

THE
BOΔTO
HOTEL

DESAYUNOS

Acompañados de jugo de naranja y bebida caliente
(café o chocolate).

CLÁSICO

Huevos fritos, acompañados de arepas rellenas de queso,
hogao clásico y queso fresco.

\$31.900

BOWL DE FRUTAS Y GRANOLA

Yogourt griego, granola casera, frutas de temporada, toppings
de coco rallado, mermelada de la casa.

\$31.900

BOWL DE FRUTAS Y GRANOLA

Bebida de almendras, granola casera, frutas de temporada,
toppings de coco rallado, mermelada de la casa.

\$31.900

TABLA DE PANCAKES

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

\$31.900

TABLA DE WAFFLE

Waffle Boato con arándanos secos, huevo frito, tocineta
crispy, fruta de temporada, miel de maple y queso
Philadelphia agridulce

\$31.900



TABLA DE WAFFLE

Waffle boato con base de bebida de almendras, semillas de chía, arándanos secos, frutas de temporada, miel de maple y mix de frutos secos.

\$31.900

AVOCADO TOAST

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

\$31.900

AVOCADO TOAST

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

\$31.900

BAGEL DE HUEVO FRITO

Pan bagel, mayo balsámico, mezclum, jamón dulce de pavo, huevo frito, fruta de temporada.

\$31.900

BAGEL DE HUEVO CASCADO

Pan bagel, crema ácida, mézclum, aguacates macerados con hierbabuena y limón, huevo cascado, tocineta crispy, fruta de temporada.

\$31.900



ENTRADAS

CEVICHE BOATO

Fresco pescado blanco marinado en leche de tigre, crema de coco, cebolla morada, cilantro y ají dulce, acompañado de chips de plátano verde y aguacate.

\$29.900

COCTEL DE CAMARONES EN SALSA DE TAMARINDO

Camarones en vibrante salsa de tamarindo, cebolla morada, cilantro, acompañados de patacones y aguacate.

\$29.900

LANGOSTINOS PANKO

Langostinos empanizados con crujiente panko, acompañados de una cremosa salsa con un toque de sriracha.

\$42.900

SOPA DE TOMATES TATEMADOS

Sopa de tomates tatemados acompañado de tocineta crispy, queso bocconcini di búfala, albahaca fresca y mini grilled cheese sándwich.

\$29.900

SOPA DE ZANAHORIA, AHUYAMA Y JENGIBRE

Sopa de ahuyama, zanahoria y jengibre con queso bocconcini di búfala, crujientes de puerro, mini grilled cheese sándwich.

\$29.900



PIZZAS

PIZZA COLLEGHI

Pizza con base roja de tomates tatemados, salami genoa, pepperoni, queso mozzarella, mermelada de tocineta, queso bocconcini di búfala, con un toque de reducción balsámico.

\$55.900

PIZZA MERMELADA DE TOCINETA

Pizza con base roja de tomates tatemados, queso mozzarella, bocconcini di búfala, mermelada de tocineta, con un toque de reducción de balsámico.

\$55.900

PIZZA PESTO GLAM

Pizza con base de pesto, queso mozzarella, bocconcini di búfala, manzana verde caramelizada, crema de queso danish blue, almendras, con un toque de reducción balsámico.

\$55.900

PIZZA FUSIÓN TOSCANA

Pizza con base roja de tomates tatemados, queso mozzarella, bocconcini di búfala, pollo mechado, champiñones, tocineta, cebolla caramelizada, con un toque de reducción de balsámico.

\$55.900



VEGETARIANO

CONTIENE NUECES



PIZZAS

PIZZA MEDITERRANEA

Pizza con base de pesto, tomate fresco, queso mozzarella, bocconcini di búfala, queso parmesano, jamón serrano, con un toque de reducción de balsámico.

\$55.900

PIZZA 5 QUESOS

Pizza con base roja de tomates tatemados, queso mozzarella, queso bocconcini di búfala, queso danish blue, queso manchego, queso parmesano, con un toque de reducción de balsámico.

\$55.900

PIZZA MARGARITA

Pizza con base roja de tomates tatemados, conserva de tomates cherry, queso mozzarella, bocconcini di búfala, albahaca fresca, con un toque de reducción de balsámico.

\$50.900

PIZZA VEGETALES

Pizza con base roja de tomates tatemados, queso mozzarella, queso bocconcini di búfala, conservade tomate cherry, mix de pimentones, champiñones, cebolla caramelizada, albahaca fresca, con un toque de reducción de balsámico.

\$45.900



HAMBURGUESAS & SÁNDWICHES

BOATO BÚRGUER

Pan artesanal tipo brioche, carne de res, mézclum, tomates especiados, pepinillos, queso americano, mermelada de jalapeño, mermelada de tocineta. Acompañada de cascotes de papa y salsa de la casa.

\$52.900

CHEESE BÚRGUER

Pan artesanal tipo brioche, mayo-balsámico, carne de res, tocineta crispy, doble queso americano, mermelada de tocineta. Acompañada de cascotes de papa y salsa de la casa.

\$49.900

VEGGIE BÚRGUER

Pan artesanal tipo brioche, mayo-balsámico, carne de soya Beyond, mézclum, tomates especiados, pepinillos, cebollas caramelizadas, mermelada de jalapeños. Acompañada de cascotes de papa y salsa de tomate

\$47.900

CHICKEN BÚRGUER

Pan artesanal tipo brioche, mayo-balsámico, mézclum, tomates especiados, pepinillo, tiritas de pollo crujiente, queso tipo americano, cebolla caramelizada. Acompañado de papa casco y salsa de la casa.

\$41.900



GRILLED CHEESE SÁNDWICH

Sándwich de pan de avena y arroz con mix de quesos fundidos. Acompañado de cascotes de papa y salsa de la casa.

\$43.900

GRILLED CHEESE SÁNDWICH CON POLLO

Sándwich de pan de avena y arroz con mix de quesos fundidos, pollo mechado. Acompañado de cascotes de papa y salsa de la casa.

\$41.900

PASTAS

PASTA POMODORO

Pasta larga tipo tagliatelle con salsa napolitana de tomates tatemados, conserva de tomate cherry, queso bocconcini di búfala, albahaca fresca, acompañada de un mini grilled cheese sándwich.

\$49.900

PASTA AL TELEFONO

Pasta larga tipo tagliatelle con salsa napolitana de tomates tatemados, conserva de tomate cherry, crema de leche, queso bocconcini di búfala, albahaca fresca, acompañada de mini grilled sándwich.

\$49.000

PASTA AL PESTO CON MARISCOS

Pasta penne con salsa de pesto y crema de leche, camarón, calamar, langostinos salteados en mantequilla de ajo y vino blanco, queso parmesano acompañada de mini grilled cheese sándwich.

\$56.900

PLATOS FUERTES

LOMO DE RES BOATO

Lomo de res a la plancha con pinceladas de chimichurri, acompañada con ensalada boato y cascots de papa.

\$63.900

SALMÓN CRISPY

Salmón crispy en mantequilla de comino, acompañado de puré de papa, queso parmesano y vegetales tatemados.

\$63.900

REGIÓN ANTIOQUIA

Tradicionales frijoles antioqueños cocidos a fuego lento, crocante chicharrón, arroz jazmín, maduritos y aguacate.

\$52.900

COSTICHI DE CERDO EN BBQ DE FLOR DE JAMAICA

Costichi de cerdo en cocción lenta de 6 horas, con BBQ de flor de Jamaica, acompañado de cremoso puré de batata, queso parmesano, vegetales tatemados y mazorca dulce.

\$63.900

ARROZ CREMOSO Y LOMO DE RES

Arroz cremoso de quesos, lomo de res salteado en mantequilla especiada, bañado de salsa demi-glace, acompañado de ensalada fresca.

\$63.900



BUDDHA BOWL

Bowl vegano a base de quinoa, acompañada de garbanzos, brócoli, vegetales salteados, aguacate, conserva de tomates cherry, crujientes chips de zanahoria, semillas de calabaza y salsa agridulce de la casa.

\$48.900

ENSALADAS

BOATO VEGAN

Mézclum, berenjenas apanadas, champiñón confit, conserva de pimentones, tomate cherry marinado en oliva y orégano, crujientes de puerro, mix de frutos secos, crema ácida de coco.

\$45.900

BOATO CON SALMÓN

Salmón en mantequilla y comino, mézclum, suprema de naranja, tomate cherry marinado en oliva y orégano, almendras caramelizadas, crujientes de puerro, queso feta y reducción de balsámico.

\$63.900

BOATO CON LOMO DE RES

Lomo de res a la plancha con pincelada de chimichurri, mézclum, tomate cherry marinado en oliva y orégano, conserva de pimentones, champiñón confit, crocantes de puerro, queso feta, maní tostado y reducción de balsámico.

\$63.900



VEGANO



CONTIENE NUECES



BOATO CON SUPREMA DE POLLO

Suprema de pollo en mantequilla de romero, mézclum, mermelada confit de tomate cherry, crocantes de pan masa madre, crujientes de puerro, queso parmesano, crema de queso azul y reducción de balsámico.

\$57.900

PARA COMPARTIR

PALITOS DE QUESO

Palitos de queso horneados, acompañados de mermelada de frutos rojos o crema de avellana.

\$24.900

PASTELITOS DE AREQUIPE

Pastelitos de arequipe horneados, acompañados de mermelada de frutos rojos o crema de avellana.

\$24.900

NUGGETS DE POLLO

Nuggets de pollo empanizados en panko, acompañados de cascots de papa, salsa de la casa y salsa agridulce.

\$41.900

PAPA CASCO

Porción de papa casco acompañadas de salsa de la casa y salsa de tomate.

\$15.900



POSTRES

BROWNIE CON HELADO

Brownie de chocolate con una suave textura, servido tibio, acompañado de una bola de helado de vainilla y un toque de salsa de frutos rojos.

\$20.900

POSTRE DE LECHE ASADA

Postre de leche asada al horno, con una textura cremosa, acompañado de un delicioso caramelo.

\$20.900

CINNAMON ROLL CON HELADO

Rollo de canela suave y esponjoso, glaseado con frosting de queso y un toque de limón, servido tibio. Acompañado de helado de vainilla y crema de avellana.

\$20.900

SKILLET COOKIE

Deliciosa galleta con chocolate, horneada en sartén, servida caliente y acompañada con una bola de helado de vainilla que se derrite lentamente creando una combinación de texturas y sabores irresistibles.

\$22.900



CONTIENE NUECES

BEBIDAS SIN LICOR

Agua con gas 300ml **\$7.900**

Agua natural 500ml **\$8.900**

Bretaña **\$8.900**

Té Hatsu 250 ml **\$7.900**

Té Hatsu 400 ml **\$9.000**

Gatorade **\$8.900**

Red Bull **\$14.900**

Coca Cola lata 269ml **\$8.000**

Coca Cola Cero/ normal 350ml **\$9.900**

Sodas saborizadas (Lychee, frutos rojos, frutos amarillos) **\$16.000**

Jugo de naranja **\$9.000**

Jugo de mora **\$12.900**

Jugo de fresa **\$12.900**

Jugo de limón- sandía **\$12.900**

Jugo de mandarina - fresa **\$14.900**

Batido verde **\$14.900**

Limonada natural **\$12.900**

Limonada de coco **\$14.900**

Limonada de lychee **\$14.900**

Limonada de cereza **\$14.900**

Electrolit **\$15.000**

LICORES

WHISKEYS

Buchanan's Botella **\$300.000**

Media **\$178.000** | Trago **\$25.000**

Crema de Whiskey Baileys

Botella **\$140.000**

CERVEZAS & OTROS

Cerveza Corona **\$16.900**

Cerveza Stella Artois **\$16.900**

Cerveza Club lata **\$11.900**

Cerveza Club botella **\$11.900**

Smirnoff Ice botella **\$15.000**

TEQUILAS

Don Julio Blanco

Botella **\$364.900** | Trago **\$30.000**

Don Julio Reposado

Botella **\$590.000** | Trago **\$50.000**

Tequila Jose Cuervo Trago **\$15.000**

VODKA

Vodka Absolut

Botella **\$150.000** | Trago **\$18.000**



NACIONALES

Aguardiente Azul
Media **\$60.000** | Trago **\$7.000**

Aguardiente Rojo
Media **\$60.000** | Trago **\$7.000**

Ron Medellín 5 años
Media **\$70.000** | Trago **\$10.000**

Ron Medellín 8 años
Media **\$120.000** | Trago **\$10.000**

VINOS ESPUMOSOS

Vino Rosé piba **\$35.000**

Vino Tinto piba **\$35.000**

Vino Blanco piba **\$35.000**

J.P. Botella **\$129.900**

J.P. Chenet Rosé lata **\$24.900**

J.P. Chenet piba **\$35.000**

Finca Las Moras Chardonnay blanco
Botella **\$120.000**

Finca Las Moras Cabernet tinto
Botella **\$120.000**

Finca Las Moras Malbec tinto
Botella **\$120.000**

Finca Las Moras Rosé
Botella **\$120.000**

Olas del Sur Malbec
Botella **\$80.000**

Olas del Sur Carmenere
Botella **\$80.000**

Olas del Sur Merlot
Botella **\$80.000**

SANGRÍAS

Jarra de sangría tradicional (vino
tinto, vino blanco, vino rose)
\$114.000

Jarra de sangría y lychee
\$119.900

COCKTAILS

CLASSIC MOJITO

Ron blanco, soda, limón y
almíbar simple **\$24.900**

TEQUILA SUNRISE

Tequila silver, jugo de naranja y
granadina **\$35.500**



OLD FASHIONED

Bourbon Whisky, almíbar simple,
gotas amargas **\$37.100**

CUBA LIBRE

Ron blanco, limón y Coca Cola
\$15.000

MARGARITA

Tequila, zumo limón, triple sec,
almíbar simple **\$33.500**

PIÑA COLADA

Ron blanco, crema de leche y
almíbar de piña **\$24.900**

GIN & TONIC

Gin y agua tónica **\$29.900**

MOSCOW MULE

Ron Bacardí blanco, Canda Dry,
zumo de limón, almíbar
jengibre, hierbabuena **\$28.900**



WWW.BOATOHOTEL.COM
IG @BOATOHOTEL

THE BOATOHOTEL

nature is pleased by simplicity