



# La Vitrola

RESTAURANTE BAR

## Entradas Frías

|                                                             |          |
|-------------------------------------------------------------|----------|
| <b>Carpaccio Harry's Bar</b>                                | \$70.000 |
| Lomito de res crudo con salsa de la casa                    |          |
| <b>Carpaccio De Atún Aleta Amarilla</b>                     | \$58.000 |
| Aceite de oliva, confitado de balsámico y cebolla           |          |
| <b>Carpaccio de Pulpo</b>                                   | \$70.000 |
| Con aceite de oliva, tomate y albahaca                      |          |
| <b>Ceviche de Pescado</b>                                   | \$65.000 |
| Corvina con maíz tierno y cebolla marinado en limón, ají    |          |
| <b>Ceviche de Pulpo</b>                                     | \$65.000 |
| Marinado en limón, aceite de oliva, sal, pimienta y cebolla |          |
| <b>Corazones de Lechuga</b>                                 | \$48.000 |
| Con queso azul y peras al vino                              |          |
| <b>Tartar de Atún</b>                                       | \$68.000 |
| Con aguacate, cebolla crujiente y vinagreta de soya         |          |

## Entradas Calientes

|                                                                                                                |          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| <b>Langostinos Panko</b>                                                                                       | \$70.000 |
| Con una salsa de chile dulce                                                                                   |          |
| <b>Queso Fresco Asado</b>                                                                                      | \$42.000 |
| Acompañado de polenta y chutney de guayaba                                                                     |          |
| <b>Camarones en Hamaca</b>                                                                                     | \$65.000 |
| Patacón pisao, camarones al ajillo, crema y vino blanco                                                        |          |
| <b>Pulpo a la Parrilla</b>                                                                                     | \$85.000 |
| Con salsa chimichurri del chef y puré de ahuyama                                                               |          |
|  <b>Empanadas Vietnamitas</b> | \$48.000 |
| Rellenas de camarón, col chino y jengibre                                                                      |          |
| <b>Empanadas de Yuca</b>                                                                                       | \$48.000 |
| Rellenas de mariscos con suero picante                                                                         |          |
| <b>Steak de Posta</b>                                                                                          | \$73.000 |
| Lomito fino en salsa de posta con cebolla caramelizada                                                         |          |
| <b>Bisque de Langosta y Camarón</b>                                                                            | \$68.000 |

## Ensaladas

|                                                                                        |           |
|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Beverly Hills</b>                                                                   | \$65.000  |
| Lechuga, pollo BBQ, queso azul, aguacate, tocineta, tomate y aderezo de la casa        |           |
| <b>Vitrola</b>                                                                         | \$45.000  |
| Lechuga, tomate, palmitos, mozzarella, alcaparras, huevo duro y tocineta               |           |
| <b>Del Mar</b>                                                                         | \$102.000 |
| Ensalada tibia con vegetales salteados, pulpo, calamar, camarón y vinagreta de naranja |           |

“LOS PRECIOS DE NUESTRA CARTA INCLUYEN EL IMPUESTO AL CONSUMO”.

## Pastas y Arroces

|                                                                       |           |
|-----------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Penne Aurora</b>                                                   | \$65.000  |
| Coliflor, brócoli, champiñones, tomate, crema y queso mozzarella      |           |
| <b>Spaghetti con Frutos del Mar</b>                                   | \$90.000  |
| Pulpo, calamar, camarón y pescado                                     |           |
| <b>Ravioli de Ahuyama</b>                                             | \$67.000  |
| Pasta de la casa rellena con queso campesino y mantequilla de azafrán |           |
| <b>Ravioli de Camarones</b>                                           | \$80.000  |
| Pasta de la casa rellena con camarones y bisque de langosta           |           |
| <b>Arroz Meloso de Camarones en Bisque de Langosta</b>                | \$80.000  |
| Bisque y vino blanco                                                  |           |
| <b>Arroz Caldoso de Mariscos</b>                                      |           |
| Camarón, pulpo, calamar, langostino, bisque de langonsta              | \$115.000 |
| <b>Risotto de Coco Titoté</b>                                         | \$115.000 |
| Camarones, calamar, pulpo y langostino                                |           |

## Pescados y Mariscos

|                                                                                                                             |           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Filete de Pescado Finas Hierbas</b>                                                                                      | \$125.000 |
| Con cebolla asada y bollo limpio                                                                                            |           |
| <b>Filete de Pescado Meuniere</b>                                                                                           | \$125.000 |
| Con mantequilla de limón y alcaparras fritas                                                                                |           |
| <b>Filete de Pescado Vitrola</b>                                                                                            | \$115.000 |
| Con salsa de chile dulce, tomate cherry, champiñones y albahaca                                                             |           |
| <b>Steak de Pescado a la Parrilla</b>                                                                                       | \$115.000 |
| Marinado con mostaza, acompañado de risotto de coco                                                                         |           |
| <b>Filete de Pescado Marinera</b>                                                                                           | \$140.000 |
| Con salsa de en zumo de coco con calamar, pulpo y camarón                                                                   |           |
| <b>Langostinos a La Diabla</b>                                                                                              | \$115.000 |
| En salsa criolla, zumo de coco y chile                                                                                      |           |
|  <b>Langostinos Don Carlos de Borbón</b> | \$115.000 |
| Al ajo, vino blanco y un toque de crema                                                                                     |           |
| <b>Zarzuela de Mariscos</b>                                                                                                 | \$125.000 |
| Langostinos, calamares, pulpo y pescado en leche de coco                                                                    |           |
| <b>Langosta</b> (1 KILOGRAMO)                                                                                               | \$360.000 |
| Al vapor o a la parrilla                                                                                                    |           |

## Aves y Carnes

|                                                                                                     |           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Jerk Chicken</b> (PICANTE)                                                                       | \$75.000  |
| Marinado con especias Jamaiquinas                                                                   |           |
| <b>Ropa Vieja Habanera</b>                                                                          | \$75.000  |
| Carne de res desmechada, con patacones, frijoles, aguacate y arroz                                  |           |
| <b>Hamburguesa Vitrola</b>                                                                          |           |
| Con queso cheddar y cebolla carameliza en vino                                                      | \$80.000  |
| <b>Lomo de Brangus</b> (300GR)                                                                      | \$165.000 |
| En salsa de queso azul                                                                              |           |
| <b>Lomo de Angus Tres Pimientas</b> (300GR)                                                         | \$165.000 |
| Negra, verde y rosada                                                                               |           |
| <b>Picaña</b> (350GR)                                                                               | \$160.000 |
| Con chimichurri de jengibre                                                                         |           |
| <b>New York Strip Loin</b> (400GR)                                                                  | \$200.000 |
| Marinado con sal gruesa                                                                             |           |
| <b>Milanesa</b>                                                                                     | \$85.000  |
| Lomo fino apanado, cubierto con ensalada malfata                                                    |           |
| <b>Tournedós de Brangus a la Parrilla</b> (300GR)                                                   | \$155.000 |
| En costra de pimienta, sal y azúcar                                                                 |           |
| <b>Chuletitas de Cordero a la Parrilla</b>                                                          |           |
| Con chutney de manzana                                                                              | \$210.000 |
|  CONTIENE NUECES |           |

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 única y exclusivamente a reconocer el trabajo de las personas que hacen parte de la cadena de servicios; En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la línea de atención al ciudadano de la Superintendencia de Industria y Comercio: (601) 592 0400 en Bogotá o para el resto del país línea gratuita nacional: 01 8000 910165, para que radique su queja. También puede radicarla a través del correo contactenos@sic.gov.co escribiendo en el asunto o texto del correo - Queja cobro de propina.