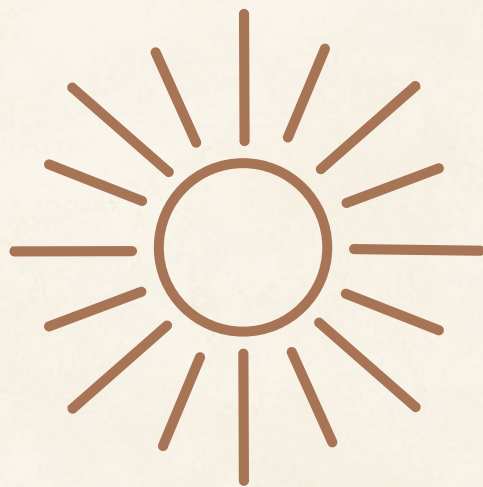




SOLEM

RESTAURANTE

BY HOTEL ALTO MONTE

DESAYUNOS

AMERICANO - \$12

Huevos al gusto, bacon, pancake, mantequilla, mermelada de frutas, croissant.

CONTINENTAL - \$9

Pan surtido o parfait, frutas de temporada, mantequilla y mermelada.

LOCAL - \$12

Salchichas guisadas, hojaldra o tortilla, huevos al gusto y queso nacional.

MONTAÑERO - \$15

Bistec encebollado a caballo, hojaldra o tortilla y queso nacional.

KETO - \$16

Huevos al gusto, bacon, aguacate, queso a la plancha y pan sin gluten.

PANCAKES

CLASICOS - \$8

Esponjosos pancake acompañados de sirope y mantequilla.

PANCAKE DE BANANO - \$11

Esponjoso pancake relleno de guineo y coronado con guineo caramelizado.

PANCAKE DE FRUTOS ROJOS - \$10

Esponjosos pancake rellenos de frutos rojos.

ENTRADAS

CROQUETAS COCLÉ (4) - \$7

Croquetas de yuca rellenas de tasajo de res y plátano maduro acompañado de salsa chipotle y chimichurri.

TOTUMAS DE CERDO - \$9

Crocantes chicharrones carnudos acompañados de totopos y guacamole coronado con una ensaladilla encevichada.

CEVICHE DE PESCADO - \$8

Fresco ceviche de pesca del día marinado en leche de tigre de maracuya.

CREMOSO DE ZAPALLO - \$6

Crema ligera a base de zapallo y especias, con crotones de pan y crema de leche.

SANCOCHO CERRO LA VIEJA - \$7

Caldo de pollo especiado con culantro y otras especias acompañado de arroz.

MINI BATEA DE PENONOME (3) - \$12

Mini bateas de plátano verde rellenas de camarones en salsa caribeña.

EXTRAS

HUEVOS AL GUSTO - \$6

Revueltos | hervidos | fritos

Omelette con vegetales

Omelette jamón y queso

PARFAIT DE FRUTAS - \$6

BOWL DE FRUTAS DE TEMPORADA - \$5



PLATOS FUERTES

HAMBURGUESA ALTO MONTE - \$15

8oz de carne de res abrazada de queso gouda ahumado y queso americano, con vegetales frescos, mermelada de chorizo criollo, cebolla crispy y pan de papa acompañada de papas fritas.

LINGUINIS CON CAMARONES AL TROMPO - \$16

Pasta tipo linguini con camarones rebosados en una salsa a base de ají trompito parmesano y aceite de oliva extra virgen.

RIBEYE MEDITERRÁNEO - \$28

10 oz de carne angus (importada) al grill coronado con reducción de balsámico, champiñones, arrúgala y queso manchego acompañado con puré de plátano en tentación y vegetales al grill.

ENTRAÑA DE RES CERRO EL VIEJO - \$24

10 oz de carne angus (importada) al grill bañada en salsa chimichurri sobre una cama de puré de papa en tentación y vegetales al grill.

COBIA VAQUILLANA - \$20

Fresca cobia bañada en salsa a base de mantequilla, culantro, limón y alcaparra sobre una cama de puré de papas.

SALMÓN CHIGUIRÍ - \$19

Filete de salmón glaseado en reducción de naranjas frescas acompañado con vegetales al grill y una base de pure de papa.

MILANESA DEL BOSQUE - \$14

Pechuga de pollo apanada coronada con una ensalada tipo césar con alioli.

POKEBOWL DE CAMARONES - \$12

Arroz shari, camarones al grill, repollo morado, zanahoria, cebolla morada, tomates cherry, pepino y salsa acevichada.

ENSALADA ALTO MONTE - \$14

Mezclum de lechuga, tomate cherry, repollo morado, zanahoria, blueberry, cebolla encurtida y vinagreta de la casa briochuto, aguacate, aceitunas negras y tomate cherry salteados, queso parmesano en lasca. Opcional pechuga al grill.

ENSALADA DE QUINOA - \$9

Quinoa blanca, pepino sin semilla, aguacate, semillas de marañón, crocante de queso, tomates confitados y reducción balsámica.

ENSALADA TROPICAL DEL CERRO - \$14

Mezcla fresca de repollo morado y blanco, zanahoria, pimentón rojo, mango y maíz, acompañado de pollo al grill, maní tostado y salsa Asiática.

ENSALADA DE PERA - \$15

Lechuga fresca, peras maceradas en vino tinto, queso manchego y vinagreta de vino, terminada con aceite de oliva y reducción balsámica.

ENSALADA SOLEM - \$16

Lechuga fresca, camarones al grill, aguacate, tomate Cherry, aceitunas negras, huevos cocidos, tocino crujiente y salsa de alioli de la casa.



PIZZAS

PIZZA CAPRICIOSA DE LA MONTAÑA - \$14

Pizza al estilo italiano con salsa de tomate, mozzarella, champiñones, jamón y aceitunas negras perfumada con albahaca fresca y aceite de oliva.

PIZZA VEGETARIANA - \$12

Deliciosa pizza con salsa de tomate, mozzarella, cebolla morada, pimientos tricolores, zucchini, hongos terminada con aceite de oliva y orégano.

PIZZA ALTO MONTE - \$16

Pizza de la casa con salsa de tomate, queso bufalino, hongos, arrúgala, prosciutto, miel de abeja, parmesano, y una reducción de balsámico.

PIZZA CLÁSICA - \$12

Pizza con salsa de tomate, queso mozzarella y pepperoni.

PIZZA 4 ESTACIONES - \$15

Pizza dividida en 4 partes con salsa de tomate natural, queso mozzarella, hongos, pepperoni, queso búfalo, prosciutto, tomate Cherry, albahaca fresca y aceitunas negras.

POSTRES

CHEESECAKE DE FRUTAS DE TEMPORADA - \$7

FLAN DE LA CASA - \$7

BROWNIE CON HELADO DE VAINILLA - \$7

HELADO ARTESANAL DE MONTAÑA - \$7

RECUÉRDAME SIEMPRE COCLÉ - \$7

Es una mezcla a base de bizcocho, crema pastelera, helado de vainilla, melocotón o fruta de temporada, nueces o almendras, chantilly y almibar de caña.

GUARNICIONES

PURÉ DE PAPA - \$3

PATACONES - \$3

PAPAS FRITAS - \$3

VEGETALES AL GRILL - \$3

TOMATES GRILLADOS CON ESPECIAS - \$3

ENSALADA MIXTA - \$3



BEBIDAS

BY HOTEL ALTO MONTE



BEBIDAS

COCA COLA REGULAR - \$4
COCA COLA CERO - \$3.50
GINGER ALE - \$3.50
KISS FRESA - \$3.50
SPRITE - \$3.50
FRESCA - \$3.50

AGUAS

AGUA BAMBITO - \$4
AQUAVIVA - \$3
PERRIER - \$5
SAN PELEGRINO - \$5

CAFÉ

CAPPUCCINO - \$4
LATTE - \$4
CAFÉ AMERICANO - \$3.50
ESPRESSO - \$3
MACCHIATO - \$3.50

JUGOS

UGO NATURAL DE TEMPORADA \$5
FROZEN NATURAL DE TEMPORADA \$5
JUGO VERDE \$5
(PIÑA, APIO, PEPINO, MANZANA VERDE)

INFUSIONES

SUTRA CHAI - \$5
JAZMÍN + FLORES - \$5
RASTA RASPBERRY - \$5
MANGO PARTY - \$5
KIWI BERRIES - \$5
MATCHA IZU - \$5
THAI LEMON GINGER - \$5
DURAZNO - \$5
INFUSIONES DEL HUERTO - \$5

LIMONADAS

LIMONADA NORMAL - \$5
LIMONADA DE HIERBABUENA - \$5
LIMONADA DE FRESA - \$5
LIMONADA DE MARACUYÁ - \$5
LIMONADA DE COCO - \$5



CERVEZAS

BALBOA ROJA - \$3.50

BALBOA ICE - \$3.50

ATLAS - \$3.50

PANAMÁ LIGHT - \$3.50

PANAMÁ REGULAR - \$3.50

CRISTAL - \$3.50

HEINEKEN - \$4

HEINEKEN SILVER - \$3.50

CORONA - \$5

VINOS POR COPA

VINO DE LA CASA BLANCO Y TINTO - \$6

LICORES POR BOTELLA

Whiskey

BUCHANANS 18 AÑO - \$180

BUCHANANS 12 AÑOS DELUXE - \$80

JOHNNIE WALKER BLACK LABEL 12 AÑOS - \$75

CHIVAS 12 AÑOS - \$85

OLD PARR - \$75

RONES

RON ABUELO AÑEJO - \$40

RON ABUELO 7 AÑOS - \$60

FLOR DE CAÑA 12 AÑOS - \$75

BACARDI AÑEJO - \$40

SECO HERRERANO - \$40

BACARDI BLANCO - \$40

CARTA VIEJA 8 AÑOS - \$60

CARTA VIEJA NORMAL - \$40



COCTELERÍA

MARGARITA DE FRESA - \$7

MARGARITA CLÁSICA - \$7

MOJITO - \$7

GIN TONIC - \$7

WHISKEY SOUR - \$7

PIÑA COLADA - \$7

MIMOSA - \$7

APEROL SPRITZ - \$8

SANGRÍA TINTA - \$6

SANGRÍA BLANCA - \$6

DAIQUIRI DE FRESA - \$7

DAIQUIRI DE MANGO - \$7

DAIQUIRI DE MARACUYÁ - \$7

GINEBRA

BEEFEATER - \$55

TANQUERAY - \$65

GORDONS - \$50

VODKA

ABSOLUT - \$55

SMIRNOFF - \$35

GREY GOOSE - \$65

STANISLAW - \$35

BELVEDERE - \$60

TRAGOS

JACK DANIELS - \$8

JOHNNIE WALKER BLACK - \$8

CHIVAS REGAL - \$8

BUCHANAN'S 18 AÑOS - \$13

BUCHANAN'S 12 AÑOS - \$9

RON ABUELO 7 AÑOS - \$7

RON ABUELO 12 AÑOS - \$8

CARTA VIEJA 8 AÑOS - \$7

SECO HERRERANO - \$5

SMIRNOFF - \$7

ABSOLUT - \$7

STANISLAW - \$6

TEQUILA JOSE CUERVO REPOSADO - \$7

GINEBRA TANQUERAY - \$8

GINEBRA BEEFEATHER - \$7

GINEBRA GORDONS - \$6

RON BACARDI - \$6

RON BACARDI OSCURO - \$7



VINOS

BY HOTEL ALTO MONTE



Vinos de la casa

VINO BLANCO SAUVIGNON BLANC - \$6

VINO TINTO CARMÉNÈRE - \$6

Vinos por botella

PASO FINO CARMENERE - \$25

PASO FINO SAUVIGNON BLANCO - \$25

Vino blanco reserva

CASA PATRONALES RESERVA CHARDONNAY - \$30

CASA PATRONALES RESERVA SAUVIGNON - \$30

Vino tinto reserva

CASA PATRONALES RESERVA CARMENERE - \$35

Vino blanco gran reserva

CASA PATRONALES GRAN RESERVA CASA - \$40

PATRONALES GRAN RESERVA SAUV BLANC - \$40

Vino tinto gran reserva

CASA PATRONALES GRAN RESERVA CARMÉNÈRE - \$45

Blend vino tinto

CASA PATRONALES TRIV SYR MAL VLOG - \$45

Vino espumante

OPERA PRIMA GOLD MOS - \$30

