




casa ambrosia
HOTEL & spa

Menú

Ambrosia

En la antigua mitología griega, la ambrosia era la comida o la bebida de los dioses griegos, a menudo descrito como el otorgamiento de la inmortalidad eterna a quien lo consume.

In Ancient Greece, “ambrosia” was greek gods and goddesses food and drink, frequently described as immortality given to the ones that consume it.





Nuestros precios incluyen el impuesto al consumo

" 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, indíquelo a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indíquelo el valor que quiere dar como propina". "En este establecimiento de comercio los dineros recogidos por concepto de propina se destinan a la repartición entre los empleados de Casa Ambrosía Hotel SPA". "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: PBX 5870000 extensiones 1190 y 1191, en Bogotá o para el resto del país línea gratuita nacional: 018000-910165, para que radique su queja".

DESAYUNO/ BREAKFAST

Nuestros desayunos incluyen variedad de fruta, jugo de naranja, canasta de pan y bebida caliente (café de la casa, chocolate o té)

Our breakfast include seasonal fresh fruit, orange juice, variety of bread and hot drink (coffee, chocolate or tea)

➤ **DESAYUNO ESPAÑOL / SPANISH BREAKFAST** **\$27.000**

Tortilla de patatas, jamón serrano y queso manchego
Spanish tortilla, serrano ham and manchego cheese

➤ **DESAYUNO ITALIANO/ITALIAN BREAKFAST** **\$27.000**

Omelette con tomates frescos y espinacas salteadas en aceite de oliva
Omelette with fresh tomatoes and creamy spinach sautéed in olive oil

➤ **DESAYUNO AMBROSIA/AMBROSIA'S BREAKFAST** **\$ 27.000**

Pancake, reducción de panela, ricota cremosa, salchichas de pavo
Pancake, panela syrup (local sweetener) creamy ricotta and turkey sausage

➤ **DESAYUNO LIGERO/LIGHT BREAKFAST** **\$ 19.000**

Leche de almendras, arándanos, cereal de quinua y cebada recubierto de miel
Almond milk, cranberries, quinoa and barley cereal with honey

➤ **DESAYUNO AMERICANO/AMERICAN BREAKFAST** **\$22.000**

Huevos al gusto.
Eggs (cooked your choice)

“La tierra tiene música para los que escuchan.” -George Santayana.



ENTRADAS/APPETIZERS

- **ROLLO DE SALMON/SMOKED SALMON ROLL** **\$24.000**
 Rollo de salmón ahumado, relleno de queso crema y alcaparras crocantes
Smoked salmon roll, stuffed with sour cream and crispy capers
- **CREMA DE PAPA CRIOLLA/CREOLE POTATO VELOUTE** **\$21.600**
 Rostizada al horno con aceite de achiote
Creamy creole oven roasted potato (local yellow potato) with annatto oil
- **CREMA DE TOMATE/CREOLE TOMATOE** **\$21.600**
 Acompañado de queso de búfala y totopos
Accompanied with buffalo cheese and tortilla chips
- **PULPO PARRILLADO/GRILLED OCTOPUS** **\$24.000**
 Pulpo a la parrilla con chimichurri de manzana, acompañado con chips de arracacha o plátano.
Grilled octopus with apple and chimichurri, accompanied with arracacha or banana chips.
- **TARTAR DE SALMON/SALMON TARTAR** **\$24.000**
 Salmón finamente picado y aderezado, acompañado de aguacate cremoso y cebolla cabezona roja
Finely chopped salmon, accompanied with creamy avocado and red bighead onion
- **ENSALADA CAPRESSE/ CAPRESSE SALAD** **\$21.600**
 Tomates frescos, tomates orgánicos y quesos, acompañados con infusión de albahaca.
Fresh tomamotes, organic tomatoes and cheeses, accompanied with basil infusion

"La muerte no se teme, si se ha vivido sabiamente."



➤ **TATAKI DE ATUN**

\$27.000

Corte de atún fresco con costra de chiles orientales y ajonjolí negro con mayonesa de aguacate

Fresh tuna cut with crust of oriental chiles and black sesame and mayonnaise of avocado

➤ **CHAMPIÑON RELLENO/ STUFFED MUSHROOMS**

\$ 16.200

Champiñón relleno de queso mozzarella y polvo de chorizo acompañado de germinados.

Mushroom stuffed with mozzarella cheese and minced chorizo accompanied by sprouts.

➤ **CORAZONES DE ALCACHOFA/ARTICHOSE HEARTS**

\$ 21.600

Corazón de alcachofa relleno de queso de búfala e infusión de albahaca.

➤ **3 LANGOSTINOS EN CRUJIENTE DE TOCINETA SOBRE PURE DE AJIACO CON CHIMICHURRI DE LA CASA**

\$ 30.000

Prawns mixed with crispy bacon over ajiaco pure and the house chimichurri

“Adopta el ritmo de la naturaleza; su secreto es la paciencia”. Ralph Waldo Emerson



PLATOS PRINCIPALES/ MAIN COURSES

➤ **SALMON A LA PARILLA/ GRILLED SALMON** **\$ 49.000**

Salmón al romero asado a la parrilla acompañado con arroz cítrico cremoso
Grilled Rosemary salmon accompanied with creamy citrus rice

➤ **POLLO ATOMATADO/CHICKEN IN TOMATO SAUCE** **\$ 40.000**

Pollo en salsa de tomates rostizados, acompañado de plátano asado envuelto en tocineta.

Chicken in roasted tomatoes sauce, accompanied by roasted banana wrapped in bacon.

➤ **BALLOTINA DE POLLO/CHIKEN BALLOTIN** **\$40.000**

Rollito de pollo con queso paipa y tomates secos, envuelto en tocineta y acompañado con penne al pesto de albahaca.

Chicken ballotine stuffed with paipa cheese and dried tomatoes, wrapped in bacon, with basil pesto penne.

➤ **LOMO A LA PIMIENTA/ PEPPER STEAK** **\$48.000**

Lomo asado con pimienta, acompañado de arroz salvaje y ensalada mixta
Grilled pepper steak, accompanied by wild rice and mixed salad

➤ **BRASEADO DE COSTILLA DE RES**

\$41.000

Costilla de res, braseada en vino tinto y remolachas asadas, acompañadas de papas criollas reventadas y acilantradas.

Rib of beef, braised in red wine and roasted beets, accompanied by busted creole potatoes and cilantro

➤ **BONDIOLA DE CERDO/ PORK BONDIOLA**

\$ 43.200

Bondiola de cerdo braseada al oporto y jugo naranja, acompañado con plátano en reducción de tamarindo

Pork bondiola braised in port with orange juice, accompanied by banana in reduction of tamarind

➤ **PORCHETA**

\$ 43.200

Lomo de cerdo envuelto en chicharrón en salsa de cerveza y miel, acompañada de ensalada de la casa y papas duquesa

Pork sirloin wrapped in pork skim with beer and honey sauce, accompanied by house salad and duchess potatoes.

➤ **RACK DE CORDERO/ RACK OF LAMB**

\$51.000

Rack de cordero en salsa de chocolate amargo y chiles con milhojas de papa criolla.

Rack of Lamb in bitter chocolate sauce and chiles with creole potato millefeuille.

“Que tu búsqueda por la naturaleza te conduzca hacia a ti mismo.” Anónimo.



➤ **ENSALADA DE LENTEJAS/LENTILS SALAD** **\$27.000**

Lentejas en vinagreta balsámica, tomate chonto y aguacate.

Lentils in alsamic vinaigrette, chonto tomato and avocado

➤ **ENSALADA DE LA CASA/SALAD** **\$27.000**

Mix de lechugas, rugula, queso de búfala, tomates confitados, espárragos a la parrilla, pepinillos dulces y tomate cherry aderezada con aceite de oliva y reducción de balsámico.

Mixed lettuces, rugula, buffalo mozzarella cheese balls, candied tomatoes, grilled asparagus, olives, sweet pickles and cherry tomatoes

➤ **RISOTTO DE QUINUA Y FRUTOS SECOS, SHITAKI** **\$27.000**

Quinoa Risotto and dry fruits, shitaki

➤ **FETUCCINI CARBONARA CON POLLO/ FETTUCCINE CARBONARA WITH CHICKEN** **\$37.800**

Fettuccini con salsa carbonara y pollo desmechado.

Fettuccine carbonarah shreddeed chicken.

➤ **LASAGÑA DE BERENJENA/ EGGPLANT LASAGNE** **\$ 37.800**

Berenjena en salsa pomodoro con queso doble crema y gratinada de queso parmesano

Eggplant in pomodoro sauce with double grattined cream cheese and parmesan cheese.

➤ **FAJITAS** **\$32.400**

Tiritas de carne de res, frijoles refritos, crema agria, maíz tierno, queso rallado, pico de gallo y guacamole

Thin beef strips, refried beans, sour cream, sweet corn, grated cheese, pico de gallo and guacamole

➤ **BROCHETAS**

\$32.400

Mixtos con pollo, lomo de res y vegetales, acompañado
de papa criolla o sabanera en cascós

*Mixed with chicken, beef and vegetables, accompanied by creole potato
or sabanera tator wedges*

➤ **TABLA AMBROSIA/AMBROSIA ASSORTED PLATTER**

\$58.000

Selección de quesos maduros y curados, antipasto, aceitunas y aceite de albahaca.

Selection of cured, matured cheeses, antipasto, olives and basil oil.

*“La naturaleza no es un lujo, sino una necesidad del espíritu humano, tan vital
como el agua o el buen pan.”-Edward Abbey.*



AMBROSIA TIPICA/COLOMBIAN SPECIALITIES

➤ **SANCOCHO EN HOJA DE PLATANO** **\$37.800**

Tres carnes, papa, yuca, plátano y arroz *(hacer solicitud con seis horas de anticipación)*

Three meats, potato, yucca, plantain and rice (make your request six hours before)

➤ **FRIJOLADA** **\$37.800**

Frijoles cremosos, carne en polvo, plátano al horno, chorizo, rellena, chicharrón, arroz, aguacate, guacamole y ají

Soft red beans, powdered meat, baked ripe plantain, avocado, pork rind, rice, avocado, and local hot sauce

➤ **ASADO/ BBQ** **\$43.200**

Chata, Costilla, chorizo, rellena, mazorca, papa y guacamole

Sirloin steak, pork rib, chorizo, black sausage, corn on the cob, potato and avocado

➤ **SOBREBARRIGA/FLANK STEAK** **\$37.800**

Cocción lenta acompañada con puré de yuca en queso costeño

Flank steak with casava puree with costeño cheese (local salty&crumbly cheese from the Atlantic coast)

“El cielo está bajo nuestros pies, tanto como sobre nuestras cabezas.”

Henry David Thoreau.



SNACKS

➤ **EMPANADAS** **\$ 21.600**

Su elección de carne o queso picante con miel

Your choice of ground beef or spicy cheese and honey stuffed patties

➤ **CEVICHE PERUANO/ PERUVIAN MARINATED RAW FISH** **\$27.000**

➤ **SANDWICHES DE TEMPORADA/ SEASONS SANDWICHES** **\$ 27.000**

Pan Baguette con manzana verde, vinagreta, jamón serrano y tocineta tostada o pollo

Green Apple slices, serrano ham, crispy bacon o chicken with vinagrett

➤ **HAMBURGUESA DE FILETE BLANCO** **\$30.000**

Filete de pescado apanado en pan brioche, con mayonesa
de maracuyá con rábanos encurtidos, acompañada de aros de cebolla.

*Fish fillet breaded in brioche bread and maracuya mayonnaise with
pickle rabbish accompanied with onions rings.*

**“En lo profundo de sus raíces, todas las flores mantienen la luz.”-Theodore
Roethke.**



POSTRES/ DESSERT

- **MOUSSE DE CHOCOLATE RELLENO DE MARACUYA** **\$16.200**
Chocolate mouse stuffed with passion fruit coulis

- **TORTA DE CAMBUR CON SALSA DE AREQUIPE Y HELADO**
Banana cake with arequipe (local thick caramel sauce) and ice cream
\$16.200

- **TORTA DE GUAYABA CON COMPOTA DE TOMATE DE ARBOL Y HELADO**
Uava cake with tree tomato compote and ice cream **\$ 16.200**

- **NEO LIBERAL CON QUINUA Y HELADO** **\$16.200**
*Neo liberal (pound cake with arequipe and berries) with quinoa
crumble and ice cream*

- **CUMBRE DE AVENA CON HELADO** **\$16.200**

- **CHEESECAKE DE TEMPORADA** **\$16.200**

- **TIRAMISU** **\$16.200**

“La belleza del mundo natural está en los detalles”. Natalie Angier.



BEBIDA/ SOFT DRINKS

➤ Jugo de fruta natural	\$ 8.100
➤ Smoothies	\$10.800
➤ Limonada Natural	\$ 8.100
➤ Limonada de Coco	\$10.800
➤ Gaseosa	\$ 5.400
➤ Agua sin gas	\$ 5.400
➤ Agua con gas	\$ 5.400
➤ Café Americano	\$ 5.400
➤ Café Nespresso	\$ 8.100
➤ Capuccino	\$ 10.800

➤ *Café de la casa mezcla de café con panela, clavos y canela*

cortesía en el desayuno

“El que ama y entiende un jardín encontrará la alegría en su interior.”

Proverbio chino.



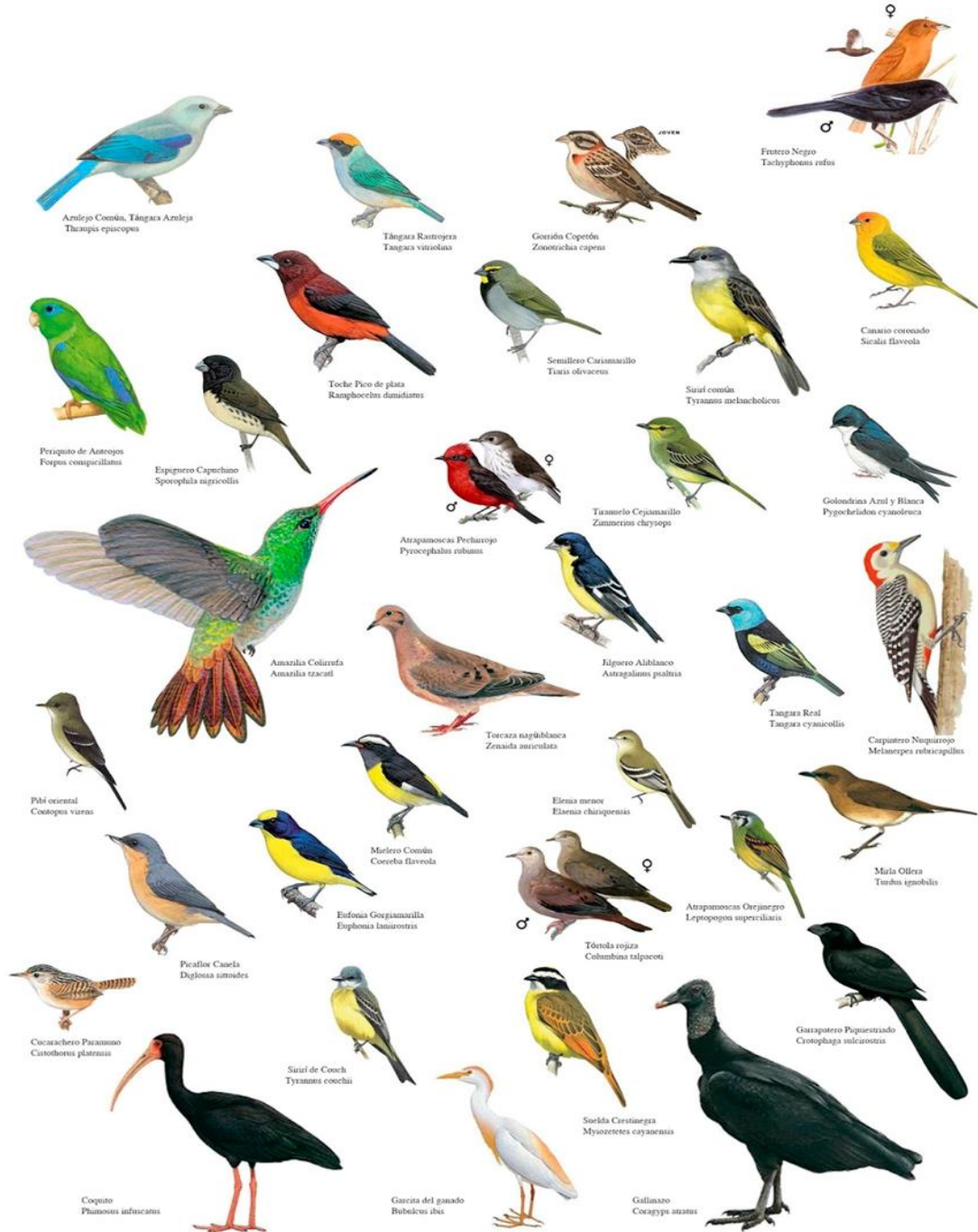
CERVEZAS/BEER

➤ Cerveza Aguila Light	\$ 6.480
➤ Cerveza Club Colombia	\$ 8.640
➤ Cerveza Club Dorada	\$ 8.640
➤ Cerveza Poker	\$ 6.480
➤ Cerveza Heineken	\$12.960
➤ Cerveza Corona	\$12.960
➤ Cerveza Budweiser	\$12.960
➤ Cerveza Stella Artois	\$12.960
➤ Cerveza Redds	\$ 9.640
➤ Cerveza Sol	\$12.960
➤ Cerveza Aguila Cero	\$ 6.480

“Si quieres conocer lo divino, siente el viento en tu cara y el calor del sol en tus manos.”-Buda.



Nuestros precios incluyen el impuesto al consumo



Nuestros precios incluyen el impuesto al consumo

Casa Ambrosia Hotel & Spa - Km 1 Via Villeta - Sasaima, Vereda Rio Dulce. - Entrada Fernando Salazar
Teléfono: 571 + 844 4754 - Celular (+57) 320 651 7963 - (+57) 313 253 8192 servicioalcliente@hotelcasaambrosia.com
www.hotelcasaambrosia.com