



Nuestra propuesta va más allá de la exquisita cocina; destacamos por un servicio diferencial y auténtico que transforma cada visita en una experiencia de calidad. Desde la calidez de nuestra bienvenida hasta la atención detallada en cada plato, nos esforzamos por elevar los estándares de hospitalidad y excelencia en el servicio.

Our proposal goes beyond exquisite cuisine; we stand out for a distinctive and authentic service that transforms each visit into a quality experience. From the warmth of our welcome to the detailed attention in every dish, we strive to elevate the standards of hospitality and service excellence.

📍 14-9 Restaurante Bar

📱 @14_9restaurantebars



Variedad de entradas en nuestra carta, ensaladas, pastas, cortes madurados, comida de mar, platos típicos, comida saludable y bebidas refrescantes.

Variety of starters in our menu, salads, pasta, matured cuts, sea food, typical dishes, healthy food, and refreshing drinks.



Deliciosa oferta gastronómica, con los mejores ingredientes para mayor experiencia de sabores.

Delicious gastronomic offerings, with the best ingredients for more flavor experience.



Arte culinario en un ambiente acogedor que refleja nuestra pasión por la calidad y la atención personalizada.

Culinary art in a cozy atmosphere that reflects our passion for quality and personalized attention.





La creatividad y la autenticidad bailan en perfecta armonía en este menú de sabor.

Creativity and authenticity dance in perfect harmony in this flavorful menu.



Entradas

Starters

Chorizo

Tradicional chorizo quindiano con arepa rellena de queso y cascotes de limón mandarina.

Traditional Quindian chorizo with cheese-filled arepa and slices of tangerine lemon.

\$19.500

Ceviche de pescado

Trozos de pescado fresco, crudos marinados en limón, sal, cebolla en plumas y cilantro, acompañados, maíz amarillo y chips de plátanos.

Pieces of fresh raw fish marinated in lemon, salt, sliced onion and cilantro, accompanied by yellow corn and plantain chips.

\$35.000

\$38.000 (Mixto pescado y camarones)

Cóctel de camarones

Camarones frescos blanqueados y marinados con salsa especial de la casa (cebolla, cilantro, ajo, limón, mayonesa, salsa de tomate) acompañada con galletitas de soda.

Fresh shrimp blanched and marinated with special house sauce (onion, cilantro, garlic, lemon, mayonnaise, tomato sauce) served with soda crackers.

\$37.000

Canastas viajeras

Tres patacones con sabores del país: Chicharrón con guacamole, sobrebarriga criolla y camarones encocados.

Three fried plantains with Colombian flavors: crispy pork guacamole, shredded beef and coconut shrimp.

\$52.000

Picada de Todito (para compartir)

Papas criollas, croquetas de queso, empanaditas, sobrebarriga y lomo.

Creole potatoes, cheese croquettes, "mini empanadas", flank steak, and beef tenderloin.

\$89.000

Trilogía de Montaditos

Patacones de plátano pintón con carne desmechada, chorizo y chicharrón.

Fried green plantain (patacones) topped with shredded beef, chorizo, and crispy pork belly.

\$21.000

Los precios mencionados ya incluyen el impuesto; valor en pesos colombianos. Propina voluntaria.



Cocina con alma, donde la tradición se encuentra con la innovación en cada plato.

Cooking with soul, where tradition meets innovation in every dish.

Sopas y bebidas típicas

Typical soups and drinks

Crema de tomate

Sopa natural de tomates con queso cuajada y pan artesanal.

Natural tomato soup with curd cheese and artisanal bread.

\$22.000

Crema de champiñones

Tradicional preparación con selección de champiñones acompañada de pan artesanal.

Mushroom soup: Traditional preparation with a selection of mushrooms accompanied by artisanal bread.

\$21.000

Sopa campesina de carne o pollo

Tradicional sopa de verduras con los secretos especiales del campo quindiano.

Traditional vegetable soup with the special secrets of the Quindian countryside.

\$22.000

Consomé de carne o pollo

Acompañado de arepas cuyabras o pan artesanal.

Beef or chicken consommés accompanied by "arepas cuyabras" or artisanal bread.

\$19.000

Colada de la Abuela

Bebida tradicional a base de maizena, panela, leche y canela, acompañada de tostada.

Traditional drink made with cornstarch, panela (unrefined whole cane sugar), milk, and cinnamon, accompanied by toast.

\$11.000

Chocolate

Chocolate en leche con queso doble crema y buñuelos.

Hot chocolate with milk, double cream cheese, and fritters.

\$14.000





Celebramos la simplicidad y lo natural.

We celebrate simplicity and the natural.



Ensaladas

salads |

Ensalada César

Con lonjas de pollo a la parrilla, crotones de pan, lechugas orgánicas, queso parmesano, tomates cherry y tradicional salsa César.

Solicita también la versión vegetariana 🌱

Caesar salad with grilled chicken strips, croutons, organic lettuces, Parmesan cheese, cherry tomatoes, and traditional Caesar dressing.

Request the vegetarian version 🌱

\$36.000

Ensalada Mediterránea 🌱

Organic lettuces, olives, serrano ham, fresh white cheese, cherry tomatoes, and a fruit vinaigrette.

Mediterranean Salad: *Organic lettuces, olives, serrano ham, fresh white cheese, cherry tomatoes, and a fruit vinaigrette.*

\$34.000





La parrilla es el escenario donde los sabores bailan y los aromas cantan.

The grill is the stage where flavors dance, and aromas sing.



Colombianos e Internacionales

Colombian and International

Carnes / Meats

Bistec

Bife de solomo a la parrilla con salsa criolla, huevo frito, arroz blanco y ensalada campesina.

Grilled sirloin steak with Creole sauce, fried egg, white rice, and country-style salad.

\$55.000

Lomo saltado peruano

Sazón y mezcla de la cocina criolla peruana con la oriental, salteado en wok con verduras frescas (tomate, cebolla, pimentón) y acompañado de arroz blanco y papas fritas.

A fusion of Peruvian Creole and oriental cuisine, stir-fried in a wok with fresh vegetables (tomato, onion, pepper) and served with white rice and French fries.

\$57.000

Baby beef 🍖

Filete de solomo a la parrilla acompañado de la guarnición de su preferencia.

Grilled Sirloin Steak served with your choice of side.

\$57.000

Churrasco 🍖

Acompañado de la guarnición de su preferencia.

Churrasco served with your choice of side.

\$51.000

Costillas de cerdo B.B.Q. 🍖

Acompañado de la guarnición de su preferencia.

Pork ribs served with your choice of side.

\$49.500

Guarniciones para platos a la parrilla

Sides for grilled dishes



- Papas criollas al cilantro
Cilantro-infused Creole potatoes
- Yucas quindianas doradas
Golden Quindian cassava
- Plátano maduro
Ripe plantain
- Vegetales a la parrilla
Grilled vegetables
- Piña asada
Grilled pineapple



Pescados y mariscos / Seafood

Róbalo encocado

Filete de pescado con salsa de coco y achiote acompañado de arroz con coco, patacón de plátano pintón y ensalada.

Robalo: Fish fillet with coconut and achiote sauce, accompanied by coconut rice, ripe plantain patty, and salad.

\$62.000

Cazuela de mariscos

Mariscos frescos y variados acompañado de arroz blanco, patacones y aguacate.

Seafood casserole served with white rice, plantain chips and avocado.

\$65.000

Pescado a lo macho

Filete de pescado cubierto de mixtura de mariscos fresco con salsa de la casa y leche de coco. acompañado de arroz blanco y patacones.

Fish fillet coated in a mixture of fresh seafood with house sauce and coconut milk. Served with white rice and plantain chips.

Con Robalo: \$67.000 | Con Trucha: \$ 63.000

Langostinos al ajillo

Receta típica de langostinos en salsa al ajillo: ajos, sal, mantequilla, perejil y vino blanco, acompañado de croquetas de yuca y ensalada fresca.

Typical recipe for prawns in garlic sauce: garlic, salt, butter, parsley and white wine, accompanied by yucca croquettes and fresh salad.

\$65.500

Salmón a la parrilla 🍷

Acompañado de la guarnición de su preferencia.

Salmon served with your choice of side.

\$61.000

Aves / Birds

Chuleta de pollo

Filete de suprema de pollo apanada, acompañada de cascós de limón, arroz y ensalada campesina.

Breaded chicken supreme fillet, served with lemon wedges, rice, and country-style salad.

\$47.000

Filete de pollo a la parrilla 🍷

Acompañado de la guarnición de su preferencia.

Grilled chicken fillet served with your choice of side.

\$45.000

Cazuela quindiana

Tradicional plato de la región paisa con frijoles, tajada de plátano, chicharrón, arroz, carne molida, aguacate huevo y arepa.

A traditional dish from the Paisa region with beans, plantain slice, pork crackling, rice, ground beef, avocado, egg, and arepa.

\$38.000

Plátano 🍌

Maduro asado al horno, emplatado con queso cuajada rallado y salsa de guayaba.

Baked ripe plantain, plated with grated curd cheese and guava sauce.

\$19.000





En el mundo de la cocina, la pasta y el arroz son el vínculo que une a todas las culturas a la mesa.

In the world of cooking, pasta and rice are the link that brings together all cultures to the table.

Pastas y Arroces

Pasta and rice

Fetuccini o Espaguetti

En salsa pomodoro natural, con dados de queso y pesto.

In natural pomodoro sauce, with cheese cubes and pesto.

\$42.000

Marinera

Fetuccini o Espaguetti con salsa de mariscos, camarón, anillos de calamar, palmitos y mejillones.

Fettuccine or spaghetti with seafood sauce, shrimp, calamari rings, hearts of palm, and mussels.

\$51.000

Fetuccini o Espaguetti

En salsa boloñesa y queso parmesano.

Spaghetti or fettuccine in Bognese sauce.

\$38.000

*Nuestras pastas son servidas a la mesa con queso parmesano y pan artesanal.

Our pastas are served at the table with Parmesan cheese and artisanal bread.

Arroz chaufa peruano

Suculento plato que posee una historia de fusión entre la comida china y peruana. Acá te lo preparamos con pollo, carne y camarones.

An exquisite dish with a long history of fusion between Chinese and Peruvian cuisine. Here we prepare it with chicken, beef, and shrimp.

\$52.000

Arroz Montañero

Receta de los fogones quindianos con solomo, plátano maduro en cubitos, monedas de chorizo y trocitos de chicharrón.

Traditional recipe from the Quindío region featuring grilled sirloin steak, diced ripe plantain, sliced chorizo, and crispy pork crackling.

\$45.000





¡Bienvenido al capítulo de los sandwiches y hamburguesas extraordinarias!

Welcome to the chapter of extraordinary sandwiches and burgers!

Sándwiches y Hamburguesas

Sandwiches and burgers

Club Sandwich

Tradicional preparación inglesa con lechuga, tomate, pollo a la parrilla, tocineta y huevo frito.

Solicita también la versión vegetariana con aguacate. 🌿

Traditional English preparation with lettuce, tomato, grilled chicken, bacon, and fried egg.

Request the vegetarian version with avocado. 🌿

\$39.500

Sandwich Ibérico

Focaccia artesanal con hierbas mediterráneas, relleno con jamón Iberico, tomate fresco y un toque de aceite de oliva.

Artisanal Focaccia with mediterranean herbs, filled with premium Iberian jam, fresh tomato and extra virgin olive oil.

\$38.000

Hamburguesa Tradicional

150 gramos de carne, pan de la casa, lechuga romana, rodajas de tomate, cebolla y queso amarillo. Solicita también la versión vegetariana con aguacate.

150 grams of beef, house-made bread, romaine lettuce, tomato slices, onion, and yellow cheese. Also available in a vegetarian version with avocado.

\$40.000

Sandwich Capresse 🌿

Pan Focaccia artesanal, rodajas de queso blanco y tomate milano, hojas de albahaca con aderezo de pesto.

Artisanal focaccia bread, slices of fresh white cheese and Milano tomatoes, basil leaves, and a pesto dressing.

\$36.000

Hamburguesa Región

150 gramos de carne, pan de la casa, lechuga, piña asada, tocineta y mermelada de pimentón. Solicita también la versión vegetariana con aguacate. 🌿

150 grams of meat, homemade bread, lettuce, grilled pineapple, bacon, and bell pepper jam.

Request the vegetarian version with avocado. 🌿

\$45.000





Los postres son la guinda del pastel
en el banquete de la vida.

*Desserts are the icing on the cake in the banquet of
life.*



Menú infantil

Kids' Menu

Espaguetti o fettuccini con salchichas
y pan artesanal.

*Spaghetti or fettuccine with sausages and
artisan bread.*

\$27.000

Fettuccini o Espaguetti en salsa boloñesa
y queso parmesano.

Spaghetti or fettuccine with Bolognese sauce.

\$28.000

Nuggets de pollo y papas a la francesa.

Chicken nuggets and french fries.

\$27.000

Lomitos de pollo con papas a la francesa
o yuca dorada.

*Chicken tenderloins with french fries
or golden yuca.*

\$28.000

Sandwich de jamón y queso y papitas fritas.

*Ham and cheese sandwich served with
French fries.*

\$22.000

Postres

Desserts

Crema Brûlée de arroz con leche y bola
de helado.

*Crème Brûlée Rice Pudding topped with a scoop
of ice cream.*

\$22.000

Rollito de Nutella y maracuyá

Nutella and passion fruit roll

\$16.000

Tiramisú

Tiramisu

\$16.000

Torta de chocolate

Chocolate cake.

\$15.000

Torta de banano

Banana cake.

\$15.000

Todas las tortas van acompañadas con
helado de vainilla y son bajas en azúcares.

*All cakes are served with vanilla ice cream
and are low in sugars.*



Cada trago cuenta una historia; nuestros licores narran experiencias extraordinarias.

Every sip tells a story; our spirits narrate extraordinary experiences.

Licores Liquors

Whisky

Buchanans Deluxe

Botella **\$363.000**
Media **\$214.000**
Trago **\$35.000**

Johnnie Walker Sello Rojo

Botella **\$157.000**
Trago **\$19.000**

Johnnie Walker Sello Negro

Botella **\$290.000**
Trago **\$30.000**

Old Parr

Botella **\$320.000**
Media **\$220.000**
Trago **\$31.000**

Black and White

Botella **\$134.000**
Trago **\$18.000**

Crema de Whisky

Whisky Crema Bayleys

Botella **\$188.000**
Media **\$110.000**
Trago **\$22.000**

Ginebra

Gordons

Botella **\$166.000**
Trago **\$20.000**

Hendricks Gin

Botella **\$498.000**
Trago **\$47.000**

Tanqueray

Botella **\$330.000**
Trago **\$32.000**

Aguardiente

Antioqueño Tapa Azúl

Botella **\$120.000**
Media **\$62.000**
Trago **\$15.000**

Aguardiente Amarillo de Manzanares

Botella **\$123.000**
Trago **\$15.500**

Vodka

Vodka Absolut

Botella **\$195.000**
Media **\$118.500**
Trago **\$23.000**

Ron

Bacardi Carta Blanco

Botella **\$140.000**

Parce 12 Años

Botella **\$539.500**
Trago **\$50.000**

Parce 8 Años

Botella **\$395.000**
Trago **\$38.000**

Ron Viejo de Caldas

Botella **\$131.000**
Media **\$69.000**
Trago **\$16.000**

Zacapa 12 Años

Botella **\$322.000**
Trago **\$32.000**

Tequila

Reposado José Cuervo Amarillo

Botella **\$202.000**
Trago **\$22.000**

Patrón Reposado

Botella **\$590.000**
Trago **\$55.000**

Jimador

Botella **\$260.000**
Trago **\$27.000**



En cada burbuja de cerveza hay una pequeña celebración esperando ser disfrutada.

In every bubble of beer, there is a little celebration waiting to be enjoyed.



Bebidas Drinks

Limonadas lemonades

Limonada Natural <i>Natural Lemonade</i>	-----\$11.000
De Coco <i>Coconut Lemonade</i>	-----\$15.000
Cerezada <i>Cherry Lemonade</i>	-----\$13.800
De Hierbabuena <i>Mint lemonade</i>	-----\$13.800
De Mango <i>Mango Lemonade</i>	-----\$13.800

Otras Bebidas Different Beverages

Botella de Agua <i>Water</i>	... \$8.000
Agua con Gas <i>Carbonated Water</i>	-----\$8.000
Bretaña Soda	-----\$9.000
Coca Cola / Zero	... \$9.000
Electrolit	-----\$11.000
Soda de frutos amarillos / rojos <i>Yellow / red fruit soda</i>	... \$16.000
Ginger	-----\$10.000
Té Hatsu <i>Hatsu Tea</i>	-----\$13.000
Jugo Natural <i>Natural Juice</i>	-----\$11.000
En leche / <i>With milk</i>	... \$13.000

Cafés Coffee

Espresso

Extracción pura del café, con mucho cuerpo, aroma y sabor, con una capa espumosa en la parte superior, servido en pocillo transparente.

Pure coffee extraction, full-bodied, aromatic, and flavorful, with a frothy layer on top, served in a transparent cup.
\$8.000

Café Americano

Mezcla de espresso especial San Alberto con agua.

Blend of special San Alberto espresso with water.
\$9.000

Capuccino

Leche texturizada en baja proporción con adición de un espresso especial San Alberto.

Texturized milk in a low proportion with the addition of a special San Alberto espresso.
\$10.000

Otras bebidas calientes

More hot drinks

Wayú Infusiones

Fruta deshidratada: piña, piña con jengibre, piña con maracuyá, frutos rojos (fresa, mora y flor de jamaica).

Dried fruit: pineapple, ginger-infused pineapple, passion fruit-infused pineapple, mixed berries (strawberry, blackberry, and hibiscus flower).
\$8.000

aromáticas

Herb teas
\$4.000



La alquimia perfecta entre tradición, frescura y sofisticación.

The perfect alchemy of tradition, freshness, and sophistication.

Cervezas

| Beers |

Poker
\$13.000

Aguila Light
\$13.000

Club
Dorada / Roja
\$14.000

Corona
\$16.000

Heineken
\$13.000

Stella
\$16.000

Bruder

\$18.000

Rubia Pilsen Lager
4.5% alc. Vol.

Roja Vienna Lager
4.5% alc. Vol.

Imperial Stout
8.5% alc. Vol.

Mango Gradanilla
Pale Ale
5.0% alc. Vol.

Café Schwarzbier
5.0% alc. Vol.

Chocolate Stout
8.5% alc. Vol.

Maracuyá Belgian Ale
5.0% alc. Vol.

Cocteles

Cocktails |

Margarita Gold

Convier Triple Sec Blanco, Tequila Reposado, sal y limón de la casa y almíbar de frutos amarillos.

Convier White Triple Sec, Jose Cuervo Especial Gold Tequila, house salt & lime, and yellow fruit syrup.

\$38.000

Cosmopolitan 2.0

Vodka Smirnoff, Convier Triple Sec Blanco, jugo de arándanos, limón, cereza roja y naranja.

Smirnoff vodka, White Triple Sec, cranberry juice, lime, red cherry, and orange.

\$35.000

Tentación

Tequila Reposado José Cuervo Especial Amarillo, Convier Triple Sec Blanco, fresas, miel, tajín, zumo de limón, chamoy.

Tequila, Convier white Triple Sec, strawberries, honey, Tajin, lime juice, and chamoy.

\$44.000

Mystic Beer

Ron Bacardi carta blanca, ginger beer, limón tahití y almíbar de maracuyá.

A refreshing mix of Bacardi Superior Rum, ginger beer, Tahiti lime, and passion fruit syrup.

\$39.000

Los precios mencionados ya incluyen el impuesto; valor en pesos colombianos. Propina voluntaria.



Un brindis por los instantes memorables, servidos en cada copa.

A toast to memorable moments, served in every glass.



Cazador

Ron Viejo de Caldas, licor de café de Colombia y espresso San Alberto.

A smooth fusion of Ron Viejo de Caldas, Colombian coffee liqueur, and San Alberto espresso.

\$34.000

Muhai Thai

Limón, Convier Amaretto, Convier Triple Sec Blue, Ron Viejo de Caldas y manzana roja.

Lime, Convier Amaretto, Convier Blue Triple Sec, Ron Viejo de Caldas, and red apple.

\$37.000

Julep Label

Limón, Whisky Johnnie Walker Sello Rojo, soda y hierbabuena.

Johnnie Walker Red Label whisky, lime, soda, and fresh spearmint

\$33.000

Sky Gin

Ginebra Gordons, agua tónica, limón y almíbar de maracuyá.

Gordon's gin, tonic water, lime, and passion fruit syrup.

\$43.000

Old Fashion Plus

Whisky Johnnie Walker Sello Rojo, gotas amargas, azúcar y naranja.

Johnnie Walker Red Label whisky, bitters, sugar, and orange.

\$34.000

Piña Huracán

Ron blanco, crema de coco, jugo de piña, leche condensada.

White rum, coconut cream, pineapple juice, condensed milk.

\$35.000

Mojito Cubano

Hierbabuena, limón, soda, Ron Bacardi Carta Blanca y almíbar simple.

Fresh spearmint, lime, Bacardi Carta Blanca Rum, soda, and simple syrup.

\$36.000

Rum Punch

Ron oscuro, ron de coco, jugos de piña, naranja, maracuyá, almíbar y granadina.

Dark rum, coconut rum, pineapple juice, orange juice, passion fruit juice. Syrup and grenadine.

\$38.000

En el **Hotel Mocawa Plaza** y en **14-9 Restaurante Bar**, estamos profundamente comprometidos con la protección del medio ambiente y la promoción de prácticas sostenibles en todas nuestras operaciones. Reconocemos la importancia de conservar los recursos naturales y minimizar nuestro impacto en el entorno.

Nuestra cocina se basa en ingredientes saludables y nutritivos, cuidadosamente seleccionados para crear deliciosas y balanceadas opciones para nuestros clientes. Priorizamos las frutas y verduras de temporada, así como las proteínas magras y los granos integrales, garantizando una experiencia culinaria que no solo es deliciosa, sino también beneficiosa para la salud.

At **Hotel Mocawa Plaza** and at **14-9 Restaurant Bar**, we are deeply committed to environmental protection and the promotion of sustainable practices in all our operations. We recognize the importance of conserving natural resources and minimizing our impact on the environment.

Our cuisine is based on healthy and nutritious ingredients, carefully selected to create delicious and balanced options for our customers. We prioritize seasonal fruits and vegetables, as well as lean proteins and whole grains, ensuring a culinary experience that is not only delicious but also beneficial to health.



Información y Reservas

Horario de atención: 12:00 pm a 9:30 pm

☎ 606 735 9599 ext 0119

📍 14-9 Restaurante Bar

© @14_9restaurantebar

*Los precios mencionados ya incluyen el impuesto de consumo; valor en pesos colombianos. Propina voluntaria.

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 caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la Línea de Atención de la Superintendencia de Industria y Comercio para que radique su queja, a los teléfonos: En Bogotá 651 3240, para el resto del país línea gratuita nacional: 01 8000-910165"

*The prices mentioned already include the tax consumption; Value in Colombian pesos.

TIP WARNING: Consumers are informed that this commercial establishment suggests to their consumers a tip corresponding to 10% of the value of the account, which may be accepted, rejected or modified by you, in accordance with their assessment of the service provided. At the time of requesting the account, tell the person who attends it if you want that value to be included in the invoice or indicate the value you want to give as a tip.

In case you have any problem with the collection of the tip, contact the Attention Line of the Superintendence of Industry and Commerce to file your complaint, to the telephone numbers: In Bogotá 651 3240, for the rest

