

Plaza Café

CREMAS | Cream Soups

Crema de Tomate \$ 14k

Tomates maduros seleccionados cocidos lentamente hasta alcanzar el punto de espesor, acompañados de croutons dorados.
Slow-roasted selected tomatoes reduced to a velvety consistency, served with golden croutons.

Crema de Espinaca \$ 14k

Espinacas frescas salteadas con queso crema aterciopelado, decorada con plumas de cebolla (opcional).
Fresh spinach blended with silky cream cheese, garnished with delicate onion plumes (optional).

Crema de Ahuyama \$ 14k

Ahuyama fresca cocida en fondo de vegetales, servida con croutons dorados y un toque de perejil.
Fresh butternut squash simmered in vegetable stock, served with golden croutons and a hint of finely chopped parsley.

Crema de Champiñones \$ 16k

Champiñones sofreídos, cocinados en caldo de pollo con vegetales, cebolla y cilantro, aderezado con queso doble crema en trozos.
Sautéed mushrooms simmered in chicken broth with vegetables, onion and cilantro, finished with chunks of double-cream cheese.

PLATOS FUERTES | Main Courses

Lomo en Bistec (170 g aprox.) \$ 44k

Corte premium sellado al gusto, con salsa de la casa y béchamel de champiñones, servido con vegetales salteados fríos o calientes.
Premium beef cut seared to your preference, with house sauce and optional mushroom béchamel, served with sautéed vegetables, hot or cold.

Pechuga de Pollo (150 g aprox.) \$ 32k

Pechuga jugosa salteada con finas hierbas, conservando su textura suave, servida con vegetales salteados fríos o calientes.
Juicy chicken breast sautéed with fine herbs, keeping its soft, natural texture, served with sautéed vegetables, hot or cold.

Hamburguesa de la Casa \$ 30k

Pan de hamburguesa Bimbo, queso cheddar, lechuga, tomate y salsa especial. Acompañada de papas en casco o chips naturales.
Artisanal brioche bun, creamy cheddar, fresh lettuce and tomato, finished with our signature sauce. Served with golden potato wedges or natural chips.

Perro Caliente \$ 17k

Salchicha Zenú dentro de un pan de perro Bimbo, aderezada con mayonesa, mostaza, salsa de tomate y queso doble crema. Acompañado de papas a la francesa o chips naturales.
Zenú sausage in a soft hot dog bun, dressed with mayonnaise, mustard, ketchup and double-cream cheese. Served with French fries or natural chips.

PASTAS & SABORES ITALIANOS | Italian Pasta Selection

Fetuccini a la Carbonara \$ 25k

Fetuccini No. 6 en crema de yema de huevo y queso crema, con tocineta dorada y albahaca fresca, rociado con queso parmesano.

Fettuccini No. 6 in a light egg yolk and cream cheese sauce, with crispy bacon and fresh basil, sprinkled with parmesan cheese.

Fetuccini a la Boloñesa \$ 25k

Fetuccini No. 6 con carne salteada, bañada en reducción de tomate de temporada, rociado con queso parmesano.

Fettuccini No. 6 with sautéed minced beef, finished in a seasonal tomato reduction, sprinkled with parmesan cheese.

Fetuccini a la Napolitana \$ 15k

Fetuccini No. 6 en salsa de tomate fresco, al estilo italiano, con hierbas aromáticas, rociado con queso parmesano.

Fettuccini No. 6 in fresh tomato sauce, Italian style, enriched with aromatic herbs, sprinkled with parmesan cheese.

Estos platos van acompañados con pan tostado

These dishes are served with toasted bread

SÁNDWICHES ARTESANALES | Artisan Sandwiches

Sándwich de Atún \$ 30k

Pan brioche con mantequilla, atún premium, lechuga, tomate fresco y aderezo de yogurt griego.

Artisanal brioche bun with butter, premium tuna, crisp lettuce, fresh tomato and a Greek yogurt dressing.

Sándwich de Jamón y Queso \$ 36k

Pan brioche con mantequilla, jamón y queso fino, lechuga y tomate, y salsa de tomate, mayonesa y mostaza.

Artisanal brioche bun with butter, ham and fine cheese, fresh lettuce and tomato, served with ketchup, mayonnaise and mustard.

Sándwich de Pollo \$ 25k

Pan brioche con mantequilla, pollo tierno con queso fundido, lechuga, tomate y reducción balsámica de la casa.

Artisanal brioche bun with tender chicken and melted cheese, fresh lettuce and tomato, finished with a house balsamic glaze.

Estos platos van acompañados con papa en casco

These dishes are served with golden potato wedges

Plaza Café

SNACKS | Snacks

Pastel de Pollo \$ 5k

Chicken pastry

Dedito de Queso \$ 5k

Cheese stick

Galletas de Arándano y Avena \$ 5k

Blueberry and oat cookies

ADICIONALES | Sides

Arroz \$ 6k

Rice

Yuca Frita en Bastones \$ 6k

Fried cassava sticks

Papa en Cascos \$ 7k

Golden potato wedges

Arracacha en Bastones \$ 6k

Fried arracacha sticks

POSTRES | Desserts

Torta de Amapola \$ 10k

Poppy seed cake

Torta de Chocolate \$ 10k

Chocolate cake

CAFÉS | Coffees

Americano \$ 8k

Espresso \$ 8k

Ristretto \$ 9k

Cappuccino \$ 10k

Latte * \$ 10k

* Con leche entera o deslactosada / *Whole or lactose-free milk*

BEBIDAS & JUGOS | Drinks & Juices

Jugos (12 oz)	\$ 7k
Guanábana, mora, maracuyá, mango, lulo (en agua). <i>Soursop, blackberry, passion fruit, mango, lulo (in water).</i>	
En leche / with milk +\$ 4.000	
Limonada Natural	\$ 6k
<i>Natural lemonade</i>	
Limonada Cerezada	\$ 8k
<i>Cherry lemonade</i>	
Limonada de Yerbabuena	\$ 7k
<i>Mint lemonade</i>	
Soda Italiana	\$ 10k
<i>Italian soda</i>	
Coca Cola	\$ 8k
Tradicional, light y zero. <i>Regular, light and zero.</i>	
Agua	\$ 4k
<i>Still water</i>	
Agua con Gas	\$ 5k
<i>Sparkling water</i>	
Agua Aromática o Té en Agua	\$ 5k
<i>Herbal infusion or tea</i>	
Cerveza Club Colombia	\$ 11k
<i>Club Colombia beer</i>	

Los precios incluyen impuesto del 8%. Propina sugerida 10%.
Prices include 8% tax. Suggested tip 10%.

ANUNCIO DE ALÉRGENOS | Allergen Notice

Por favor, informe a nuestro personal sobre cualquier alergia o restricción alimentaria antes de ordenar.

Please inform our staff of any allergies or dietary restrictions prior to ordering.

Algunos platos pueden contener lácteos, gluten, huevos, frutos secos, soya o mariscos. Aunque tomamos precauciones, puede haber trazas cruzadas.

Some dishes may contain dairy, gluten, eggs, nuts, soy or seafood. While we take precautions, cross-contamination may still occur.