


— THE —
GRILL
PARRILLA DE SABORES

HOTEL
Mocawa
— PLAZA —
En el Corazón del Quindío

 (606) 735 9599

 (+57) 322 685 6002

 Hotel Mocawa Plaza

 @hotelmocawaplaza



ENTRADAS CALIENTES



CAZUELILLA DE PAPAS Y CAMARONES AL FORNO.

Preparación con camarones seleccionados cocidos a alta temperatura con papas rústicas, salsa de la casa, gratinadas con queso mozzarella.

\$ 31.000 COP

TOSTÓN DE PLÁTANO CON CARNE Y AGUACATE.

Patacón con carne mechada, hogao y guacamole.

\$ 25.000 COP

SOPA DE TARASCA CON POLLO Y TORTILLAS.

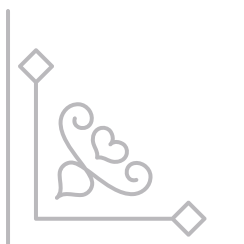
Sopa mexicana a base de frijol negro, pollo mechado, sour creme y tortillas fritas.

\$ 19.000 COP

CREMA DE MAÍZ CON TOCINETA Y ACHIOTE.

Suave crema de maíz salteado con tocineta crispí y aceite de achiote.

\$ 19.000 COP



ENTRADAS FRÍAS

BRUSQUETA DE LANGOSTINOS AL GRILL.

Tostada de pan con queso, langostinos flambeados, aguacate fresco y tomates secos.

\$ 39.000 COP

TARTAR DE AGUACATE, POLLO Y TOMATE.

Aguacate en cuadros con pollo a la plancha, tomates deshidratados, aceite de oliva y albahaca.

\$ 15.000 COP

COCTEL DE CHICHARÓN Y PLÁTANO CHIP CON PIEL.

Chicharrón crocante en salsa americana acompañada de chip de plátano con piel.

\$ 28.000 COP

ENSALADA FRESCA DE POLLO Y MIEL.

Ensalada a base de lechugas, tomates, aguacate, pollo al grill, miel, frijoles negros, pimientos y huevo con aderezo de mayonesa y miel.

\$ 17.000 COP



PLATOS FUERTES



LOMO A CABALLO AL ESTILO MOCAWA.

250 gr. de lomo de res sellado al grill en salsa criolla con huevo poché, acompañado de puré rústico de papas y cilantro.

\$ 69.000 COP

POSTA NEGRA CARTAGENERA.

300 gr. de filetes de lomo ancho en reducción de panela y ron acompañado de arroz con coco y patacones.

\$ 46.000 COP

BIFE DE CHORIZO CON PAPAS APLASTADAS.

300 gr. de corte de chata al grill con chorizo y papas criollas aplastadas en mantequilla.

\$ 64.000 COP

COSTILLAS DE CERDO AHUMADAS CON TARTAR DE AGUACATE Y MANGO.

450 gr. de costillas de cerdo en cocción al vacío con tartar de aguacate, mango y cebolla acompañado de puré rústico y cilantro.

\$ 51.000 COP

PIERNA PERNIL AL GRILL CON RISOTTO DE MAÍZ

300 gr. de pierna pernil deshuesada al grill acompañado de risotto de maíz y mézclum de hojas frescas.

\$ 42.000 COP

PLATOS FUERTES

ROBALO CONFITADO EN NARANJA.

250 gr. de filete de robalo confitado en mantequilla y naranja acompañado de espinaca, tocino salteado y puré rústico de papas y cilantro.

\$ 69.000 COP

SALMÓN AL GRILL CON ESPAGUETI DE VERDURAS.

250 gr. de salmón al grill con cama de spaghetis de verdura al wok y puré rústico de papa y cilantro.

\$ 67.000 COP

CALDERETA DE PESCADO Y FRUTOS DEL MAR.

175 gr. de mix de mariscos flambeados con bisqué de langosta y queso gratinado.

\$ 44.000 COP

PAELLA ESPAÑOLA.

Arroz compuesto español con 175 gr. de mix de pescado, calamar, chorizo, camarones, mejillones, langostino; preparado con arroz parbolizado, arvejas, pimientos, huevo y azafrán.

\$ 49.000 COP



PASTAS



Escoge el tipo de pasta que desees con el mejor acompañamiento:

**ESPAGUETI
FETUCCINI
PENNE**

CARBONARA.

Salsa a base de bechamel, con trozos de pollo, panceta y parmesano.

\$ 25.000 COP

BOLONESA.

Guisado de res molida atomatado, aromatizado con laurel.

\$ 26.000 COP

AL PESTO.

Salsa tradicional italiana a base de albahaca, nueces y parmesano.

\$ 26.000 COP

ALFREDO.

Salsa blanca aromatizada con vino blanco, ajo y parmesano.

\$ 25.000 COP

FRUTOS DEL MAR.

Base de bisqué de mariscos, langostinos, calamares, camarón, mejillón y palmito de cangrejo.

\$ 45.000 COP

POSTRES

ARROZ CON LECHE FLAMBEADO.

Tradicional postre colombiano con una capa de azúcar caramelizada.

\$ 7.000 COP

FRUIT PASSION MOUSSE.

Base de crema inglesa y pulpa de maracuyá con chocolate blanco.

\$ 8.000 COP

PIE DE LIMÓN.

Postre elaborado con crema de limón y base de masa quebrada.

\$ 8.000 COP

TORTA DE NARANJA CON AMAPOLA.

Delicioso pastel esponjoso de naranja con semillas de amapola.

\$ 8.000 COP

TORTA HÚMEDA DE CHOCOLATE.

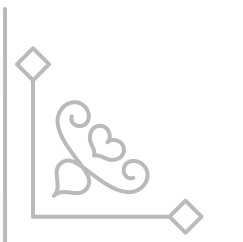
Torta de chocolate elaborada con la más deliciosa receta de la casa.

\$ 10.000 COP

FLAN DE LICOR DE CAFÉ.

Postre elaborado con una textura esponjosa aromatizada con licor de café.

\$ 19.000 COP



BEBIDAS



JUGOS.

	AGUA.	LECHE.
GUANÁBANA	\$ 5.000 COP	\$ 7.000 COP
MANGO	\$ 5.000 COP	\$ 7.000 COP
MORA	\$ 5.000 COP	\$ 7.000 COP
LULO	\$ 5.000 COP	\$ 7.000 COP
FRESA	\$ 5.000 COP	\$ 7.000 COP
MARACUYÁ	\$ 5.000 COP	\$ 7.000 COP

LIMONADAS

LIMONADA NATURAL	\$ 5.000 COP
LIMONADA HIERBABUENA	\$ 5.000 COP
LIMONADA DE CEREZA	\$ 8.000 COP
LIMONADA DE COCO	\$ 9.000 COP

CERVEZAS

POKER	\$ 6.000 COP
AGUILA LIGTH	\$ 7.000 COP
CLUB DORADA / ROJA	\$ 9.000 COP
BBC CAJICÁ	\$ 14.000 COP

BEBIDAS

POSTOBÓN	\$ 6.000 COP
COCA COLA	\$ 8.000 COP
BRETAÑA	\$ 7.000 COP
AGUA NORMAL	\$ 4.000 COP
AGUA CON GAS	\$ 5.000 COP

LICORES

WHISKY	BOTELLA	MEDIA	TRAGO
BUCHANANS 18 AÑOS	\$370.000		\$33.000
BUCHANANS 12 AÑOS	\$220.000	\$120.000	\$20.000
CHIVAS REGAL	\$182.000		
JACK DANIELS	\$190.000	\$100.000	\$17.000
GLENFIDDICH	\$232.000		\$21.000
OLD PARR	\$180.000	\$140.000	\$16.000
SELLO NEGRO	\$190.000	\$103.000	\$18.000
SELLO ROJO	\$80.000	\$49.000	\$10.000
BLACK AND WHITE	\$75.000		\$10.000

RON	BOTELLA	MEDIA	TRAGO
BACARDI CARTA BLANCO	\$57.000		\$10.000
RON PARCE 12 AÑOS	\$300.000		\$27.000
RON PARCE 8 AÑOS	\$201.000		\$18.000
RON VIEJO DE CALDAS	\$80.000	\$45.000	\$10.000
ZACAPA 12 AÑOS	\$140.000		\$12.000
ZACAPA 23 AÑOS	\$319.000		\$28.000

LICORES

AGUARDIENTE	BOTELLA	MEDIA	TRAGO
ANTIOQUEÑO TAPA AZUL	\$80.000	\$50.000	\$10.000
ANTIOQUEÑO TAPA ROJA		\$50.000	
GINEBRA	BOTELLA	MEDIA	TRAGO
GORDONS	\$100.000		\$10.000
HENDRICKS GIN	\$296.000		\$27.000
HOWARD	\$70.000		\$10.000
TANQUERAY	\$170.000		\$15.000
TEQUILA	BOTELLA	MEDIA	TRAGO
REPOSADO PATRÓN	\$340.000		\$30.000
RESERVA 1800 SILVER	\$240.000		\$22.000
REPOSADO EL JIMADOR	\$140.000		\$13.000
REPOSADO JOSE CUERVO AMARILLO	\$110.000		\$10.000
VODKA	BOTELLA	MEDIA	TRAGO
VODKA ABSOLUT	\$151.000	\$74.000	\$14.000
VODKA SMIRNOFF	\$158.000		\$14.000
CREMA DE WHISKY	BOTELLA	MEDIA	TRAGO
WHISKY CREMA BAYLEYS	\$103.000	\$64.000	\$10.000

LICORES

VINOS

BOTELLA

MEDIA

V.B MICHEL TORINO COLEC TORRONTES	\$94.000	
V.B SANTA RITA 120 SAUVIGNON BLANC	\$112.000	\$69.000
V.E BARON DE ROTHBERG	\$72.000	
V.B YELLOW CHARDONAY	\$92.000	
V.E BARON DE ROTHBERG BRUT	\$69.000	
V.E CHANDON EXTRA BRUT	\$155.000	
V.E CODORNIU BRUT	\$131.000	
V.E FRIZZANTINO ROSE	\$60.000	
V.R MICHEL TORINO COLEC ROSE	\$95.000	
V.T COLECCION PRIVADA CAVERNET SAUVIGNON	\$108.000	
LAS MORAS CAB SAUV SYRA RES	\$118.000	
V.T MALBEC M. LAS MORAS	\$103.000	\$70.000
V.T MICHEL TORINO COLEC MALBEC	\$95.000	
V.T PICOLO SANTA CAROLINA - PIBA	\$37.000	
V.T PRADO REY RIBERA DUERO ORIGEN	\$147.000	
V.R RESERVADO MALBEC	\$60.000	

COCTELES

PRECIO

BLUE AGAVE	\$30.000
COSMOPOLITAN	\$27.000
GRAN PASIÓN	\$24.000
LONG ISLAND	\$39.000
MAI TAI	\$21.000
MARGARITA	\$29.000
MARGARITA BLUE	\$29.000
MOJITO SIN LICOR	\$15.000
PADRINO	\$25.000

COCTELES

PRECIO

PINK LADY	\$24.000
PIÑA COLADA	\$24.000
PIÑA COLADA SIN LICOR	\$20.000
RON ARUBA	\$21.000
SKY GIN	\$21.000
WHISKEY GIN	\$21.000
ORGASMO	\$30.000
ALEXANDER	\$21.000

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

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 le 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 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: 6513240, línea gratuita nacional: 018000-910165.