

DESIGN HOTEL
Bogotá
100

UR
BA
NO

-MENÚ-



Entradas

Entrées

MIXTO COLOMBIANO

Mini carimañola, mini arepa boyacense, mini empanada de carne y mini arepa de huevo.

THIS IS COLOMBIA

Typical Colombian bites

COP 10.000

ENSALADA CESAR

Clásica preparación acompañada con un aderezo de la casa.

Adiciones: Pollo **COP 5.000**
Camarones **COP 6.000**

CESAR SALAD

Classic Cesar's salad served with house dressing.

Additions: Chicken **COP 5.000**
Shrimp **COP 6.000**

COP 13.000

ENSALADA VERDE DE ATÚN

Lomitos de atún mezclados con tomate concasse, plumas de cebolla morada, lechuga romana, cilantro, mayonesa sobre una cama de lonjas de pepino, coronada con aguacate y chips de plátano verde.

TUNA FRESH SALAD

Tuna loins and a concasse tomato mix, with purple onion, romaine lettuce, coriander, mayonnaise, over a bed of sliced cucumber, and topped with avocado and green plantain chips.

COP 14.000

CHAMPIÑONES A LA GRIEGA

Champiñones salteados en ajo, reducción de vino blanco y pomodoro gratinados con queso parmesano.

GREEK MUSHROOMS

Au gratin garlic sautéed mushrooms in a white wine and tomato reduction.

COP 15.000

ENSALADA 100

Pierna pernil deshuesada salteada con salsa soya, azúcar, sal, pimienta, lechugas troceadas, manzana verde en láminas, tomate cherry, ajonjolí y coronada con fideos de arroz.

SALAD 100

Debone chicken thighs sautéed with soy sauce, sugar, pepper and salt, lettuce, green apple slices, cherry tomatoes, sesame seeds, topped with rice noodles.

COP 17.000

ENSALADA ANDINA

Lechugas romana y cresa, tomate de árbol confitado, suprema de pollo parrillada, manzana verde deshidratada, almendras tostadas y vinagreta agridulce.

ANDINA SALAD

Romaine and crisp lettuce, tree tomato confit, BBQ chicken supreme, dehydrated green apple, toasted almonds and a bitter sweet vinaigrette.

COP 19.000

CARPACCIO DE SALMÓN

Finas láminas de salmón fresco perfumado con aceite ahumado, coronado con un fresco ceviche de mango y aderezo de la casa.

SALMÓN CARPACCIO

Thin salmon slices scented with smoked oil, topped with fresh mango ceviche and house dressing.

COP 21.000

CARPACCIO DE LOMO

Finas láminas de lomo de res con una costra de hierbas aromáticas y ajonjolí, mousse de aguacate y champiñones salteados.

BEEF TENDERLOIN CARPACCIO

Thin beef slices rimmed with aromatic herbs and sesame seeds, avocado mousse and sautéed mushrooms.

COP 21.000

URBANO

CEVICHE AL ESTILO COLOMBIANO

Camarones y almejas con jugo de limón y naranja y un toque de brandy, cortes de cebolla, tomate y cilantro, salsa de tomate y chips de plátano verde.

COLOMBIAN STYLE CEVICHE

Shrimp and clam ceviche with a bit of brandy, lime and orange juice onion, tomato, and coriander, ketchup and green plantain chips.

COP 21.000

CANASTILLA DE PARMESANO Y LOMO DE RES

Crocante canastilla de queso parmesano, lomo en brunoise marinado con ajo, salsa inglesa y pimienta mezclado con cubos de queso campesino, tomate, aguacate y jamón ahumado tostado.

BEEF LOIN AND PARMESAN NEST

Brunoise beef tenderloin marinated with garlic, pepper and english sauce with "Campesino" cheese, tomato, avocado, and smoked ham in a crunchy parmesan nest.

COP 23.000

Sopas Soups

SOPA DE POLLO Y VERDURAS

Ligera sopa a base de pollo en cubos y vegetales.

CHICKEN AND VEGETABLES SOUP

Light soup, with chicken cubes and vegetables.

COP 13.000

CHUPE DE CAMARONES Y POLLO

Sopa con fondo de pollo y mirepoix de vegetales, camarones enteros y pollo en cubos, y crema de leche.

CHICKEN AND SHRIMPS "CHUPE"

Stew soup, made with chicken broth and a sautéed mixture of diced vegetables, shrimp, chicken cubes and heavy cream.

COP 16.000

CREMA DE ZANAHORIA Y MANZANA

Crema de zanahoria y manzana verde preparada en un fondo de pollo acompañada de queso brie apanado.

CARROT AND APPLE SOUP

Carrot and apple cream soup made with chicken broth and breaded brie cheese.

COP 18.000

AJIACO

Sopa típica colombiana elaborada con tres tipos de papa, mazorca, pollo en julianas y guascas.

ACOMPÑAMIENTO: aguacate, arroz, crema de leche y alcaparras.

Typical Colombian soup with three different types of potatoes, corn, julienne chicken and guasca.

Served with avocado, heavy cream and capers.

COP 23.000

Carnes Meat

SOLOMO CHIMICHURRI

Jugoso corte de chatas a la parrilla sobre una cama de bastones de yuca crujiente y suero costeño, napado con un chimichurri de pimentó asado y zucchini parrillado.

Grilled beef sirloin, over a bed of crisp cassava fries and sour cream, topped with grilled bell pepper and zucchini chimichurri sauce.

COP 32.000

BABY BEEF AL ARRIERO

Corte de lomo a la parrilla acompañado de caraoatas en salsa criolla, mini arepitas típicas y maduritos de plátano

MULETTER BABY BEEF

Grilled tenderloin served with black beans, made in creole sauce, mini typical arepas and sweet plantain.

COP 38.000

URBANO

SALTADO DE RES BOGOTANO

Lomo fino de res marinado con ajo, comino y sal gruesa, sellado a la parrilla con un salteado de papa richie, cascotes de tomate, cebolla morada, maíz tierno y salsa pomodoro.

BOGOTA SAUTÉED MEAT

Sear beef tenderloin marinated with garlic, cumin and thick salt, served with sautéed richie potatoes, tomatoes, purple onions, sweet corn, and pomodoro sauce.

COP 38.000

CARTOCCIO DE LOMO

Lomo fino de res marinado con ajo y sal gruesa, sellado a la parrilla y terminado al horno acompañado de Tagliatelli en salsa de queso azul, champiñones salteados y prosciutto.

TENDERLOIN CARTOCCIO

Sear and oven cooked beef tenderloin marinated with garlic and thick salt, served with blue cheese sauce tagliatelli, sautéed mushrooms and prosciutto.

COP 43.000

CHULETA DE CERDO CON PLÁTANO MADURO

Corte grueso sellado a la parrilla y terminado al horno acompañado de rollos de maduro rellenos de queso campesino y una fresca ensaladilla de la casa.

SWEET PLANTAIN PORK CHOP

Sear and oven cooked pork chops served with stuffed campesino cheese sweet plantain rolls and house salad.

COP 28.000

SALTADO DE CERDO AL ESTILO 100

Bondiola en bastones marinados con ajo, salsa de soya y pimienta, salteados con pimentones mixtos, ají dulce, cebolla blanca sobre una cama de papas a la francesa.

100 STYLE SAUTÉED PORK

Bondiola pork cut, marinated with garlic, soy sauce and pepper, sautéed with mixed bell peppers, sweet chili, onion, over a bed of french fries.

COP 25.000

Aves Poultry

PIERNA PERNIL ALBARDADA

Pierna pernil deshuesada marinada con ajo, sal y pimienta, rellena de jamón de cerdo ahumado y queso sabana, albardada con tocineta, sobre un puré cremoso de papa y napado con salsa blanca de champiñones y reducción de vino blanco

BACON WRAPPED CHICKEN THIGHS

Debone chicken thighs marinated with garlic, salt, pepper, filled with smoked pork ham, savanna cheese, wrapped with bacon, over creamy mash potatoes, topped with white mushrooms sauce in white wine reduction.

COP 23.000

SUPREMA URBANO

Suprema de Pollo rellena de queso doble crema y albaricoques, reducción de tamarindo y guayaba en almíbar y vino blanco acompañada de pasta tagliatelle salteada con albahaca y tomate cherry

URBAN SUPREME

Peach and double cream cheese filled chicken supreme, tamarindo, guava syrup and a white wine reduction, served with tagliatelle pasta sautéed with cherry tomato and basil.

COP 23.000

ARROZ SALTADO CON SUPREMA DE POLLO A LA NARANJA

Cubos empanizados de pollo, marinados con ajo y caramelizados con reducción de jugo de naranja, salsa soya y miel, acompañado con arroz salteado y mezcla de vegetales al estilo thai.

SAUTÉED RICE WITH ORANGE CHICKEN SUPREME

Garlic marinated breaded chicken cubes, caramelized with and orange juice, soy sauce and honey reduction, served with sautéed rice and a thai style vegetable mix.

COP 23.000

CANASTILLA CON POLLO Y CHAMPIÑONES

Canastilla de trigo rellena de cubos de pollo salteado con tocineta, cebolla, champiñones y camarones flameado con vino blanco, finalizado con crema de leche

MUSHROOMS AND CHICKEN WHEAT BASKET

Wheat basket filled with sautéed chicken cubes and bacon, flambé mushrooms and shrimp, finish with heavy cream.

COP 23.000

SALMON EN CAMA DE ESPÁRRAGOS

Salmón fresco a la parrilla sobre un cremoso puré de papa, coronado con espárragos y mantequilla de naranja y tomillo.

SALMON ON AN ASPARAGUS BED

Fresh grilled salmon over a creamy mashed potato bed, topped with asparagus, orange butter and thyme.

COP 42.000

Pescados

Fish

PESCA BLANCA AL CURRY

Filete de pescado blanco sellado, napado con salsa de curry y camarones flambeados con brandy, acompañado de vegetales parisien.

CURRY WHITE FISH

Sear white fish fillet, covered with a curry and brandy flambé shrimp sauce, served with parisienne vegetables.

COP 35.000

SALMÓN EN COSTRA DE FINAS HIERBAS

Salmón fresco encostrado con especias aromáticas y ajo en cama de risotto cremoso a base de aceitunas y reducción de vino blanco

FINE HERBS CRUST SALMON

Fresh salmon crust with aromatic spices and garlic, over a creamy olive and white wine reduction risotto bed.

COP 40.000

Pastas y Arroces

Rice and Pasta

FARFALLE BOLOGNESE

Pasta corta con una salsa boloñesa artesanal elaborada con tomates frescos y finas hierbas.

Short pasta with an artisanal bolognese sauce made with fresh tomatoes and fine herbs

COP 19.000

FUSILLI DE POLLO Y ESPINACA

Pasta corta en espiral salteada con cubos de pollo, tocineta ahumada, reducción de vino blanco, espinaca chifonada y salsa blanca.

SPINACH AND CHICKEN FUSILLI

Spiral short pasta sautéed with chicken cubes, smoked bacon, white wine reduction, chiffonade spinach, and white sauce.

COP 20.000

LASAÑA

Pasta en láminas intercaladas con salsa boloñesa a base de carne y salsa blanca a base de pollo, gratinada con queso mozzarella.

LASAGNA

Layer pasta alternated with bolognese meat sauce and white chicken sauce, au gratin with mozzarella cheese.

COP 23.000

URBANO

TAGLIATELLI THAI

Pasta larga salteada con vegetales en julianas y reducción de soya finalizada con anillos de calamar y camarones rebozados.

Long pasta sautéed with julienne vegetables and a soy reduction, finished with calamari rings and breaded shrimp.

COP 25.000

ARROZ CREMOSO CON FRUTOS DEL MAR

Mezcla cremosa de arroz con camarones, calamares y almejas salteados con brandy, ajo, achiote y crema de leche creando así la salsa que le da la untuosidad al arroz.

SEAFOOD CREAMY RICE

Creamy rice made with a mixture of sautéed shrimp, squid and clams, sautéed with brandy, garlic and heavy cream.

COP 30.000

Especiales Specialties

SALCHIPAPAS

FRENCH FRIES AND SAUSAGES

COP 15.000

HAMBURGUESA

180 grs. de carnes de res, chorizo, lechuga, tomate, cebolla caramelizada y queso mozzarella

ADICIONALES POR COP 2.000 c/u

Champiñones, huevo, tocineta, guacamole

BURGER

180gr red meat, chorizo, lettuce, tomato, caramelized onions and mozzarella cheese.

ADDITIONS COP 2.000 EACH

Mushrooms, egg, bacon, guacamole

COP 20.000

CALENTADO

Típico plato a base de arroz, lomo de res, frijol rojo, plátano maduro en cubos, hogao y huevo frito.

Typical dish made with rice, beef loin, red beans, diced sweet plantain, tomato and onion sauce, and a fried egg.

COP 20.000

SÁNDWICH CUBANO CON CERDO

Pan de maíz, lechuga, tomate, cerdo agri dulce, plátano maduro en láminas y queso mozzarella gratinado.

PORK CUBAN SANDWICH

Corn bread, lettuce, tomato, bittersweet pork, slice sweet plantain and au gratin mozzarella cheese.

COP 21.000

CREPE DE POLLO Y MANGO

Tortilla de harina de trigo rellena con una mezcla suave de pollo en cubos y mango en julianas, finalizando con crema de leche.

MANGO AND CHICKEN CREPE

Wheat crepe filled with a mixture of soft chicken cubes and julienne mango fruit, finished with heavy cream.

COP 21.000

CLUB SÁNDWICH

Pan tostado aderezado con mostaneza, pollo, tocineta, huevo frito, jamón, queso, lechuga y tomate.

Chicken, bacon, fried egg, ham, cheese, lettuce and tomato, sandwich, spread with a mixture of mayonnaise and mustard.

COP 22.000

SÁNDWICH SEBUCAN

Pan Artesanal aderezado con salsa pesto y mayonesa, pechuga de pollo, mozzarella de bufala, aros de cebolla morada, lechuga y tomate.

Artisanal bread spread with pesto sauce and mayonnaise, chicken breast, mozzarella di bufala, purple onion rings, lettuce and tomato.

COP 25.000

Postres Desserts

TRUFA ALMENDRADA

Bombón elaborado con una mezcla suave de torta de chocolate y brandy, recubierto con chocolate negro y acompañado de almendra y helado de vainilla.

ALMOND TRUFFLE

Chocolate and brandy cake truffle, cover with dark chocolate, served with almonds and vanilla ice cream.

COP 11.000

PIE DE LIMÓN

Tarta de masa dulce rellena con crema de limón y merengue italiano.

LIME PIE

Sweet tart filled with lime cream and italian meringue

COP 13.000

VOLCÁN DE CHOCOLATE

Delicioso y clásico soufflé de chocolate con helado de vainilla.

LAVA CAKE

Chocolate soufflé filled with hot chocolate sauce served with vanilla ice cream

COP 13.000

PIE DE ALMENDRAS Y AGRAZ

Tartaleta crujiente con un cremoso relleno de almendras y agraz.

BLUEBERRY AND ALMOND PIE

Blueberry and almond creamy Pie.

COP 13.000

*Urbano es inspirado por la gastronomía colombiana con platos reinventados gracias a nuestra Chef **Ingrid Santamaría**, con una variedad de sabores, aromas y texturas provenientes en su gran mayoría de productos locales que forman parte de la dieta diaria del colombiano.*



HORARIO

LUNES A VIERNES

6:00 A.M - 11:00 P.M

SÁBADOS, DOMINGOS
Y FESTIVOS

7:00 A.M - 10:00 P.M