



CARTA CORONA

ENTRADAS FRÍAS / COLD APPETIZERS

CAPRESE DE MOZARELLA FRÍO

Porciones de queso mozzarella con tomates y vinagreta de pesto.

Mozzarella and tomato with pesto vinaigrette.

CARPACCIO DE RES

Lonjas de solomito con queso parmesano, aceite de oliva, sal y pimienta.

Thin slices of raw beef with shredded parmesan cheese, olive oil, salt and pepper.

SOPA / SOUPS

SOPA MINESTRONE

Sopa tipo italiana de verduras con tomate al natural y pasta.

Italian classic vegetable soup with pasta.

VARIEDAD DE CREMAS A SU GUSTO

Champiñones, espárragos, pollo, tomate, maíz, etc.

Creams your way, mushrooms, asparagus, chicken, tomato, corn.

SOPA DE CEBOLLA A LA FRANCESA

French onion soup.

ENTRADAS CALIENTES / HOT APPETIZERS

QUESADILLAS TRADICIONALES

Rellenas de queso mozzarella con sour cream, guacamole y pico de gallo.

Filled with mozzarella cheese served with sour cream, guacamole and pico de gallo dressings.

ALITAS PICANTES

Deliciosas alitas de pollo, picanticas, exquisitas

Hot Wings

CHAMPIÑONES A LA CREMA GRATINADOS

Gratin creamed mushrooms

ENSALADAS / SALADS

ENSALADA NICOISE

Especial combinación de arvejas, papa, cebolla y delicioso atún a la mayonesa.

Mixture of petit pois, potatoes, onions and tuna fish.

ENSALADA MEXICANA

Julianas de pollo apanadas, lechuga, aguacate, queso, maíz tierno, totopos y jalapeños (opcional).

Breaded chicken fingers, avocado, lettuce, white cheese, sweet corn, totopos and jalapeños.

ENSALADA CESAR CON POLLO

Julianas de pollo sobre lechuga romana y crutones de pan en salsa cremosa de anchoas y queso parmesano.

Caesar salad with grilled chicken breast.

ENSALADA CESAR CON PESCADO

Dedos de pescado apanados en panko sobre lechuga romana y crutones de pan en salsa cremosa de anchoas y queso

Cesar salad with fish fingers

SANDWICHES & FAJITAS

SANDWICH DE POLLO GRATINADO

Sandwich en salsa bechamel con pollo y champiñones gratinados.

Chicken and mushrooms sandwich au gratin.

CLUB SANDWICH

Preparado en pan tajado con pollo, jamón, tocineta, huevo, queso, mayonesa y toque del chef.

The traditional with chicken, fried egg, bacon, ham, cheese and tomato.

SANDWICH OVIEDO

Pechuga de pollo grillé, con cebollas y pimentones salteados.

With chicken breast, onions and red peppers.

HAMBURGUESA CARLTON

Carne de hamburguesa con queso sabana, tocineta, salsa de champiñones, lechuga y tomate.

Hamburger with cheese, bacon, and mushroom sauce.

FAJITAS VEGETARIANAS

Tiritas de calabacín, pimentones, cebollas, brócoli, maíz tierno, salteadas con aceite de oliva y soya.
Mixture of vegetables sauted with olive oil and soya.

FAJITAS DE POLLO Y RES

Tortillas con julianas de pollo y res, cebolla, pimentón, con sour cream, guacamole y queso mozzarella.
Tortillas with chicken, beef, onions, red and green pepper, with sour cream, guacamole and mozzarella cheese.

TÍPICO / TYPICAL

TÍPICO ANTIOQUEÑO

Frijol en cazuela, carne molida, crocante de tocino (chicharrón), chorizo antioqueño de la casa, arroz blanco, porción de platano maduro, porción de aguacate, arepa antioqueña, acompañado de hogao de la casa a base de tomate.
beans in casserole, Ground beef, pork rind, chorizo, rice, ripe banana, avocado, hogao

PASTAS Y ARROCES / PASTA & RICE DISHES

SPAGHETTI O FETTUCINE CON SALSA AL GUSTO

(Carbonara, Bolognesa, Alfredo).
Spaghetti o fettucine with sauce at your choice.

TORTELLINI TRES QUESOS

Rellenos de queso en salsa blanca y gratinados.
Stuffed with three different types of cheese in bechamel sauce.

FETTUCINE CON POLLO

Rica pasta con julianas de pollo salteadas a las finas hierbas con jamón.
Grilled chicken breast with prosciutto and fine herbs sauce.

RISOTTO A LA MILANESA

Arroz cremoso con champiñones, pollo y queso parmesano.
Creamy rice with mushrooms, chicken and parmesan cheese.

PESCADOS / SEA FOOD

ROBALO MEUNIERE

Servido con salsa de mantequilla y perejil picado.

Sea bass bathed in delicious butter and lemon sauce, shrimp and mushrooms.

FILETE DE TRUCHA A LA PARMESANA

Breaded sea bass.

AVES / CHICKEN DISHES

POLLO A LA AMERICANA

Pernil de pollo acompañado de tocineta y banano apanado.

Grilled chicken served with fried banana and bacon.

POLLO A LA CAZADORA

Pechuga en salsa de vino, champiñones, cebollas, estragón y tomate al natural.

Chicken breast in a sauce of wine, mushrooms, onions, tomato and tarragon.

POLLO A LA FIORENTINA

Pechuga rellena de espinacas y champiñones con salsa de finas hierbas.

Chicken breast stuffed with spinach and mushrooms with a fine herb sauce.

CARNES / MEAT DISHES

SOLOMITO FUSIÓN ORIGINAL

Medallones de solomito en salsa glaseada de balsámico y cebollina.

Beef Medallones with balsamic sauce and onions.

BABY BEEF

Tierno corte de solomito.

Grilled beef fillet.

PAILLARD DE RES

Fino corte de solomito a la plancha.

Grilled thin beef tenderloin.

SOLOMITO BAMBU WOK

Salteado en salsa Teriyaki con julianas de apio, cebolla y ajonjolí.

Beef and mixed vegetables in a Teriyaki sauce

PRODUCTOS OPCIONALES

BEBIDAS / BEVERAGES

\$ 4.900

GASEOSA

Soft drink.

TÉ HEALDO

Ice Tea.

JUGO DE TEMPORADA

Fruit juice of the season.

POSTRES / DESSERTS

\$ 9.900

FLAN DE CAMELO

Caramel flan.

TORTA DE LA CASA

Homemade cake.

CHEESE CAKE

COPA DE HELADO

Cup of ice cream