



Hotel San Juan
INTERNACIONAL



ENTRADAS

CÓCTEL CARTAGENERO \$28.000

Clásica receta de camarones, cilantro y cebolla roja, en salsa golf.

PATACONES JUANA DEL MAR \$38.000

Jugosa preparación de camarones salteados en mantequilla y flambeados en vino blanco, terminados en leche de coco.

CEVICHE MIXTO \$32.000

Deliciosos frutos del mar al mejor estilo peruano, en leche de tigre, cebolla roja en plumas, cilantro y coronado con maíz tostado.

CHICHARRONADA \$40.000

Crujientes chicharrones acompañados de papa amarilla, tostones de plátano y salsa tártara de la casa.

CANASTOS DE CAMARÓN \$29.000

Deliciosos camarones en salsa americana, montados sobre canastos de patacón, con mango, cilantro y cebolla en plumas.

BRUSQUETA SAN JUAN \$24.000

De la gastronomía italiana, crujientes rebanadas de pan, cubiertas con crotones de pechuga apanada, guacamole, vinagre balsámico, lechuga y un toque de salsa tártara.

PICADA DE CHORIZO Y RELLENA \$28.000

Exquisito chorizo casero, rellena, papa criolla, patacón y un toque de salsa tártara de la casa.

COLOMBINAS DE POLLO PICANTES \$27.000

Dos variedades de colombinas: En salsa BBQ o en salsa miel mostaza acompañadas de papa a la francesa.

VEGETARIANO

ARROZ O FETUCCINE THAI \$28.000

Selecciona tu favorito, arroz o fettuccine combinado con vegetales frescos y salsa teriyaki, acompañados de papa a la francesa.

LASAGNA VEGGIE \$24.000

Deliciosa lasagna de berenjena en finas capas de vegetales frescos aderezado con finas hierbas.

RISOTTO DE CHAMPIÑONES \$22.000

Arroz cremoso con queso parmesano, champiñones, aromatizado con albahaca y acompañado de papas a la francesa.

SALTADO A LA CAMPESINA \$22.000

Deliciosos vegetales frescos mezclados con arroz parbolizado y saltados con champiñones acompañado de papa a la francesa.

CARNES

FILET MIGNÓN \$82.000

Lomo de res a la parrilla bañado en una delicada salsa en reducción de vino y champiñones, coronado con tocineta crocante, acompañado de puré de papa y vegetales al wok.

PICAÑA DE LA CASA \$90.000

Jugoso corte de picaña American Beef a la parrilla, cubierta de chimichurri argentino, acompañada de cremoso de papa y vegetales al wok, coronada con espárrago fresco.

BABY BEEF \$77.000

Solomillo de res a término, asado a la parrilla, acompañado de papa a la francesa y ensalada de la casa.

CHURRASCO \$69.000

Corte de chatas a término, asado a la parrilla, acompañado de yuca frita y ensalada de la casa.

COSTILLAS DE CERDO \$60.000

Cocidas a baja temperatura, pasadas por el barril y terminadas a la parrilla, bañadas en salsa BBQ, acompañadas de papa a la francesa y arroz.

CARNE OREADA \$46.000

Tradicional carne oreada jugosa y con el sabor típico de las provincias de Santander, acompañada de yuca en croquetas, papa criolla y ensalada de la casa.

CHURRASCO DE CERDO \$45.000

Delicioso corte de lomo de cerdo bañado en chimichurri argentino, acompañado de ensalada de la casa y croquetas de yuca.

PARRILLADAS DE CARNES Y MARISCOS

PARRILLADA DOÑA JUANA..... \$149.000

Jugosos filetes de: chata, oreada, lomo de cerdo, pechuga, rellenas, chorizos, acompañados de yuca en croquetas, papa criolla, maduro relleno y arepa santandereana.

Recomendación de la casa para 3 pax.

PARRILLADA DE MARISCOS \$169.000

Variedad de pescados apanados, camarones en salsa tropical, sobre una cama de vegetales, bañados en salsa de frutos de la pasión y acompañados de arroz con coco, patacón y papa a la francesa.

Recomendación de la casa para 3 pax.

PARRILLADA MAR Y TIERRA \$178.000

Deleita la mejor mezcla de mar y tierra, filete de robalo basa, filete de carne oreada, calamares babys, mejillones negros, anillos de calamar, camarones en salsa caribeña, chorizos caseros, alitas apanadas acompañadas de salsa BBQ, croquetas de yuca, patacones, maduro relleno y arepas amarillas.

Recomendación de la casa para 4 pax.

PICADA SAN JUAN \$140.000

Finos cortes de lomo de cerdo, pechuga, lomo fino de res, alitas de pollo apanadas acompañada de, papa criolla, croquetas de yuca frita, arepa y cebollitas.

Recomendación de la casa para 3 pax.

PESCADOS

ENSALADA DI MARE \$38.000

Deliciosa ensalada con camarones, róbalos apanado, una mezcla de vegetales y frutas en vinagreta de albahaca.

SALMÓN CARIBEÑO \$78.000

Filete de salmón a la parrilla, sobre cama de vegetales thai, napado con salsa de frutos de la pasión, acompañado de arroz de coco y patacón.

SALMÓN DOÑA JUANA \$78.000

Filete de salmón coronado con calamar baby en salsa fuego ahumado, acompañado de delicioso risotto y espárragos salteados.

SALMÓN 7 MARES \$78.000

Filete de salmón a la parrilla napado en salsa de frutos del mar, con salsa blanca, acompañado con arroz de coco y patacón.

SALMÓN COSTA BRAVA \$78.000

Filete de salmón a la parrilla, cubierto en una salsa de camarones picantes y gratinado con queso parmesano, acompañado con arroz de coco y patacón.

SALMÓN GRILLE \$62.000

Filete de salmón a la parrilla al mejor estilo del chimichurri de la casa, acompañado de arroz de coco, patacón y ensalada.

RÓBALO COSTA BRAVA \$50.000

Filete de róbalos basa a la plancha, cubierto en una salsa de camarones picantes, gratinado con queso parmesano, acompañado con arroz de coco y patacón.

RÓBALO MARINERA \$65.000

Filete de róbalos basa a la plancha, bañado en una deliciosa salsa de frutos del mar acompañado con arroz de coco y patacón.

RÓBALO GRILLE \$40.000

Filete de róbalos basa a la plancha con chimichurri criollo, acompañado de arroz con coco, patacón y ensalada.

RÓBALO GOLD MENIER \$50.000 **DE CAMARONES**

Róbalos basa bañado en salsa de camarones salteados con mantequilla, perejil, limón, crema de leche, sal y pimienta al gusto, acompañado de patacón y arroz de coco.

MERO A LA PARRILLA \$54.000

Desde el pacífico colombiano, delicioso filete de mero a la parrilla bañado con chimichurri de la casa, acompañado de arroz de coco, patacón y vegetales salteados.

MERO EN SALSA FRUTOS DE LA PASIÓN \$58.000

Filete de mero del pacífico colombiano, bañado en salsa de frutos de la pasión, acompañado de arroz de coco y patacón.

TRUCHA DEL CHEF \$67.000

Deliciosa trucha bañada en salsa fuego ahumado, con camarones, acompañada de puré de papa y espárragos albardados en tocineta.

TRUCHA GRILLÉ \$41.000

Deliciosa trucha al ajillo, acompañada de arroz de coco y patacón.

MOJARRA FRITA \$46.000

Mojarra frita acompañada de arroz de coco y patacón.

LANGOSTINOS AL AJILLO \$60.000

Langostinos al ajillo montados sobre risotto cremoso y acompañados de vegetales thai.

LANGOSTINOS SAN JUAN \$60.000

Langostinos apanados montados sobre puré americano, bañados en salsa de frutos de la pasión y acompañados de espárragos salteados.

CAZUELAS

CAZUELA DE MARISCOS \$54.000

Variedad de frutos del mar en bisque de pescado, crema de leche, (leche de coco a su elección), acompañado de arroz de coco y patacón.

CAZUELA DE BAGRE Y CAMARÓN \$54.000

Exquisita combinación de bagre y camarones en bisque de pescado, crema de leche, acompañado de arroz de coco y patacón.

CAZUELA DE CAMARONES \$49.000

Jugosos camarones salteados en mantequilla, bisque de pescado y crema de leche acompañado de arroz de coco y patacón.

CAZUELA DE BAGRE \$54.000

Crotones de pulpa de bagre en bisque de pescado, leche de coco a su elección, acompañado de arroz de coco y patacón.

AVES

FILETE DE POLLO A LA REINA \$45.000

Filete de pechuga asada y bañada en salsa de jamón, queso gratinado, acompañada de arroz y papa a la francesa.

FILETE DE PECHUGA GRILLE \$35.000

Deliciosa pechuga a la parrilla acompañada de papa a la francesa y ensalada de la casa.

SUPREMA CORDON BLUE \$40.000

Jugosa pechuga marinada, rellena de jamón y queso, apanada, cubierta en salsa de queso, acompañada de papa a la francesa,



PASTAS Y ARROCES

FETTUCCINE MARINERA \$52.000

Delicioso fettuccine con salsa cubierto de camarones y anillos de calamar, acompañados de pan focaccia.

FETTUCCINE DE POLLO \$34.000

FETTUCCINE BOLOGNESA \$34.000

FETTUCCINE CARBONARA \$34.000

Nuestros fettuccines acompañados en la salsa de tu elección, acompañados de pan focaccia o papa a la francesa.

PASTA ENSALMONADA \$49.000

Fettuccine mezclado con finos crotones de salmón cubiertos con salsa antigua, acompañados de papa a la francesa.

ARROZ NASIGORENG \$48.000

Deliciosa combinación de pollo, carne, camarón, y vegetales, al mejor estilo oriental, acompañado de papas a la francesa.

ARROZ CHAUFA \$36.000

Delicioso arroz al mejor estilo peruano con pollo, huevo tortilla, setas, bacon, salsa soya, teriyaki, acompañado de papas a la francesa.

ARROZ CAMARONERO \$45.000

Preparación de arroz parbolizado con camarones salteados al brandy y mezclado con vegetales frescos, acompañado de papa a la francesa.

ARROZ MARINERO \$53.000

Mezcla de frutos del mar y arroz parbolizado, acompañados de papa a la francesa.

ARROZ SAN JUAN \$58.000

Mezcla típica de chicharrón carnudo con carne oreada en arroz parbolizado, mezclado con vegetales, plátano maduro y acompañado de papa a la francesa.

MENÚ EXPRÉS

HAMBURGUESA DOÑA JUANA \$37.000

Jugosa carne con arepa amarilla, tocineta, jamón, queso, pechuga asada, cebolla caramelizada, guacamole y frescos vegetales acompañados de papa a la francesa.

HAMBURGUESA MARINERA \$37.000

Jugosa carne de la casa, tocineta, jamón, queso, filete de róbalo apanado, cebolla caramelizada, tajadas de plátano maduro y frescos vegetales acompañados de papa a la francesa.

HAMBURGUESA SAN JUAN \$32.000

Carne en preparación especial de la casa con jamón queso, tocineta, pollo, vegetales y una deliciosa rodaja de piña asada.



HAMBURGUESA ESPECIAL DE LA CASA \$43.000

Nuestra burger más recargada, carne especial de la casa, tocineta, chorizo casero, jamón, queso, aros de cebolla apanados, vegetales frescos, acompañada de papa a la francesa.

HAMBURGUESA TRADICIONAL \$25.000

La más tradicional de la casa, carne especial, jamón, queso, vegetales frescos, salsas a tu elección y acompañada de papa a la francesa.

SÁNDWICH ESPECIAL \$37.000

Combinación de lomo fino y pollo marinado a las finas hierbas acompañados de vegetales, papa francesa y salsa de la casa.

SÁNDWICH GRATINADO \$37.000

Un delicioso sándwich de pollo napado en salsa de champiñones queso gratinado y acompañado de papas a la francesa.

SÁNDWICH CRISPY \$32.000

Sándwich de pollo apanado con vegetales frescos, jamón, queso, montado sobre pan artesanal y acompañado de papas a la francesa.

SALCHI CHORI ESPECIAL \$42.000

Combinación de chorizo artesanal, salchicha llanera, pechuga de pollo, papas a la francesa y salsas de la casa.

POSTRES \$12.000

INFANTILES

BROCHETA DE POLLO INFANTIL \$30.000

Finos cubitos de pollo en brocheta a la parrilla, acompañados de papa a la francesa, salsas y una bolita de helado.

POLLO A LA CANASTA \$28.000

Deliciosos deditos de pechuga apanados con panko, acompañados de papas a la francesa y copa de helado.

FETTUCCINE INFANTIL \$25.000

A tu elección bolognesa, pollo o carbonara, acompañados de papa a la francesa.

LISTADO DE PORCIONES Y ADICIONALES

CARNE DE HAMBURGUESA 160 g.	\$ 9.000
CHORIZO 1 ud.	\$ 10.000
FILETE DE POLLO 100 g.	\$ 7.000
CAMARONES 100 g.	\$ 10.500
TÁRTARA 50 g.	\$ 4.000
TOCINETA (1 LONJA 25 g.)	\$ 5.000
SALCHICHAS 2 uds.	\$ 5.000
PAPA FRANCESA PEQUEÑA	\$ 5.000
PATACÓN	\$ 4.500
ARROZ	\$ 3.000
ENSALADA DE LA CASA	\$ 5.500
CEBOLLITAS OCAÑERAS 100 g.	\$ 9.000
RELLENA 1 ud.	\$ 5.500
AGUACATE 100 g.	\$ 4.000
CROQUETAS DE YUCA 4 uds.	\$ 5.000
PAPA CRIOLLA	\$ 5.000
PARMESANO 30 g.	\$ 6.000

CERVEZAS

CERVEZA HEINEKEN	\$10.000
CERVEZA SOL	\$9.000
CERVEZA TECATE	\$5.000
AGUILA NORMAL	\$7.000
POKER	\$7.000
AGUILA LIGHT	\$7.000
CLUB COLOMBIA	\$7.000
CERVEZA CORONA	\$12.000
CUBETAZO CERVEZA NACIONAL	\$35.000
CUBETAZO CERVEZA SOL	\$48.000
SMIRNOFF ICE	\$12.000
CERVEZA STELLA ARTOIS	\$12.000

BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS

TE HATSU	\$7.000
AGUA HATSU	\$5.000
SODA BRETaña	\$5.000
GASEOSA POSTOBÓN	\$5.000
CANADA DRY	\$5.000
REDBULL	\$9.000
GATORADE	\$7.000
JUGOS NATURALES EN AGUA	\$6.000
JUGOS NATURALES EN LECHE	\$7.000
NARANJADA	\$6.000
LIMONADA TRADICIONAL	\$6.000
LIMONADA CEREZADA	\$9.000
LIMONADA DE COCO	\$12.000
LIMONADA DE HIERBABUENA	\$8.000
LIMONADA DE PANELA	\$6.000
LIMONADA DE MANGO	\$8.000
BOTELLA DE AGUA	\$4.000
BOTELLA DE AGUA GAS	\$4.000

MEZCLAS BRETaña

SODAS FRUTALES	\$8.000
----------------------	---------

VINOS TINTOS

CONO SUR BICICLETA RESERVA 750 ml..	\$85.000
FINCA LAS MORAS TINTO 750 ml.	\$88.000
GATO NEGRO TINTO 750 ml.	\$90.000
SANTA RITA 120 TINTO 750 ml.	\$95.000
SANTA CAROLINA TINTO 750 ml.	\$85.000
VINO DE LA CASA TN. Y BL. 750 ml.	\$50.000

VINOS BLANCOS

VINO CONO SUR BICICLETA RESERVA 750 ml.	\$85.000
FINCA LAS MORAS BL. 750 ml.	\$88.000
GATO NEGRO BL. 750 ml.	\$90.000
SANTA RITA 120 BL. 750 ml.	\$95.000
VINO SANTA CAROLINA BL. 750 ml.	\$80.000

VINOS ROSE

VINO SUTER HOME	\$69.000
LAMBRUSCO ROSE MEDICI ERMETE	\$65.000
LAMBRUSCO ROSE PICCINI	\$90.000
JP CHENET	\$140.000

WHISKIES

MONKEY SHOULDER	\$250.000
OLD PAR 750 ml.	\$245.000
OLD PAR 500 ml.	\$180.000
OLD PAR TRAGO 50 ml.	\$18.000
BUCHANAN'S MASTER 750 ml.	\$310.000
BUCHANAN'S DELUXE 750 ml.	\$270.000
BUCHANAN'S DELUXE 375 ml.	\$170.000
BUCHANAN'S DELUXE TRAGO 50 ml.	\$24.000
JHONNIE W. BLACK LABEL	\$240.000
JACK DANIELS 750 ml.	\$220.000

LICORES FUERTES

VODKA ABSOLUT 700 ml.	\$140.000
VODKA ABSOLUT 375 ml.	\$85.000
VODKA ABSOLUT TRAGO	\$10.000
TEQUILA JOSE CUERVO 750 ml.	\$150.000
TEQUILA JOSE CUERVO 375 ml.	\$85.000
TEQUILA JOSE CUERVO TRAGO	\$14.000
RON VIEJO DE CALDAS 750 ml.	\$80.000
RON VIEJO DE CALDAS 375 ml.	\$45.000
AGUARDIENTE AMARILLO DE MANZANARES	\$100.000
AGUARDIENTE ANTIOQUEÑO 750 ml.	\$120.000
AGUARDIENTE ANTIOQUEÑO 375 ml.	\$65.000
AGUARDIENTE ANTIOQUEÑO TRAGO 50 ml.	\$10.000

CÓCTELES CLÁSICOS

GIN TONIC	\$22.000
MARGARITA CLÁSICO	\$22.000
DAIQUIRÍ FRUTOS ROJOS	\$22.000
MOJITO CLÁSICO	\$22.000
TEQUILA SUNRISE	\$22.000
PIÑA COLADA	\$22.000
CÓCTELES DEL AUTOR	\$22.000
SAN JUAN GIN	\$26.000
DOÑA JUANA FROZEN	\$26.000
D'JUAN SOUR	\$26.000
COSMOPOLITAN	\$26.000



HATSU

