

► Una experiencia **GHL**®

RESTAURANTE

Cook's

*Imágenes de referencia

pypublicidad.com

 @GHLHotelHamilton  @ghlhotelhamilton

#ViveHamiltonBogotá

RESTAURANTE
COOK'S

Nuestra carta ha sido elaborada con el fin de mostrarles un poco de la gastronomía colombiana y de sus ingredientes, los cuales enriquecen los platos que más nos representan y marcan un hito de tradición relevante en la cultura, siendo parte de nuestro patrimonio inmaterial.

Colombia es catalogado como uno de los países más biodiversos del mundo, y tiene un alto potencial agrícola, ganadero y pecuario, lo que se traduce en una amplia variedad de ingredientes y sabores que forman un sinnúmero de platillos por degustar.

Las técnicas culinarias y los métodos de cocina tradicional nacen de los procesos históricos de colonización española, esclavitud africana y la migración de extranjeros a nuestras tierras.

Lo invitamos a disfrutar de una muestra de nuestra cocina colombiana, sin olvidar algunos platos de la gastronomía internacional.

Our menu has been elaborated with the purpose of showing you a little bit of the Colombian gastronomy and its ingredients, which enrich the dishes that represent us and mark a milestone of relevant tradition in culture, being part of our intangible patrimony.

Colombia is classified as one of the most biodiverse countries of the world, and has a high agricultural, cattle raising and livestock potential, which translates into a wide variety of ingredients and flavors that are part of a countless dishes to be tasted.

Culinary techniques and traditional cooking methods are born from the historical processes of Spanish colonization, African slavery and the migration of foreigners to our lands.

We invite you to enjoy a sample of our Colombian cuisine, without forgetting some dishes of the international gastronomy.

 Platos típicos colombianos. *Typical dishes.*

 Platos vegetarianos. *Vegetarian dishes.*

ENTRADAS FRÍAS

COLD APPETIZERS

CEVICHE DE PESCADO BLANCO CON CHONTADURO

White fish ceviche with "chontaduro"

Elaborado con "leche de tigre", plumas de cebolla morada, cilantro, julianas de pimentón y emulsión de chontaduro.

Made with "leche de tigre" grilled onion, coriander, bell pepper and emulsion of "chontaduro" (Colombian Pacific fruit).

\$25.000

CEVICHE DE CAMARONES CON MIEL DE MARACUYÁ

Shrimps ceviche with passion fruit

Camarones bañado en zumo de limón y miel de maracuyá, acompañado con queso crema, aguacate, plumas de cebolla roja y cilantro.

Shrimps, lemon juice and passion fruit, served with cream cheese, avocado, red onion and coriander.

\$27.000

TARTAR DE AGUACATE

Avocado Tartar

Cubos de aguacate aderezados con cilantro, limón, alcaparras, pepinillos, mostaza y salsa soya, coronado con mixtura de lechuga asiática y arveja blanqueada.

Avocado cubes seasoned with coriander, lemon, capers, pickles, mustard and soy sauce topped with mixed Asian lettuce and peas.

\$18.000

ANTIPASTO DE LA CASA

Homemade Antipasto

Vegetales encurtidos (zanahoria, pimentón, cebolla, champiñones, zucchini, tomate cherry y aceitunas) presentados sobre tostones de baguette gratinados con queso parmesano y queso bocconcini.

Pickled vegetables (carrot, bell pepper, onion, mushrooms, zucchini, cherry tomato and olives) served on toasted baguette gratinated with parmesan cheese and bocconcini cheese.

\$20.000

IMPUESTOS INCLUIDOS · TAXES INCLUDED

Estimado cliente, nuestros productos contienen trazas de alérgenos. Si usted requiere alguna dieta especial o si es alérgico a algún alimento, favor informarlo al personal de servicio. Dear customer, our products contain traces of allergens. If you require a special diet or if you are allergic to any food, please inform the service staff.

DISFRUTE DE UNA ENSALADA COMPUESTA A SU GUSTO

Enjoy a your salad to your choice

Elaboramos su ensalada con los siguientes ingredientes:

We'll prepare your salad with the following ingredients:

\$23.000

SELECCIONE 3 VERDURAS

Select 3 vegetables

Mix de lechugas (crespa verde, morada, asiática, cogollo), tomate cherry, zanahoria rallada, aguacate, apio, cubos de berenjena apanada, cebolla, pimentón, maíz tierno.

Mix of lettuces, cherry tomato, grated carrot, avocado, celery, breaded eggplant cubes, onion, bell pepper, sweet corn.

SELECCIONE 1 PROTEÍNA

Select 1 protein

Champiñones, queso campesino, tocineta, salmón curado, jamón de pavo.

Mushrooms, fresh cheese, bacon, cured salmon, turkey ham.

SELECCIONE 1 TOPPING

Select 1 topping

Crotones, quinua, maní, almendras, nuez del Brasil, nuez de marañón.

Croutons, quinoa, peanuts, almonds, Brazil nut, walnut.

SELECCIONE 1 ADEREZO

Select 1 dressing

1. Agridulce de maní: elaborado a base de mezcla de maní, cebolla larga y chili sweet sauce.

2. Aderezo de la casa: elaborado con fruta de temporada, aceite de oliva, mostaza Dijon y vino blanco.

1. Sweet and sour peanut: made with a mixture of peanuts, onions and chili sweet sauce.

2. House dressing: made with seasonal fruit, olive oil, Dijon mustard and white wine.



IMPUESTOS INCLUIDOS • TAXES INCLUDED

Estimado cliente, nuestros productos contienen trazas de alérgenos. Si usted requiere alguna dieta especial o si es alérgico a algún alimento, favor informarlo al personal de servicio. Dear customer, our products contain traces of allergens. If you require a special diet or if you are allergic to any food, please inform the service staff.

ENSALADAS ESPECIALES

SPECIAL SALADS

ENSALADA TROPICAL CON CAMARÓN

Shrimp tropical salad

Variedad de lechugas, camarones, manzana, piña, fresas, nueces caramelizadas y queso bocconcini.

Selection of lettuce, shrimps, apple, pineapple, strawberry, caramelized nuts and bocconcini cheese.

\$30.000

ENSALADA CÉSAR CON SALMÓN CURADO EN CASA

Salmon Caesar salad

Pequeñas lechugas de origen europeo, bañadas con aderezo de ensalada César, tocineta y bastones de pan dorados.

Small lettuces of European origin, with the traditional Caesar salad dressing, salmon, bacon and bread sticks.

\$33.000



IMPUESTOS INCLUIDOS · TAXES INCLUDED

Estimado cliente, nuestros productos contienen trazas de alérgenos. Si usted requiere alguna dieta especial o si es alérgico a algún alimento, favor informarlo al personal de servicio. Dear customer, our products contain traces of allergens. If you require a special diet or if you are allergic to any food, please inform the service staff.

ENTRADAS CALIENTES HOT APPETIZERS

CAMARONES AL AJILLO

Shrimps with garlic

Camarones en salsa de ajo y mantequilla, acompañados de tostadas de pan.

Shrimps in garlic sauce and butter, served with toasted bread.

\$28.000

AREPAS DE MAÍZ CON CARNE DESMECHADA Y POLLO

"Arepas" with shredded meat and chicken

Arepas de maíz, coronadas con carne, pollo y hogao colombiano.

"Arepas" (Colombian traditional corn dough), topped with meat and chicken, with Colombian dressing.

\$20.000

TOMATES ASADOS CON BABAGANOUSH

Roasted tomatoes with babaganoush

Rodajas de tomate servidas con queso bocconcini, puré de berenjenas elaborado al estilo árabe, aderezado con aceite de olivas y vinagre balsámico.

Tomato slices served with bocconcini cheese, Arab style eggplant purée, seasoned with olive oil and balsamic vinegar.

\$22.000

VEGETALES TEMPURA

Vegetables tempura

Vegetales en batonnet (zanahoria, zucchini verde y brócoli), aros de cebolla y berenjena tempurizados al estilo asiático, acompañados de salsa teriyaki y chile maní.

Vegetables in batonnet (carrot, green zucchini and broccoli), onion rings and eggplant tempted in the Asian style, accompanied by teriyaki sauce and peanut chili.

\$22.000

SOPA DE TORTILLAS

Tortilla soup

Mezcla de tomates frescos, cebolla asada y especias, servida con pollo desmechado, aguacate, queso rallado, cilantro y tortilla de maíz frita.

Mix of fresh tomatoes, roasted onions and spices, served with shredded chicken, avocado, grated cheese, coriander and fried corn tortilla.

\$18.000

CREMA DE ESPINACA AROMATIZADA CON QUESO AZUL

Spinach creamy soup flavored with blue cheese

\$22.000

CREMA DE ATÚN Y CURRY

Tuna and curry creamy soup

\$23.000

CREMA DE PALMITOS VEGETALES Y ESPÁRRAGOS VERDES

Green hearts and green asparagus creamy soup

\$20.000

IMPUESTOS INCLUIDOS · TAXES INCLUDED

Estimado cliente, nuestros productos contienen trazas de alérgenos. Si usted requiere alguna dieta especial o si es alérgico a algún alimento, favor informarlo al personal de servicio. Dear customer, our products contain traces of allergens. If you require a special diet or if you are allergic to any food, please inform the service staff.

CARNES

MEAT DISHES

CAZUELA PAISA

Typical colombian "paisa" food.

Frijoles rojos típicamente preparados, acompañados de carne molida, chicharrón de cerdo, plátano maduro frito y aguacate al mejor estilo colombiano.

Colombian red beans, served with ground meat, "chicharrón" (crispy piece of fried pork skin), fried plantain and avocado.

\$ 28.000

TOURNEDOS DE RES GRATINADOS CON ESPÁRRAGOS Y HONGOS

Beef tournedos au gratin with asparagus and mushrooms.

Tournedos de lomo de res albardados con tocineta, gratinados con espárragos verdes y hongos, bañados con una salsa de pimienta y vino tinto.

Tournedos of beef tenderloin with bacon au gratin with green asparagus and mushrooms with a pepper and red wine sauce.

\$ 36.000

COSTILLAS BBQ SAN LUIS

St. Louis Pork ribs BBQ

Costillas de cerdo San Luis (650gr) elaboradas a la parrilla, acompañadas de yuca frita y salsa BBQ a elección (BBQ asiática, lulo o uchuva).

St. Louis pork ribs (650gr) prepared on the grill, served with fried yucca and BBQ sauce of your choice (BBQ asian, "lulo" or "uchuva").

\$ 39.000

PESCADOS Y MARISCOS

FISH AND SEAFOOD

CAZUELA DE MARISCOS

Seafood pot

Sopa tradicional colombiana elaborada a base de camarón, pulpo, calamar, pescado blanco y langostino, mezclados con salsa a base de mariscos y crema, acompañada de arroz con coco y patacón.

Traditional Colombian soup made of the mixture of shrimps, octopus, squid, fish and prawn, mixed with a creamy seafood sauce, served with coconut rice and fried plantain.

\$45.000

IMPUESTOS INCLUIDOS · TAXES INCLUDED

Estimado cliente, nuestros productos contienen trazas de alérgenos. Si usted requiere alguna dieta especial o si es alérgico a algún alimento, favor informarlo al personal de servicio. Dear customer, our products contain traces of allergens. If you require a special diet or if you are allergic to any food, please inform the service staff.

RÓBALO ENCOADO CON BORONÍA

Snook with "boronía"

Filete de róbalo bañado con hogao aromatizado con coco y cilantro, acompañado con boronía (puré de plátano maduro y berenjenas ahumadas).

Snook fillet covered with sauce flavored with coconut and coriander, served with "boronía" (mashed cooked ripe plantain and smoked eggplants).

\$38.000

SALMÓN MISO

Miso Salmon

Salmón aderezado con miso y especias japonesas servido sobre tallarines de arroz y vegetales al wok.

Salmon seasoned with miso and Japanese spices served over rice noodles and sautéed vegetables.

\$45.000

POLLO

CHICKEN DISHES

POLLO A LA PARRILLA EN SALSA CHIMICHURRI

Grilled chicken in chimichurri sauce

Medio pollo deshuesado a la parrilla bañado con chimichurri, acompañado de espárragos y tomates cherry al grill.

Half boneless chicken grilled with chimichurri, accompanied with asparagus and grilled cherry tomatoes.

\$30.000

SELECCIONE UNO DE LOS SIGUIENTES ACOMPAÑAMIENTOS:

Choose one of the following side orders:

- Papa nativa en cascós · *Native Potato*
- Patacón · *Fried plantain*
- Papa a la francesa · *French fries*
- Vegetales salteados · *Sauteed vegetables*
- Yuca frita · *Fried yucca*

POLLO CROCANTE AL ESTILO ORIENTAL

Oriental crispy chicken

Trozos de pollo al panko mezclados con salsa de soya, variedad de vegetales, acelga china y ají dulce.

Cubes of fried chicken with panko and mixed with soy sauce, variety of vegetables, chinese chard and sweet pepper.

\$32.000

IMPUESTOS INCLUIDOS · TAXES INCLUDED

Estimado cliente, nuestros productos contienen trazas de alérgenos. Si usted requiere alguna dieta especial o si es alérgico a algún alimento, favor informarlo al personal de servicio. Dear customer, our products contain traces of allergens. If you require a special diet or if you are allergic to any food, please inform the service staff.

AJIACO SANTAFEREÑO

Typical colombian potato and chicken soup

Sopa tradicional bogotana elaborada a base de variedad de papas típicas, guascas, mazorca y pollo desmechado, acompañado de aguacate, arroz blanco, alcaparras y crema de leche.

Traditional soup from Bogotá made with different kind of potatoes, mixed with typical aromatic herbs, corn and chicken, served with avocado, white rice, capers and cream.

\$ 28.000

ARROCES Y PASTAS

RICE AND PASTA

ARROZ ATOLLADO

Colombian style rice

Arroz caldoso con costilla de cerdo ahumada, carne de cerdo y chorizo, acompañado de patacones y coronado con hogao criollo y cilantro.

Traditional Colombian moisted rice with smoked pork rib, pork and "chorizo", accompanied by fried plantain and topped with creole sauce "hogao" and coriander.

\$ 28.000

ARROZ CON VEGETALES AL WOK

Sautéed rice with vegetables

Arroz frito con vegetales al wok salteados en salsa soya y jengibre, aromatizado con aceite de sésamo.

Fried rice with sautéed vegetables in soy sauce and ginger, flavored with sesame oil.

\$ 24.000

ARROZ DEL PACÍFICO

Rice of the Colombian Pacific

Arroz típico del Pacífico colombiano con mariscos aderezados con leche de coco, servido con ensalada fresca y patacones.

Typical Colombian Pacific rice with seafood seasoned with coconut milk, served with a fresh salad and "patacones".

\$ 35.000

IMPUESTOS INCLUIDOS · TAXES INCLUDED

Estimado cliente, nuestros productos contienen trazas de alérgenos. Si usted requiere alguna dieta especial o si es alérgico a algún alimento, favor informarlo al personal de servicio. Dear customer, our products contain traces of allergens. If you require a special diet or if you are allergic to any food, please inform the service staff.

PASTA A SU ELECCIÓN

PASTA OF YOUR CHOICE

Elija a su gusto el tipo de pasta que prefiera:
SPAGHETTI, FETUCCINI O PENNE
Choose spaghetti, fettuccini or penne to your preference:

<p>CARBONARA BOLOGNESA</p>	<p>ALFREDO CON POLLO <i>With chicken</i> NAPOLITANA <i>Neapolitan</i> PRIMAVERA  <i>With vegetables</i></p>
<p>\$28.000</p>	<p>\$25.000</p>
<p>FRUTTI DI MARE Camarones, pulpo, calamar, mejillones al ajo y perejil <i>Shrimps, octopus, squid, garlic mussels and parsley</i></p>	
<p>\$43.000</p>	

PORCIONES ADICIONALES

SIDE ORDERS

ARROZ <i>Rice</i>	\$ 5.000
PAPA A LA FRANCESA <i>French fries</i>	\$ 6.000
YUCA FRITA <i>Fried yucca</i>	\$3.500
VEGETALES SALTEADOS <i>Sauteed Vegetables</i>	\$ 4.000
AGUACATE <i>Avocado</i>	\$ 2.500
PATACÓN CON HOGAO <i>Fried plantain with "hogao" (creole sauce)</i>	\$ 6.000

IMPUESTOS INCLUIDOS • TAXES INCLUDED

Estimado cliente, nuestros productos contienen trazas de alérgenos. Si usted requiere alguna dieta especial o si es alérgico a algún alimento, favor informarlo al personal de servicio. Dear customer, our products contain traces of allergens. If you require a special diet or if you are allergic to any food, please inform the service staff.

PARA COMPARTIR AL CALOR DE LA CHIMENEA

TO SHARE AT THE FIREPLACE

FONDUE DE CARNES CON CHIPS TÍPICOS (para 2 personas)

Meat fondue with typical chips (for 2 people)

Camarones, lomo de res y pollo para confitar en la caquelon, fondue de quesos, variedad de vegetales, salsas y chips típicos colombianos.

Shrimp, beef tenderloin and chicken to confit in the caquelon, cheese fondue, variety of vegetables, typical Colombian sauces and chips.

\$60.000

TABLA HAMILTON

Hamilton Platter

2 Empanadas de carne

Traditional deep fried bites made with corn and stuffed with beef.

2 Mini arepas

Small "arepas" (colombian corn dough) prepared on the grill.

2 Carimañolas de queso

Cheese "carimañolas" (colombian yucca dough) deep fried bites.

2 Butifarras

Colombian stuffed sausages.

Papa en cascós, chips de plátano, guacamole, suero costeño y ají casero.

Fried potatoes wedges, green plantain and yucca chips, guacamole, Colombian sour cream and homemade chili.

\$25.000

MIX DE MARISCOS (para 2 personas)

Seafood Mix (for 2 people)

Variedad de frutos del mar, langostinos, mejillones, croquetas de pescado, anillos de calamar, acompañado de papa richi (con hogao tradicional y queso), yuca frita, guacamole y suero costeño.

Variety of seafood, prawns, mussels, fish croquettes, squid rings, accompanied with richi potato, fried yucca, guacamole and Colombian sour cream.

\$55.000

ALITAS BUFFALO WINGS

Buffalo Wings

Alitas marinadas en salsa BBQ tipo buffalo wings acompañadas de crudité de vegetales y salsa alioli.

Buffalo wings served with veggie crudite and aioli sauce.

\$29.000

IMPUESTOS INCLUIDOS · TAXES INCLUDED

Estimado cliente, nuestros productos contienen trazas de alérgenos. Si usted requiere alguna dieta especial o si es alérgico a algún alimento, favor informarlo al personal de servicio. Dear customer, our products contain traces of allergens. If you require a special diet or if you are allergic to any food, please inform the service staff.

PARA COMPARTIR TO SHARE



KIDS MENU

MENÚ INFANTIL

DEDITOS DE POLLO AL PANKO

Fried Chicken fingers

Con salsa del chef, acompañado con papas a la francesa.

With a chef's sauce and french fries.

\$17.000

BROCHETAS DE CARNE

Beef skewers

Acompañadas de arroz con maíz tierno.

Accompanied with rice sautéed with sweet corn.

\$18.000

IMPUESTOS INCLUIDOS · TAXES INCLUDED

Estimado cliente, nuestros productos contienen trazas de alérgenos. Si usted requiere alguna dieta especial o si es alérgico a algún alimento, favor informarlo al personal de servicio. Dear customer, our products contain traces of allergens. If you require a special diet or if you are allergic to any food, please inform the service staff.

POSTRES DESSERTS

TORTA DE ALMOJÁBANA CON GELATO DE QUESO Y BOCADILLO 🇨🇴

Almojobana cake (traditional pastry product) with cheese and bocadillo (guava sweet) gelato

\$15.000

TRILOGÍA DE HELADOS TÍPICOS 🇨🇴

Typical gelato trilogy

\$14.000

MINI ANTOJOS DE NUESTRA TIERRA 🇨🇴

Mini cravings of our land

Arroz con leche, bananitos flambeados y queso campesino con dulce de uchuva.

"Arroz con leche" (rice with milk), flambéed banana and cheese with "uchuva" jam.

\$10.000

PIE DE LIMÓN AL ESTILO DE LA CASA

Homemade lemon pie

\$12.000



IMPUESTOS INCLUIDOS • TAXES INCLUDED

Estimado cliente, nuestros productos contienen trazas de alérgenos. Si usted requiere alguna dieta especial o si es alérgico a algún alimento, favor informarlo al personal de servicio. Dear customer, our products contain traces of allergens. If you require a special diet or if you are allergic to any food, please inform the service staff.

Para **Sándwiches y Hamburguesas**, así como platos para disfrutar a cualquier hora del día,

Solicite nuestra carta:

**PARA DISFRUTAR A
CUALQUIER HORA**

For sandwiches and hamburgers, as well as dishes to enjoy at any time of the day, request our Menu "To Enjoy Anytime"



Apreciado cliente gracias por depositar su confianza en nuestro equipo, es nuestra intención sorprenderlo brindando sensaciones agradables a su paladar a través de nuestra selección de platos, en caso de querer alguna sugerencia no especificada en la carta estaremos encantados de escuchar su petición y procuraremos satisfacerla en la medida de lo posible. De igual manera si tiene alguna restricción especial respecto a algún ingrediente por favor comuníquela al personal de servicio para poder brindarle una mejor opción.

Equipo de alimentos y bebidas
GHL COLLECTION HOTEL HAMILTON

Dear guest: thank you for trusting our team. Our intent is to surprise you by offering pleasant feelings to your palate through our selection of dishes. If you desire a suggestion not specified in our menu, we will be pleased to hear your petition and we will do our best to meet it to the extent possible. Similarly, if you have a special restriction with regards to any ingredient, please let the service personnel know about it so we can offer you a best option.

Food and beverages team.
GHL COLLECTION HOTEL HAMILTON

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 el 100% entre los trabajadores del área de servicios de Alimentos y Bebidas, el cual administra el Comité de Propinas, conformado por los mismos trabajadores. En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la Línea exclusiva dispuesta en Bogotá para atender las inquietudes sobre el tema: 651 32 40 o a la Línea de Atención al Ciudadano de la Superintendencia de Industria y Comercio: 592 04 00 en Bogotá o para el resto del país línea gratuita nacional: 018000-910165, para que radique su queja.

GRATUITY WARNING: Consumers are advised that this commercial establishment suggests a gratuity of 10% to the total amount of the bill, this amount may be accepted, rejected or modified by you; accordingly to your appreciation of the service received. All the time of request your bill please indicate to the person you treats if you want the suggested value be or not included in your bill or indicate the amount that you would like to give as a gratuity. At this establishment the 100% of money for gratuity is distributed among the employees of food and beverage area, which is administrated by the gratuity committee, formed by the employees. If you have any inconvenience with the collection of the gratuity or if you like to file a complaint, please contact the exclusive line designed in Bogota to address the concerns about the subject: 651 32 40 or the Citizens Line of the Superintendencia of Industry and Commerce: 592 04 00 in Bogota or the rest of the country at the national toll free number: 018000-910165.