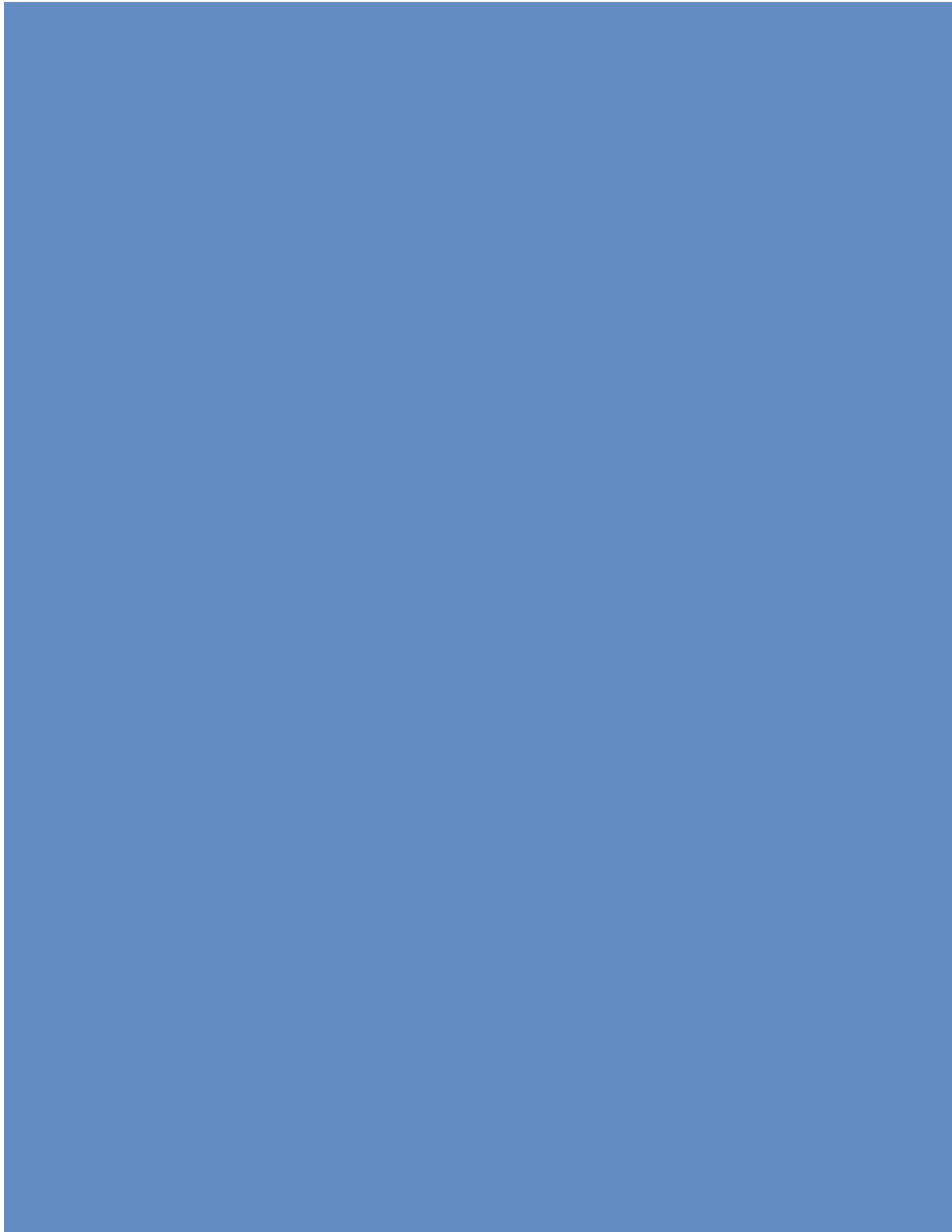
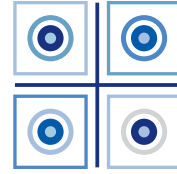


Plaza Santa Teresa





## Desayuno/Breakfast

### Selección de jugos

Choice of fresh juices

Naranja, piña, toronja, papaya, melón

Orange, pineapple, grapefruit,  
papaya, melon  
\$ 7.100

Frutas frescas  
Fresh fruits

Porción de piña, papaya, melón,  
frutas mixtas  
Pineapple, papaya, melon, mixed fruits  
\$ 10.600

Huevos al gusto  
Eggs selection

Fritos, revueltos, tibios, poché,  
benedictine, con jamón, tocineta,  
salchichas, cebolla y tomate

Fried, scrambled, boiled, poched,  
benedictine, with ham, bacon,  
sausages, tomatoes on onion  
\$ 10.600

Huevos Benedictine  
Benedictine Eggs  
\$ 13.000

### Variedades

Breakfast Specialties

Pancakes con miel fresca o syrup  
Pancakes with fresh honey or syrup  
\$ 15.300

Waffles  
\$ 15.300

Tostadas a la francesa  
French toasts  
\$ 14.200

Canastilla de panes  
Assorted pastries  
\$ 9.500

Arepas con Queso Campesino  
Arepa with Country Cheese  
\$ 6.300

Cornflakes con leche  
Cornflakes with milk  
\$ 10.600

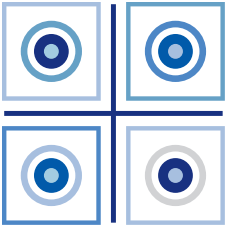
Cereal especial  
Special cereal  
\$ 11.800

Yogurt natural  
Plain yogurt  
\$ 6.300

Café  
Coffee  
\$ 3.800

Té, chocolate  
Coffee, tea, chocolate  
\$ 4.700

Estos precios incluyen IVA Taxes included



## Pizzas

Pizza Margarita	\$ 22.000
Pizza al Prociuto	\$ 32.000
Pizza al Salami	\$ 34.000
Pizza Tres Carnes	\$ 41.000
Pizza al Peperoncino	\$ 34.000
Pizza Cuatro Estaciones	\$ 35.000
Pizza Silvestre	\$ 28.000
Pizza Romana	\$ 32.000

Pizza Rossa	\$ 31.000
Pizza Santa Teresa	\$ 44.000
Pizza Fruti di Mare	\$ 31.000
Pizza Hawaiana	\$ 28.000
Pizza Jamón con Champiñones	\$ 34.000
Pizza Vegetariana	\$ 25.000
Pizza Gollerias	\$ 28.000
Pizza Parmegiana	\$ 27.000
Pizza Cuatro Quesos	\$ 27.000
Pizza Prosciuto e Rugula	\$ 32.000
Pizza del Huerto	\$ 33.000
Pizza Fragolla	\$ 28.000

## Pastas

Pastas a la Carbonara	\$ 15.000
Pastas a la Bolongnesa	\$ 20.000
Pastas a la Puntanesca	\$ 15.000
Pasta a la Primavera	\$ 15.000
Pastas al Pesto	\$ 15.000
Pastas Alfredo	\$ 15.000
Buffet de Pastas	\$ 25.000

## Bruscheta y focaccia

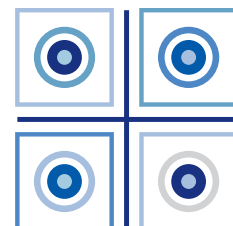
Bruscheta de tomate y Prosciuto	\$ 16.000
Bruscheta con Tomate	\$ 6.000
Focaccia	\$ 4.000
Focaccia con Tomate	\$ 5.000
Focaccia Capresse	\$ 8.000
Caizones	\$ 14.000

## Adicionales

Jamon Prosciuto	\$ 6.000
Camarón	\$ 9.000
Salami	\$ 10.000
Salami Picante	\$ 10.000
Jamón Sandwich	\$ 5.000
Queso Azul	\$ 8.000
Queso Mozzarella	\$ 7.000
Champiñones	\$ 4.000
Aceitunas Verdes	\$ 3.000
Atún	\$ 7.000
Filete de Anchoas	\$ 10.000
Corazones de Alcachofas	\$ 10.000

## Tapas

Champiñones Salteados (Champiñones, pimentón y aceite de oliva)	\$ 8.500
Calamares al Ajillo	\$ 18.000
Camarones “ Ibéricos” (Camarones aceitunas, ajo y aceite de oliva)	\$ 18.000
Palmitos Gratinados	\$ 12.000
Dos Quesos y Jamon	
Gazpacho Tradicional	\$ 7.000
Jamon “ Serrano” ( Jamon Serrano y Aceitunas)	\$ 14.000



## Entradas

Bisque de Langosta	\$ 18.000
Ensalada “ Cesar” (Lechufa morada, mayonesa de anchoas, queso parmesano tocineta y crutones de pan)	\$ 20.000
Ensalada Verde	\$ 18.000
Carpaccio de los “Husos” ( Carne de Res)	\$ 22.000
Muelas de Cangrejo	\$ 18.500

## Platos Fuertes

Lomo de New York ( Lomo de Res a la Parrilla acompañado de variedad de hongos en reducción de vinagre balsamico)	\$ 35.000
Lomo de Res “ Bearnaise” (Lomo a la parrilla con salsa de reducción de vinagre al estragon, yemas de huevos y mantequilla)	\$ 30.000
Steak Cinco Pepas (Lomo de res con variedad de pimientas, vino tinto y salsa demi glace)	\$ 30.000
Róbalo Tres Pimientas Róbalo grille con salsa de pescado, vino tinto tres pimientas y crema	\$ 33.000
Langostino al Mango	\$ 48.000
Mero	\$ 39.000
Arroz frito al wok	\$ 28.000
Pollo a la Plancha	\$ 26.000
Cazuela de Mariscos al estilo “Socorro”	\$ 43.000
Langosta Grille Cartagenera	\$ 75.000
Pollo guisado en leche de Coco	\$ 26.000

## Ceviches

Ceviche Santa Teresa	\$ 18.000
Ceviche de Camarón y Palmito	\$ 18.000
Ceviche Mixto	\$ 15.000
Ceviche de Camarón Tradicional	\$ 18.000
Cóctel de Camarón	\$ 18.000
Cóctel de pulpo y Calamar	\$ 13.000
Ceviche peruano tradicional	\$ 15.000

## Patacones

Reverendos Patacones	<b>\$ 12.000</b>
Patacones a la Plaza	<b>\$ 12.000</b>
Patacones con Sabor Paisa	<b>\$ 11.000</b>
Patacones del Claustro	<b>\$ 12.000</b>

## Postres

Pie de Coco
Pie de Mamey
Genoise de Chocolate
Profiteroles con helado
Tres Leches
Mousse de Chocolate
Marquesa de Fresas
Flan Caramelo con Vainilla
Arroz con Leche y pasas
\$ 9.500
“Helados y Malteadas”
Vainilla
Chocolate
Fresa
Pistacho
Ron con Pasas
\$ 7.500

