



RNT 29980

POLÍTICAS DE PROPINA

Por disposición de la Superintendencia de Industria y Comercio se informa que en este establecimiento la propina es sugerida al consumidor corresponde a un porcentaje del 10% sobre el valor total de la cuenta, el cuál podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted de acuerdo con su valoración del servicio prestado. Si no desea cancelar dicho valor, haga caso omiso del mismo. Si desea cancelar un valor diferente indíquelo así para hacer el ajuste correspondiente. En este establecimiento de comercio, los dineros recogidos por concepto de propina se destinan el 100% entre los trabajadores del área de servicio de Alimentos y Bebidas, el cuál administra el Comité de Propinas conformado por los mismos trabajadores.

GRATUITY POLICY

By direction of the Superintendence of Industry and Commerce it is suggested to include a tip of 10% of the total value of the bill, which may be accepted, rejected or modified by you in accordance to the service. If you do not want to include this value ignore it, if you want to include a different value please let us know so we can make the proper adjustment.

At this establishment all tips go to the staff involved in the Food and Beverage department, which is also in charge of the Tip Committee.



HOTEL SUNRISE
SAN ANDRÉS ISLA

ghlhoteles.com • ghlhotelsunrise.com

► Una experiencia GHL®



Henriette

RESTAURANTE

ME
NÚ



ENTRADAS FRÍAS

TIRADITO DE CORVINA //CORVINA TIRADITO

Corvina, jugo de limón, aceite de olviva, maíz tierno, pimentón, mango en juliana, pimienta, sal.
Corvina, lemon juice, olive oil, corn, mango, peppers.

\$30.⁰⁰⁰

CEVICHE THAI DE LANGOSTA //THAI LOBSTER CEEVICHE

Langosta, mango, cebolla roja, pimentón, maíz, leche de coco, pimienta roja, jugo de limón, chile dulce, aguacate, cilantro, jengibre.
Lobster meat, mango, red onion, peppers, sweet corn, coconut milk, red pepper, lemon juice, sweet chile, avocado, coriander, ginger.

\$40.⁰⁰⁰

CEVICHE DE PESCADO CON TEQUILA Y LECHE DE COCO //FISH CEEVICHE WITH TEQUILA AND COCONUT MILK

Pescado, tequila, leche de coco, mango, pepino, tomate, jugo de limón, pimienta roja, cilantro.
Fish, tequila, mango, cucumber, tomato, lemon juice, red pepper, coriander.

\$30.⁰⁰⁰

PIÑA COLADA

\$18.⁰⁰⁰

COCO FRESA

\$18.⁰⁰⁰

COCO LOCO

\$25.⁰⁰⁰

GIN TONIC HENDRICKS

\$25.⁰⁰⁰

MOJITO

\$18.⁰⁰⁰

BLOODY MARY

\$25.⁰⁰⁰

DESTORNILLADOR

\$18.⁰⁰⁰

MANHATTAN

\$18.⁰⁰⁰





COCTELES

CUBA LIBRE	\$18. ⁰⁰⁰
MARGARITA	\$18. ⁰⁰⁰
CAIPIRINHA	\$18. ⁰⁰⁰
TEQUILA SUNRISE	\$18. ⁰⁰⁰
DRY MARTINI	\$18. ⁰⁰⁰

COCKTAILS

COLD ENTRIES

COCTEL DE CAMARÓN //SHRIMP COCKTAIL

Camarones, salsa de tomate, mayonesa, cebolla roja, ají, jugo de limón, sal, pimienta.
Shrimps, tomato sauce, mayonnaise, red onion, hot sauce, lemon juice, salt, pepper.

\$30.⁰⁰⁰

ENSALADA CÉSAR CON SALMÓN //CAESAR SALAD WITH SALMON

Salmón, lechuga, crutones de pan, queso parmesano, aceite de oliva, jugo de limón, sal, pimienta.
Salmon, bred crumbs, parmesan cheese, olive oil, lemon juice, salt, pepper.

\$27.⁰⁰⁰

ENSALADA DE LANGOSTA Y MANGO //LOBSTER SALAD WITH MANGO

Langosta, lechuga, mango, leche de coco, cebolla roja.
Lobster meat, lettuce, mango, coconut milk, red onion.

\$40.⁰⁰⁰

ENSALADA ITALIANA //ITALIAN SALAD

Lechuga romana, tomate cherry, queso mozzarella, cebolla roja, aceitunas verdes, albahaca, pimentón, aceite de oliva.
Roman lettuce, cherry tomato, mozzarella cheese, red onion, green olives, basil, peppers, olive oil.

\$27.⁰⁰⁰



ENTRADAS CALIENTES

CAMARONES A LAS FINAS HIERBAS

// FINE HERBS SHRIMPS

Camarones, crema de leche, estragón, albahaca, orégano, tomillo, vino blanco. Shrimps, milk cream, basil, oregano, tarragon, thyme, white wine.

\$30.000

CHICHARRONES DE CALAMAR

// SQUID RINDS

Calamar, harina, harina de pan, huevo, limón, sal, pimienta. Squid, flour, bread flour, egg, lemon, salt, pepper.

\$15.000

CROQUETAS DE PESCADO

// FISH CAKES

Pescado, pimienta negra, pimienta limón, huevo, harina de pan, sal. Fish meat, black pepper, lemon pepper, egg, bread flour, salt, pepper.

\$15.000

MUELAS DE CANGREJO AL AJILLO (SEGÚN ESTACIÓN)

// CRAB CLAWS IN GARLIC SAUCE (ACCORDING TO SEASON)

\$25.000

WHISKY BUCHANANS

BOTELLA
\$180.000

SHOT
\$15.000

WHISKY CHIVAS REGAL

\$180.000

\$15.000

WHISKY OLD PARR

\$180.000

\$15.000

WHISKY JOHNNIE WALKER

\$180.000

\$15.000

WHISKY JACK DANIEL'S

\$120.000

\$12.000

GINEBRA HENDRICKS

\$250.000

VODKA ABSOLUT

\$100.000

\$12.000

VODKA FINLANDIA

\$100.000

\$12.000

TEQUILA JOSÉ CUERVO

\$100.000

\$12.000

CREMA BAILEYS

\$100.000

\$10.000



LICORES

LIQUORS

HOT ENTRIES

**BOTELLA DE VINO
BLANCO O TINTO**
//BOTTLE OF WHITE OR
RED CHILEAN WINE
(SANTA ALICIA O CASILLERO
DEL DIABLO)

\$55.000

**JARRA DE SANGRÍA
CON FRUTAS DE ESTACIÓN**
//SANGRIA PITCHER WITH
SEASONAL FRUITS

\$65.000

**COPA DE VINO BLANCO
O TINTO**
//GLASS OF WHITE OR RED WINE

\$15.000

EMPANADAS SUNRISE (4 UNIDADES)
//EMPANADA (4 UNITS)

2 empanadas de pollo y 2 de carne.
2 chicken empanadas and 2 meat empanadas.

\$15.000

CREMAS AL GUSTO
//CREAMS TO TASTE

Tomate, espinaca, pollo, espárragos,
champiñones.
Tomato, spinach, chicken, asparagus,
mushrooms.

\$20.000

SOPA CABELLOS DE ÁNGEL CON POLLO
//CHICKEN NOODLE SOUP

Fideos, papa, pollo, cebolla, pimentón,
zanahoria, sal, pimienta.
Noodles, potato, chicken chunks, onion,
carrot, peppers, salt, pepper.

\$15.000

SOPA DE PESCADO
//FISH SOUP

\$15.000

SOPA DE VERDURAS
//VEGETABLE SOUP

\$15.000





ARROCES

ARROZ CON POLLO Y ALMENDRAS //RICE WITH CHICKEN AND ALMONDS

Arroz, pollo, almendras, vegetales.
Rice, chicken, almonds, vegetables.

\$35.000

ARROZ CON CAMARONES //RICE WITH SHRIMPS

Camarones, leche de coco, salsa de
pescado, verduras.
Shrimps, coconut milk, fish sauce, vegetables.

\$38.000

LIMONADA CEREZADA //CHERRY LEMONADE

\$15.000

LIMONADA HIERBABUENA //MINT LEMONADE

\$15.000

JUGOS //JUICE

\$7.000

CERVEZAS

CERVEZANACIONAL //NATIONAL BEER

\$6.000

CERVEZA IMPORTADA //IMPORTED BEER

\$8.000

MICHELADA NACIONAL //NATIONAL MICHELADA

\$8.000

MICHELADA IMPORTADA //IMPORTED MICHELADA

\$10.000

BEERS





BEBIDAS

SOFT DRINKS

TINTO
//BLACK COFFEE

\$2.000

CAFÉ CON LECHE
//COFFEE WITH MILK

\$4.000

MILO CALIENTE
//HOT MILO

\$5.000

MILO FRÍO
//COLD MILO

\$7.000

GASEOSA
//SODA

\$3.000

AGUA
//BOTTLED WATER

\$3.000

LIMONADA NATURAL
//LIMONADE

\$8.000

LIMONADA DE COCO
//COCONUT LEMONADE

\$15.000

RICES

ARROZ CARIBEÑO
//CARIBBEAN RICE

Langostinos, pescado, calamares,
camarones, mejillones, verduras.
Prawns, fish, squid, shrimps, mussels,
vegetables.

\$42.000

ARROZ VEGETARIANO
//VEGETARIAN RICE

Zanahoria, cebolla, champiñones, maíz
tierno, pimentón, brócoli, apio, ajo, vino
blanco, mantequilla.
Carrot, onion, mushroom, sweet corn,
peppers, broccoli, celery, garlic, white wine,
butter.

\$27.000

ARROZ THAI
//THAI RICE

Camarón, jamón, carne de cerdo, pollo,
huevo, verduras.
Shrimp, ham, pork, chicken, eggs, vegetables.

\$37.000





PESCADOS Y MARISCOS

POSTRES

DESSERTS

FILETE DE PARGO AL ESTRAGÓN
//RED SNAPPER WITH TARRAGON

250g de filete de pargo acompañado de puré de papa.
250g of red snapper fillet accompanied with mashed potatoes.

\$48.000

FILETE DE CHERNA
CON SALSA DE ROMERO
//CHERNA FILLET WITH ROMERO SAUCE

250g filete de cherna bañado en salsa de romero acompañado de vegetales salteados
250g cherna fillet with romero sauce accompanied with sauteed vegetables.

\$48.000

FILETE CORVINA EN SALSA DE PISTACHOS
//CORVINA FILLET WITH PISTACHIOS SAUCE

250g de filete de corvina acompañado de papas a la francesa.
250g of corvina fillet accompanied with french fries.

\$50.000

MEDALLONES DE SALMÓN CON TOCINETA EN SALSA DE COCO
//SALMON MEDALLIONS WITH BACON IN COCONUT SAUCE

250g de salmón acompañado de puré de papa.
250g of salmon accompanied with mashed potatoes.

\$50.000

BROWNIE CON HELADO
//BROWNIE WITH IC CREAM

\$15.000

COPA DE HELADO
//ICE CREAM CUP

\$12.000

FLAN DE CARAMELO
//CAMEL FLAN

\$15.000

BROWNIE CON HELADO
//BROWNIE WITH IC CREAM

\$15.000

PIE DE LIMÓN
//LEMMON PIE

\$15.000

PIE DE COCO
//COCONUT PIE

\$15.000





COMBO MENÚ INFANTIL

KID COMBO MENU

FISH AND SEAFOOD

ESPAGUETI CON POLLO //SPAGHETTI WITH CHICKEN

Acompañado de papas a la francesa..
Accompanied with french fries.

\$25.000

PERRO CALIENTE //HOT DOG

Acompañado de papas a la francesa..
Accompanied with french fries.

\$25.000

MINI HAMBURGUESAS //MINI BURGER

Acompañado de papas a la francesa..
Accompanied with french fries.

\$25.000

QUESADILLA DE JAMÓN Y QUESO //HAM AND CHEESE QUESADILLA

TODO ACOMPAÑADO DE GASEOSA Y HELADO.
ALL OPTIONS ARE ACCOMPANIED WITH A SODA AND ICE CREAM.

PARGO PLATERO //RED SNAPPER

Acompañado de arroz con coco, patacones, ensalada.
Accompanied with coconut rice, fried plantain, salad.

\$47.000 - \$60.000

Acuerdo al tamaño, According to size.

CAZUELA DE MARISCOS //SEAFOOD CASSEROLE

Langostinos, langosta, mejillones, camarones,
calamar, pescado, pulpo, leche de coco, brandy y vino
blanco acompañada de arroz de coco.

Prawns, lobster, mussels, shrimps, squid, fish, octopus,
coconut milk, brandy and white wine accompanied with
coconut rice.

\$70.000

LANGOSTINOS AL AJILLO //PRAWNS WITH GARLIC SAUCE

Acompañados con papas a la francesa.
Accompanied with french fries.

\$65.000

COLA DE LANGOSTA AL AJILLO O TERMIDOR //LOBSTER TAIL WITH GARLIC SAUCE OR TERMIDOR

300g de langosta acompañada de papas a la
francesa.

300g lobster tail accompanied with french fries.

\$90.000

COLA DE LANGOSTA EN SALSA DE MARISCOS //LOBSTER TAIL IN SEAFOOD SAUCE

300g de langosta acompañada de papas a la
francesa.

300g lobster tail accompanied with french fries.

\$98.000



PASTA

FETTUCCHINE CARBONARA CON CHORIZO
//FETTUCCHINE CARBONARA WITH CHORIZO

\$35.000

ESPAGUETI CON TRUCHA Y SALSA DE ENELDO
//SPAGUETTI WITH TROUT AND DILL SAUCE

\$35.000

ESPAGUETI CON CAMARONES Y TOMATE CHERRY
//SPAGHETTI WITH SHRIMPS AND CHERRY TOMATOES

\$37.000

FAST FOOD

HAMBURGUESA RELLENA CON QUESO CHEDDAR
//BEEF BURGER STUFFED WITH CHEDDAR CHEESE

Queso cheddar, tocineta, cebolla roja, pepinillos, acompañada de papas a la francesa.
Cheddar cheese, crunchy bacon, red onions, pickles, accompanied with french fries.

\$28.000

PERRO CALIENTE ESPECIAL
//SPECIAL HOT DOG

Salchicha envuelta en tocineta.
Sausage wrapped in bacon.

\$17.000

PERRO CALIENTE SUNRISE
//SUNRISE HOT DOG

Salchicha, salsa criolla, trozos de piña y queso parmesano acompañado de papas a la francesa.
Sausage, creole sauce, pineapple chunks, parmesan cheese and french fries.

\$17.000

SÁNDWICH DE JAMÓN Y QUESO
//HAM AND CHEESE SANDWICH

Acompañado de papas a la francesa.
Accompanied with french fries.

\$17.000

SÁNDWICH DE ATÚN
//TUNA SANDWICH

Trozos de huevo duro, cebolla y mayonesa acompañado de papas a la francesa.
Hard boiled egg chunks, onion and mayonnaise accompanied with french fries.

\$17.000

SÁNDWICH VEGETARIANO
//VEGGY SANDWICH

Pan integral , tomate, mezcla de pimentones salteados, cebolla roja, garbanzos, maíz tierno.
Whole meal bread, tomato, mixed sauteed peppers, red onion, chickpeas, corn.

\$17.000

SÁNDWICH DE POLLO GRATINADO
//CHICKEN SANDWICH AU GRATIN

Pan blanco, pollo tajado, champiñones, bechamel, queso parmesano acompañado de papas a la francesa.
White bread, chicken slices, mushrooms, bechamel, parmesan cheese accompanied with french fries.

\$27.000

CLUB SÁNDWICH
//SANDWICH CLUB

Lomito de res, jamón, queso americano, huevo frito, mayonesa, tomate y lechuga acompañado de papas a la francesa.
Beef tenderloin, ham, american cheese, fried egg, mayonaise, tomato and lettuce. Accompanied with french fries.

\$32.000





COMIDA RÁPIDA

HAMBURGUESA DE CARNE //BEEF BURGER

Queso americano, cebolla roja, pepinillos, y tocineta crujiente acompañada de papas a la francesa.
American cheese, red onion, pickles and crunchy bacon accompanied with french fries.

\$27.000

HAMBURGUESA DE POLLO //CHICKEN BURGER

Queso mozzarella, tocineta crujiente y cebolla roja acompañada de papas a la francesa.
Mozzarella cheese, crunchy bacon and red onion accompanied with french fries.

\$27.000

HAMBURGUESA DOBLE – DOBLE //DOUBLE – DOUBLE BURGER

2 carnes de hamburguesa de res y cerdo bañadas en salsa BBQ Jack Daniel's, doble porción de tocineta, doble porción de queso americano, cebolla, tomate, lechuga, acompañada con papas a la francesa.
2 beef and pork burgers dipped in Jack Daniel's BBQ sauce, double bacon, double american cheese, onion, tomato, lettuce, served with french fries.

\$35.000

HAMBURGUESA 50 Y 50 //FIFTY – FIFTY BURGER

Res, cerdo, tocineta, queso americano, cebolla roja, pepinillos, acompañada de papas a la francesa.
Beef, pork, crunchy bacon, american cheese, red onion, pickles accompanied with french fries.

\$29.000

HAMBURGUESA A CABALLO //BEEF BURGER WITH FRIED EGG

Huevo frito, tocineta, queso americano, cebolla roja, pepinillos, acompañada de papas a la francesa.
Fried egg, crunchy bacon, american cheese, red onion, pickles, accompanied with french fries.

\$27.000

PASTA

FETTUCCINE CON LANGOSTINOS //FETTUCCINE WITH PRAWNS

Langostinos, crema de leche, vino blanco, cebolla roja, mantequilla, sal, pimienta.
Prawns, milk, cream, white wine, red onion, butter, salt pepper.

\$67.000

ESPAGUETI CON VEGETALES //SPAGHETTI WITH VEGETABLES

Mantequilla, zanahoria, cebolla, tomate, habichuela, ajo, brócoli, crema de leche, vino blanco, sal, pimienta.
Butter, carrot, onion, tomato, beans, garlic, broccoli, milk cream, white wine, salt, pepper.

\$25.000

PAD THAI

Cerdo, res, pollo, camarón, vegetales, espagueti, salsa de pescado, salsa de ostras, salsa de soya, ajonjolí, maní.
Beef, shrimp, vegetables, peanuts, spaghetti, fish sauce, oyster, sauce, soy sauce, sesame seeds.

\$37.000

ESPAGUETI O FETTUCCINE AL GUSTO //SPAGHETTI OR FETTUCCINE TO TASTE

Alfredo, boloñesa, carbonara, pesto, pollo.
Afredo, bolognese, carbonara, pesto, chicken.

\$27.000

CARNES



FOR TWO TO SHARE

BABY BEEF

250g de lomo de res a la plancha con papas a la francesa.
250g of grilled beef tenderloin accompanied with french fries.

\$40.000

FILET MIGNON

250grs de lomo de res envuelto en tocineta bañado en salsa demiglase y champiñones acompañado de puré de papa.
250 grs of beef tenderloin wrapped in bacon dipped in demiglase sauce and mushrooms accompanied with mashed potatoes.

\$45.000

PARADISE

250g de chata de res a la plancha con papas a la francesa.
Beef, chicken, chorizo, squid rinds, shrimp, creole potatoes, fried plantain, hot sauce.

\$42.000

CARIBEÑA //CARIBBEAN

Camarones rebozados, empanadas, carimañola, deditos de queso, patacón con queso, yuca frita, chicharrón de cerdo, chorizo, suero y ají.
Breaded shrimp, empanadas, carimañola, cheese fingers, fried plantain with cheese, fried yucca, pork rind, suero, chilli sauce.

\$50.000

TABLA //TABLA

Queso campesino, queso tipo americano, salami, jamón york, aceitunas negras y verdes, pepinillos, frutos secos, dip de queso crema con salsa de chile dulce, palitroques.
White cheese, american cheese, salami, ham, Green and black olives, pickles, dried nuts, cream cheese and sweet chilli dip, bread sticks.

\$60.000





PICADAS PARA DOS PERSONAS

STEAKS

SELECCIÓN COLOMBIA

Carne de res, pollo, pescado, cerdo, comarón,
papa a la francesa,
Beef, chicken, fish, pork, shrimp, french fries.

\$42.000

FRITANGUITA

Chorizo, morcilla, costilla de cerdo,
chicharrón de cerdo, empanadas, papa
criolla, yuca frita, guacamole, ají casero.
Chorizo, morcilla, pork ribs, pork rinds,
empanadas, creole potatoes, fried yucca,
guacamole, hot sauce.

\$40.000

CHURRASCO

250g de chata de res a la plancha con papas
a la francesa.
250g of grilled steak accompanied with french fries.

\$32.000

LOMO DE RES A LAS TRES PIMIENTAS //THREE PEPPER SEASONED BEEF TENDERLOIN

250g de lomo de res encostrado en tres
pimientas acompañado de puré de papas.
250g of beef tenderloin crusted with three
peppers accompanied with mashed potatoes.

\$45.000

COSTILLAS DE CERDO BBQ //BBQ PORK RIBS

300g de costilla de cerdo BBQ acompañadas de
papas a la francesa.
300g of BBQ pork ribs accompanied with french fries.

\$32.000

SOLOMILLO DE CERDO EN SALSA DE TAMARINDO

250 grs de solomillo bañado en salsa de
tamarindo acompañado de puré de papa.
250 grs of pork sirloin dipped in tamarind sauce
accompanied with mashed potatoes.

\$37.000



POLLO



POULTRY

PECHUGA DE POLLO EN SALSA DE COCO Y CURRY VERDE **//CHICKEN BREAST IN COCONUT AND GREEN CURRY SAUCE**

250g de pechuga de pollo acompañada con fettuccine y verduras salteadas
250g chicken breast accompanied with fettuccine and sauteed vegetables.

\$35.000

PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA **//GRILLED CHICKEN BREAST**

250g de pechuga de pollo acompañada con papas a la francesa.
250g of chicken breast with french fries.

\$27.000

POLLO A LA PARRILLA **//GRILLED CHICKEN**

Acompañado con papas al vapor.
Accompanied with steamed potatoes.

\$32.000

PECHUGA DE POLLO AL PESTO **//CHICKEN BREAST WITH PESTO**

250g de pechuga de pollo acompañada con puré de papa.
250g of chicken breast accompanied with mashed potatoes.

\$35.000

PECHUGA DE POLLO TRES QUESOS **//STUFFED CHICKEN BREAST WITH THREE KIND OF CHEESES**

250g de pechuga de pollo rellena con queso americano mozzarella y parmesano acompañada con papas a la francesa,
250g stuffed chicken breast with yellow, mozzarella and parmesan cheese accompanied with french fries.

\$35.000

