

# MENÚ LA PAUSA

HOTEL

BISTRÓ

Si estás en este lugar es porque  
tu destino es disfrutar cada bocado  
del plato que llegue a tu mesa ,  
de disfrutar tu compañía  
y de olvidar por completo tu celular.

Bienvenido a La Pausa Hotel Bistró

**P**

# DESAYUNO

TODOS NUESTROS DESAYUNOS INCLUYEN CAFÉ O TÉ

## WAFFLE (BASE DE YUCA O ALMOJÁBANA)

### AVOCADO WAFFLE

Huevos al gusto, aguacate, semillas y queso provolone sobre una tostada de waffle de yuca o almojábana.

\$24,000

### BACON WAFFLE

Huevos al gusto, tocineta y tomates asados con vainilla sobre una tostada de waffle de yuca o almojábana.

\$26,000

## BREAKFAST BOWLS

### MINI PANCAKES BOWL

Muchos mini pancakes con supremas de naranja y crema Philadelphia. Acompañados de huevos al gusto, tocineta y maple syrup.

\$24,000

### TROPICAL BOWL

Sorbete de acai con frutas frescas, miel de limonaria, granola de la casa y mantequilla de maní artesanal.

\*Opción vegana

\$26,000

## BREAKFAST SKILLET (DESAYUNOS RECIÉN SALIDOS DEL HORNO)

### CHEESY ESPINACA SKILLET

Sartén de hierro fundido recién salido del horno con huevos y una mezcla de espinacas y quesos, pan masa madre y lentejas tostadas.

\*Tiempo de horno aprox 25 minutos.

\$23,000

### SKILLET PARA COMELONES

Calentado de frijolitos negros, aguacate, madurito, arepa frita, huevo y chicharrón o solomito.

\*Opción vegana o veggie (chorizo vegano)

\$28,000

## TOAST

### AVOCADO CLASSIC TOAST

Pan de masa madre, queso crema de feta, aguacate, huevo al gusto, rábanos encurtidos, tomates vainilla, queso feta y reducción balsámica.

\*Opción vegana (queso vegano)

\$24,000

### LA PAUSA TOAST

Pan de masa madre, queso crema de feta, aguacate, huevo al gusto, salsa de quesos y tocineta crocante.

\$27,000

DESAYUNO PARA DOS (TABLAS DE DESAYUNO PARA COMPARTIR).....\$69,000

Combina como más te guste: 1 BREAKFAST SKILLET + 1 BREAKFAST BOWL + 1 WAFFLE TOAST

\*Opción válida únicamente para 2 personas - los huéspedes que elijan esta opción tienen un recargo de \$18,000

DESAYUNO TRADICIONAL.....\$26,000

Elige tus huevos como más te gusten revueltos, fritos, omelete o cocidos. Prefieres arepa, pan de masa madre o waffle toast, además tendrás tocineta, aguacate, tomates asados y quesito criollo.

\*Desayuno incluido para huéspedes con 1 jugo de naranja, 1 café americano o para preparar en prensa francesa y 1 plato fuerte de la sección de desayunos.

## CANASTICAS DE PANES

Croissant 3 quesos + pan de masa madre + palito de queso campesino + mini pandebonitos.

\$21,500

Empanaditas criollas + arepitas con hogao + pastelitos de pollo + mozarellas apanados.

\$22,500

Canastica de mini pandebonitos x 4.  
\$10,000

Empanaditas criollas

\$12,000

Elige entre miel o mermelada: miel de agráz y romero o mermelada de duraznos y coco.

## ENGALLA TU DESAYUNO

### ADICIONES

Bowl de fruta fresca.....	\$10,000
Tocineta.....	\$8,000
Aguacate.....	\$4,000
Pan de masa madre.....	\$6,000

2 huevos (fritos / revueltos o cocidos).....	\$6,000
Quesito criollo.....	\$4,000
Leche vegetal (almendras / coco) .....	\$6,000
Mini pandebonitos x 4 .....	\$10,000
Waffle de yuca o almojábana x 2 .....	\$12,000

\*Las adiciones únicamente se hacen sobre platos principales

## ENTRADAS / SNACKS / MECATICO / PARA PICAR

ELOTES: Mazorquitas tiernas con queso crema de feta y cebollín .....\$21,000

MOLCAJETE: Delicioso guacamole servido en un mortero de piedra con piña caramelizada, chicharrón y quesito criollo.....\$34,000

Opción Veggie sin chicharrón.....\$28,000

Opción Vegan sin chicharrón y queso (agregale más de lo demás si deseas).....\$28,000

BERENJENAS CROCANTES: berenjenas apanadas servidas con queso feta y miel de limonaria .....\$18,000

EMPANADITAS CRIOLLAS: empanaditas con ají de gulupa y limón.....\$12,000

NACHOS LA PAUSA: guacamola La Pausa, maduritos, queso fresco, chicharroncitos, crema agria La Pausa, sobre una cama de nachos recién hechos .....\$44,000

COLIFLOR ROSTIZADA (Vegan): coliflor al horno acompañada de salsa cremosa de coco y cúrcuma. Acompañada de ensalada de la huerta (espárragos, brocolini, pimentones asados, zanahorias baby y arverjas salteadas, sobre mezclum y cogollo europeo. Acompañado de aguacate y limón fresco. \*Tiempo de horno aprox 25 minutos ..... \$33,000

# ALMUERZO Y CENA

## SOPAS


CALIENTICAS PARA EL FRÍO O COMO ENTRADA

<b>SOPA TAQUERA</b> Sopa de tomate + gallitos mexicanos. Opción Veggie / Vegan	<b>SOPA DE SETAS</b> Sopa de setas con parmesano y pan de masa madre. Opción Veggie / Vegan *Tiempo de horno aprox 25 minutos	<b>SOPA DE ZAPALLO ROSTIZADO</b> Zapallos al horno con especies árabes, queso frito y garbanos crocantes.
\$25,000	\$28,000	\$23,000

## ARMA TU PLATO

(1 Proteína + 1 acompañamiento + 1 salsa)

### PROTEÍNAS (Elige 1):

Solomito madurado x 250 gr .....	\$58,000
New York Steak x 300 gr .....	\$128,000
Pechuga de pollo criollo x 200 gr .....	\$51,000
Smokey ribs x 350 gr .....	\$66,000
Pesca blanca con salsa criolla de coco x 240 gr .....	\$63,000
Camarones Thai en leche de coco  x 200 gr .....	\$61,000
Croquetas de tofu y quinua tricolor x 200 gr .....	\$45,000
Bolitas de frijol de cabecita negra x 200 gr .....	\$45,000

### ACOMPÑAMIENTOS

(elige 1)

- Fetuccine al burro cremoso con aceite de trufa
- Souffle de patatas y queso paipa
- Veggies a la barbacoa con chimichurri criollo
- Ensalada La Pausa (Mix de lechugas, tomates asados con vainilla, aguacate, queso feta, mix de nueces y reducción de balsámico)
- Papas fritas

### SALSAS

(elige 1)

- Chimichurri criollo
- Crema de mostazas antiguas
- Yogurt y limas
- Salsa de pimientas
- Crema de quesos madurados

# VEGGIES & VEGAN

SKILLET DE SETAS.....\$32,000  
Skillet estofado de setas, queso parmesano o queso parmesano de almedra y brotes. Acompañado de pan de masa madre. \*Tiempo de horno aprox 25 minutos.

COLIFLOR ROSTIZADA .....\$33,000  
Coliflor al horno con salsa cremosa de coco y cúrcuma. Acompañada de ensalada de la huerta (espárragos, brócoli, pimentones asados, zanahorias baby y arverjas salteadas, sobre mexclum y cogollo europeo. Acompañado de aguacate y limón fresco. \*Tiempo de horno aprox 25 minutos

VEGGIE BURGER .....\$40,500  
Hamburguesa de proteína vegetal a base de frijol cabecita negra, cogollo, aguacate, veganesa de berenjenas, queso brie apanado y queso cheddar de almendra.

OPCIÓN VEGAN.....\$38,000  
Sin queso brie.

BOWL DE BERENJENAS.....\$36,000  
Tocinetas de berenjenas, brocolinisv, cogollos europeos, tabule criollo, plátano maduro, lentejas y garbanzos crocantes, acompañado de vinagreta de flor de Jamaica y queso brie apanado.

\*Añade proteína Veggie por \$14,000

---

# BURGERS & SANDWICHES

CLASSIC BURGER  
Hamburguesa 100% Angus con queso cheddar, tocineta, pepinillos y Burger sauce (salsa rosa a base de pimentones)

\$38,000

SANDWICH DE POLLO AL GRILL  
Pollo rostizado al grill con tocineta, vegetales encurtidos, cogollos, tomate fresco, mayo de pimentones rostizados en pan de masa madre.

\$36,000

LA PAUSA GRILLED CHEESE SANDWICH  
Costra de parmesano sobre pan de cuajada con mezcla de 3 quesos y mermelada de pimentones asados.

\$32,000

LA PAUSA BURGER  
Hamburguesa 100% Angus con mayo jalapeño y pepinillos, cebolla crispy, tomate fresco, cogollo europeo y tocineta caramelizada.

\$42,000

BACON JAM BURGER  
Hamburguesa 100% Angus en pan pretzel, mermelada de tocineta, queso cheddar, mayo ceniza, tomate verde y cogollo europeo.

\$45,000

PHILLY CHEESE LA PAUSA  
Sánduche de carne desmechada en cocción lenta a base de vino tinto con queso cheddar sobre pan masa madre.

\$41,000

TODAS NUESTRAS BURGERS Y SANDWICHES VIENEN ACOMPAÑADOS DE PAPAS FRITAS O ENSALADA LA PAUSA

# TAZONES

## TAZÓN KFC

Pechuga de pollo Koreana, quinua tricolor, mango salad, espárragos al grill y ajonjolí, acompañado de vinagreta de limón y especias.

\$41,000

## TAZÓN DE SOLOMITO

Solomito de res al grill, tabule criollo (ensalada de trigo) y nueces. Acompañado de vinagreta de yogurt y limas.

\$46,000

## TAZÓN DE CAMARÓN

Ensalada de camarones acevichados y aguacate con mix de lechugas, cogollos frescos y hierbas frescas. Acompañado de vinagreta cítrica.

\$44,000

## TAZÓN DE LA HUERTA

Espárragos, brocolini, pimentones asados, zanahorias baby y arverjas salteados, sobre mezclum y cogollo europeo. Acompañado de aguacate y limón fresco.

\$31,000

+Proteína veggie \$12,000 +Pollo \$12,000  
+Solomito \$14,000 +Camarones \$16,000

TODOS NUESTROS TAZONES PUEDEN ADAPTARSE A OPCIONES VEGETERIANAS O VEGANAS, CAMBIANDO LA PROTEÍNA POR CROQUETAS DE TOFU Y QUINUA TRICOLOR O BOLITAS DE FRIJOL DE CABECITA NEGRA.

## MENÚ INFANTIL

**POLLITOS FRITOS**  
Palitos de pechuga fritos acompañados de papas fritas \$24,000

**TAZÓN DE FRIJOLITOS**  
Cazuelita de frijolitos negros, arroz, plátano maduro, solomito y aguacate.  
\*Opción Veggie, sin solomito. \$26,000

**MINI BURGER**  
Hamburguesa 100% Angus con queso cheddar, acompañada de papas fritas. \*Opción Veggie con tofu. \$26,000

## ADICIONES

### ANTOJITOS ADICIONALES

Souffle de patatas y queso paipa. \*Tiempo de horno aprox 25 minutos. \$16,000  
Vegetales a la barbacoa \$14,000  
Fetuccini al burro con aceite de trufa \$18,000  
Papas fritas \$12,000  
Ensalada La Pausa (Mix de lechugas, tomates asados con vainilla, aguacate, mix de nueces y reducción de balsámico) \$10,000  
Garbanzos y/o lentejas crocantes \$5,000  
Tocineta caramelizada \$12,000  
Pollo \$12,000  
Solomito \$18,000  
Camarones \$16,000

\*Las adiciones únicamente se hacen sobre platos principales

## MENÚ PERRUNO

Porque nuestros peludos nos pueden acompañar hasta en la mesa

Pollo cocinado con zanahoria + caldito \$12,000

## ESPECIAL

**DATE NIGHT MENU**  
\$280,000 (Para dos personas)

Entrada: Sopita de zapallo o tomate.

Proteína a elección: Solomito madurado, langostinos, salmón, fresco (sobre salsa beef bourguignon estilo francés a base de vino tinto a fuego lento).

Opción Veggie: Croquetas de frijol cabecita negra y setas.

Acompañamientos: La Pausa Salad y puré aligot de espinaca y queso.

Botella de vino a elección.  
Postre a elección.

## POSTRES

Torta de chocolate \$14,000

Galleta de chocolate o macadamia en skillet con Helado \$16,500

Cheese cake brulee de limón \$14,500

Bolita de helado \$6,000

Torta de zanahoria \$14,000

## SODAS LA PAUSA

**TROPICALIA** (Soda de frambuesas, fresa fresca, zumo de piña y almíbar)  
\$12.500

**NO ES MOJITO** (Soda de sandía, manzana verde fresca, zumo de limón y almíbar de hierbas) \$12.500

**SELVA TROPICAL** (Soda romero, mango fresco, zumo de pomelo y miel de jengibre) \$12.500

**TÉ BLACK PEACH** (Té negro frío, duraznos, zumo de pomelo y miel de oro)  
\$12.500

**VERDE MANDARINO** (Té verde con chía, limón mandarina y agua de aloe)  
\$14,000

## CAFÉS FRÍOS

### AMANECER

Café frío con zumo de piña, soda de coco y almíbar de clavos y canela. \$14,000

### NEVADO DE CAFE LA PAUSA

Frapuccino de café con galletas, salsa de chocolate hersheys, marmelos y crema chantilly. \$18,000

### NEVADO DE CAFE

Frapuccino de café con aroma a canela. \$16,000

## SMOOTHIES

### PUNCH

Batido tropical de mango, fresa y naranja. \$15,000

### FRESH

Batido de sandía, fresa, limón y agua de aloe.  
\$15,000

## BEBIDAS

Agua en botella.....	\$7,000
Agua con gas en Botella.....	\$7,000
Soda / Bretaña.....	\$6,500
Té Hatsu.....	\$9,500
Soda Hatsu.....	\$9,000
Red Bull.....	\$15,000
Gatorade.....	\$8,000
Gaseosas Postobón.....	\$8,000
Coca Cola.....	\$8,000
Jugos en agua.....	\$12,000
Jugos en leche.....	\$14,000
Limonada natural.....	\$14,000
Limonada de kiwi.....	\$15,000

## BEBIDAS CALIENTES

Café de prensa francesa.....	\$9,000
Capuccino.....	\$6,500
Latte.....	\$7,000
Expresso.....	\$4,500
Americano .....	\$4,500
Chocolate.....	\$8,000
Té Chai Latte.....	\$13,000
Té / infusiones .....	\$6,000
Matcha Latte .....	\$14,500
Leche vegetal (Almendras / Coco).....	+ \$2,500
Licor de café (Baileys).....	+ \$4,500



## COCTELES LA PAUSA

**SWEET GIN** (Ginebra, ginger beer y almíbar de vainilla) \$38.000

**MEXICAN MULE** (Mezcal 400 conejos, jugo de cranberry, zumo de limon, sal y agave) \$39.000

**GIMLETT** (Ginebra, zumo de limon, pepino macerado y almíbar) \$34.000

**MIMOSA LA PAUSA** Vino rosado, smirnoff, zumo de limon, jugo de cranberry y almíbar \$31.000

**SANDÍA TEQUILA** (Tequila, sandía fresca, aperol y mix de cítricos) \$34.000

**HEY MAMBO!** (Aperol, Mezcal 400 Conejos, Tequila, Crema de coco y jugo de piña ) \$38.000

**MARGARITA LA PAUSA** Tequila Prosecco, mix de cítricos y crusta de sal de chiles) \$34.000

**CARIBEÑO** (Ron Sailoir Jerry, mix de cítricos y zumo de pomelo) \$36.000

**SOLSTICIO** (Tequila, zumo de naranja, zumo de limón y sirope de granada) \$32.000

**EL NEGRO** (Ginebra, Campari y Vermuth Rosso) \$36.000

**MOJITO LA PAUSA** (Ron blanco, mix de cítricos, almíbar de hierbas y manzana verde) \$34.000

**APEROL SPRITZ** (Aperol y Prosecco) \$32.000

## BEBIDAS ALCOHÓLICAS

Cerveza Heineken \$12.000

Cerveza Corona \$14.000

Cerveza Stella Artois \$14.500

Cerveza Club Colombia

(Dorada – Roja – Negra) \$12.000

Fizzy Rosado \$18.000

Copa de Vino \$19.000

Jarra de sangría \$130.000

½ Jarra de sangría \$80.000

Mimosa \$26.000

Bucket x6 cervezas nacionales \$60.000

Bucket x6 cervezas importadas \$70.000

## LICORES

Botella de Vino Reservado

(Tinto, Rosado o Blanco).....\$78.000

Botella de Vino Las Moras

(Tinto, Rosado o Blanco).....\$106.000

Botella de Vino Espumoso.....\$96.000

Piba de vino tinto.....\$28.000

½ Botella de Aguardiente.....\$66.000

½ Botella de Ron Caldas 5 años.....\$89.000

½ Botella de Ron Medellín 5 años.....\$89.000

Botella de Ron Caldas 8 años.....\$149.000

½ Botella de Ron Caldas 8 años.....\$105.000

Botella de Ron Hechicera .....\$340.000

Botella de Tequila 1800.....\$390.000

Botella de Tequila Don Julio 70.....\$710.000

½ Botella de Whiskey Buchanans 12 años.....\$210.000

Botella de Whiskey Buchanans 12 años.....\$320.000

Botella de Whiskey Jack Daniel's.....\$340.000

Botella de Ginebra Hendriks.....\$410.000

Botella de Ginebra Tanqueray.....\$360.000

Botella de Bailey's.....\$131.000

\*Algunos de estos licores también se venden por trago.

# LA PAUSA

HOTEL BISTRÓ