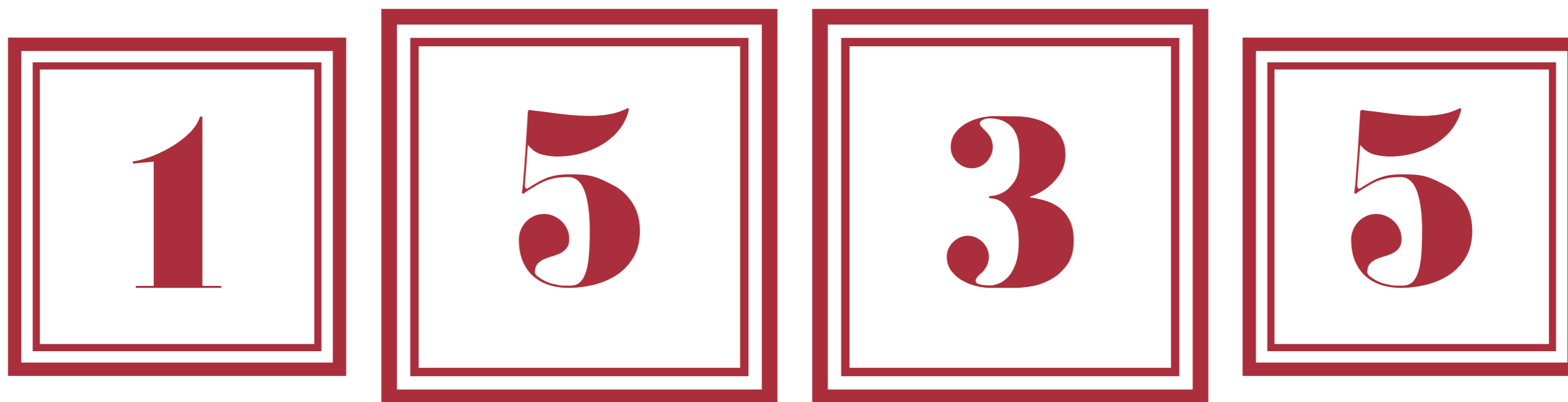


# MENÚ



BAR & RESTAURANTE

EN JAZZ APARTMENTS

• DESAYUNO • BREAKFAST • CAFÉ DA MANHÃ • PETIT DÉJEUNER • COLAZIONE

## DESAYUNO • BREAKFAST

Escoja sus opciones favoritas/Please choose the options that you prefer

### FRUTA/FRUIT

Papaya, Piña/Pineapple, Melon, Kiwi, Sandía/Watermelon, Mandarina, Mango.

### HUEVOS/EGGS

Fritos/Fried Eggs, Revueltos/scrambled Eggs, Omelete, Escalfados/Poached eggs.

Ingredientes/Toppings: Cebolla/Onion, Tomate/ Tomato, Jamón/Ham, Queso/Cheese, Maíz/Corn, Champiñon/Mushroom, Espinaca/Espinach, Tocino/Bacon.

### FRIAMBRES/CHEESE Y COLD CUT

Jamon de pavo/Turkey ham, Cerdo ahumado/Smoked ham, Queso holandes/Dutch cheese, Queso campesino/Fresh Cheese.

### CANASTA DE PANES/BAKERY

Variiedad de panes del día/Breads, Tostadas/Toast, Pancakes.

Queso crema/Cream cheese, Miel/Honey, Mantequilla/Butter, Mermelada/Jam

Cereal

### OPCIONES CALIENTES/HOT ITEMS

Mini empanadas, Cariñañola, Arepa blanca, Dedos de queso, Salchichas/Sausages, Mini Tamal, Eggs rolls.

### BEBIDAS/JUICES AND HOT DRINKS

Jugo de temporada/Fruit juice, Jugo de naranja/Fresh Orange juice, Leche/Milk, Yogurt.

Café o chocolate/brewed Coffee, selection of tea and hot chocolate.

**ROOM SERVICE: 190**

# JAZZ MENÚ INFANTIL KIDS

## **POLLO A LA VIENÉS:**

Pechuga marinada y apanada a la napolitana. se sirve con papitas francesas y ensalada. \$15.500

## **MINI AJIACO:**

Tradicional plato de nuestra region a base de tres tipos de papa, pollo y mazorca. \$15.000

## **JAZZ BURGER:**

Hamburguesa de carne de res artesanal, bañada en salsa de champiñones, lechuga, tomate y papita francesa. \$16.800

## **BABY BEEF:**

Lomo de res al grill, papa al vapor y tomates rebozados en pesto de albahaca. \$17.500

## **NUGGETS DE POLLO:**

Trocitos de pollo apanados, servidos con salsa golf, papitas a la francesa. \$16.300

## **MACARONI & CHEESE:**

Pasta corta en salsa de queso a cocción lenta, aromatizada con albahaca. \$18.600

# MENÚ

# CENA ROMÁNTICA

---

## ENTRADAS

---

### Tabule de quinua

A base de quinua colombiana, se sirven con camarones apanados

### Ceviche Peruano

Tradicional receta limeña, pescado blanco cocido en limón, se sirve con yacon confitado

### Crema de tomates asados

Tomates grillados cocinados a fuego lento, con especial toque de albahaca

### Canelones capresse

Rellenos con queso mozzarella y pesto, sobre cama de tomates al gril

---

## PLATOS FUERTES

---

### Lomo Charles

Medallones de lomo de res bañados en salsa de queso azul y moras silvestres

### Roll de Tilapia Acevichada

Rollos de tilapia tempura rebozada en salsa acevichada, servido en cama de patacones

### Involtinni de Pollo

Rollos de pechuga rellena de espinaca y queso en mantequilla de albahaca

### Penne Rigate al Pesto

Tradicional receta italiana, pesto de albahaca y queso parmesano

---

## POSTRE

---

Sugerencia del chef