



SANDWICHES, HAMBURGUESAS Y WRAPS SANDWICHES, BURGERS AND WRAPS

HAMBURGUESA INTERCONTINENTAL CERTIFIED ANGUS BEEF ® ANGUS BEEF ® CERTIFIED INTERCONTINENTAL BURGER \$60.000

Preparada a la parrilla con queso, tocino ahumado, cebolla caramelizada, lechuga y tomate. Servida con papas a la francesa o papas rústicas.
Grilled with cheese, smoked bacon, caramelized onion, lettuce and tomato. Served with french fries or rustic potatoes.

SÁNDWICH DE MORTADELA CON PISTACHO MORTADELLA SANDWICH WITH PISTACHIO \$52.000

Italiana, queso suizo, mostaza Dijon en pan panini servido con papas francesas.
Italian, Swiss cheese, Dijon mustard on panini bread served with French fries.

SÁNDWICH CARTAGENERO CARTAGENA STYLE SANDWICH \$53.000

Posta de res cortada en lonjas, queso costeño, chips de plátano en pan de maíz, servido con yucas crocantes.
Beef slices, white local cheese, plantain chips, corn bread, served with cassava sticks.

CLUB SÁNDWICH CLUB SANDWICH \$53.000

Con pan blanco, jamón york, queso amarillo, tocino ahumado, pechuga de pollo, lechuga, tomate y huevo frito, servido con papas a la francesa o papas rústicas.
White bread, pork ham, yellow cheese, smoked bacon, chicken breast, lettuce, tomato and fried egg, served with french fries or rustic potatoes.

SÁNDWICH MAGENTA MAGENTA SANDWICH \$56.000

En pan integral con salmón ahumado, queso de búfala, lechuga, tomate y pepinillos, servido con papas a la francesa o papas rústicas.
Whole wheat bread with smoked salmon, buffalo cheese, lettuce, tomato and pickles, served with french fries or rustic potatoes.

WRAP DE VEGETALES VEGETABLES WRAP \$45.000

Portobellos, zucchinis, tomate, cebolla, mozzarella de búfala y aguacate, servido con papas a la francesa.
Portobellos, zucchinis, tomato, onion, buffalo cheese and avocado, served with french fries.

PIZZAS

PIZZA CUATRO QUESOS FOUR CHEESE PIZZA \$49.000

Parmesano, azul, crema, mozzarella de búfala.
Parmesan, blue, cream, buffalo mozzarella.

PIZZA DEL EDEN EDEN PIZZA \$49.000

Manzana caramelizada y queso azul.
Caramelized apple and blue cheese.

PIZZA VEGETARIANA VEGETARIAN PIZZA \$45.000

Tomate y vegetales del huerto.
Tomato and garden vegetables.

PIZZA DE CARNES MADURAS MATURE MEAT PIZZA \$49.000

Salami, peperoni, chorizo español, jamones.
Salami, pepperoni, spanish chorizo, hams.

PIZZA MARGARITA MARGARITA PIZZA \$45.000

Tomate, parmesano, mozzarella de búfala y albahaca.
Tomato, parmesan, buffalo mozzarella and basil.

ADICIONES ADDITIONS

Jamón serrano / *Serrano ham* **\$17.900**

Queso azul / *Blue cheese* **\$12.900**

Anchoas y aceitunas / *Anchovies and olives* **\$12.900**

Camarones / *Shrimp* **\$14.900**

Rugula, Grana padano y aceite de trufa / *Arugula, Grana padano and truffle oil* **\$15.900**

Salami, chorizo español / *Salami, Spanish chorizo* **\$12.900**

Piña y jamón / *Pineapple and ham* **\$12.900**

Burrata **\$12.900**

MARISCOS SEA FOOD

PARRILLADA DE MARISCOS (PARA COMPARTIR) GRILLED SEAFOOD (TO SHARE) \$152.000

Salmon, calamar, pulpo, langostinos y camarones salteados al ajillo, servidos con papas rústicas y ensalada de aguacate.
Salmon, squid, octopus, prawns and shrimps sauteed with garlic, served with rustic potatoes and avocado salad.

CAMARONES CROCANTES CRISPY SHRIMPS \$51.000

Con alioli de pimentón ahumado y patacones.
With smoked pepper alioli and fried plantains.

CÓCTEL DE CAMARONES CARTAGENERO CARTAGENIAN SHRIMP COCKTAIL \$51.000

Con salsa clásica de tomate, mayonesa, cebolla roja y cilantro, servido con galletas de soda.
Classic tomato sauce, mayonnaise, red onion and coriander, served with crackers.

SNACKS

PAPAS TRUFADAS TRUFFLE POTATOES \$32.000

Francesa, rústica y nativa con sal de paprika, queso grana padano y aceite de trufa blanca.
French fries, rustic and native potatoes with paprika salt, grana padano and white truffle oil .

PERRO CALIENTE / HOT DOG \$32.000

Con salchicha tipo americana, pan con ajonjolí, queso y salsas, servido con papas a la francesa o papas rústicas.
American type sausage, sesame bread, cheese and sauces, served with french fries or rustic potatoes.

CHORIPÁN \$35.000

Chorizo de res argentino, pan francés y chimichurri, servido con papas a la francesa o papas rústicas.
Beef sausage, french bread and chimichurri, served with french fries or rustic potatoes.

PICADA COSTEÑA (PARA COMPARTIR) CARIBBEAN ASSORTMENT (TO SHARE) \$65.000

Carimañola, arepa de huevo, costilla de cerdo, butifarras y empanadas, servidas con yuca crocante, patacones, suero y ají.
Selection of typical caribbean fried, pork ribs and sausages, served with cassava sticks, fried plantains, sour cream and spicy sauce.

PARRILLADA DE CARNES (PARA COMPARTIR) GRILLED MEAT ASSORTMENT (TO SHARE) \$145.000

Churrasquito, lomo fino, chorizo argentino, cortillas de cerdo y pollo a la parrilla, servidos con yuca crocante, patacones, suero y ají.
Beef, sausage, pork ribs and grilled chicken, served with cassava sticks, fried plantains, sour cream and spicy sauce.

CANASTA DE POLLO / CHICKEN BASKET
\$48.000
Bombones de pollo crocantes, salsa miel mostaza, servidos con papas a la francesa o papas rústicas.
Crunchy chicken, honey mustard, served with french fries or rustic potatoes.

BOWL DE FRUTA / FRUIT BOWL
\$32.000
Con frutas frescas de estación / *With fresh Seasonal fruits.*
Adición de helado y galletas **\$5.900**
Addition of ice cream and cookies.

COPA DE HELADO / ICE CREAM CUP
\$23.000
Vainilla, chocolate y fresa servida con salsa de frutos rojos.
Vanilla, chocolate and strawberry served with red fruit sauce.

ALEGRÍA COMPARTIDA
SHARED JOY

TATAKI DE ATÚN / SEARED TUNA
\$49.900
Salsa ponzu de tamarindo y crocantes.
Tamarind ponzu sauce with crisps.

CARPACIO DE RES ENCOSTRADO
ENCRUSTED BEEF CARPACCIO
\$51.900
Mayonesa trufada, rúgula y queso grana padano.
Truffle mayonnaise, arugula, and grana padano cheese.

TARTAR DE RES / BEEF TARTARE
\$49.000
Con salsa de yema de huevo curada y tostadas.
With cured egg yolk sauce and toast.

CROQUETAS DE SALMON
SALMON CROQUETTES
\$49.000
Curado con sweet chile y mayonesa asiática.
Cured with sweet chili and Asian mayonnaise.

CANASTA DE PATACÓN
FRIED PLANTAIN BASKETS
\$47.900
Posta cartagenera, queso costeño y aguacate.
Cartagena-style beef, cheese, and avocado.

TABLA DE QUESOS MADUROS Y
CHARCUTERIA
BOARD OF MATURE CHEESES AND
CHARCUTERIE
\$90.000
Duque naranja, suizito, pesto rojo, manchego, salami, peperoni, jamón serrano, chorizo español, almendras y mermelada de tomate y tostadas de pan.
Orange Duke, Swiss, red pesto, Manchego, salami, pepperoni, Serrano ham, Spanish chorizo, almond and tomato jam and toasted bread.

DIP DE QUESO, ESPÁRRAGOS
Y ESPINACA.
CHEESE, ASPARAGUS AND
SPINACH DIP.
\$47.900
Tentáculos de maíz y totopos.
Corn tentacles and tortilla chips.

PULPO A LA PARRILLA
GRILLED OCTOPUS
\$57.900
Texturas de maíz criollo y queso feta.
Corn textures and feta cheese.

TACOS DE CHICHARRÓN
PORK RIND TACOS
\$47.900
Vegetales encurtidos, salsa verde, queso asado y aguacate.
Pickled vegetables, green sauce, grilled cheese, and avocado.

BURRATA
\$49.000
Tomates cherry confitados, setas, pesto y chips de pan árabe.
Candied cherry tomatoes, mushrooms, pesto and pita bread chips.

SUSHI INTERCONTINENTAL
INTERCONTINENTAL SUSHI
\$49.900
Salmón, queso philadelphia y aguacate, topping de camarones crocantes.
Salmon, philadelphia cream cheese, and avocado, topped with crispy shrimp.

CHICKEN TANDOORI
\$47.900
Naan y chutney de menta.
Naan and mint chutney.

ENCOCADO DE CAMARONES
SHRIMP ENCOCADO
\$52.000
Arepas de queso monposino, muselina de aguacate.
Monposino cheese arepas, avocado mousseline.

COCTELERÍA
COCKTAILS

TAMARITA \$38.000
Tequila, tamarindo, cítricos.
Tequila, tamarind, citrus.

GOLD RUSH \$44.000
Jack Daniel's, miel de maple, tocineta crunchy.
Tennessee whisky, maple, bacon.

BLUE CARIBBEAN \$40.000
Ron blanco, coco, blue curaçao.
White rum, coconut, blue curaçao.

VENETIAN SPRITZ \$44.000
Campari, vino espumoso, soda.
Campari, sparkling wine, soda.

GIN BASIL SMASH \$46.000
Gin y albahaca.
Gin & basil.

PALOMA \$45.000
Tequila, soda de toronja rosada, tajin.
Tequila, pink grapefruit soda, Tajin.

CUCUMBER GIN SPRITZ
\$46.000
Gin, extracto de pepino y cardamomo, tónica.
Gin, cucumber and cardamom extract, tonic.

APEROL SPRITZ \$43.000
Aperol, vino espumoso y soda.
Aperol, sparkling wine and soda.

LIMONCELLO SPRITZ
\$44.000
Limoncello, vino espumoso, soda, albahaca.
Limoncello, sparkling wine, soda, basil.

OAXACAN MULE \$69.000
Mezcal, soda de jengibre, limón.
Mezcal, ginger soda, lemon.

MOSCOW MULE \$45.000
Vodka, soda de jengibre, limón.
Vodka, ginger soda, lemon.

SPICED MEZCALITO \$55.000
Mezcal Ojo de Tigre, infusión de jamaica y estragón, almíbar de jengibre y zumo de limón.
AMezcal Ojo de Tigre, hibiscus and tarragon infusion, ginger syrup and lemon juice.

PRIMAVERA \$52.000
Tequila Altos Plata, vino Jerez amontillado, miel y zumo de limón.
Altos Plata Tequila, Amontillado Sherry, honey and lemon juice.

TIKI PARADISE \$66.000
Ron La Hechicera, almíbar de vainilla y de toronja, licor de pimienta de olor y zumo de limón.
La Hechicera rum, vanilla and grapefruit syrup, allspice liqueur and lemon juice.

SCOTCH & TEA \$58.000
Whisky The Glenlivet Caribbean Reserve, licor de durazno, almíbar de té y cardamomo, zumo de limón y soda.
The Glenlivet Caribbean Reserve Whisky, peach liqueur, tea and cardamom syrup, lemon juice and soda.

FLOR DEL CARIBE \$53.000
Ginebra Beefeater, vino Jerez, almíbar Clitoria, jarabe tónica, zumo de limón y soda.
Beefeater gin, sherry wine, Clitoria syrup, tonic water, lemon juice and soda water.

Precios incluyen el 8% del impuesto al consumo. Se sugiere una propina del 10% del valor total de la cuenta, el cual pudiera ser aceptado, rechazado o modificado de acuerdo con la valoración del servicio prestado

These prices include the consumption tax of 8%. We suggest a gratuity equivalent to the 10% of the bill, which can be accepted, rejected or modified according to your assessment of the service received

