



ME
NÚ

RESTAURANTE & BAR
SKYLOUNGE



RNT: 181

SORATAMA

HOTEL - PEREIRA



Entradas calientes

🌿 Champiñones Rellenos en Salsa de Queso Azul	\$ 27.000
Crocantes de Mariscos Constantinos	\$ 36.000
(Crocantes anillos de calamar y camarones con salsa tártara, reducción de soya y topping acevichado)	
🌿 Crema de Tomate Rostizados	\$ 19.000
🌿 Crema de Champiñones	\$ 19.000
Crema de Maíz con Croutones y Pollo	\$ 25.000
Sopa Campesina	\$ 22.000
(Trocitos de vegetales y carne de res)	

Entradas frías

Ceviche Ecuatoriano	\$ 42.000
(Camarones en leche de tigre de lulo, cebollas y tomate en plumas con toques de cilantro, aguacate, maíz soplado)	
Ceviche de Chicharrón	\$ 32.000
(Trozos de chicharrón, cebolla, limón, pimentón, maíz tierno)	
Ceviche Mixto al Estilo Peruano	\$ 27.000
(Cubos de róbalo y camarón con cebolla morada, ají dulce, cilantro, maíz crocante en leche de tigre de maracuyá)	

"Un deleite a los sentidos. Vive el diseño en cada plato, la mágica combinación de colores, formas y texturas que conjugan la diversidad de nuestro menú en una experiencia gastronómica para ver y disfrutar."





Ensaladas

- 🌿 **Ensalada de la Casa** \$ 25.000
(Champiñones, fresas, palmitos, queso asado, aceitunas negras, mix de lechugas, tomate cherry, pesto y reducción de balsámico)
- 🌿 **Ensalada Primavera** \$ 33.000
(Mix de lechugas, aderezo de hierbabuena, aguacate, cebolla caramelizada, tomate cherry, almendras, queso)
- Bowl de Vegetales al Estilo Mexicano** \$ 33.000
(Frijoles, salsa criolla, maíz tierno, quinua, totopos, pepino, aguacate, queso, hogo)



PREPÁRALA A TU GUSTO
con nuestros adicionales:

- | | | | |
|------------------|------------------|-------------------------|------------------|
| ✓ Pechuga | \$ 14.000 | ✓ Solomo | \$ 28.000 |
| ✓ Salmón | \$ 28.000 | ✓ Queso holandés | \$ 14.000 |

Carnes y aves

- Lomo de Res al Estilo Peruano** \$ 73.000
(Acompañada con papas rústicas)
- Steak Pimienta** \$ 72.000
- Solomo Andaluz** \$ 77.000
(En salsa demiglasse, champiñones y jamón serrano)
- Baby Beef** \$ 65.000
- Chuletón de Cerdo con Salsa de Kiwi y Mango** \$ 43.000
- Pechuga Rellena Duxelle** \$ 43.000
(Rellena de champiñones y cebollas moradas salteadas en vino blanco)
- Roulade de Pollo al Dubonet** \$ 36.000
(Rellena de pimentón morrón y tocineta)
- Pechuga con Caramelo de Coco** \$ 33.000
- Pechuga al Estilo Oriental** \$ 43.000
- Pechuga a la Plancha** \$ 32.000
- Cerdo Napado en Salsa de Maracuya, Ajonjolí y Chia.** \$ 39.000



Pescados y mariscos

Langostinos	\$ 83.000
(En crema de coco y perejil sobre puré de papa)	
Róbalo Cartagenero	\$ 62.000
(Filete de róbalo confitado con mantequilla de romero, arroz con coco y aromas de maíz, texturas de coco y tostones de plátano)	
Róbalo al Papillote	\$ 75.000
(Cocido al vapor en salsa de mariscos, acompañado con arroz)	
Trucha Castilla	\$ 60.000
(Salteada en mantequilla de romero y ajo, acompañada de arroz cremoso)	
Salmón en Salsa Mostaza	\$ 71.000
(Con chips de parmesano, sobre cremoso de coliflor)	
Salmón en Salsa de Maracuyá	\$ 73.000
(Sobre vegetales pochados y crocantes)	



Típicos

Sobrebarriga a la Criolla	\$ 57.000
(Arepa, arroz y aguacate)	
Cazuela de Frijol	\$ 44.000
(Con trozos de chorizo, plátano maduro, chicharrón, aguacate, arroz y arepa)	
Chorizo Santarrosano en Salsa de Maracuyá	\$ 22.000



Pastas

Espagueti Bolognesa	\$ 36.000
Espagueti Carbonara	\$ 41.000





Montaditos gourmet

(Plato por 4 unidades)

Crostini con Antipasto	\$ 18.000
Jamón Serrano y Queso Holandés	\$ 21.000

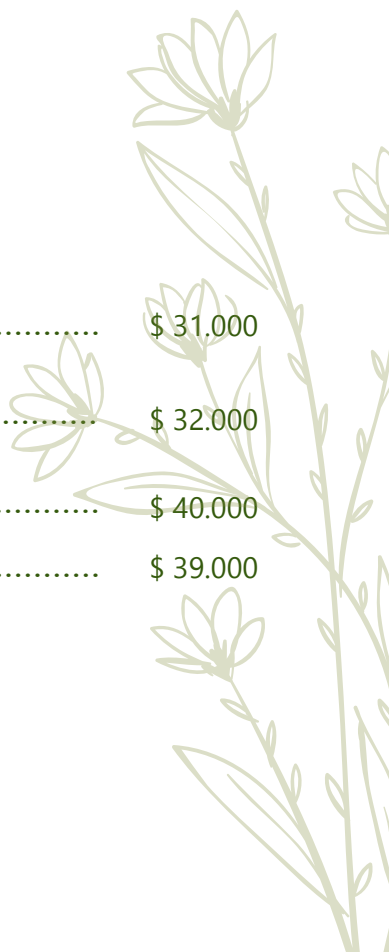
Montaditos típicos

(Plato por 4 unidades)

Trocitos de maduro, chorizo santarrosano y tocino	\$ 17.000
Ceviche de Chorizo Santarrosano	\$ 17.000
Maíz tierno, chorizo y tocineta en vinagre balsámico	\$ 18.000
Guacamole y Chorizo	\$ 15.000

Sandúches

Sanduche de Pollo	\$ 31.000
(Con pimientos ahumados)	
Sanduche Caprese	\$ 32.000
(Tomates frescos, lechuga, quesos y salsa pesto)	
Lomo de Res con Cebollas Caramelizadas	\$ 40.000
Club Sandwich	\$ 39.000





Wraps

Pollo César	\$ 26.000
(Queso mozzarella y croutones de pan)	
Jamón Serrano	\$ 33.000
(Queso mozzarella, espárragos y cebolla caramelizada)	
Salmón	\$ 40.000
(Queso mozzarella y dip de aguacate)	

Snacks

Nuggets de Pollo	\$ 31.000
(Con papas a la francesa)	
Tortilla de Vegetales	\$ 25.000
(Rellena de champiñones, zanahoria, tomates, espinaca y aguacate)	
Hamburguesa Emperador	\$ 37.000
(Mezcla de lechugas, carne, queso holandés, queso mozzarella, tocineta, jamón, pepinos, piña agri dulce y aderezo de mostaza)	

Postres

Volcán de Chocolate	\$ 14.000
Panna Cotta	\$ 14.000
Mousse de Maracuya	\$ 14.000
Crema de Guanábana	\$ 14.000
(Mezcla de guanábana, queso crema y fruta de temporada)	

“Un aroma evoca sensaciones, sentimientos y los mejores recuerdos, cuando se combina con ingredientes saludables puede transmitir una experiencia de placer servida a su medida.”





BEBIDAS

“Un viaje a través de sabores exóticos y refrescantes. Nuestras creaciones combinan ingredientes frescos y de alta calidad con licores premium, dando como resultado mezclas únicas y memorables.

Desde clásicos reinventados hasta cocteles de autor innovadores, nuestra carta ofrece una amplia gama de opciones para satisfacer todos los gustos.”





Whisky

	Botella	1/2	Trago
Buchanan's	\$ 302.000	\$ 168.000	\$ 25.000
Buchanan's Master	\$ 358.000		
Sello Negro	\$ 246.000	\$ 22.000
Sello Rojo	\$ 134.000	\$ 17.000
Old Parr	\$ 269.000	\$ 193.000	\$ 22.000
Old Parr -18 Años Superior	\$ 559.000		
Chivas Regal	\$ 269.000	\$ 22.000
Whisky Casa	\$ 123.000	\$ 16.000
Jack Daniel's	\$ 299.000	\$ 27.000

Ron

Zacapa	\$ 221.000		
Bacardi Superior	\$ 143.000	\$ 12.000
Havana	\$ 143.000	\$ 12.000
Viejo Caldas	\$ 123.000	\$ 67.000	\$ 11.000
Viejo Caldas (Añejo 8 Años)	\$ 202.000	\$ 15.000
Medellín	\$ 123.000	\$ 67.000	\$ 11.000
Medellín (Añejo 8 Años).....	\$ 157.000		

Vodka

Absolut	\$ 181.000	\$ 122.000	\$ 17.000
Smirnoff	\$ 162.000	\$ 15.000
Finlandia	\$ 174.000	\$ 117.000	\$ 15.000

Brandy

Brandy Domecq	\$ 116.000	\$ 72.000	\$ 10.000
----------------------------	------------	-----------	-----------





Tequila

	Botella	1/2	Trago
Don Julio Reposado	\$ 403.000		
Mezcal Siete Misterios	\$ 455.000		
1800 Añejo	\$ 376.000	\$ 29.000
Jimador	\$ 195.000	\$ 15.000
José Cuervo	\$ 181.000	\$ 14.000

Aguardiente

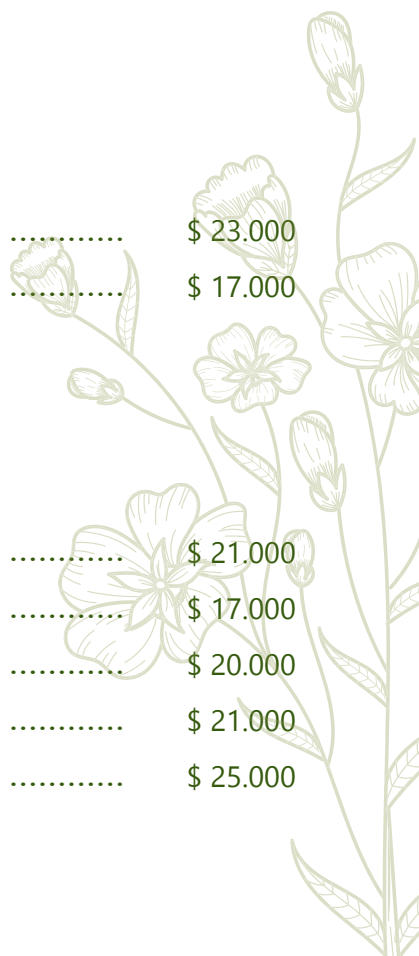
Antioqueño	\$ 91.000	\$ 52.000	\$ 8.000
Antioqueño Light	\$ 104.000	\$ 58.000	\$ 9.000
Cristal	\$ 78.000	\$ 46.000	\$ 6.000

Ginebra

Fifty Pounds	\$ 455.000		
Tanqueray London	\$ 269.000	\$ 23.000
Gordon's	\$ 208.000	\$ 17.000

Aperitivo

Dubonnet	\$ 143.000	\$ 21.000
Baileys	\$ 143.000	\$ 17.000
Sangría Vino Tinto	\$ 91.000	\$ 20.000
Sangría Especial de la Casa	\$ 104.000	\$ 21.000
Yzaguirre	\$ 169.000	\$ 25.000





Vino Tinto

Copa

1/2

Botella

Pruno Ribera del duero	España		\$ 195.000
Finca Muñoz Tempranillo	España		\$ 130.000
Rutini Cepa Tradicional	Argentina		\$ 169.000
Montes Clasic Series Merlot	Chile		\$ 181.000
Montes Clasic Cabernet Sauvignon	Chile	... \$ 104.000		\$ 181.000
Altos Las Hormigas Malbec	Argentina	... \$ 104.000		\$ 197.000
Montes Selección Limitada	Chile		\$ 208.000
Finca El Origen Malbec	Argentina		\$ 156.000
Cantina Colli Euganei Rosso	Italia		\$ 134.000
Livana Carmenere Cabernet	Chile	\$ 78.400	\$ 134.000
Vino de la Casa		\$10.000	\$ 72.000
Vino Caliente		\$15.000		

Vino Blanco

Montes Classic Chardonnay	Chile	\$104.000	\$ 181.000
Livana Sauvignon	Chile	\$ 78.400	\$ 104.000
Vino de la Casa		\$10.000	\$ 72.000

Vino Rosé

Kaiken Malbec Rose	Argentina		\$ 156.000
---------------------------	------------------	-------	--	------------

Vino Espumoso

Lambrusco Cleto Chiarli IGT Blanco	Italia		\$ 104.000
Lambrusco Cleto Chiarli IGT Tinto	Italia		\$ 104.000





Shots

Arcoiris (Baileys, curazao)	\$ 10.000
Pasión (Tequila, whisky, ron)	\$ 10.000
Sky Night (Vermouth, tequila, vodka)	\$ 10.000
Medusa (Aguardiente, crema de whisky, vodka)	\$ 15.000
Mi Patria (Vodka, naranja, granadina, triple sec)	\$ 10.000
Sunrise (Vodka, licor de maracuya)	\$ 10.000

Trago

Cervezas

Tres Cordilleras (3.8% vol)	\$ 13.000
Tres Guerreros (5% vol)	\$ 13.000
Heineken (5% vol)	\$ 13.000
Duvel (8.5% vol)	\$ 36.000
Czechvar (5% vol)	\$ 19.000
Paulaner Salvator (7.9% vol)	\$ 30.000
Corona (4.5% vol)	\$ 11.000
Club Colombia	\$ 9.000
Aguila Light	\$ 9.000
Poker	\$ 9.000

Botella

*** Michelada \$ 4.000**

Mojitos

Tradicional (Ron, hierbabuena)	\$ 25.000
De Lychee (Ron, soho, hierbabuena)	\$ 27.000
Piña y Coco (Ron, licor de coco, piña, hierbabuena)	\$ 25.000
De Fresas (Ron, licor de fresa, hierbabuena)	\$ 26.000
De Sandía (Ron, hierbabuena, sandía, cerezas)	\$ 25.000

Copa





Cocteles

Long Island \$ 39.000
(Tequila, vodka, ginebra, ron bacardí, triple sec)

Martini de Lychees \$ 39.000
(Vodka, lychees)

Martini Especial \$ 29.000
(Vermouth rosso, amareto, ginebra, gotas amargas)

Margarita \$ 28.000
(Tequila, triple sec, limón)

Margarita Maracuyá \$ 30.000
(Tequila, licor de maracuyá, limón)

Margarita Fresa \$ 31.000
(Tequila, licor de fresa, limón)

Margarita Beer \$ 31.000
(Cerveza corona, tequila, zumo limón, curazao)

Piña Colada \$ 25.000
(Ron, licor de coco, piña, granadina)

Bloody Mery \$ 27.000
(Vodka, jugo de tomate, sal, pimienta, salsa negra)

Cabeza de Jabalí \$ 39.000
(Ron, tequila, vodka, ginebra, triple sec)

Alexander \$ 25.000
(Brandy, crema de cacao, crema de leche)

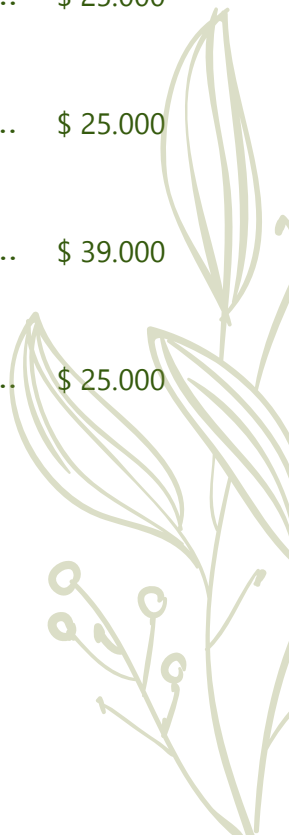
Dry Martini \$ 35.000
(Ginebra, cinzano dry, bianco, aceituna)





Cocteles

Daiquiri de Fresa	\$ 25.000
(Ron, licor de fresa, azúcar, limón)	
Manhattan	\$ 25.000
(Whisky, cinzano, cereza)	
Cuba Libre	\$ 22.000
(Ron, coca cola, zumo de limón)	
Orgasmo	\$ 38.000
(Brandy, amaretto, tequila, baileys, crema de leche, leche condensada)	
Sex on the Beach	\$ 31.000
(Vodka, licor de durazno, zumo de naranja)	
Tom Collins	\$ 25.000
(Ginebra, zumo de limón, soda, granadina)	
Padrino	\$ 25.000
(Whisky, amaretto, limón, granadina)	
Cosmopolitan	\$ 25.000
(Triple sec, granadina, vodka, jugo de arándano)	
Cremoso de Baileys con Fresa	\$ 25.000
(Baileys, fresa, ron, leche condensada)	
Pereira Sexy	\$ 39.000
(Vodka, baileys, crema de café)	
Coctel Refrescante de mi Región	\$ 25.000
(Ron, triple sec, ginger, macerado de mora y uvas)	





Jugos naturales

En agua	\$ 7.000
(Mango, guanábana, lulo, mora, maracuyá, fresa)	
En leche	\$ 8.000
(mango, guanábana, lulo, mora, fresa)	
Mandarina	\$ 9.000
Naranja	\$ 9.000

Cocteles sin licor

Fruit Punch	\$ 9.000
Tónica Rose	\$ 19.000
Daiquiri de Fresa	\$ 13.000

Limonadas

Natural	\$ 8.000
Cherry	\$ 9.000
Hierbabuena	\$ 10.000
Coco	\$ 11.000
De la casa	\$ 7.000

Otras bebidas

Agua en Botella	\$ 6.000
Agua Tónica	\$ 16.000
Té Hatsu	\$ 10.000
Bebida Energizante	\$ 15.000
Gaseosas	\$ 4.000
Ginger Schweppes	\$ 7.000
Smirnoff Ice	\$ 15.000





Batidos

Exótico	\$ 11.000
(Kiwi, mango, fresa, mora)	
Piña - Hierbabuena	\$ 11.000
Piña Colada	\$ 11.000
Saludable	\$ 11.000
(Piña, pera, espinaca, zanahoria, jugo de naranja)	
Frutos Rojos	\$ 11.000
(Fresa, mora, banano)	

Sodas

Lulo	\$ 13.000
Frutos Rojos	\$ 13.000
Mora	\$ 13.000
Lychee - Hierbabuena	\$ 13.000

Café

Americano	\$ 6.000
Latte	\$ 7.000
Cappuccino	\$ 7.000
Cappuccino con Amareto o Brandy	\$ 13.000
Cappuccino con Baileys	\$ 16.000
Irlandés	\$ 19.000
(Whisky, expresso doble y chantilly)	
Granizado de Café	\$ 13.000

*** Chantilly Adicional \$ 7.000**

¡Te Esperamos!

Nuestra prioridad siempre será cuidarte para que te sientas tranquilo y seguro.
Reserva con confianza.



ROOM
SERVICE

Marca Extensión: 1120



¿Te Gusto?
Califícanos en:

www.tripadvisor.com

SORATAMA

HOTEL - PEREIRA

Informes y Reservas:



eventos@hotelsoratama.com



alimentosybebidas@hotelsoratama.com



3208386116



606 3358650 - 606 3358651



Si usted apreciado cliente requiere de factura electrónica, por favor solicítela con anticipación antes de expedir factura POS.



Si usted tiene una queja o solicitud le agradecemos nos escriba al correo calidad@hotelsoratama.com así tendremos la oportunidad de corregir y mejorar nuestro servicio.

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 única y exclusivamente a reconocer el trabajo de las personas que hacen parte de la cadena de servicio.

En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la línea de atención al ciudadano de la Superintendencia de Industria y Comercio: (601) 592 04 00 en Bogotá o para el resto del país línea gratuita nacional: 01 8000 910165, para que radique su queja. También puede radicarla a través del correo contactenos@sic.gov.co escribiendo en el asunto o texto del correo - "Queja cobro de propina"

Los precios incluyen impuesto al consumo, prohíbese el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad (Ley 124 de 1994). El Exceso de alcohol es perjudicial para la salud (Ley 30 de 1986)

www.hotelsoratama.com