
Menú
CASA NORAL HOTEL



El arte de disfrutar lo esencial.

DESAYUNOS

HUEVOS AL GUSTO	34K	WAFFLE DE YUCA	40K
Huevos a elección: fritos, revueltos u omelett. *con un acompañamiento entre arepa tela o arepa de chόcolo.		Waffles de yuca acompañados de huevos revueltos, tocineta y miel de la casa.	
TOSTADAS FRANCESAS	30K	TOSTADAS DE LA CASA	38K
Tostadas francesas tradicionales acompañadas de fresas, arándanos y miel de la casa.		Huevo frito servido sobre una capa de aguacate macerado y tostada de pan de masa madre, acompañado de mix de lechuga.	
FRUTA DE TEMPORADA	25K	*si eres huesped tienes derecho a un (1) desayuno por persona con jugo de naranja o bebida caliente.	
Frutas de temporada, frescas y cuidadosamente seleccionadas, presentadas en cortes delicados.			

ENTRADAS

EMPANADAS O PALITOS	30K	CREMA DE TOMATE	35K
Palitos con salsa de mora o empanadas con ají criollo y sweet chili.		Crema de tomate artesanal, suave y aromática, acompañada de queso.	
CAMARÓN CROCANTE	50K	CRUJIENTES DE CHICHARRÓN	45K
Camarones apanados en tempura, panko napados en salsa samurai y puerro crocante.		Crocantes de panceta en una salsa acevichada y plumas de cebolla con pimentón , acompañados de chip de la casa.	
LANGOSTINOS APANADOS	70K	CÓCTEL DE CAMARÓN	40K
Langostinos crujientes, servidos sobre una cama de lechuga fresca y acompañados de salsa de ají dulce.		Tradicional cóctel de camarón acompañado de chips de plátano.	
PAPAS DE LA CASA	45K		
Papas fritas con guacamole, sour cream, pico de gallo, pulled pork glaseado en salsa de panela, salsa de la casa y toque de Tajín.			

FUERTES

SALMÓN CASA NORAL

77K

250 g de salmón a la plancha acompañado de puré de papa, espárragos salteados y salsa de limón.

HAMBURGUESA SOLEA

45K

Pan base de papa, salsa de ajos negros. 150 g de carne, mezclada con encurtido de pepinillos, mix de lechugas frescas, tomate, mermelada de bacon y queso philadelphia.

PICADA

180K

Carne de res, chicharrón, chorizo y morcilla, acompañados de patacón, arepa y papas a la francesa, con guacamole, hogao y sour cream.

ENSALADA CESAR

38K

Ensalada César con pollo a la plancha, crotones, parmesano y aderezo cremoso de la casa.

PASTA CON CAMARONES

45K

Fettuccini artesanal en salsa marinera con camarones salteados, queso parmesano y pan baguette artesanal.

SOLOMITO

80K

300 g de jugoso corte de res, acompañado de papas en casco/francesa, chimichurri y ensalada fresca.

PUNTA DE ANCA

80K

300 g de corte de res, acompañado de papas en casco/francesa, chimichurri y ensalada fresca.

CHURRASCO

80K

300 g de churrasco a la parrilla, acompañado de papas en casco/francesa, chimichurri y ensalada fresca.

COSTILLAS BBQ

60K

400 g de costillas de cerdo en salsa BBQ de la casa, acompañadas de papas en casco/francesa y ensalada fresca.

TOMAHAWK

280K

600 g de corte premium con mantequilla de finas hierbas, acompañado de papas en casco/francesa y ensalada fresca.

POSTRES

WAFFLE DULCE NORAL

30K

Waffle en premezcla de cacao acompañado de fresa, arandano, banano, helado de vainilla y miel de agave.

COPA TRUFA

18K

Trufa negra de chocolate al 70 % con cacao colombiano y helado de vainilla artesanal de la casa.

MALTEADA DE CAFÉ

20K

Malteada de café con notas de chocolate al 70 %, emulsificada con nuestro helado artesanal de la casa.

CHEESECAKE

25K

Suave y cremoso cheesecake sobre una base artesanal de galleta, acompañado de coulis a elección de frutos rojos o frutos amarillos.

BROWNIE CON HELADO

18K

Brownie de cacao al 70%, húmedo y esponjoso, acompañado de helado artesanal de vainilla y bañado con chocolate.

ADICIONES

ENSALADA FRESCA	10K	PECHUGA 200 G	22K
PAPAS A LA FRANCESA	15K	HELADO DE VAINILLA	12K
PAPAS CASCO	15K	ADEREZOS	6K
		(BBQ, guacamole, parmessano, hogao, de la casa)	

BEBIDAS

LIMONADA NATURAL	15K	COCA COLA ORIGINAL	8K
LIMONADA DE COCO	22K	COCA COLA ZERO	8K
LIMONADA DE HIERBABUENA	17K	SPARKLING	21K
LIMONADA DE CEREZA	20K	CANADA DRY	10K
SODA SABORIZADA	18K	SODA HATSU	12K
(maracuya, tamarindo, frutos amarillos, mango maduro, mango biche, frutos rojos)		TE HATSU	13K
BRETAÑA	10K	JUGO EN AGUA	13K
	*michelada \$3.000 adicional	(maracuya, fresa, guanabana, mango, mora, maracumango)	*en leche \$5.000 adicional
GATORADE	10K	CAFÉ AMERICANO	8K
ELECTROLIT	20K	AROMÁTICA	5K
REDBULL	20K	CAFÉ CON LECHE	10K
AGUA OHRA	15K	CHOCOLATE	8K
JUNIPER MOSCOW MULE	29K		*en leche \$4.000 adicional
JUNIPER PALOMA	39K	SMIRNOFF MANZANA VERDE	15K

CERVEZAS

STELLA ARTOIS	16K	CLUB COLOMBIA DORADA	14K
CORONA	16K	MODELO	18K
CORONITA	10K	AGUILA LIGHT	12K

*michelada \$3.000 adicional

LICORES

AGUARDIENTE	TRAGO	LITRO	BOTELLA	MEDIA
AGUARDIENTE VERDE	20K	190K	140K	80K
AGUARDIENTE AZUL			130K	80K
AGUARDIENTE ROJO	20K		130K	80K
AGUARDIENTE AMARILLO	20K		160K	95K
WHISKY	TRAGO		BOTELLA	MEDIA
BUCHANAN'S 18 AÑOS			890K	
BUCHANAN'S MASTER			580K	
BUCHANAN'S 12 AÑOS	48K		480K	230K
OLD PARR	40K		380K	200K
JACK DANIEL'S HONEY	25K		300K	
JACK DANIEL'S OLD NO. 7			400K	
JOHNNIE WALKER RED LABEL			230K	
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL			380K	
BAILEYS	15K		150K	70K
TEQUILA	TRAGO		BOTELLA	
DON JULIO 70			910K	
DON JULIO AÑEJO			820K	
DON JULIO REPOSADO	80K		710K	
DON JULIO BLANCO			550K	
HERRADURA	70K		600K	
JOSE CUERVO	30K		300K	
MEZCAL	35K		400K	
MAESTRO DOBEL			970K	
PATRON AÑEJO			620K	
PATRON CRISTALINO			740K	
PATRON REPOSADO			600K	

LICORES

RON	TRAGO	BOTELLA	MEDIA
RON MEDELLÍN 3 AÑOS	18K	120K	80K
RON MEDELLÍN 5 AÑOS	25K	150K	
RON VIEJO DE CALDAS 3 AÑOS	22K	140K	95K
RON CARBÓN BLANCO		280K	
GINEBRA	COPA	BOTELLA	
HENDRICK'S		400K	
FALCONRY		300K	
TANQUERAY		280K	
BEEFEATER	25K		
VODKA	TRAGO	BOTELLA	
ABSOLUT	25K	180K	
SMIRNOFF	20K	180K	
SMIRNOFF DE TAMARINDO		160K	
VINO	COPA	JARRA/BOTELLA	PIBA
JP CHENET		150K	45K
SANGRÍA DE LA CASA		120K	
SANGRÍA DE VERANO		185K	
SANGRÍA ROSE O BLANCA		185K	
REFAJO DE LA CASA		105K	
VINO TINTO, BLANCO Y ROSE	25K	90K	
OTROS			
VERMOUT ROSSO	28K		
VERMOUT DRY	28K		
CAMPARI	35K		
AMARETTO	40K		