LA·CHIMENEA

UNA EXPERIENCIA GHL

ENTRADAS FRÍAS

ENSALADA CESAR CON POLLO $35.500

Pequeñas lechugas tipo europeo, bañadas con sazón de ensalada cesar y pechuga a la parrilla a baja temperatura.

CEBICHE DE PESCADO $27.000

Al estilo peruano.

CEBICHE DE CAMARONES $29.000

En salsa de ají amarillo, con chips de plátano.

TRILOGÍA DE CEBICHES $45.000

De pescado tradicional peruano.
De pulpo en salsa de ají amarillo.
Cebiche mixto en salsa de rocoto.

TARTAR DE ATÚN $22.000

Lomo de atún en salsa oriental, salsa de aguacate y ensalada guacame

TRÍO DE CAUSAS $19.000

Majado de papa criolla, aderezado con ají amarillo y coronado con pollo, pulpo al olivo y camarones en salsa rosada.

TABLA NIKKEI $60.000

Cebiche clásico peruano
Cebiche de pulpo oriental
Causa de pulpo al olivo
Causa de camarón
Sashimi de atún y pulpo
Rolls acebichado
Rolls huancaína

ENTRADAS CALIENTES

ALITAS DE POLLO PICANTES $21.000

Alitas mezcladas con salsa a base de tomate, mostaza y picante, acompañado de palitos de zanahoria, apio y salsa blue cheese.

QUESADILLA DE LOMO SALTADO Y QUESO $38.000

Tortillas rellenas de lomito, quesos y acompañado guacamole, pico de gallo y totopos.

QUESADILLAS DE POLLO Y CHORIZO $26.000

Tortillas rellenas de pechuga, chorizo, quesos y acompañado de guacamole, pico de gallo y totopos.

SALCHIPAPA $16.000

Cascos de papa, pollo, chorizo, huevo, salchicha y variedad de salsas.

CAMARONES AL AJILLO $23.000

Camarones en salsa de ajo y mantequilla, acompañado de tostadas de pan campesino.

SOPAS

SOPA DE TORTILLAS $22.000

Mezcla de frescos tomates, cebolla asada y especias, servida con pollo desmechado, aguacate, queso rallado, suero, cilantro, tomate y tortilla frita.

SOPA DE POLLO Y CABELLOS DE ÁNGEL $22.000

Consomé de ave, vegetales, papa criolla y fideos cabello de ángel.

SOPA RAMEN $23.000

Tradicional sopa estilo japonés con carne de res, pollo, cerdo y camarones, acompañado de fideos de arroz.

CREMA AL GUSTO : TOMATE · CHAMPIÑONES · POLLO $18.000

ARROCES Y PASTAS

ARROZ CHAUFA PERUANO $46.000

Arroz estilo peruano, cerdo, pollo y camarones salteado con vegetales y acompañado de eggrolls y salsa dulce picante.

ARROZ CON MARISCOS $53.000

Arroz de grano largo con aromas orientales, con mariscos al wok.

RISOTTO DE CAMARONES Y ESPÁRRAGOS $45.000

Arroz con cúrcuma, espárragos trigueros y camarones.

LASAÑA BOLOÑESA $25.000

Masa de sémola con ragú de morrillo al vino tinto.

LASAÑA DE CAMARONES $39.000

Lasaña de camarones en salsa de quesos y especies peruanas.

PASTAS (SPAGHETTI, FETUCCINI, PENNE, RAVIOLI) AL GUSTO $34.000

Carbonara · Bolognesa · Frutti di mare (Camarones, pulpo, calamar, mejillones al ajo y perejil)

PASTA CON VEGETALES A LA MEDITERRÁNEA $27.000

Vegetales saltados a las finas hiervas y ajo acompañados de pasta de la casa

PIZZA

PIZZA DE HAWAIANA $31.000
(Piña al horno, jamón y queso)

PIZZA MARGARITA $31.000
(Tomate confitado, pesto y queso)

PIZZA PROSCIUTTO Y RÚGULA $35.000

PIZZA ESPAÑOLA $33.000
(Aceituna, hongos, lomo curado y queso)

SÁNDWICHES

Todos los sándwiches vienen acompañados de papas a la francesa al estilo de la casa

SÁNDWICH DE PANCETA ESTILO ORIENTAL $23.500

Panceta de cerdo cocida a baja temperatura (26 horas) con especies asiáticas, servido en pan francés y camote frito.

CLUB SÁNDWICH $38.000

Clásico club sándwich con pollo, tocineta, jamón, queso, huevo, lechuga y tomate, acompañado de papas a la francesa.

CROISSANT DE POLLO CON CHAMPIÑONES $29.000

Aderezo de pollo con champiñones de parís y queso gruyere servido croissant de la casa.

HAMBURGUESAS

Todas las hamburguesas vienen acompañadas de papas a la francesa, lechuga, tomate, cebolla y salsas de la casa

HAMBURGUESA DE CARNE $32.000

HAMBURGUESA DE CORDERO $32.000

Con salsa de queso azul

HAMBURGUESA DE CERDO $29.000

HAMBURGUESA DE POLLO $29.000

Adicionales
Porción de Tocineta | $4.500
Porción de Queso | $3.500
Anillos de cebolla fritos | $6.500

CARNES

LOMO SALTADO $45.000

Clásico plato de la cocina peruana acompañado de arroz y papa a la francesa.

LOMO CAMPESINO $40.000

Baby beef acompaño de tajada fritas, chorizo , huevo frito y arroz blanco.

COSTILLA DE CERDO A BBQ $51.000

Cocida a baja temperatura acompañado de yuca frita y salsa BBQ.

LOMO DE RES AL VINO TINTO $38.000

Acompañado de puré de papa criolla, cebolla caramelizada y champiñones crujientes.

ENTRECOT A LA PARRILLA $56.000

350grs de res a la parrilla, acompañado de papa rústicas, cebolla caramelizada, salsa bernesa, chimichurri y ensalada verde.

PESCADO Y MARISCOS

PESCADO EN SALSA DE COCO Y CAMARONES $47.000

Pescado en salsa de coco y camarones, acompañado de patacón y aguacate.

MOJARRA FRITA $52.000

Pescado deshuesado frito acompañado de salsa de mariscos, arroz y yuca frita.

SALMÓN EN SALSA TERIYAKI $56.000

Filete de espalda de salmón en salsa teriyaki, acompañado con arroz al ajonjolí y aguacate y coronado con una tempura de vegetales.

POLLO

POLLO A LA PARRILLA $35.000

Con papa fritas y ensalada.

POLLO A LA NAPOLITANA $39.000

Milanesa de pollo gratinada con salsa de tomate y queso mozarela acompañada de fetuccini a las finas hierbas.

POLLO ORIENTAL $35.000

Filetes de pollo mezclados con salsa de soya, azúcar morena, vegetales variados, brotes de bambú y fideo de arroz. Acompañado de arroz blanco.

PLATOS TÍPICOS

EMPANADAS DE CARNE $16.000

A base de maíz, rellenas de carne y papa, acompañadas de ají casero y guacamole.
(4 unidades)

AJIACO CON POLLO $30.000

Sopa a base de variedad de papas, típicas huascas, consomé y pollo desmechado, acompañado de aguacate, arroz blanco, crema de leche y alcaparras.

BANDEJA PAISA $36.000

Fríjoles rojos típicamente preparados, acompañados de carne molida, chicharrón de cerdo, chorizo, arepa, plátano, aguacate y huevo frito al mejor estilo colombiano.

CAZUELA DE MARISCOS $53.000

Camarón, pulpo, calamar, pescado y langostino, mezclados con salsa a base de mariscos y crema, acompañado de arroz blanco y patacón.

ADICIONALES

PORCIÓN DE ARROZ | $4.500
PORCIÓN DE PAPA A LA FRANCESA | $7.500
PORCIÓN DE PURÉ DE PAPA | $7.500
PORCIÓN YUCA FRITA | $7.000
PORCIÓN DE VEGETALES | $7.000
PORCIÓN DE AGUACATE | $6.000

POSTRES

BROWNIE TIBIO DE CHOCOLATE CON HELADO $17.000

Delicioso cake de chocolate y frutos secos, bañado en salsa de chocolate y helado de vainilla francesa.

CHEESECAKE DE FRUTOS ROJOS Y OREO $18.000

Mousse cremoso de queso crema, centro líquido de frutos rojo y basa de galleta oreo.

MOUSSE DE CHOCOLATE $18.000

Mousse de chocolate belga y crujiente de avellanas.

PECAN PIE $17.000

Suave masa brisée rellena de nueces pencan y chocolates variados, acompañado de helado de pistacho.

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, indíquele a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indíquele el valor que quiere dar como propina. En este establecimiento de comercio los dineros recogidos por concepto de propina se destinan el 100% entre los trabajadores del área de servicios de Alimentos y Bebidas, el cual administra el Comité de Propinas, conformado por los mismos trabajadores. 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: 6 51 32 40 o a la Línea de Atención al Ciudadano de la Superintendencia de Industria y Comercio: 5 92 04 00 en Bogotá o para el resto del país línea gratuita nacional: 018000-910165, para que radique su queja.

Sheraton®

BOGOTA HOTEL

RNT 6974