MARIA GLORIA
HOTEL

MENÚ

SABORES DEL LLANO

CEVICHE
de Camarón



ENTRADAS

PARA COMENZAR

Pequeños placeres que despiertan el apetito

Ceviche de Camarón
Camarones frescos (150 g) bañados en una vibrante salsa roja con toque de ají. Elegante y lleno de sabor marino.
$32.000

Ceviche al Estilo Peruano
Tilapia fresca y camarones (100 g c/u) marinados en zumo de limón con ají y cilantro fresco. Al auténtico estilo de Lima, una explosión de frescura en cada bocado.
$32.000

Chips de Plátano
Finas láminas de plátano verde doradas hasta lograr una textura crujiente irresistible, servidas con sour cream artesanal de la casa.
$16.000

Chorizo de La Cuncia
Chorizo artesanal con receta propia de La Cuncia. Inconfundible sabor llanero, acompañado de arepa de queso recién hecha.
$18.000

Sopa de la Casa
Reconfortante caldo artesanal de pollo con pasta y verduras frescas de temporada. La calidez del hogar en cada cucharada.
$18.000

ENSALADAS – ARROCES

Ensalada Gabriela
Cama de lechugas mixtas con pollo a la parrilla, piña caramelizada, maíz dulce, queso asado y tomate cherry. Sabores en perfecta armonía. **$39.000**

Arroz con Pollo
El clásico colombiano preparado con receta tradicional de la casa, lleno de color y sabor auténtico. Acompañado de papas a la francesa. **$39.000**

Arroz con Camarón
Arroz salteado con camarones frescos, pimentón y vegetales de temporada. Acompañado de papas a la francesa. **$49.000**



PASTAS

Fettuccine de Lomo
Pasta Fettuccine con lomo fino de res (150g), champiñones salteados y cremosa salsa al vino blanco. La pasta más sublime de nuestra carta. Pan artesanal incluido. **$51.000**

Fettuccine con Pollo
Pasta Fettuccine con pollo (150 g) en suave salsa blanca de la casa. Un clásico que nunca falla. Pan artesanal incluido. **$41.000**

Fettuccine Boloñesa
Pasta con generosa salsa boloñesa (200 g) de carne de res, cocinada lentamente para intensificar cada sabor. Pan artesanal incluido. **$41.000**

Fettuccine al Camarón
Pasta Fettuccine con camarones frescos (150 g) en cremosa salsa de la casa. Pan artesanal incluido. **$49.000**

Elaboración propia – pan artesanal incluido en todas las pastas



AMARILLO

Monseñor



PESCADOS Y MARISCOS

Amarillo Monseñor
Filete de amarillo (150 g) coronado con camarones (100 g) y champiñones salteados, en preparación de inspiración llanera. Dos acompañamientos a elegir. **$65.000**

Amarillo Grille
Fresco filete de amarillo (250 g) a la plancha, preservando toda su jugosidad y sabor natural. Dos acompañamientos a elegir. **$55.000**

Amarillo Grille · Salsa de Camarón
El mismo filete de amarillo (250 g), elevado con cremosa salsa de camarón. Dos acompañamientos a elegir. **$65.000**

Tilapia Grille
Filete de tilapia blanca (300 g), levemente sazonado y sellado a la plancha. Dos acompañamientos a elegir. **$45.000**

Tilapia Grille · Salsa de Camarón
Tilapia a la plancha (300 g) cubierta con nuestra cremosa salsa de camarón para una experiencia marina completa. Dos acompañamientos a elegir. **$55.000**

Camarones al Ajillo
Camarones frescos (250 g) salteados en aceite de oliva con ajo dorado y un toque vibrante de limón fresco. Servidos al momento, son el sello marino de nuestra cocina. Un acompañamiento a elegir. **$60.000**



Acompañamientos a elegir: arroz blanco – ensalada de la casa – patacón – papa a la francesa

POSTRES



Brownie con Helado
Brownie caliente de chocolate oscuro, servido con helado de vainilla. Contraste perfecto de temperaturas. **$18.000**

Copa de Frutas Frescas
Selección de frutas tropicales frescas de cosecha servidas con queso blanco y helado. La frescura del llano en cada cucharada. **$18.000**

Copa de Helado
Tres bolas de helado, bañadas en salsa de chocolate de la casa. **$15.000**

Malteada
Cremosa malteada de helado y salsa de chocolate, batida a la perfección. Simple, clásica y deliciosa. **$15.000**

Waffle de Arequipe
Esponjoso waffle recién hecho, cubierto con generoso arequipe colombiano, helado de vainilla, rodajas de banano y un hilo de salsa de chocolate. Indulgencia pura en cada cucharada **$22.000**

ANTOJOS RÁPIDOS

Alitas BBQ
Seis piezas de alitas crujientes bañadas en nuestra salsa BBQ artesanal. Doradas y llenas de sabor. Acompañadas de papas a la francesa. **$35.000**

Sándwich de Atún
Pan artesanal tostado con mezcla de atún, vegetales frescos y nuestra salsa especial. Fresco, ligero e irresistible. **$32.000**

Tenders de Pollo
Cinco crujientes tiras de pollo apanadas, doradas a la perfección. Acompañadas de papas a la francesa. **$29.000**

Perro Caliente
Salchicha americana de primera calidad y salsas de la casa. Acompañado de papas a la francesa. **$29.000**

Salchipapa
Salchicha llanera con papas a la francesa doradas y crujientes. El antojo perfecto para cualquier momento del día. **$21.000**

Hamburguesa de la Casa
Carne de res de la casa (160 g) con todos los ingredientes clásicos —lechuga, tomate, cebolla y nuestras salsas — en pan artesanal dorado. Acompañada de papas a la francesa. **$35.000**



CARNES & POLLO

Pollo a la Gloria
Pechuga de pollo (250 g) con banano, queso fundido en salsa blanca y vizcaína. El equilibrio perfecto entre dulce y salado. Dos compañamientos. **$49.000**

Punta de Anca
Corte clásico y jugoso de res (250 g), sellado a la plancha en el punto ideal. Sabor auténtico de la mejor carne colombiana. Dos acompañamientos a elegir. **$57.000**

Entraña
Tradicional corte de res (250 g) asado a la plancha, con sabor intenso y ahumado. Dos acompañamientos a elegir **$45.000**

Lomo de Cerdo Grille
Lomo de cerdo (250 g) a la plancha, tierno y jugoso por dentro, corteza dorada. Opción de chutney de mango artesanal. Dos acompañamientos a elegir. **$45.000**

Suprema de Pollo a la Plancha
Pechuga de pollo (250 g) a la plancha. Dos acompañamientos a elegir. **$41.000**

Suprema de Pollo – Salsa de Champiñones
La misma pechuga (250 g), elevada con aromática salsa de champiñones frescos. Dos acompañamientos a elegir. **$45.000**

Lomo en Salsa de Queso Azul
Lomo fino de res (250 g) sellado a la perfección y bañado en una aterciopelada salsa de queso azul importado. Un plato de carácter que define nuestra cocina. Dos acompañamientos a elegir. **$69.000**



Acompañamientos a elegir: arroz blanco – ensalada de la casa – patacón – papa a la francesa

BEBIDAS

Limonada de coco	**$14.000**
Limonada Cerezada	**$14.000**
Cítrica	**$14.000**
Limonada de Hierbabuena	**$12.000**
Jugo en Leche	**$12.000**
Gatorade	**$12.000**
Jugo en Agua	**$10.000**
Limonada Natural	**$8.000**
Gaseosa	**$8.000**
Soda	**$8.000**
Aromática de Fruta	**$8.000**
Café con Leche	**$8.000**
Agua Botella	**$7.000**
Tinto	**$6.000**



LICORES



Cerveza Nacional	**$10.000**
Cerveza Importada	**$15.000**
Aguardiente (botella)	**$90.000**
Vino (botella)	**$100.000**
Whisky (botella)	**$300.000**