

RESTAURANTE - BAR

PANORAMA

ENTRADAS

AREPA BOYACENSE CON CHORIZO SANTAROSANO \$ 15.800

De nuestras tierras boyacenses la arepita con típico chorizo santarosano.

From our Boyacá lands the arepita with typical Santarosano chorizo.

CEVICHE DE CHICHARRÓN \$ 25.900

Chicharrón con aji rocoto, cebolla morada, pimentón rojo, cilantro y chips de plátano.

Chicharrón with hot pepper, red onion, red pepper, cilantro and plantain chips.

CEVICHE CAMARÓN \$ 31.000

Salsa cartagenera con leche de coco, jengibre, tomate cherry y aguacate. Acompañado de chips de plátano.

Cartagena sauce with coconut milk, ginger, cherry tomato and avocado. Accompanied by plantain chips

PATATAS BRAVAS \$ 27.900

Patatas confitadas con aceite de oliva, acompañadas con chorizo español Vela y salami, salsa ligeramente picante y alioli, servido al estilo Tarrasa.

Candied potatoes with olive oil, accompanied with Vela Spanish chorizo and salami, slightly spicy sauce and alioli, served Tarrasa-style.

CHICHARRONES PANORAMA \$ 27.900

Corte clasico de cerdo (panceta) acompañado, de guacamole de la casa y papa criolla.

Classic cut of pork (bacon) accompanied by house guacamole and Creole potato.

CAMARONES PANKO \$ 32.800

Camarones apanados con panko acompañados de salsa sweet chili (dulce-picante) y guacamole de la casa.

Shrimp breaded with panko accompanied by sweet chili sauce (sweet-spicy) and house guacamole.

FRIES, BACON & CHEESE \$ 26.900

Papas fritas al estilo americano bañadas en salsa de queso tipo cheddar y cerveza con crocante de tocineta y jalapeños

American style fries dipped in cheddar cheese sauce and beer with crispy bacon and jalapeños.

PARA COMPARTIR

QUESADILLA DE POLLO MARINADO \$ 27.500

Tortilla rellena de queso tipo mozzarella, pechuga de pollo marinada al estilo Juárez parrillada, acompañada de guacamole de la casa, pico de gallo y costra de queso.

~~~~~  
Omelette stuffed with mozzarella cheese, marinated chicken breast juarez barbecue style, accompanied by house guacamole, pico de gallo and cheese crust.

## DUO TACOS DE PORKBELLY \$ 24.500

Tortilla de maíz, rellena de cerdo estilo porkbelly, acompañada de guacamole, pico de gallo y salsa sweet chili (dulce picante).

~~~~~  
Corn tortilla, stuffed with porkbelly style pork, accompanied by guacamole, pico de gallo and sweet chili sauce.

DUO TACOS DE CAMARÓN \$ 26.900

Tortilla de maiz artesanal, acompañado de cremoso de chipotle y mango encurtido, pico de gallo, salsa sweet chili (dulce-picante) y guacamole de la casa.

~~~~~  
Artisan corn tortilla, accompanied by creamy chipotle and pickled mango, pico de gallo, sweet chili sauce (sweet-spicy) and house guacamole.

## DUO TACOS PULLEDPORK \$ 24.500

Tortilla de maiz artesanal, rellena de cerdo tipo pulledpork, laminas de piña parrillada, acompañada de pico de gallo y guacamole de la casa.

~~~~~  
Artisanal corn tortilla, stuffed with pulled pork, grilled pineapple slices, accompanied by pico de gallo and house guacamole.

PICADA PANORAMA MIXTA \$ 46.900

Baby back ribs en salsa BBQ artesanal, chorizo santa rosano, arepa boyacense, pechuga , papa criolla, croqueta de yuca artesanal, alioli y guacamole de la casa.

~~~~~  
Baby back ribs in artisanal BBQ sauce, santa rosano chorizo, boyacense arepa, grilled breast, Creole potato, artisanal yucca croquette, alioli and house guacamole.

## NACHOS DE LA CASA \$ 31.900

Totopos artesanales, frijol caraota re-frito, guacamole de la casa, carne al estilo pulledpork, salsa de queso tipo cheddar, pico de gallo y jalapeños.

~~~~~  
Artisanal tortilla chips, fried caraota beans, house guacamole, style meat pulled pork, cheddar cheese sauce, pico de gallo and jalapeños.

PARRILLA

SALMÓN \$ 46.900

Filete de salmón parrillado, salsa de teriyaki y semillas de coriando.

Grilled salmon fillet. Accompanied with teriyaki sauce and coriander seeds

TRUCHA \$ 39.900

Filete de trucha con salsa al ajillo.

Trout fillet with garlic sauce.

BABY BEEF \$ 41.900

Lomo de res, la mezcla perfecta entre sabor y ternura.

Beef tenderloin, the perfect mix between flavor and tenderness.

BABY BACK RIBS \$ 40.900

Costilla de cerdo bañada en salsa artesanal BBQ.

Pork rib bathed in homemade BBQ sauce.

BONDIOLA \$ 38.900

Bondiola de cerdo bañada en salsa teriyaki y semillas de coriando.

Pork tenderloin bathed in teriyaki sauce and coriander seeds.

CHURRASCO \$ 40.900

Churrasco acompañado con ensalada de la casa con elección de papa

Steak served with house salad and beef gravy.

PECHUGA A LA PARRILLA \$ 35.900

Pechuga de pollo, acompañada con ensalada de la casa y elección de papa.

Chicken breast, accompanied with house salad and beef gravy.

CHULETÓN DE CERDO \$ 38.900

Chuleta de cerdo, en salsa de naranja y elección de papa.

Pork chop in orange sauce and beef gravi.

Todos los platos se parrilla se sirven con ensalada de la casa y un acompañamiento (papa criolla, papa casco o papa fancesa)

All grilled dishes are served with house salad and a side dish
(Creole potato, helmet potato or French potato)

HAMBURGUESAS

AMERICANA \$ 36.900

Carne de res 100% artesanal , tocineta, queso tipo cheddar, pan brioche, lechuga, tomate, cebolla, salsa de pepinillos con papa a eleccion (casco o francesa).

100% handmade beef, bacon, cheddar cheese, brioche bread, lettuce, tomato, onion, pickle sauce with potato to choice (hulled or French).

COLOMBIAN CHEESE BURGUER \$ 36.900

Carne de res 100% artesanal, chorizo santarosano, tajadas de platano maduro, queso mozzarella, pan brioche, lechuga, tomate, cebolla, salsa de alioli, con papa a eleccion (casco o francesa).

100% artisanal beef, Santarosano chorizo, slices of ripe plantain, mozzarella cheese, brioche bread, lettuce, tomato, onion, alioli sauce, with a choice of potato (hulled or French).

TEX MEX BURGUER \$ 36.900

Carne de res 100% artesanal, frijol refrito, guacamole de la casa, cremoso de chipotle y totopos, queso mozzarella, pan brioche, lechuga, tomate, cebolla con papa a eleccion (casco o francesa).

100% handmade beef, refried beans, house guacamole, creamy chipotle and tortilla chips, mozzarella cheese, brioche bread, lettuce, tomato, onion with choice of potato (hulled or French).

SÁNDWICHES

LOMO DE RES URUGUAYO \$ 36.900

Lomo de res al estilo uruguayo, pan ciabatta, tomate, lechuga, salsa de la casa, con papa a eleccion (casco o francesa).

Uruguayan style beef tenderloin, ciabatta bread, tomato, lettuce, house sauce, with choice of potato (casco or French).

SOBREBARRIGA CRIOLLA \$ 36.900

Carne desmechada, pan ciabatta, queso tipo mozzarella, lechuga, salsa alioli, hogao casero, con papa a eleccion (casco o francesa).

Shredded beef, ciabatta bread, mozzarella-type cheese, lettuce, aioli sauce, homemade hogao, with a choice of potato (casco or French).

CHORIPAN PANORAMA \$ 25.900

Pan ciabatta, chorizo santarosano parrillado y chimichurri.

Ciabatta bread, grilled Santarosano chorizo and chimichurri.

POSTRES

CHEESECAKE DE FRUTOS ROJOS \$ 16.000

Red fruit cheesecake.

BROWNIE CON HELADO \$ 15.900

Brownie and ice cream.

PANNACOTA DE BAILEYS \$ 16.000

Baileys panna cotta.

ESFERA DE CHOCOLATE \$ 25.900

Chocolate sphere.

BEBIDAS

JUGO NATURAL \$ 9.000 (en leche \$10.000)

Fresa, Guanabana, Lulo, Mango, Maracuyá, Mora

Natural fruit juice

CEREZADA \$ 9.600

Cherry lemonade

LIMONADA NATURAL \$ 8.900

Natural lemonade

LIMONADA HIERBABUENA \$ 8.900

Peppermint lemonade

SODA ITALIANA \$ 10.900

Frutos rojos - Hierbabuena y piña - Sandía y menta

Italian Soda

MALTEADA \$ 14.900

Cereza - Chocolate - Vainilla

Milkshake

GASEOSAS \$ 7.500

Coca Cola Zero - Coca Cola - Ginger Ale

Soda

AGUA \$ 7.500

Natural - Agua con gas

CERVEZA

Corona \$12.000

Stella Artois \$12.000
Club Colombia \$12.000

ENSALADAS

ENSALADA CESAR CON POLLO \$ 35.900

Mix de lechuga, croutones, queso parmesano,
salsa cesar y pechuga de pollo parrillada.

~~~~~  
Lettuce mix, croutons, Parmesan cheese,  
cesar sauce and grilled chicken breast.

## ENSALADA CESAR CON SALMÓN \$ 45.900

Mix de lechuga, croutones, queso parmesano,  
salsa cesar y salmón parrillado.

~~~~~  
Lettuce mix, croutons, Parmesan cheese,
cesar sauce and salmon breast.

ADICIONES

Huevo frito	\$ 2.900
Arroz blanco	\$ 4.900
Chorizo Santarosano	\$ 7.900
Arepa boyacense	\$ 5.900
Camarones	\$ 15.900
Zumo de limón	\$ 1.000
Papa casco	\$ 7.900
Papa francesa	\$ 7.900
Papa criolla	\$ 8.000
Croqueta de yuca artesanal	\$ 5.000
Tocineta	\$ 5.900
Porción de pollo	\$ 10.900
Carne de hamburguesa	\$ 9.900
Extra queso	\$ 4.900
Ensalada de la casa	\$ 7.900
Guacamole de la casa	\$ 3.500
Salsa sweet chili	\$ 3.500
Vinagreta de albahaca	\$ 3.500
Alioli	\$ 3.500
Salsa Sriracha	\$ 3.500
Salsa BBQ	\$ 3.500
Chimichurri	\$ 3.500

WOK

ARROZ CHAUFA \$ 35.900 *(Opción vegetariana \$28.900)*

Receta ancestral traída por inmigrantes chinos al nuevo mundo, arroz al wok con salsa de ostras, zanahoria, cebollín, cebolla morada, bondiola, pollo, acompañado de tortilla de huevo.

Ancestral recipe brought by Chinese immigrants to the new world, wok rice with oyster sauce, carrot, chives, purple onion, bondiola, chicken, accompanied by an egg omelette.

LOMO SALTADO \$ 41.900

Fino lomo de res saltado en salsa sijao, acompañado de vegetales, papa casco y arroz blanco.

Fine beef tenderloin sautéed in sijao sauce, accompanied by vegetables, hulled potatoes and white rice.

SALMÓN SALTADO \$ 45.900

Salmón saltado en salsa teriyaki, acompañado de vegetales, papa criolla y ensalada de la casa.

Sautéed salmon in teriyaki sauce, accompanied by vegetables, Creole potato and house salad.

LOMO PRIMAVERA \$ 41.900

Fino lomo de res, en una salsa de crema de leche, vino tinto, zuchine amarillo, verde y ajonjolí, acompañado de papa criolla y arroz blanco.

Fine beef tenderloin, in a cream sauce, red wine, zuchines and sesame seeds, accompanied by criolla potatoes and white rice.