THE
BOATO
HOTEL

ALIMENTA TODOS TUS SENTIDOS

DESAYUNOS

ACOMPAÑADOS DE JUGO DE NARANJA Y BEBIDA CALIENTE (CAFÉ O CHOCOLATE).

CLÁSICO

Huevos fritos o cascados, acompañados de hogao clásico, arepa artesanal y queso fresco.

$31.900

BOWL DE FRUTAS & GRANOLA

Tabla de frutas de temporada, granola casera, crema de avellanas, yogurt griego y miel de romero.

$31.900

**OPCIÓN VEGANA*

Tabla de frutas de temporada, granola casera, crema de avellanas, leche de almendras y miel de romero.

$31.900

TABLA DE PANCAKES

Pancakes Boato, tocineta crispy, huevo frito, queso philadelphia agridulce, miel de maple y fruta de temporada.

$31.900

TABLA DE WAFLES

Waffles Boato con arándanos frescos, tocineta crispy, huevo frito, queso philadelphia agridulce, miel de maple y fruta de temporada.

$31.900

**OPCIÓN VEGETARIANA*

Waffles Boato con arándanos frescos, queso philadelphia agridulce, miel de maple, fruta de temporada.

$31.900

**OPCIÓN VEGANA*

Waffles Boato con base de leche de almendras y arándanos frescos, miel de maple, fruta de temporada y mix de frutos secos.

$31.900

** Puede contener alergenos*

AVOCADO TOAST

Pan de masa madre de corteza dura con aguacates macerados en hierbabuena y limon, mermelada de tomates confit, queso feta, huevo, tocineta crispy.

$31.900

*OPCIÓN VEGETARIANA

Modificable de la primera opción.

$31.900

ADICIONES PARA DESAYUNOS

Adición de Huevo	6.900
Adición de Tocineta	8.900
Adición de Aguacate	4.900
Adición de Queso Fresco	6.900
Adición de Queso Feta	6.900
Adición de Fruta	6.900
Adición Salmón Ahumado	16.900
Adición de Jamón de Pavo	8.900

*OPCIÓN VEGETARIANA

Modificable de la primera opción.

$31.900

*OPCIÓN VEGANA

Pan de masa madre de corteza dura con aguacates macerados en hierbabuena y limón, mermelada de tomates confit, champiñones confit y mix de frutos secos.

$31.900

⁎ Puede contener alergenos

BAGEL DE HUEVO FRITO

Pan Bagel, mayo balsámica, mezclum, jamón dulce de pavo y huevo frito.

$31.900

BAGEL DE HUEVOS CASCADOS

Pan Bagel, crema ácida, mézclum, tocineta crispy huevos cascados, aguacates macerados con hierbabuena y limón.

$31.900

ENSALADAS

BOATO VEGAN

Mézclum, suprema de naranja, tomate cherry marinados en oliva y orégano, conserva de berenjena, crocante de cebolla puerro, habas frescas, mix de frutos secos y crema ácida de coco.

$45.900

⁎ Puede contener alergenos

BOATO CON SALMÓN

Salmón, mézclum, suprema de naranja, tomate cherry marinados en oliva y orégano, queso feta, conserva de berenjena, crocante de cebolla puerro y habas frescas.

$63.900

BOATO CON LOMO DE RES

Lomo de res, mézclum, ,champiñones confit, queso feta, conserva de pimentones, crocante de cebolla puerro y maní tostado.

$63.900

BOATO CON SUPREMA DE POLLO

Suprema de pollo, mézclum, crocante de pan de masa madre, crema de queso azul y mermelada de tomate confit.

$57.900

DISFRUTA CADA SABOR

PASTA

PASTA POMODORO

Pasta larga tipo tagliatelle con salsa napolitana de tomates tatemados, mermelada de tomate confit y albahaca.

$46.900

*OPCIÓN VEGETARIANA

Modificable de la primera opción.

*OPCIÓN VEGANA

Modificable de la primera opción.

PASTA AL TELEFONO

COMBINACIONES INOLVIDABLE

Pasta larga tipo tagliatelle con salsa napolitana de tomates tatemados, mermelada de tomate confit, queso bocconcini de búfala, crema de leche y albahaca.

$46.900

PASTA CON ESPINACA Y PORTOBELLO

Pasta larga tipo tagliatelle con crema de espinaca, champiñones portobello y tocineta crispy.

$46.900

*OPCIÓN VEGANA

Pasta larga tipo tagliatelle con crema de espinaca y coco y champiñones portobello.

PLATO PRINCIPAL

LOMO DE RES BOATO

Lomo de res, acompañado con papa en casco y mézclum.

$63.900

SALMÓN CRISPY

Salmón crispy en mantequilla y comino, pure de papa y vegetales tatemados.

$68.900

COSTICHI DE CERDO EN BBQ DE FLOR JAMAICA

Costichi de cerdo en cocción lenta de 6 horas con BBQ de flor de jamaica, puré de batata y vegetales tatemados.

$60.900

DE TEMPORADA

VIAJA POR CADA TEXTURA

REGIÓN ANTIOQUIA

Cazuela de fríjoles remojados en cerveza con costichi de cerdo crocante, arroz jazmín maduritos y aguacate.

$52.900

**OPCIÓN VEGETARIANA*

Cazuela de frijoles remojados en cerveza , maduritos, arroz jazmín y aguacate.

$39.900

**OPCIÓN VEGANA*

Cazuela de frijoles remojados en cerveza , maduritos, arroz jazmín y aguacate.

$39.900

REGIÓN PACÍFICO

Arroz tradicional de langostinos y chips de plátano del Pacífico colombiano.

$68.900

THE
BOATO
HOTEL

SOPAS

PARA EL ALMA

SOPA DE TOMATE TATEMADO

Sopa de tomate tatemado, acompañado de tocineta crispy, queso bocconcini de búfula y mini grilled cheese sandwich.

$24.900

**OPCIÓN VEGETARIANA*

Sopa de tomate tatemado, queso bocconcini de búfula y mini grilled cheese sandwich.

$24.900

**OPCIÓN VEGANA*

Sopa de tomate tatemado y mix de frutos secos.

$24.900

** Puede contener alergenos*

PLACER PARA EL OALADAR Y

SOPA DE AHUYAMA, ZANAHORIA Y JENGIBRE

Sopa de ahuyama, zanahoria y jengibre con queso bocconcini de bufula y mini grilled cheese sandwich.

$24.900

*OPCIÓN VEGETARIANA

Sopa de ahuyama, zanahoria y jengibre con queso bocconcini de bufula y mini grilled cheese sandwich.

$24.900

*OPCIÓN VEGANA

Sopa de ahuyama, zanahoria y jengibre con mix de frutos secos.

$24.900

** Puede contener alergenos*

PIZZAS

MARGARITA

Pizza de masa madre con base roja de tomates tatemados, mermelada de tomates confit, queso de búfala y albahaca.

$41.900

*OPCIÓN VEGETARIANA

Modificable de la primera opción

$38.900

5 QUESOS

Pizza de masa madre con base blanca, queso azul, queso manchego, queso tomme, queso tomme ahumado y mozzarella de búfala.

$46.900

*OPCIÓN VEGETARIANA

Modificable de la primera opción

$46.900

MERMELADA TOCINETA

Pizza de masa madre con base roja de tomates tatemados, queso boconccine de búfala y mermelada de tocineta.

$46.900

*OPCIÓN VEGETARIANA

Modificable de la primera opción

$46.900

JAMONES MADURADOS

Pizza de masa madre con base roja de tomates tatemados, queso bocconcine de búfala, pepperoni, proschiuto y salami.

$46.900

*OPCIÓN VEGETARIANA

Modificable de la primera opción

$46.900

VEGETALES TATEMADOS

Pizza de masa madre con base roja de tomates tatemados, queso bocconcine de búfala, conserva de pimentones y berenjena, champiñón portobello y mézclum.

$38.900

*OPCIÓN VEGETARIANA

Modificable de la primera opción

$38.900

*OPCIÓN VEGANA

Pizza de Masa Madre con base roja de tomates tatemados, conserva de pimentones y berenjena, champiñón portobello, y mézclum.
(Sin queso & lácteos)

$38.900

SANDWICHES & HAMBURGUESAS

BOATO BURGUER

Pan artesanal tipo brioche, carne de res, alioli, mézclum, tomates secos, pepinillos, queso americano, tocineta y mermelada de jalapeño. Acompañada de cascos de papa.

$52.900

VEGGIE BURGUER

Pan artesanal tipo brioche, carne de soya Beyond, alioli, mézclum, tomates secos, pepinillos, queso americano y mermelada de jalapeño. Acompañada de cascos de papa.

$46.900

VEGAN BURGUER

Pan artesanal tipo brioche, carne de soya Beyond, mézclum, tomates secos, pepinillos y mermelada de jalapeño. Acompañada de cascos de papa.

$41.900

CHEESE BURGUER

Pan artesanal tipo brioche, carne de res, tocineta crispy y queso americano. Acompañada de cascos de papa.

$41.900

GRILLED CHEESE SANDWICH

Sandwich de pan de masa madre con mix de quesos fundidos acompañado de cascos de papa.

$41.900

CEVICHES

CEVICHE PERUANO

Ceviche tipo peruano con langostino, camarones, calamar, pescado blanco, en leche de tigre de pimentones amarillos tatemados y maíz cancha.

$49.900

⁎ Puede contener alergenos

CEVICHE BOATO

Ceviche tipo peruano con langostino, camarones, calamar, pescado blanco, en leche de tigre de pimentones rojos tatemados y leche de coco.

$49.900

⁎ Puede contener alergenos

PARA COMPARTIR

FONDUE DE QUESOS	92.900
FONDUE DE CHOCOLATE	70.900
TABLA DE QUESOS Y JAMONES MADURADOS Tabla de quesos elaborados artesanalmente en Guatapé bajo técnicas francesas, jamón de cerdo y pavo, salami, pepperoni y prosciutto.	104.900
PALITOS DE QUESO	20.900
PASTELITOS	20.900

PAPAS CASCO	13.900
NUGGETS DE POLLO Nuggets de pollo empanizados en tempura de cerveza y panko acompañados de cascos de papa.	41.900

POSTRES

PIZZA CREMA DE AVELLANAS	23.900
TORTA ZANAHORIA	15.900
BOLITA DE HELADO	8.900
BROWNIE CON HELADO	15.900
MARSHMALLOWS	8.900

BEBIDAS

URALES

Jugo de naranja	9.900
Jugo de mora	12.900
Jugo de fresa - limón - sandía	12.900
Jugo de mandarina - fresa	14.900

JUGOS NAT

Batido verde	14.900
Limonada natural	14.900
Limonada de coco	14.900
Limonada de lychee	14.900
Limonada de cereza	14.900

AGUA & GASEOSA

Coca-Cola Regular	8.900
Coca-Cola Zero	8.900
Té Hatsu	6.900
Soda Bretaña	7.900
Agua Manantial natural	8.900
Agua con gas Manantial	7.900
Gatorade	8.900
Red-Bull	13.900

CERVEZAS

CERVEZA CLUB COLOMBIA (DORADA-ROJA-NEGRA)	14.900
CERVEZA STELLA ARTOIS	19.900
CERVEZA CORONA	19.900

VINOS, ESPUMOSOS

& SANGRIA

Vino tinto orgánico Malbec Finca Las Moras	115.900
Vino rosado orgánico Syrah Finca Las Moras	115.900
Vino blanco orgánico Chardonnay Finca Las Moras	115.900
Vino Blend Dadá No. 1	139.900
Vino Blend Dadá No. 2	139.900
Vino Blend Dadá No. 3	139.900
Piba de Vino Finca Las Moras	35.900
Vino Espumoso JP Chenet Rosé	144.900
Vino Espumoso JP Chenet Blanc	144.900
Vino Espumoso JP Chenet Fizzy en lata 250ml	29.900
Sangría Tradicional	139.900
Sangría de Lychee	139.900

LICORES

Tequila Don Julio Blanco	464.900,00
Tequila Don Julio Añejo	479.900,00
Tequila Don Julio 70	654.900,00
Tequila 1800 Blanco	409.900,00
Tequila 1800 Reposado	424.900,00
Ginebra Tanqueray	409.900,00
Ginebra Bulldog	464.900,00

Vodka Ketel One	464.900,00
Buchanan's 12 años 750ml	409.900,00
Buchanan's 12 años 375ml	234.900,00
Johnnie Walker Black Label 700ml	409.900,00
Crema de Whisky Baileys	149.900,00
Ron Medellín 5 años	124.900,00
Aguardiente Tapa Roja 375ml	84.900,00
Aguardiente Tapa Azul 375ml	84.900,00

Todos los precios incluyen impuesto al consumo del 8%
Los precios están expresados en miles de pesos Colombianos.

THE
BOATO
HOTEL