

All breakfast includes

Una opción del menú por huésped. / One option from the menu per guest.
Jugo de naranja / Orange juice
Bebida caliente (Café, té o chocolate) / Hot beverage (Coffee, tea or chocolate)
Frutas de temporada / Seasonal fruit
Canasta de panes / Bread basket

PLATO ADICIONAL

Additional meal \$27.000

SERVICIO A LA HABITACIÓN

Room Service \$25.000

* MINIBAR *



PLATANITOS /
Platain chips

\$4.000



MANÍ /
Peanut

\$4.000



ACHIRAS /
\$4.000



SNACKS DE ARROZ /
Rice snacks
\$4.000



FERRERO ROCHER /
\$10.000



CÁPSULAS CAFÉ X2 /
Coffee pods x2
\$6.500



CREMA DE DIENTES /
Toothbrush
\$5.500



CEPILLO DENTAL /
Toothbrush
\$5.500



BRONCEADOR /
Bronzer
\$10.000



BLOQUEADOR /
Sunscreen
\$5.500



GORRA /
Hat
\$55.000



entre ríos
glamping

| (+57) 324 228 17 64 |

reservas@glampingentrerios.com

www.glampingentrerios.com

Glamping Entre Rios

