



ENTRADAS

Patacones Full	\$10.000
8 Unid. Medianos, c/ salsas Boloñesa y queso parmesano.	
Patacones Medium	\$ 6.500
4 Unid. Medianos c/2 salsas de la casa	
Patas Bravas	\$ 6.500
250 grs. papas salteadas en salsa rosada ligeramente picante.	
Empanadas	\$ 7.000
2 de carne medianas, 2 de pollo medianas, acompañadas con salsa picante de la casa.	
Champiñones a la cacerola	\$16.000
250 Grs. De champiñones al ajillo y queso parmesano.	
Champiñones a la Calabresa	\$17.000
250 grs. De champiñones en una salsa napolitana y queso parmesano caliente	



DESAYUNOS

Desayuno Americano	\$16.000
Mix de frutas de temporada, huevos al gusto, jugo naranja, mantequilla, mermelada, variedad de panes, café o chocolate.	
Desayuno Continental	\$14.000
Mix de frutas de temporada, jugo de naranja, mermelada, mantequilla, variedad de panes, café, chocolate.	

Desayuno francés **\$18.000**
Mix de frutas de temporada, omelette en salsa francesa de champiñones, jugo de naranja, mermelada, mantequilla, variedad de panes, café o chocolate.

Desayuno italiano. **\$18.000**
Mix de frutas de temporada, omelette en salsa napolitana con champiñones, jugo de naranja, mermelada, mantequilla, variedad de panes, café o chocolate.

Desayuno Criollo. **\$18.000**
Mix de frutas de temporada, Changua caballuna o changua Santaferreña, Jugo de naranja, mantequilla, mermelada, variedad de panes, café o chocolate.



SOPAS

Sopa de Cebolla **\$ 14.000**
Tazón de caldo reducido en cebolla cabezona y vino con queso gratinado.

Crema de Pollo **\$ 14.000**
Tazón de crema con trozos de pollo acompañado, crema de leche con rodajas de pan de la casa.

Crema de Champiñones **\$ 14.000**
Tazón de crema con champiñones, crema de leche, acompañado con rodajas de pan de la casa.

Crema de Tomate **\$ 14.000**
Tazón de puré de tomates seleccionados en caldo reducido, crema de leche, Papa fosforo, acompañado de rodajas de pan de la casa.

Sancocho de Costilla **\$ 26.000**
450grs. Típico Sancocho con costilla yuca, papa y plátano, acompañado de arroz blanco y hogao



POLLOS

Pollo a la Plancha. \$ 32.000
320 grs. De filete de pollo marinado en especias del chef, a la plancha, acompañado ensalada de la casa y papas a la francesa.

Pollo al Ajillo. \$ 32.000
310 grs. De pechuga de pollo troceada a la plancha, bañado en una delicada salsa de ajillo, acompañado de ensalada de la casa y papas a la francesa.

Pollo Napolitano. \$ 32.000
250 grs. De milanesa de pollo bañado en salsa napolitana sobre queso mozzarella, acompañado de tallarines al Alfredo y ensalada de la casa.

Pollo en Champiñones. \$ 32.000
300 grs. De filete de pechuga a la plancha, bañado en salsa de champiñones, acompañado ensalada de la casa y papas a la francesa.



CARNES

Medallones de Lomo Roquefort. \$ 38.000
220 grs. De Medallones de lomo fino res en salsa de queso Roquefort y pimienta verde. Acompañados con papas a la francesa y ensalada del chef

Medallones de Lomo al Oporto \$ 39.000
220 grs. De Medallones de lomo de res bañados en salsa de vino oporto, acompañado de tallarines al Alfredo y ensalada de la casa.



CARNES

Sobrebarriga Estación.

\$32.000

400 grs. De sobrebarriga al horno en salsa criolla mazorca dulce y gratinada, acompañada de papa en cascotes americana y ensalada de la casa.

Lomo Saltado.

\$ 36.000

220 grs. de lomo fino de res en julianas salteado en cascotes de cebolla cabezona y cascotes de tomate en salsa de la casa a base de soya y vinagre balsámico de Módena, acompañado de ensalada de la casa y papas a la francesa.

Lomo de Cerdo en Salsa de Tamarindo

\$ 34.000

290 grs. de fino lomo de cerdo bañado en una exquisita salsa asiática de tamarindo, acompañado de ensalada de la casa y papas a la francesa.

Lomo de Cerdo en Salsa de Uchuvas

\$ 34.000

290 grs. de fino lomo de cerdo bañado en una exquisita salsa criolla de uchuvas, acompañado de ensalada de la casa y papas a la francesa.

Churrasco

\$ 34.000

320 grs. de tierno lomo ancho puesto a la plancha, acompañado de ensalada de la casa y papas a la francesa.



PESCADOS

Trucha a la Plancha

\$ 32.000

450 grs. De trucha arco iris de la región en corte mariposa marinada en especias del chef puesta a la plancha y acompañada de ensalada de la casa y patacones crocantes.



PESCADOS

Trucha al Ajillo.

\$ 32.000

500 grs. De trucha de la región, entera salteada y bañada en una suave salsa de ajillo, acompañada de ensalada de la casa y patacones crocantes.

Mero Marinera

\$ 38.000

320 grs. De filete de mero a la plancha bañado en una exquisita salsa de mariscos, acompañado de ensalada de la casa y patacones crocantes.

Mero Maniere

\$ 36.000

320 grs. de filete de mero a la plancha bañado en una suave salsa maniere del chef, acompañado de ensalada de la casa y patacones crocantes.

Caldereta de Bagre Marino

\$ 34.000

350 grs. De Bagre de mar cocido en un suave caldo de papa, cilantro ajos y cebolla, acompañado de patacones de la casa y ensalada del chef

Salmon Teriyaki.

\$39.000

200 grs. De filete de Salmon a la plancha bañado en una suave salsa Teriyaki y acompañado con puré de papa y ensalada de la casa.

Salmon fruto d´ Mare.

\$40.000

200 grs. De filete de Salmon a la plancha bañado en una deliciosa salsa Italiana con mariscos, de ensalada de la casa y puré de papa.

Cazuela de Mariscos.

\$36.000

400 grs. De mixtura de mariscos, camarones, pulpo, calamares, trozos de robalo, mejillones, en una crema de pescado acompañado de patacones crocantes y porción de arroz blanco.



ARROCES

Arroz con Pollo **\$30.000**
350 grs. De arroz amarillo con trozos de pollo y verduras acompañado ensalada de la casa y papas a la francesa.

Arroz con Camarones **\$36.000**
350 grs. De arroz amarillo preparado en caldos de pescado y camarones tigre con verduras y especias, acompañado de papas a la Francesa, ensalada de la casa.

Paella Española. **\$39.000**
350 grs. De arroz cocinado en caldo de pescado y frutos de mar servido en cacerola al estilo Español. Acompañado de pan y ensalada de la casa.



PASTAS

Espagueti al Burro. **\$22.000**
150 grs. de Espagueti italiano salteados en pura mantequilla al estilo de Estación acompañado de rodajas de pan de la casa y queso parmesano.

Espagueti Napolitana **\$22.000**
150 grs. de Espagueti Italiano bañados en salsa napolitana y especias frescas al estilo del Chef, acompañado con rodajas de pan de la casa y queso parmesano.

Espagueti con Pollo **\$24.000**
150 grs. De Espagueti Italiano bañados en una deliciosa salsa italiana Con trozos de pollo al estilo del Chef acompañado con rodajas de pan de la casa y queso parmesano.

Espagueti Boloñesa **\$ 24.000**
150 grs. De Espagueti Italiano en una deliciosa salsa con carne al estilo del Chef, acompañado con rodajas de pan de la casa y queso parmesano.



PASTAS

Lasaña Boloñesa **\$28.000**
350 grs. Lasaña en salsa de carne y dos clases de queso acompañados con pan y ensalada del chef.

Lasaña de Pollo **\$ 26.000**
350 grs. Lasaña en salsa bechamel y pollo con dos clases de quesos acompañada con pan y ensalada de chef.

Ravioli de Carne **\$24.000**
120 grs. Pasta de Ravioli rellenos de carne y bañado en una salsa Napolitana acompañado de pan y ensalada del chef.



COMIDA VEGETARIANA

Ravioli de Alcachofa **\$21.000**
120 grs. De pasta de ravioli rellena de alcachofa bañado en salsa Napolitana, acompañado de pan y ensalada del chef.

Ravioli de Ahuyama **\$ 21.000**
120 grs. Pasta de Ravioli rellenos de Ahuyama bañado en una salsa bechamel, acompañado de pan y ensalada de la casa

Garbanzos Veganos **\$21.000**
350 grs. Cazuela de Garbanzos cocidos en un hogao de tomates, cebolla y ajos y acompañado de arroz y ensalada del chef.

Papa Rellena **\$ 19.000**
350 grs. De papas rellenas de champiñones salteados en margarina vegetal el estilo del Chef acompañadas de ensalada de la casa y papas a la francesa.



COMIDA PRACTICA

- Club Sándwich. \$18.000**
Sándwich combinado con: tomates, lechuga, jamón, queso, huevo frito, salsa tártara, acompañado de papas a la francesa.
- Sándwich de Pollo Estación. \$16.000**
Sándwich combinado con: tomates, lechuga, pollo desmenuzado en salsa de la casa, queso, huevo frito, salsa tártara, acompañado de papas a la francesa.
- Alitas de Pollo BBQ \$16.000**
8 unidades de alitas de pollo bañados en salsa BBQ al estilo Estación, Acompañado con papas a la francesa.
- Picada Estación \$38.000**
Salchicha Jumbo y morcilla en rodajas con maíz pira, papa criolla, papa a la francesa patacones crocantes, 120 grs. De lomo en julianas acompañado de tres clases de salsas clásicas del chef.



ADICIONALES:

Porción de papa a la francesa	\$ 6.000
Porción de Patacones	\$ 5.000
Porción de Arroz	\$ 4.000
Porción de Puré de Papa	\$ 4.000
Porción de Verduras Salteadas	\$ 4.000



POSTRES

- Matrimonio Estación \$8.000**
Loncha de queso doble crema cubierto de ariquepe y salsa de mora.



POSTRES

Creps Flor de Loto **\$12.000**
Dos creps con banano, ariquepe, crema chantilly, bañados en salsa De mora y espolvoreado con azúcar en polvo.

Brevas con Ariquipe **\$ 8.000**
Dos delicadas y deliciosas brevas bañadas en ariquepe.



BEBIDAS CALIENTES

Aromáticas **\$3.000**
Infusión con yerbas frescas y frutas naturales.

Te **\$3.000**
Infusión de te importado, en agua o leche.

Café **\$2.500**
Bebida caliente de café recién preparado.

Café con leche **\$ 3.000**
Bebida caliente de café negro con leche

Chocolate **\$4.000**
Espumante, cremosa y caliente taza de chocolate con leche

Canelazo Con Licor \$ 14.000 Sin Licor \$ 8.000
Bebida caliente típica de la región al estilo del hotel, en aguapanela de maracuyá y canela con o sin licor de aguardiente.

Vino Chambre **\$16.000**
Copa de vino tinto de la casa, caliente.



BEBIDAS AL TIEMPO O FRÍAS

Copa de Vino de la Casa	\$ 14.000
Jugos Naturales	\$ 5.000
Diferentes sabores, en agua o en leche, mora, maracuyá, mango, naranja, mandarina, tutifrutí, guanábana, lulo.	
Limonada Natural	\$ 4.000
Jugosos limones exprimidos con agua fresca y azúcar a su elección.	
Gaseosas	\$ 4.000
Agua en Botella con Gas o Natural	\$ 4.000
Otras Bebidas	\$ 4.000
Botellín de agua tónica, ginger ale o soda, agua mineral	