Suescún
HOTEL HACIENDA
•1700•

MENÚ

Sabores de la cocina boyacense.

Ingredientes naturales y frescos de la región. Un menú creado en colaboración con Diana Pizano, cocinera e investigadora de la cocina tradicional colombiana.



01

Entradas o acompañamientos

Para comenzar o acompañar la mesa.

Papas chorreadas con hogao y queso paipa	$15.000
Papas criollas servidas con mantequilla y cilantro	$13.000
Mazorcada de maíz mute con hogao y queso paipa	$16.000
Patacones servidos con hogao	$24.000
Ensalada de quinoa, lechuga, zanahoria y tomate cherry con vinagreta de miel y limón	$26.000

02

Cremas

Champiñones	$19.000
Pollo	$19.000
Tomate	$19.000
Ahuyama	$19.000
Cebolla	$19.000
Sopa de verduras	$21.000

03

Pescado

Trucha a la plancha	$46.500
Trucha al ajillo	$48.500
Trucha con champiñones	$51.500

04

Aves

Pollo a la plancha	$41.500
Pollo al vino	$44.500
Pollo en salsa criolla	$44.500
Pollo hawaiano	$46.500
Pollo con champiñones	$46.500

05

Carnes

Carne a la plancha	$46.500
Bistec a la criolla	$48.500
Bistec a caballo	$51.600
Lomo al vino	$53.600
Lomo a la pimienta	$53.600

06

Sánduches

Sánduche de vegetales, queso paipa y pesto de albahaca servido con papas fritas	$35.400
Sánduche de pollo con papa a la francesa	$38.600
Sánduche de queso con papa a la francesa	$29.000
Sánduche de jamón con papa a la francesa	$29.000
Sánduche combinado con papa a la francesa	$32.000

07

Pastas

Espagueti con pollo	$37.800
Espagueti boloñesa	$37.800

08

Platos vegetarianos

Arroz con verduras salteadas con papa a la francesa	$39.800
Cazuela de lentejas servida con arroz y tajadas de plátano maduro	$37.800

09

Menú infantil

Espagueti con pollo	$28.800
Espagueti boloñesa	$28.800
Nuggets de pollo	$29.000
Salchipapa	$25.500

10

Postres

Moras con queso	$13.000
Arequipe con queso	$13.000
Brevas, arequipe y queso	$15.000
Brevas, arequipe, moras y queso	$16.000

11

Menús especiales

SOLO BAJO PEDIDO CON ANTICIPACIÓN

Puré de arracacha gratinado	$15.800
Ensalada de papa con mayonesa	$18.000
Arroz con almendras, uvas pasas verde o con ajonjolí	$12.600
Ensalada de frutas (papaya, melón, piña, manzana, uvas)	$16.800
Croquetas de papa al horno	$16.900
Cazuela de sobrebarriga guisada servida con arroz y plátano maduro	$53.600
Sánduche de pernil de cerdo y queso paipa servido con papas fritas	$42.800
Lomo de cerdo al horno con salsa de ciruela o de manzana servido con puré de papa	$53.600
Pechuga de pollo rellena de jamón y pimentón	$52.800
Pechuga de pollo con tocineta y champiñones	$52.600
Trucha con salsa blanca y almendras	$51.500
Lasaña de pollo en salsa blanca o boloñesa	$46.200
Ajiaco con pollo	$50.000
Fricasé de pollo	$48.500
Merengón con frutas de temporada	$21.200
Duraznos en almíbar	$17.000

12

Menús mixtos

BAJO PEDIDO

Menús completos para compartir una experiencia de varios sabores.

Menú Mixto 1 — $75.000

Fricasé de pollo (150 gr de pollo en trozos con salsa blanca y champiñones) · Lomo de cerdo (180 gr) al horno con salsa de ciruelas o de manzana · Ensalada de frutas · Arroz con almendras · Ensalada con vinagreta

Menú Mixto 2 — $80.000

Medallón de res (180 gr) con champiñones · Rollito de trucha al horno (150 gr) · Pechuga de pollo rellena de jamón y pimentón (150 gr) · Croqueta de papa · Ensalada de quinoa

13

Bebidas

Bebidas calientes, frías y otras opciones de la casa.

Aguadepanela	$6.000
Café o chocolate	$8.000
Tinto	$6.000
Aromática	$5.000
Jugo de fruta en agua	$10.000
Jugo de fruta en leche	$12.000
Gaseosa	$6.000
Cerveza Águila	$9.000
Cerveza Club Colombia	$11.000
Changua con huevos	$9.800
Huevos al gusto	$6.000
Porción de queso	$8.000
Empanadas de carne o pollo (tipo coctel) servidas con papa a la francesa	$28.000

14

Cócteles

Cuba libre	$25.000
Canelazo con aguardiente	$24.000
Canelazo con brandy	$26.000

15

Cervezas

Águila	$9.000
Club Colombia	$11.000

16

Licores y vinos

	BOTELLA	MEDIA	TRAGO / COPA
WHISKY			
Buchanan's	$382.000	$227.000	$26.000
Chivas 12 años	$347.000	$220.000	$24.000
Sello Rojo	$174.000	$116.000	$12.000
Sello Negro	$370.000	$209.000	$25.000
Black and White	$134.000	—	$23.000
VODKA			
Smirnoff Lulo	$142.000	—	$15.000
Absolut	$220.000	$132.000	$15.000
GINEBRA			
Gordon's	$185.000	—	$13.000

	BOTELLA	MEDIA	TRAGO / COPA
AGUARDIENTE			
Líder	$116.000	$65.000	$8.000
Onix Sello Negro	$116.000	$65.000	$8.000
Amarillo	$128.000	$70.000	$9.000
RON			
Boyacá Añejo	$135.000	$77.000	$9.000
BRANDY			
Domecq 8 años	$197.000	—	$22.000
VINOS			
Santa Rita	$176.000	$93.000	$30.000
Casillero	$162.000	—	$27.000
Frontera	$110.000	—	$23.000

Los platos incluyen arroz o papa y ensalada. El impuesto al consumo está incluido en los precios.

NUESTRO HORARIO

Los mejores momentos se disfrutan alrededor de la mesa.

DESAYUNO	8:00 — 10:30
ALMUERZO	12:30 — 15:00
CENA	18:00 — 20:00

RESERVAS

Reserve su mesa.

El comedor tiene aforo limitado. Escríbanos y confirmamos su mesa en menos de 24 horas.

WHATSAPP
313 853 5384 · 320 344 3752

CORREO
info@hotelsuescun.com

ENCUÉNTRENOS
Km 4 vía Tibasosa — Sogamoso

Suescún
HOTEL HACIENDA
•1700•

Descubra 3 siglos de historia.