

BET
MENU
BETATOWN[®]
HOTEL - RESTAURANT - ADVENTURE

TABLA DE CONTENIDO
TABLE OF CONTENTS

Come as a **TOURIST**, Stay as a **GUEST**, Leave as a **FRIEND**

  @betasalento
#betatown



 (+57) 314 - 854 - 6540

HACEMOS DOMICILIOS A TU HOTEL/HOSTAL
We deliver to your hotel/hostel

DESAYUNOS BREAKFAST	3
ENTRADAS APPETIZERS	9
PLATOS ESPECIALES MAIN COURSE	15
BEBIDAS DRINKS	27
BEBIDAS CON ALCOHOL ALCOHOLIC DRINKS	35
VINOS WINE	43
POSTRES DESSERTS	49
ALMUERZO DEL CAMINANTE PACK LUNCHES	53
EXPERIENCIAS & AVENTURA EXPERIENCES & ADVENTURE	
HOTEL HOTEL	
ESPECIALES Y MAS MORE AT BETA TOWN	

2024

DESAYUNOS

BREAKFAST

 **PANCAKES** \$15.000
Pancakes

  **WAFFLES** \$15.000
Waffles

 **TOSTADAS FRANCESAS** \$15.000
French Toast

Servidos con sirope de maple y nieve de azúcar.
Served with maple syrup and powder sugar.

+ **Fresa Y Banano** \$5.000
add Strawberries & banana

+ **Nutella Y Banano** \$7.000
add Nutella & banana

+ **Nutella Y Fresa** \$7.000
add Nutella & Strawberries

 **GRANOLA** \$20.000
Granola

Granola 100% natural (contiene uvas pasas, almendras y arandanos secos). Servida con leche entera, leche deslactosada o kumis y con porción grande de fruta.

100% natural granola (Contains raisins, almonds, and dried cranberries). Served with whole milk, lactose-free milk or yogurt, also served with large side of freshly cut fruit

EL DESAYUNO BETA \$28.500
The Beta Breakfast

El desayuno completo que incluye todo lo necesario para un despertar en armonía.

The ultimate complete breakfast that includes everything:

- **Pancake/ Waffle / Tostada francesa / Granola**
Pancakes/ waffles / French Toast / Granola

- **Porción de fruta pequeña**
Freshly cut Fruit (small side)

- **2 huevos fritos / revueltos / pericos**
2 fried or scrambled eggs

- **Pan blanco / pan cereal / arepa**
White or cereal bread / arepa (white corn bread)

- **Tocineta / chorizo**
Bacon / pork sausage

- **Zumo de naranja / chocolate / Té negro / Té verde**
Orange juice / hot chocolate / Black tea / Green tea



**🕒 OMELETES****Servido con media porción de papas salteadas y:***Served with half portion of hashed potatoes and:*

- **Porción de fruta**
Freshly cut Fruit
- **Pan blanco / pan cereal / arepa**
White or cereal bread / arepa (white corn)
- **Zumo de naranja / chocolate / Té negro o verde**
Orange juice / hot chocolate / Black or green tea

Jamón y queso \$31.000*Ham and cheese*

- **Jamón, queso y tomate.**
Ham, cheese and tomatoes

🌿 Vegetariano \$31.000
Veggie

- **Champiñones, cebolla, tomate y queso.**
Mushrooms, onions, tomatoe and cheese.

🌿 Vegetariano Deluxe \$32.000
Veggie Deluxe

- **Champiñones, maíz tierno, zanahoria, arveja, pimentón, cebolla, tomate y queso.**
Mushrooms, sweet corn, carrots, peas, bell pepper, onions, tomatoe and cheese.

Suizo con tocineta \$33.000*Bacon swiss*

- **Tocineta, champiñones, queso y tomate.**
Bacon, mushrooms, cheese and tomatoe.

Ranchero salvaje \$34.000*Wild Ranchero*

- **Carne molida, cebolla, tomate y queso.**
Ground beef, onion, tomatoe and cheese.

Supremo BETA \$34.000*BETA Supreme*

- **Carne molida, tocineta, champiñones, maíz tierno, cebolla, tomate y queso.**
Ground beef, bacon, mushrooms, sweet corn, onions, tomatoes and cheese.

🌿 Opción vegetariana (Veggy Option)**🕒 Plato toma más tiempo de lo normal para preparar (dish takes more time to prepare than others)****PAPAS SALTEADAS****\$31.000***Hashed Potatoes***Papa criolla dorada a la perfección en mantequilla, salteadas con pimentón, cebolla, perejil y sazonadas al estilo BETA. Servido con:***Yukon gold potatoes smothered in butter and cooked to a perfect golden brown. Tossed with bell peppers, onions, parsley and our special BETA seasoning. Served with:*

- **Porción de fruta pequeña**
Freshly cut Fruit (small side)
- **2 huevos fritos / revueltos**
2 fried or scrambled eggs
- **Pan blanco / pan cereal / arepa**
White or cereal bread / arepa (white corn)
- **Tocineta / chorizo**
Bacon / pork sausages
- **Zumo de naranja / chocolate / Té negro o verde**
Orange juice / hot chocolate / Black or green tea



EXTRAS

Extras

- **Un huevo** \$2.500
One Egg
- **Pan tostado blanco (x2)**. \$3.500
Toast (white bread)
- **Pan tostado integral/cereal (x2)** \$3.500
Toast (wheat/cereal bread)
- **Arepa (x1)** \$2.500
Arepa (white corn flat-bread)
- **Porción de arroz blanco (140gr)** \$4.500
Side of steamed white rice (140gr)
- **Porción de tocineta (x1)**. \$3.000
Side of bacon (x1 strip)
- **Porción de tocineta (x4)**. \$9.500
Side of bacon (x4 strips)
- **Porción de chorizos pequeños (2 und)**. . . . \$4.500
Side of small sausages (X2 und)
- **Porción papas salteadas (150gr)** \$10.000
Full side of Hashed Potatoes (150 gr)
- **Porción de nutella (2 oz)**. \$5.000
Side of nutella (2oz)
- **Porción de fresa y banano** \$5.000
Side of strawberries and banana
- **Porción nutella y banano** \$7.000
Side of nutella and bananas
- **Porción nutella y fresa** \$7.000
Side of Nutella and strawberries
- **Porción pequeña de fruta** \$4.000
Freshly cut fruit (small side)
- **Porción grande de fruta** \$9.000
Bowl of freshly cut Fruit

EXTRAS

Extras


- **Chocolate caliente** \$9.000
Hot chocolate
- **Milo caliente (7oz)** \$9.000
Hot chocolate brand (MILO)
- **Milo frio (16oz)** \$10.000
Cold chocolate brand (MILO)
- **Zumo de naranja (10oz)** \$8.000
Freshly squeezed orange juice
- **Zumo de naranja (16oz)** \$10.000
Freshly squeezed orange juice
- **Limonada Natural (16oz)** \$8.500
Limeade
- **Limonada Natural con Coco** \$12.000
Coconut Limeade
- **Jugos naturales en agua (16oz)** \$8.500
Natural fruit juices in water
- **Jugos naturales en leche (16oz)** \$10.000
Natural fruit juices in milk
- **- Maracuyá**
Yellow Passion Fruit
- **- Mango**
Mango
- **- Guayaba**
Guava
- **- Guanabana**
Soursop
- **- Mora**
Blackberries
- **- Tomate de Arbol**
Tamarillo (Tree Tomato)

Los precios en este menú están en pesos (COP) e incluyen el impuesto nacional al consumo (INC 8%). Prices in this menu are in COP and INCLUDE all sales tax (8%)

ENTRADAS

APPETIZERS

 **NACHOS** **\$15.000**
Nacho Chips
Chips de maíz acompañados con una salsa/aderezo:
Nacho chips served with a sauce/dip:

 **AREPITAS** **\$15.000**
White Corn Bread
Pedazos de arepa (fritas o asadas) acompañados con una salsa/aderezo:
Pieces of arepa (fried or grilled) served with a sauce/dip:

 **PATACONES** **\$16.000**
Fried Plantain
Tradicional patacón pisao acompañados con una salsa/aderezo:
Chips of the traditional fried plantains from Salento, served with a sauce/dip:

EMPANADAS **\$17.000**
Empanadas
5 empanadas de carne servidas con cuñas de limón y acompañadas de:
5 ground beef empanadas served with lime and a sauce/dip:

SELECCIONA UNA SALS/AADEREZO

Choose one Sauce / Dip

Hogao (Normal o picante)
Warm traditional Colombian salsa (mild/spicy)

Salsa agridulce (con piña y pimentón)
Bitter-sweet sauce made with pineapple/bell pepper

Guacamole (Normal o Picante)
Guacamole (mild/spicy)

Salsa de queso fundido (normal o picante)
Queso (mild/spicy) "melted cheese dip"



 **PAPA A LA FRANCESA/RUSTICA** **\$10.000**
French Fries

100% papa natural con corte rizado (francesa) o en cascós con piel (rústica). Freidas a la perfección y servida con salsa de tomate (130r)

100% natural potatoes with a wavy cut (French Fries) or Skin-on wedges (Rustic). Deep fried to perfection and served with ketchup. (130gr)

 **YUCA A LA FRANCESA** **\$10.000**
Fried cassava roots

7 Cuñas de yuca a la francesa con salsa de tomate.
7 Cassava root wedges served with ketchup. (130 gr)

 **BRÓCOLI Y ZANAHORIA** **\$10.000**
Broccoli florets and carrots

Moñitos de brócoli y palos de zanahoria cocinados al vapor con pimienta y sal. servido con mantequilla
Broccoli floretes & carrot slices steamed and seasoned

 **HABICHUELAS CON MANT/AJO** **\$10.000**
Green beans with garlic butter and sesame


Habichuelas cocinadas al vapor al dente, salteadas con mantequilla de ajo y semillas de ajonjolí.

Steamed green beans sautéed with garlic butter, garlic and sesame seeds.

 **PALITOS DE ZANAHORIA Y APIO** **\$10.000**
Carrot and Celery sticks

Palitos de zanahoria y palitos de apio para que acompañes con nuestra salsa especial.

Carrot and celery sticks served with our special sauce

 **PURE DE PAPA** **\$10.000**
Mashed Potatoes (150gr)

Puré de papa, mezclado con mantequilla, mezcla de pimientas y servido con Demi-glase. (150gr)

Mashed potatoes with butter served with Brown gravy.

Con crocante tocíneta picada **\$14.000**

With crispy bacon

 Opción vegetariana (Veggy Option)

 Plato toma más tiempo de lo normal para preparar (dish takes more time to prepare than others)

 **MAIZ TIERNO** **\$13.000**
Sweet Corn

Maíz desgranado y condimentado con sal/pimienta. Servido con mantequilla y queso mozzarella (200gr)

Sweet corn kernels (NOT on the cob) seasoned and served with melted mozzarella cheese and butter (200gr)

 **ANILLOS DE CEBOLLA** **\$15.500**
Onion Rings

Crujientes rodajas de cebolla apanadas (200gr)
Crispy onion rings served with ketchup (200 gr)

 **ABORRAJADOS** **\$19.500**
Cheese plantain pokets

4 Cojines de plátano maduro (240gr) rellenos de queso mozzarella, apanados, fritos y servidos con bocadillo (Dulce de guayaba)

Four fried breaded ripe plantain pokets (240 gr) filled with mozzarella cheese and served with bocadillo (guava paste)

 **DEDOS DE MOZZARELLA** **\$19.500**
Mozarella Fingers

150g (aprox 5) de dedos rellenos de queso mozzarella. Servidos con salsa marinara.

150 gm (aprox 5) mozzarella cheese sticks. Served with marinara sauce.

 **BOMBAS DE JALAPEÑO Y CHEDDAR** **\$19.500**
Cheddar Cheese + Jalapeño Bombs

7 Bombas apanados con relleno de queso cheddar derretido y jalapeño. Servidos con salsa BBQ (150gr)

7 Breaded poppers filled with melted cheddar cheese and jalapeños. Served with BBQ sauce (150gr)

**ALITAS DE POLLO****\$24.500***Chicken wings*

350g de alitas de pollo fritas (4 a 6 unidades) servidas con un acompañante y bañadas en una de las siguientes salsas:
350g Fried crispy chicken wings (4-6) smothered with the sauce of your choice and served with one side.

- **BBQ ahumado**
Smoked BBQ sauce
- **BBQ picante**
Spicy BBQ sauce
- **Chile picante Endemoniado**
Hot spicy pepper sauce
- **Mantequilla de Ajo con queso Parmesano**
Garlic butter with parmesan cheese

SELECCIONA UN ACOMPAÑANTE**Choose one Side**

Papa a la francesa
French Fries

Yuca a la francesa
Cassava Roots (fried)

Papas rústicas
Rustic fried Potatoes

Palitos de apio y Zanahoria
Carrot and celery Stixs

Habichuelas con ajonjolí y ajo
Green beans with sesame and garlic

SALCHIPAPA**\$16.000***Hot Dog and fries*

Papa a la Francesa (130gr) y trozos de salchicha (90gr)

French Fries (130gr) with chunks of fried hot dog franks (90gr)

CHORIPAPA**\$21.000***Chorizo and Fries*

Papa a la Francesa (130gr) y trozos de chorizo santarosano

French Fries (130gr) with chunks of sausage (125gr)

PICADA RANCHERA**\$22.000***Ranchero Mix*

170g de carne de cerdo, papa a la francesa, tomate y arepa

170 gm of pork meat with french fries, tomato and arepa (Corn flat-bread).

**PICADITA****\$61.500***Little Mix*

160g de carne de cerdo, rellena (morcilla), 350g de alitas de pollo, chorizo santarosano, papa a la francesa, yuca frita, patacón, tomate, limón y arepa. (3-4 personas)

Chunks of pork meat (160 gm), black pudding (blood sausage), 350 gm of chicken wings, pork sausage, french fries, cassava roots, fried plantain, tomatoes, lime wedges and arepa. (Serving for 3 to 4 people)

**PICADA BETA SUPREMA****\$95.000***Supreme BETA mix*

160g de carne de cerdo, rellena (morcilla), 350g de alitas de pollo, chorizo santarosano, papa a la francesa, yuca frita, anillos apanados de cebolla, 5 dedos de queso mozzarella, patacón, tomate, limón y arepa. (4-6 personas)

Chunks of pork meat (160 gm), black pudding (blood sausage), pork sausage, 350 gm of chicken wings, pork sausage, french fries, cassava roots, crispy onion rings, 5 mozzarella cheese sticks, fried plantain, tomatoes, lime wedges and arepa (Serving for 4 to 6 people)

MORCILLA (RELLENA)**\$13.000***Black Pudding (Blood sausage)*

Rellena acompañadas con arepa y limón (170gr)

blood sausages served with lime and arepa (170gr)

CHORIZO SANTARROSANO**\$17.500***Pork Sausage (from Santa Rosa)*

Chorizo acompañado con arepa y limón (190gr)

Pork Sausage served with lime and arepa (190gr)

Los precios en este menú están en pesos (COP) e incluyen el impuesto nacional al consumo (INC 8%). Prices in this menu are in COP and INCLUDE all sales tax (8%)

PLATOS ESPECIALES

MAIN COURSE



HAMBURGUESAS DE RES, CERDO, o POLLO

Burgers (beef, pork or chicken breast)



Nuestras hamburguesas son 100% carne. Elige entre Res, cerdo o pechuga de pollo. también elije entre tocino, jamón o champiñones salteadas. Las armamos con lechuga, tomate, cebolla asada, queso, salsa de tomate y nuestra salsa especial (contiene ajo). Viene con un Acompañante: Our burgers are 100% meat, choose between beef, pork or chicken breast. Also choose between bacon, or ham or sauté mushrooms. We put them together with lettuce, tomatoes, cheese, grilled onions, ketchup and our special mayo&garlic sauce. served with one side:

Sencilla (170g) (single patty)	\$32.500
Doble (340g) (Double patty)	\$42.500
Triple (510g) (Triple patty)	\$52.500



HAMBURGUESAS VEGETARIANAS

Veggy Burgers

Nuestras hamburguesas vegetarianas las armamos con lechuga, tomate, queso cheddar, cebolla asada, maíz tierno, arveja, zanahoria, champiñones salteados, salsa de tomate y nuestra salsa especial (contiene ajo). Viene con un Acompañante: We put together our veggy burgers with lettuce, tomatoes, cheddar cheese, grilled onions, sweet corn, peas, carrots, sauté mushrooms, ketchup and our special mayo&garlic sauce. served with one side:

Torta de huevo con finas hierbas Patty made with 2 eggs and herbs	\$34.000
Torta (150gr) de lenteja, ajo, hierbas, cebolla y remolacha. Patty (150gr) made with lentils, herbs, garlic, onions and beetroot.	\$34.000

SELECCIONA UN ACOMPAÑANTE

Choose one Side

Papa a la Francesa
French Fries

Papas Rústicas
Rustic fried Potatoes

Yuca a la francesa
Cassava Roots (fried)

Habichuelas con ajonjolí y ajo
Green beans with sesame and garlic

Brócoli y zanahoria al vapor
Steamed broccoli florets and carrots

ADVERTENCIA: Consumir carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.

WARNING: Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness.

Los precios en este menú están en pesos (COP) e incluyen el impuesto nacional al consumo (INC 8%). Prices in this menu are in COP and INCLUDE all sales tax (8%)

**PECHUGA ASADA****\$45.000**

Chicken Breast

270 gr (9 oz) de filete de pechuga. Servido con ensalada y selección de un acompañante.

270g (9 oz) of grilled chicken breast served with salad and selection of one side.

- **Clasica**
Clasic (plain)
- **Con chimichurri gaucho o salsa BBQ**
With gaucho-style chimmichurry or BBQ
- **Con demi-glace y champiñones**
With mushroom demi-glace
- **Hawaiana (piña, jamón y pimentón)**
(pineapple, ham and bell pepper)
- **Con vegetales salteados**
With Vegetable stir-fry

LOMO DE CERDO**\$51.000**

Pork Loin

270 gr (9 oz) de Lomo de cerdo servido con ensalada y selección de acompañante.

270g (9 oz) Pork Loin served with salad and selection of one side.

- **Clasico**
Clasic (plain)
- **Con chimichurri gaucho o salsa BBQ**
With gaucho-style chimmichurry or BBQ
- **Con demi-glace y champiñones**
With mushroom demi-glace
- **Hawaiana (piña, jamón y pimentón)**
(pineapple, ham and bell pepper)

UN SUAVE BABY BEEF**\$60.000**

Tenderloin ends

270 gr (9 oz) de la punta del solomo (lomito o lomo biche), servido con ensalada y selección de un acompañante.

270g (9 oz) of the sides of the tenderloin, served with salad and selection of one side.

- **Clasico**
Clasic (plain)
- **Con chimichurri gaucho o salsa BBQ**
With gaucho-style chimmichurry or BBQ
- **Con demi-glace y champiñones**
With mushroom demi-glace

SELECCIONA UN ACOMPAÑANTE

Choose one Side

Papa a la Francesa
French Fries

Papas Rústicas
Rustic fried Potatoes

Yuca a la francesa
Cassava Roots (fried)

Puré de Papa
Mashed Potatoes

Arroz y Patacón
Rice and plantain

Habichuelas con ajonjolí y ajo
Green beans with sesame and garlic

Brócoli y zanahoria al vapor
Steamed broccoli floretes and carrots

ADVERTENCIA: Consumir carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.

WARNING: Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood or eggs may increase your risk of foodborne illness.

Opción vegetariana (Veggy Option)

Plato toma más tiempo de lo normal para preparar (dish takes more time to prepare than others)



Nuestra selección de carnes pasan por un proceso de maduración al vacío, lo cual garantiza que el producto desarrolle las características óptimas para ofrecer un corte de textura y sabor ideal. Lo cocinamos al término que tu desees.

Our steak selection is put through a vacuum-sealed aging process that guarantees the best texture and flavor in all of our cuts. Let us know how you want it cooked!!

- ◀ BIEN COCIDO
Well Done
- ◀ TRES CUARTOS
Med-Well
- ◀ **MEDIO**
Medium **Recommended**
- ◀ MEDIO ROJA
Med-Rare
- ◀ ROJA
Rare
- ◀ AZUL
Blue

EL GRAN FILET MIGNON **\$65.000**

Filet Mignon

270 gr (9 oz) de la mejor parte del solomo (lomito o lomo biche). Servido con ensalada y selección de un acompañante.
270g (9 oz) steak taken from the mid-section of the tenderloin. Served with salad and selection of one side.

- **Clasico** - Clasic (plain)
- **Con chimichurri estilo gaucho**
With gaucho-style chimmichurry
- **Con mantequilla de tomillo y romero**
With thyme and rosemary butter
- **Con demi-glace y champiñones**
With mushroom Demi-Glace
- **Con salsa "Bordelaise"**
(Reducción de vino rojo)
With Bordelaise sauce (red wine)
- **Con salsa "Diane"**
(contiene, moztaza dijon y champiñones)
With BETA style "Diane sauce" (Contains dijon mustard, and mushrooms)

Adicione tocineta alrededor de cada uno de los medallones + \$8.000
Add bacon wrapped around each of the medallions

SELECCIONA UN ACOMPAÑANTE

Choose one Side

Papa a la Francesa French Fries	Papas Rústicas Rustic fried Potatoes	Yuca a la francesa Cassava Roots (fried)	Puré de Papa Mashed Potatoes	Arroz y Patacón Rice and plantain	Habichuelas con ajonjolí y ajo Green beans with sesame and garlic	Brócoli y zanahoria al vapor Steamed broccoli floretes and carrots
---	--	--	--	---	---	--



ADVERTENCIA: Consumir carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.

WARNING: Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness.



Los precios en este menú están en pesos (COP) e incluyen el impuesto nacional al consumo (INC 8%). Prices in this menu are in COP and INCLUDE all sales tax (8%)

**TRUCHA AL CARBON**  **\$49.000***Grilled Trout*

330g (11oz) de filete de trucha deshuesada en corte mariposa sin cola ni cabeza. Servida con ensalada y selección de un acompañante (ver pagina anterior).

300 gm (11 oz) of rainbow trout. Served with salad and selection of one side (see last page)

- **Clásico**
Clasic (plain)
- **Bañada en mantequilla de ajo**
Smothered with garlic butter
- **Con chimichurri estilo gaucho**
With gaucho-style chimmichurry
- **Hawaiana (piña, jamón y pimentón)**
(pineapple, ham and bell pepper)
- **Con vegetales salteados**
With Vegetable stir-fry

SALMÓN  **\$68.000**

270g (9 oz) de filete de salmón. servido con ensalada y selección de un acompañante (ver pagina anterior)

250 gm (9 oz) of grilled salmon. Served with salad and selection of one side (see last page)

- **Clásico**
Clasic (plain)
- **Bañada en mantequilla de ajo**
Smothered with garlic butter
- **Con chimichurri estilo gaucho**
With gaucho-style chimmichurry
- **Hawaiana (piña, jamón y pimentón)**
(pineapple, ham and bell pepper)
- **Con vegetales salteados**
With Vegetable stir-fry

 **ENSALADA CÉSAR** **\$28.000***Caesar salad*

La tradicional ensalada César. En BETA TOWN la servimos con aceite de oliva, pan baguette con ajo, tomate, queso parmesano, y salsa Caesar.

Enjoy the traditional Caesar salad. In BETA TOWN its served with olive oil, garlic butter baguette, tomatoes, parmesan cheese and Caesar dressing.

- **Con Filete de pollo asado (180gr)** **\$38.000**
With grilled chicken breast (180gr)
- **Adicione Aguacate** /Add avocado **+ \$5.500**

 **ENSALADA DEL SOLAR** **\$30.000***Green salad*

Una deliciosa combinación de vegetales frescos y crujientes que incluye lechuga crespas, pimentón, rodajas de champiñón, tomate, cebolla, zanahoria y maíz tierno. Servido con vinagreta, aceite de oliva, pan baguette con ajo y queso parmesano.

A tasty combination of crunchy and fresh vegetables that includes lettuce, bell peppers, mushroom slices, tomatoes, onion, carrots and sweet corn. Served with vinaigrette, olive oil, garlic butter baguette and parmesan cheese.

- **Con Filete de pollo asado (180gr)** **\$40.000**
With grilled chicken breast (180gr)
- **Adicione Aguacate** /Add avocado **+ \$5.500**

 **ENSALADA BETA** **\$36.000***BETA Salad*

Una opción frutal que te encantará. Contiene lechuga crespas, piña, fresas, pera, manzana, almendras y arandanos secos. Servido con vinagreta, aceite de oliva, pan baguette con ajo y queso parmesano.

A fruity option that you'll love. It comes with lettuce, pineapple, strawberries, pear, apple, almonds and dried cranberries. Served with vinaigrette, olive oil, garlic butter baguette and parmesan cheese.

ADVERTENCIA: Consumir carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.

WARNING: Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood or eggs may increase your risk of foodborne illness.

 **Opción vegetariana (Veggy Option)**

 **Plato toma más tiempo de lo normal para preparar (dish takes more time to prepare than others)**

PASTAS PLANAS

Flat pastas

Espaguetti o Fettuccine con aceite de oliva y queso parmesano. Servido con ensalada y crocante pan baguette (con mantequilla de ajo).

Spaghetti or fettuccine with olive oil and parmesan cheese. Served with salad and garlic butter baguette.

-  **Aglío e Olio** \$36.000
 Aglio e olio
 - **Pasta con aceite de oliva, ajo, perejil y hojuelas de chile**
Pasta with olive oil, garlic, parsley and chili flakes
- Adicione Pollo asado (90gr)** + \$5.000
Add grilled chicken (90g)
-  **Marinara** \$36.000
 Marinara
 - **Pasta con salsa a base de tomate y finas hierbas**
Pasta with marinara sauce (tomatoe based sauce) and herbs.
- Bolognese** \$37.000
 Bolognese
 - **Pasta con salsa a base de tomate y carne molida**
Pasta with marinara tomatoe based sauce and grounded beef
-  **Pesto** \$39.000
 Pesto
 - **Pasta con nuestra salsa pesto (contiene albahaca, cilantro y almendras)**
Pasta with our pesto sauce (Contains basil, cariander and almonds)
- Adicione Pollo asado (90gr)** + \$5.000
Add grilled chicken (90g)
- Carbonara** \$39.000
 Carbonara
 - **Pasta con salsa a base de huevo, mantequilla, guanciaie y pimienta.**
Pasta with egg, butter, guanciaie and pepper.
- BETARONI** \$40.000
 BETA's special recipe
 - **Pasta con salsa a base de tomate, champiñones, pollo asado y tocíneta.**
Pasta with tomatoe based sauce, mushrooms, grilled chicken and bacon.

-  **RAVIOLES MOZZ/ALBAHACA** \$49.000
 Mozz/Basil raviolis
 140gr (9 a 11 aprox) Ravioles rellenos con queso mozzarella y albahaca en nuestra salsa marinara artesanal. Servidos con queso parmesano, ensalada y crocante pan baguette (con mantequilla de ajo).
140gr (9 to 11 aprox) Raviolis filled with fresh mozzarella cheese and basil in our artisanal marinara sauce. Served with parmesan cheese, salad and garlic butter baguette.
-  **PORCION PAN BAGUETTE (3) CON MANTEQUILLA DE AJO** \$4.000
 Extra garlic butter baguette (3)
 3 tajadas / 3 slices
-  **PORCION QUESO PARMESANO** \$3.500
 Extra parmessen cheese
 2 oz (20 gr) / 2 ounces (20 g)

Los precios en este menú están en pesos (COP) e incluyen el impuesto nacional al consumo (INC 8%). Prices in this menu are in COP and INCLUDE all sales tax (8%)

SANDUCHES*Sandwiches*

Sandwiches preparados con ingredientes frescos, naturales. Selecciona entre pan blanco o pan cereal.
Sandwiches made with fresh ingredients. Choose between white bread or cereal bread.

Mañanero **\$19.000**
Breakfast sandwich

- **Huevo, jamón, tocineta, queso mozzarella, mezcla de pimientas y nuestra salsa especial.**

Egg, ham, bacon, mozzarella cheese, pepper, salt and our special sauce.

Pa' las medias nueves **\$21.000**
For brunch

- **Jamón, tocineta, queso americano, queso mozzarella, lechuga, tomate y nuestra salsa especial**

Ham, Bacon, mozzarella and american cheese, lettuce, tomatoes and our special sauce.

B-L-T **\$24.000**
BLT sandwich

- **Tocineta, Lechuga, tomate, queso mozzarella y nuestra salsa especial.**

The classic Bacon - lettuce - tomato sandwich with mozzarella cheese and our special sauce.

El Mounstruo BETA **\$36.000**
The BETA monster

- **Pechuga asada con Tocineta, Jamón, queso americano y mozzarella, huevo frito, lechuga, tomate y nuestra salsa especial.**

Grilled chicken with bacon, ham, mozzarella cheese, american cheese, a fried egg, lettuce, tomatoes and our special sauce.

+ PAPA A LA FRANCESA **\$10.000**
Add french Fries

+ PAPA RUSTICA **\$10.000**
Add rustic fried Potatoes

+ YUCA A LA FRANCESA **\$10.000**
Add fried cassava roots

ARROZ WOK*Fried Rice*

Arroz cocinado al estilo oriental. Salteado con cebolla, pimentón, alverja, zanahoria, huevo, champiñones, maíz tierno y perejil. Servido con salsa soya y selección de un acompañante.

Asian-style fried rice tossed with onions, bell pepper, green peas, carrot, egg, mushroom, corn, and parsley. Served with soy sauce and selection of one side

 **Clásico** **\$32.000**
Classic

Con Jamón **\$35.000**
With ham

Con Tocineta **\$36.000**
With bacon

Con pechuga de pollo asada **\$40.000**
With grilled chicken breast

SELECCIONA UN ACOMPAÑANTE**Choose one Side**

Papa a la francesa
French Fries

Papas rústicas
Rustic fried Potatoes

Brócoli y zanahoria al vapor
Steamed broccoli florets and carrots

Yuca a la francesa
Cassava Roots (fried)

Palitos de apio y Zanahoria
Carrot and celery Sticks

Habichuelas con ajonjolí y ajo
Green beans with sesame and garlic

 **Opción vegetariana (Veggy Option)**

 **Plato toma más tiempo de lo normal para preparar (dish takes more time to prepare than others)**

EXTRAS

Extras

- **Tira de Tocineta (X1)** \$3.000
Bacon Strip (x1)
- **Tiras de Tocineta (X4)** \$9.500
Bacon Strips (x4)
- **Tajada de Jamón** \$2.500
Slice of Ham
- **Tajada de queso** \$2.500
Slice of Cheese
- **Huevo Frito (x1)** \$2.500
Fried Egg (x1)
- **Rodaja asada de piña** \$4.000
Slice of Grilled Pineapple
- **Porción Champiñones salteados** \$4.500
Side of sauted mushrooms
- **Porción demi-glaze y champiñones** \$5.500
side of Demi-glaze with mushrooms
- **Porción aguacate** \$5.500
Side of avocado
- **Porción guacamole (normal/picante)** \$7.000
Side of guacamole (mild/spicy)
- **Porción hogao (normal/picante)** \$7.000
Side of salsa (mild/spicy)
- **Porción agridulce (piña /pimentón)** \$7.000
Bittersweet sauce (pineapple / bell peper)
- **Porción salsa de queso fundido** \$7.000
Side of queso dip (mild/spicy)
- **Porción de Cebolla Asada** \$2.500
Grilled onions

EXTRAS

Extras

- **Porción Salsas especiales BETA** \$2.500
Special BETA sauces
 - **BBQ normal o picante**
BBQ (mild or spicy)
 - **Chile Red Hot endemoniado**
Frank's Red hot pepper sauce
 - **Chimichurri estilo gaucho**
With gaucho-style chimmichurry
- **Extra carne hamburguesa** \$10.000
Extra meat patty
 - **Res / Pollo / Cerdo / Vegetariana**
Beef / Chicken / Pork / Vegetarian
- **Pan baguette con mantequilla de ajo** \$4.000
Baguette bread with garlic butter
- **Porción de arroz blanco (150 gms)** \$4.500
Side of steamed white rice (150 gms)
- **Pan tostado blanco (x2)** \$3.500
Toast (white bread)
- **Pan tostado integral/cereal (x2)** \$3.500
Toast (wheat/cereal bread)
- **Arepa (x1)** \$2.500
Arepa (white corn bread)
- **Porción de chorizos pequeños** \$4.000
Side of small sausage
- **Porción pequeña de fruta** \$4.000
Freshly cut fruit (small size)
- **Porción grande de fruta** \$9.000
Bowl of freshly cut Fruit

Los precios en este menú están en pesos (COP) e incluyen el impuesto nacional al consumo (INC 8%). Prices in this menu are in COP and INCLUDE all sales tax (8%)

BEBIDAS

DRINKS

BEBIDAS FRIAS

Cold Drinks

Agua botella 600 ml Bottle of water 600ml	\$5.000
Agua botella 1.5 litros 1.5 Liter bottle of water	\$7.500
Gatorade Gatorade	\$5.000
Milo frio (16 oz) Chocolate milk (MILO brand)	\$10.000
Gaseosa (12 oz - 350 ml) Soda	\$6.000



JUGOS NATURALES

Natural Fruit Juices

100% fruta. no colorantes o saborizantes. Un producto totalmente fresco, echo aqui en BETATOWN y natural para ti.
100% fruit, no sweeteners, no powders. A completely natural and fresh juice for you. Made here in BETATOWN for you.

En Agua (16 oz) In Water	\$8.500
En Leche (16 oz) In Milk	\$10.000
- Maracuyá Yellow Passion Fruit	
- Mango Mango	
- Guayaba Guava	
- Guanabana Soursop	
- Mora Blackberries	
- Tomate de Arbol Tamarillo (Tree Tomato)	
Limonada Natural (16oz) Limeade	\$8.500
Limonada Natural con Coco (16 oz) Coconut Limeade	\$12.000
Zumo de naranja (10oz)	\$8.000
Zumo de naranja (16oz) Freshly squeezed orange juice	\$10.000

Los precios en este menú están en pesos (COP) e incluyen el impuesto nacional al consumo (INC 8%). Prices in this menu are in COP and INCLUDE all sales tax (8%)

GRANIZADOS**\$11.000***Frozen Drinks***16 onzas de hielo molido con fruta natural.***16 oz of crushed ice mixed with natural fruit.*

- **Limón** - Lime
- **Maracuyá** - Passion Fruit
- **Mango** - Mango
- **Mora** - Black berry
- **Fresas/Banano** - Strawberry/Banana

TE HELADO BETA**\$12.000***BETA Iced Tea***20 oz de té helado servido con hielo.***20 oz of iced tea infusion. Served with ice.*

- **Té negro con limón** - Black iced tea with lime
- **Té Frutos rojos** - Red Fruits ice tea
- **Té verde/manzana/ miel y yerbabuna**
Green iced tea with apple, honey and mint

SODAS SABORIZADAS**\$13.000***Flavored Sodas***20 oz de soda mezclada con los siguientes ingredientes***16 oz of crushed ice mixed with natural fruit.*

- **Maracuyá y naranja** - Passion Fruit and orange
- **Frutos rojos** - Red Fruit
- **Lychee y menta** - Lychee and mint
- **Mojito limon, Endulzante y yerbabuna**
Lime Mojito with gomme syrup and mint

JUGOS ENERGETICOS**\$14.000***Power Blends***100% fruta. no colorantes o saborizantes. Un producto totalmente fresco y natural para ti (16oz).***100% fruit, no sweeteners, no powders. A completely natural and fresh juice for you (16oz)*

- **Papaya / Naranja** - Papaya / Orange
- **Mango / Mora** - Mango / Mora
- **Naranja / piña / Zanahoria**
Orange / pineapple / carrot
- **Miel / Piña / Naranja / gengibre**
Honey / pineapple / orange / ginger
- **Sábila / Apio / Naranja Cohombro / Gengibre**
Aloe Vera / celery / orange cucumber / ginger

MALTEADAS**\$16.000***Milkshakes***16 onzas super cremosas hechas con helado de vainilla y fruta natural.***16 oz of creamy milkshake made with vanilla ice cream and natural fruit.*

- **Vainilla** - Vanilla
- **Chocolate** - With chocolate
- **Mora** - With blackberries
- **Maracuyá** - With passion Fruit
- **Fresas y Banano** - With strawberries and banana
- **Galleta OREO** - With OREO cookies
- **Mantequilla de Maní** - With Peanut Butter
- **De Café (espresso)** - With Coffee (espresso)

TÉ CALIENTE E INFUSIONES

Tea and infusions

\$5.000

- **Té Negro Hindú Infusión** - Black Tea infusion
- **Té Verde** - Green Tea Infusion
- **Infusión de hierbas (selecciona 2)**
Herbal infusion Tea (choose two)
 - **Canela** (Cinnamon)
 - **Manzanilla** (Camomile)
 - **Toronjil** (Lemon Balm)
 - **Cidrón** (Herb Louisa)
 - **Limoncillo** (Lemon Grass)
 - **Hierbabuena** (Mint)

HERVIDOS DE FRUTAS

Boiled Fruit Drinks

\$11.000

- **Hervido de frutos rojos** - Red Fruits hot drink
- **Hervido de frutos Tropicales** - Tropical Fruit hot drink

OTRAS BEBIDAS CALIENTES

Other hot Drinks

\$9.000

- **Te Chai** - Chai Tea
- **Chocolate caliente (7oz)** - Hot chocolate Milk
- **Milo caliente (7oz)**
Hot chocolate Milk (Milo is a specific known brand of chocolate drink)

CANELAZOS

"Hot Traditional Drink"

Bebida caliente tradicional la cual contiene aguardiente (licor de caña de azúcar/aniz), panela, clavos y canela
Traditional hot drink made with panela, Aguardiente (sugar cane liquor), cloves, cinammon and aniz.

- **Tradicional SIN Aguardiente** **\$11.000**
Traditional WITHOUT alcohol
- **Tradicional CON Aguardiente** **\$16.000**
traditional AND alcohol
- **Con maracuya SIN Aguardiente** **\$12.000**
With passionfruit WITHOUT alcohol
- **Con maracuya CON Aguardiente** **\$17.000**
With passionfruit AND alcohol

CAFE

Coffee

- **Espresso** **\$5.000**
Espresso shot
- **Espresso doble** **\$6.000**
Double Espresso
- **Americano** **\$6.000**
Café americano
- **Americano frio en las rocas** **\$6.000**
Cold café americano on ice
- **Café macchiato** **\$7.000**
Café macchiato
- **Caffé latte** **\$9.000**
Caffé latte
- **Caffé latte frio en las rocas** **\$9.000**
Cold caffè latte on ice
- **Cappuccino** **\$9.000**
Cappuccino
- **Cappuccino con Baileys** **\$16.000**
Cappuccino with Baileys
- **Mocaccino (cappuccino con cocoa)** **\$10.000**
Mocaccino (cappuccino with cocoa)
- **Caffé Bombón** **\$10.000**
Espresso sliced with condensed milk
- **Caffé Bombón con Baileys** **\$15.000**
Espresso sliced with Baileys
- **Affogato (espresso con helado)** **\$12.000**
Affogato (Ice cream with espresso)
- **Affogato con Baileys** **\$18.000**
Affogato with Baileys
- + **Adiciona leche de almendras** **+ \$4.500**
Add Almond milk

Los precios en este menú están en pesos (COP) e incluyen el impuesto nacional al consumo (INC 8%). Prices in this menu are in COP and INCLUDE all sales tax (8%)

BEBIDAS CON ALCOHOL

ALCOHOLIC DRINKS

CERVEZAS NACIONALES

National Beers

Poker	\$8.000
Aguila	\$8.000
Aguila Light	\$8.000
Club Colombia Dorada (Premium)	\$9.000
Club Colombia Roja (Premium)	\$9.500
Club Colombia Negra (Premium)	\$10.000

CERVEZAS IMPORTADAS

Imported Beers

Corona (México)	\$11.000
---------------------------	----------

ADICIONES

Beer Extras

Michelada Simple	\$1.500
- Vaso escarchado de sal con zumo de limón	
Glass with salt on the rim and lime juice	
Michelada Completa	\$4.000
- Vaso escarchado de sal, con zumo de limon, salsa picante, salsa de soya, apio, y pimienta	
Glass with salt on the rim, lime juice, hot sauce, celery stick and pepper.	

CERVEZA ARTESANAL 3 CORDILLERAS

Artisanal Beer "3 Cordilleras"

Pregunta por disponibilidad - Ask for availability



Mulata	\$11.000
(Tipo Amber Ale)	
Blanca	\$11.000
(Tipo wheat Ale)	
Rosada	\$11.000
(Tipo Red Fruit Rosé)	
Mestiza	\$11.000
(Tipo American Pale Ale)	
Negra	\$11.000
(Tipo Sweet Stout)	

CERVEZA ARTESANAL BOGOTA BEER COMPANY

Artisanal Beers From Bogota Beer Company

Pregunta por disponibilidad - Ask for availability



Premium Lager	\$11.000
(Tipo Lager)	
Cajicá Rubia	\$11.000
(Tipo Honey Ale)	

LICORES NACIONALES*National Liquor (Spirits)*

	TRAGO (1oz)	DOBLE (2 oz)	MEDIA BOTELLA	BOTELLA
	<i>SHOT (1oz)</i>	<i>DOUBLE (2oz)</i>	<i>HALF BOTTLE</i>	<i>BOTTLE</i>
Aguardiente Antioqueño	\$6.000	\$10.000	\$55.000	\$85.000
Coloma Aperitivo de Cafe	\$6.000	\$10.000	- - -	\$85.000
Ron Viejo de Caldas 3 años	\$6.000	\$10.000	\$55.000	\$85.000
Ron Medellin 3 años	\$6.000	\$10.000	\$55.000	\$85.000
Ron Medellin 8 años	\$9.000	\$17.000	\$75.000	\$120.000
Ron Medellin 12 años	\$13.000	\$23.000	- - -	\$180.000

LICORES IMPORTADOS*Imported Liquor (Spirits)*

	TRAGO (1oz)	DOBLE (2 oz)	MEDIA BOTELLA	BOTELLA
	<i>SHOT (1oz)</i>	<i>DOUBLE (2oz)</i>	<i>HALF BOTTLE</i>	<i>BOTTLE</i>
Baileys Crema irlandesa	\$8.000	\$15.000	\$70.000	\$110.000
Ron Havana Club 3 años	\$8.000	\$15.000	\$70.000	\$110.000
Tequila Jose Cuervo	\$8.000	\$15.000	\$70.000	\$110.000
Vodka Absolute o Wyborowa	\$8.000	\$15.000	\$70.000	\$110.000
Ginebra Gordon's dry	\$8.000	\$15.000	- - -	\$110.000
Whisky Something Special	\$8.000	\$15.000	\$70.000	\$110.000
Whisky Chivas Regal 12	\$14.000	\$25.000	\$10500	\$170.000
Whisky Chivas Regal 18	- - -	- - -	- - -	\$320.000



TRAGOS MEZCLADOS\$17.000*Mixed Shooters*

- **El Patriota Bolívar**
Bolivar, The patriot
- **Granadina, triple sec azul y ron**
Granadina, blue triple sec and rum
- **Palma de cera**
Wax Palm
- **Whiskey, Coco y Crema Irlandesa**
Whiskey, Coconut and Irish Cream
- **Willys B52**
B52 Willis
- **Licor de cafe, crema irlandesa y triple sec**
Coffee Liquor, Irish Cream and Triple sec.
- **Minikamicase**
Minikamicase
- **Vodka, triple sec y zumo de limón**
Vodka, Triple Sec and lime juice
- **Gota de Limón**
Lime Drop
- **Tequila y zumo de limón**
Tequila and lime juice
- **Alga-marina**
Seaweed
- **Ginebra y triple sec azul y limón**
Gin, blue triple sec and lime
- **El Ruso Negro**
The Black Russian
- **Vodka y licor de café**
Vodka and Coffee Liquor.
- **Baby/rita**
Baby/rita
- **Tequila, Triple sec y limón**
Tequila, triple sec and lime

COCTELES INTERNACIONALES \$20.000*World famous Cocktails*

- **Cuba Libre**
- **Ron, limón y Coca cola**
Rum, lime and Coke
- **Caipiroska**
- **Vodka, limón y Endulzante**
Vodka, lime and gomme syrup
- **Kamikase**
- **Vodka, limón y Triple Sec**
Vodka, lime and Triple Sec
- **Bacardi**
- **Ron, limón y granadina**
Rum, lime and granadine
- **Destornillador (Screwdriver)**
- **Vodka y zumo de naranja**
Vodka and orange juice
- **Whiskey Sour**
- **Whisky, soda, limón y endulzante.**
Whisky, lime, soda and gomme syrup

GIN TONIC

Gin Tonic

Clásico con ginebra, limón y tónica \$23.000
Gin, lime and tonic water

Gin Tonic especial \$27.000
Special Gin Tonic

- + **Frutos Rojos**
Red Fruit Gin Tonic
- + **Maracuyá**
Passion Fruit Gin Tonic
- + **Azul con Coco**
Blue coconut Gin Tonic
- + **Lychee**
Lychee Gin Tonic
- + **Manzana verde**
Green Apple Gin Tonic

MOJITOS

Mojitos

Clásico con ron, azúcar limón y menta macerada \$25.000
Rum, lime, sugar and mint

Mojito especial \$29.000
Special Mojito

- + **Frutos Rojos**
Red Fruit Mojito
- + **Maracuyá**
Passion Fruit Mojito
- + **Azul con Coco**
Blue coconut Mojito
- + **Lychee**
Lychee Mojito
- + **Manzana verde**
Green Apple Mojito

MARGARITAS

Margaritas

Clásica con tequila, limón y Triple Sec. \$25.000
Tequila, Triple Sec and lime.

Margarita especial. \$29.000
Special Margarita

- + **Frutos Rojos**
Red Margarita
- + **Maracuyá**
Passion fruit Margarita
- + **Azul con Coco**
Blue coconut Margarita
- + **Lychee**
Lychee Margarita
- + **Manzana verde**
Green Apple Margarita

MARTINIS

Martinis

Martini Clásico (o sucio) con Ginebra y Vermouth extra seco \$27.000
Classic Martini (or dirty) with Gin and Dry Vermouth

Martini especial \$30.000
Special Martini

- + **Frutos Rojos**
Red Fruit Martini
- + **Maracuyá**
Passion Fruit Martini
- + **Azul con Coco**
Blue coconut Martini
- + **Lychee**
Lychee Martini
- + **Manzana verde**
Green Apple Martini

COCTELES ESPECIALES

Special Cocktails

Sexo en Cocora \$27.000
Sex on Cocora

- **Vodka, durazno, naranja y arándano**
Vodka, peach, orange and cranberry

Amanecer Salentino \$27.000
Salento Sunrise

- **Tequila, Triple Sec, Jugo de naranja y Granadina**
Tequila, triple Sec, orange juice and granadina

Cosmopolitan (vodka o tequila) \$27.000
Cosmopolitan (vodka or tequila)

- **Vodka o tequila, Triple Sec, limón y jugo de arandano.**
Vodka or tequila, Triple Sec, lime and cranberry juice.

Piña Colada Salvaje \$29.000
Wild Piña Colada

- **Piña, Coco, Ron Blanco y helado**
Pineapple, coconut, white rum and ice cream

Bloddy Mary \$29.000
Bloody Mary

- **Vodka, zumo de tomate, salsa inglesa, limón, sal, pimienta y tabasco.**
Vodka, tomato juice, soy sauce, lime, salt pepper and tabasco

Long Island Ice Tea \$33.000
Long Island Ice Tea

- **Vodka, Tequila, Ron, Ginebra, Triple Sec, limón, naranja y Coca Cola.**
Vodka, Tequila, Rum, Gin, Triple Sec, Lime, orange and Coke.

VINO

WINE

BEBIDAS CON VINO

Drinks with Wine

Vino caliente (copa 7oz) \$20.000

Hot red wine

- **Vino rojo caliente (cabernet sauvignon) con limón, aniz, clavos y canela.**

Hot red wine (Cabernet Sauvignon) served with lime, anis, cloves and cinnamon

Sangría RED (copa 20oz) \$29.500

Spanish Sangria

- **Sangría con vino rojo, frutas, limón, triple sec y soda servida en copa escarchada con azúcar (contiene aniz clavos y canela).**

Traditional Spanish Red wine sangria with fruits, lime, triple sec, soda and served in a glass with sugar on the rim (contains anis, cloves and cinnamon)

Sangría BLANC o AZUL (copa 20oz) \$29.500

White or Blue sangria

- **Sangría con vino blanco, limón, triple sec y soda servida en copa escarchada con azúcar.**

White wine Sangria with fruits, lime, triple sec, soda and served in a glass with sugar on the rim (contains anis, cloves and cinnamon)

QUINTA LAS CABRAS

Vino de Chile - Valle de Cachapoal

Wine from Chile - Cachapoal Valley



Botella. \$60.000

Bottle

- **Cabernet Sauvignon**
- **Sauvignon Blanc**

Copa \$17.000

Glass

- **Cabernet Sauvignon**
- **Sauvignon Blanc**

DON SIMON

Vino de España - Vino de la tierra de Castillo

Wine from Spain - Wine from Castillo land



Botella. \$65.000

Bottle

- **Tinto Selección Tempranillo**
- **Cabernet Sauvignon**
- **Blanco Selección Airen**

Los precios en este menú están en pesos (COP) e incluyen el impuesto nacional al consumo (INC 8%). Prices in this menu are in COP and INCLUDE all sales tax (8%)

LA HUERTA

Vino de Chile - Valle central
Wine from Chile - Central valley

Botella. \$65.000
Bottle

- Cabernet Sauvignon
- Merlot
- Rosé
- Sauvignon Blanc



FINCA LAS MORAS

Vino de Argentina - Valle de Pedernal, San Juan
Wine from Argentina - Pedernal Valley, San Juan

Botella. \$90.000
Bottle

- Bonarda
- Cabernet Sauvignon
- Malbec
- Syrah Rosé
- Sauvignon Blanc
- Chardonnay



SANTA CAROLINA RESERVADO

Vino de Chile - Valle de Rapel
Wine from Chile - Rapel Valley

Botella. \$80.000
Bottle

- Cabernet Sauvignon
- Merlot
- Carmenere
- Rosé
- Sauvignon Blanc
- Chardonnay



J.P. CHENET

Vino espumoso de Francia - Sur de Francia
Sparkling wine from France - South France

Botella. \$95.000
Bottle

- Brut
- Demi-sec Ice Blanco



****PREGUNTA POR LA DISPONIBILIDAD - Ask For Availability****

Opción vegetariana (Veggy Option)

Plato toma más tiempo de lo normal para preparar (dish takes more time to prepare than others)



TRAPICHE

Vino de Argentina - Mendoza
Wine from Argentina - Mendoza

Botella. \$95.000
Bottle

- Merlot
- Malbec
- Rosé (malbec-cavernet sauvignon)
- Torrontes

Botella. \$120.000
Bottle

- RESERVA Cabernet Sauvignon
- RESERVA Merlot
- RESERVA Malbec
- RESERVA Syrah
- RESERVA Pinot Noir



COUSIÑO MACUL

Vino de Chile - Valle de Maipo
Wine from Chile - Maipo Valley

Botella. \$100.000
Bottle

- Cabernet Sauvignon
- Sauvignon Blanc
- Merlot
- Rosé Gris (cavernet sauvignon)
- Torrontes

Botella. \$150.000
Bottle

- RESERVA Cabernet Sauvignon
- RESERVA Merlot
- RESERVA Chardonnay



****PREGUNTA POR LA DISPONIBILIDAD - Ask For Availability****

Los precios en este menú están en pesos (COP) e incluyen el impuesto nacional al consumo (INC 8%). Prices in this menu are in COP and INCLUDE all sales tax (8%)

POSTRES

DESSERTS

ARMA TU PROPIO CREPE O WAFFLE

Build your own crepe or waffle

Crepe o waffle base con miel de maple y azucar \$10.000

Base crepe or waffle with maple syrup and sugar

- **Aderezo** + \$5.000
Dressing
- **Fruta** + \$2.500
Fruit
- **Bola de helado** + \$5.000
Scoop of ice cream
- **Extras Complementarios** + \$2.500
Extra Toppings
- **Baileys trago (1oz)** + \$8.000
Baileys shot

ADEREZO Dressing	FRUTA Fruit	EXTRAS Extras
<p>Nutella <i>Nutella</i></p> <p>Mantequilla de Maní <i>Peanut Butter</i></p> <p>Mermelada de fresa <i>Strawberry Jam</i></p>	<p>Banano <i>Banana</i></p> <p>Fresas <i>Strawberries</i></p> <p>Cerezas <i>Cherries</i></p> <p>Trozos de Piña <i>Diced pineapple</i></p>	<p>Arandanos Secos <i>Dried Cranberries</i></p> <p>Almendras <i>Almonds</i></p>

Los precios en este menú están en pesos (COP) e incluyen el impuesto nacional al consumo (INC 8%). Prices in this menu are in COP and INCLUDE all sales tax (8%)

**POSTRES ESPECIALES***Special Desserts*

Tornado de Fresas <i>Strawberry Tornado</i> Fresas con helado, salsa de fresa y barquillos <i>Strawberries, ice cream, strawberry syrup and rolled wafer.</i>	\$15.000	Crepe Salvaje (nutella, fresas, banano, salsa de chocolate y helado) <i>Nutella, Strawberries, bananas chocolate syrup and ice cream</i>	\$20.000
La Copa Oreo <i>The Oreo Glass</i> Galleta Oreo triturada en capas, revuelta con helado, barquillo y salsa de chocolate. <i>Crushed oreo cookies layered with ice cream, chocolate syrup and rolled wafer.</i>	\$15.000	 Waffle de la Montaña (nutella, fresas, banano, salsa de chocolate y helado) <i>Nutella, Strawberries, banana chocolate syrup and ice cream</i>	\$20.000
Blanco y Negro <i>Black and White</i> Brownie con helado acompañado de fresas, barquillo y almendras <i>Brownny served with ice cream, strawberries, rolled wafer and almonds .</i>	\$17.000	Affogato (espresso con helado) <i>Affogato (Ice cream with espresso)</i>	\$12.000
		Affogato con Baileys <i>Affogato with Baileys</i>	\$18.000

 **Opción vegetariana (Veggy Option)** **Plato toma más tiempo de lo normal para preparar (dish takes more time to prepare than others)**

PACKED LUNCH

ALMUERZO DEL CAMINANTE

El Almuerzo Del Caminante

Packed lunch

Sólo se demora 5 minutos para estar listo. Si deseas, lo puedes ordenar ya y recogerlo antes de tu actividad o para llevar en el bus de viaje a otra ciudad. Escoje una opción de cada uno de los 5 grupos!!!

It only takes 5 minutes to be ready. You can ordered now and pick it up before your adventure or before a bus ride to another city. Choose an item from each of the 5 groups!!!

**SOLO:
ONLY: \$34.000**

- 1) **SANDUCHE (Pan blanco o pan cereal) selecciona uno:**
Sandwich (white bread or cereal bread) choose one:
 - **Jamón, queso, lechuga, tomate, y nuestra salsa BETA**
Ham, Cheese, lettuce, tomatoes and our special Sauce
 - **Mantequilla de mani y mermelada**
Peanut Butter and Jelly
- 2) **DULCE (Sweet)**
 - **Chocolatina ó Bocado**
Chocolate Bar OR Guava Wrap
- 3) **FRUTA (Fruit)**
 - **Banano ó Naranja**
Banana OR Orange
- 4) **BEBIDA (Drink)**
 - **Botella de Agua ó Jugo (mora/mango/guayaba)**
Bottled Water OR Juice (blackberry/mango/guava)
- 5) **MECATO (Bag of chips)**
 - **Paquete de papas Fritas, platanitos o chips de queso**
Bag of chips (potatoe / corn / plantain / cheese)

EXTRAS INCLUIDOS EN TODOS LOS ALMUERZOS DEL CAMINANTE

Extras included in all packed lunches

- **Barra de cereal, Dulce y Maní**
Cereal Bar, candy and Peanuts

Declaraciones Legales

Legal Statements

- Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina correspondiente al 10% del valor de la cuenta, la cual podrá ser aceptada, rechazada o modificada, de acuerdo con su valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta, indíque a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indique el valor que quiere dar como propina.
Consumers are informed that this establishment suggests a tip corresponding to 10% of the value of the bill, which may be accepted, rejected or modified, according to your assessment of the service provided. When requesting the bill, inform the person serving you whether or not you want this amount to be included in the bill or indicate the amount you want to give as a tip.
- En este establecimiento de comercio los dineros recogidos por el concepto de propina se destinan 100% entre los trabajadores y colaboradores del área de servicio y cocina.
In this establishment, the tips collected are allocated 100% to the workers and collaborators in the service and kitchen area.
- En caso de tener algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la línea exclusiva dispuesta en Bogotá para atender las inquietudes sobre el tema: 651 3240 o a la línea de atención al ciudadano de la Superintendencia de Industria y Comercio: 592 0400 en Bogotá o para el resto del país la línea gratuita nacional: 01 8000 910 165, para que radique su queja.
If you have any issues with the collection of the tip, contact the exclusive hotline set up in Bogotá to address inquiries on the matter: 651 3240, or the Citizen Service line of the Industry and Commerce office: 592 0400 in Bogotá. For the rest of the country, you can use the toll-free national line: 01 8000 910 165 to file your complaint.
- **Los precios en este menú, están en Pesos Colombianos e **INCLUYEN** el 8% del impuesto nacional al consumo (INC)**
*Prices in this menu are in COP and **INCLUDE** all sales tax (8%)*