



Hotel Club Campestre de Cali

ROOM SERVICE

We wish you a pleasant stay in our hotel



*This menu is available daily from 6:00 Am to 10:00 Pm.
To place a room service order please dial 261*



Desayunos / Breakfast

Americano / American

\$ 19.500

Fruta, jugo, huevo al gusto, bebida caliente y variedad de panes.

Fruit, juice, eggs any style, hot drink and selection of bread

Continental / Continental

\$ 13.600

Fruta o jugo, huevo al gusto, bebida caliente y variedad de panes.

Fruit or juice, eggs any style, hot drink and selection of bread



Huevos al gusto / ingles

Revueltos o fritos / ingles

\$3.600

A la criolla / ingles

\$3.600

Con champiñone / ingles

\$5.900

Con maíz tierno / ingles

\$5.900

Con queso / ingles

\$5.900

Con queso y maíz / ingles

\$5.900

Con queso y champiñones / ingles

\$5.900

Con tocineta ahumada / ingles

\$6.800

Con jamón / ingles

\$6.800

Con champiñones y tocineta / ingles

\$6.800

Con tocineta y maíz / ingles

\$6.800

Con tocineta y queso / ingles

\$6.800

Con jamón y queso / ingles

\$6.800

* Todos los huevos al gusto incluyen pan bola, tostadas, pan francés, mantequilla y mermelada.

Omelet al gusto / Ingles

Huevo, maicitos, tomates, champiñones, jamón, queso, tocineta ahumada, pan bola, tostadas, pan francés, mantequilla y mermelada.

\$13.400

ingles / Huevo, maicitos, tomates, champiñones, jamón, queso, tocineta ahumada, pan bola, tostadas, pan francés, mantequilla



Frutas / Fruit

*300gr aproximadamente / *300gr approximately

Mango

\$ 4.000

Sandía/ Watermelon

\$ 4.000

Piña/ Pineapple

\$ 4.000

Melón/ Cantaloupe

\$ 5.000

Papaya

\$ 4.000

Fresa/ Strawberries

\$ 5.000



Jugos y bebidas / Fruit juices and drinks

Zanahoria/ Carrot	\$ 4.300
Mango en agua / Mango in water	\$ 4.000
Mora en agua / Blackberry in water	\$ 4.000
Lulo en agua / Lulo in water	\$ 4.000
Naranja/ Orange	\$ 4.000
Tomate/ Tomato	\$ 5.000
Mandarina/ Tangerine	\$ 6.000
Milo/ Chocolate milk	\$ 5.500
Cafe expreso sencillo / Simple espresso coffee	\$ 3.000
Café Expreso doble / Double Espresso Coffe	\$ 3.300
Capuchino/ Cappuccino	\$ 4.100



Antojitos / Local cravings

Lonjitas de chicharrón/ Slices of pork rinds	\$18.000
Lonjas de chicharrón, aji casero y arepa sin sal. Slices of pork rinds, homemade hot sauce and arepa no salt	
Empanada/ Patty	\$ 1.100
Guiso para empanada, aji casero y limón. Mix of onions, tomatoes and seasonings (Guiso) for empanadas, homemade hot sauce and lemon	
Dedito de queso/ Cheese Sticks	\$ 2.500
Queso sabana y pasta de hojaldre Sabana-style cheese and puff pastry (hojaldre)	



Crema de tomate / Cream of Tomato Soup	\$10.500
Tomate, cebolla, tocineta ahumada, apio, consomé de pollo, aguacate y papa fosforito. Tomato, onion, smoked bacon, celery, chicken consommé, avocado and matchstick fries	
Crema de champiñones / Mushroom Cream Soup	\$10.500
Champiñones, crema de leche, salsa bechamel y pechuga de pollo. Mushrooms, milk cream, béchamel sauce and chicken breast	

Crema de chontaduro / Chontaduro Cream Soup \$10.500
 Chontaduro, crema de leche, brandy, semilla de amapola y miel de abeja.
 Chontaduro, milk cream, brandy, poppy seeds and honey

Espaguetti* \$19.000

Pasta penne* \$19.000

*Salsa a elección Bolognesa, Napolitana, Al burro acompañado con pan bola y queso parmesano.

*Sauce of choice: Bolognese, Neapolitan, Al burro.
 Comes with balls of bread and Parmesan cheese.



Platos fuertes / Main dishes

Baby beef / Beef Tenderloin Steak \$33.000
 Tierno y jugoso lomo viche (250 gr aproximado) asado a su gusto.
 Tender and juicy beefsteak (250 gr approximate) roasted to taste.

Mini baby \$23.000
 Tierno y jugoso lomo viche (150 gr aproximado) asado a su gusto.
 Tender and juicy beefsteak (150 gr approximate) roasted to taste

Pollo grille con piel / Grilled Chicken with Skin \$22.000
 Tierno y jugoso filete de pollo con piel (380 gr aproximado) asado a la parrilla.
 Grilled tender and juicy chicken fillet with skin (approximately 380 gr)

Pechuga de pollo / Chicken Breast \$22.000
 Tierno y jugoso filete de pollo (300 gr aproximado) asado a la parrilla.
 Grilled tender and juicy chicken breast fillet (approximately 300 gr)

Salmón / Salmon \$39.000
 Filete de salmón (200 gr aproximado) asado a la parrilla.
 Grilled salmon fillet (200 gr).

Corvina / Sea Bass (Corvina) \$39.000
 Filete de corvina (220 gr aproximado) asado a la parrilla.
 Grilled sea bass fillet (220 gr).

Acompañamientos / Sides

Papa sour / Puré de maduro / Papa francesa / Puré de papa
 / Vegetales soute / Arroz / Ensalada mixta

Baked Potato with Sour Cream / Mashed Sweet Plantains /
 French Fries / Mashed Potatoes
 / Sautéed Vegetables / Rice / Mixed Salad



Sándwich / Sandwiches

Sándwich combinado / *Ham and Cheese Sandwich* \$ 15.000
Jamón kuller, queso sabana y pan pulman acompañado con papa francesa.
Kuller ham, sabana-style cheese and sliced bread with French fries.

Sándwich de pollo / *Chicken Sandwich* \$ 23.900
Pechuga de pollo, cebolla, lechuga, tomate y pan pulman acompañado con papa francesa.
Chicken breast, onion, lettuce, tomato and sliced bread, comes with French fries.

Sándwich de ensalada de pollo / *Chicken Salad Sandwich* \$ 22.000
Pechuga de pollo, cebolla, lechuga, tomate, mayonesa, arveja y pan pulman acompañado con papa francesa.
Chicken breast, onion, lettuce, tomato, mayonnaise, peas and sliced bread, comes with French fries.

Sándwich de atún / *Tuna Sandwich* \$ 16.000
Lomito de atún, arveja, lechuga, tomate, mayonesa y pan pulman acompañado con papa francesa.
Tuna loins, peas, lettuce, tomato, mayonnaise and sliced bread, comes with French fries.



Postres / Desserts

Flan de caramelo / *Caramel Flan* \$6.000

Torta de chocolate / *Chocolate Cake* \$6.000

Cheese cake / *Cheesecake* \$8.000

ADVERTENCIA

Los productos en la carta deben ser consumidos con precaución por personas alérgicas a leche, huevos, frutos secos (nueces, maní, almendras, pistachos, etc.), pescado, mariscos, soya y harina de trigo. En su preparación también se pueden usar ingredientes que tienen sulfitos y colorantes (tartrazina o amarillo 5, carmoisina o azorrubina, amarillo sunset o amarillo 6).

ADVERTENCIAS DE PROPINAS

Se informa a los socios e invitados que el Club no sugiere propinas correspondientes a un porcentaje del valor de la cuenta. Si desea que su contribución al servicio sea incluido en la factura, por favor indique a la persona que le atiende el valor que considere apropiado.

En caso de tener 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 018000 - 910165.

PRECIOS INCLUYEN IMPUESTO AL CONSUMO

WARNING

The products on the menu should be consumed with caution by people allergic to milk, eggs, nuts (nuts, peanuts, almonds, pistachios, etc.), fish, shellfish, soy and wheat flour. Food preparation may include ingredients containing sulphites and food coloring (Tartrazine or Yellow No. 5, Carmoisine or Azorubine, Sunset Yellow or Yellow No. 6).

TIP WARNINGS

Members and guests are informed that the Club does not suggest tips based on a percentage of the amount of the bill. If you want your contribution to the service to be included in the bill, please indicate the amount you deem appropriate to the person serving you.

If you have any issues regarding the collection of the tip, please contact the customer service hotline of the Superintendence of Industry and Commerce of Colombia to file your complaint at the following telephone numbers:

In Bogota, dial 651-3240; for the rest of the country, dial the national toll free number 018000 - 910165.

PRICES INCLUDE CONSUMPTION TAX