



CASSIS
Restaurante & Cava

entradas appetizers

camarones rosé

Camarones sobre dados de aguacate y salsa golf al brandy.

Shrimp cocktail over diced avocado, with a mayonnaise, tomato and brandy dressing.

\$32.900

carpaccio de res con pimienta negra

Aderezado con salsa pesto.

Beef carpaccio seasoned with ground black pepper and pesto.

\$26.900

salmón con crema fraîche

Lonjas de salmón ahumado con crema ligeramente ácida y mostaza dijon, servido con mix de lechugas del huerto.

Smoked salmon with fresh creme and dijon served with lettuce salad.

\$36.900

käse und speck

Salchichas coctel asadas, albardadas con tocineta y servidas con queso fundido y papas de la casa.

Cocktail sausages wrapped in bacon, with melted cheese and potato wedges.

\$22.900

patacón ranchero

Dúo de patacones gratinados con lomito de res, jalapeño y cilantro, acompañados de guacamole.

Fried plantains topped with grated cheese, diced beef, jalapeño pepper and coriander. Served with guacamole.

\$16.900

carpaccio de salmón ahumado

Servido con alcaparras, queso parmesano y rúgula, aderezado con dressing de maracuyá.

Salmon carpaccio, served with capers, parmesan, arugula and passion fruit dressing.

\$36.900

tartar de lomito mediterráneo de res

Marinado con hierbabuena, aceitunas verdes, perejil, limón y pimienta rosada.

Beef tartar, marinated in peppermint, green olives, parsley and lemon.

\$26.900

sopas y cremas

.....soups

zuppa di frutti di mare

Sopa de mariscos frescos con albahaca y consomé de tomate.

Fresh shellfish chowder. Calamari, shrimp and white fish marinated with basil and tomato consommé.

\$23.900

sopa del huerto

Con vegetales frescos del día.

Garden vegetable soup.

\$16.900

sopa rustica de tomate y albahaca fresca

Servida con parmesano y crutones.

Tomato soup with fresh basil. Served with parmesan and croutons.

\$16.900

di pollo e zucca

Crema de ahuyama y pollo.

Cream of chicken and squash soup.

\$18.900

crema de espárragos y mozzarella

Cream of asparagus and mozzarella soup.

\$16.900

crema portobello

Crema de champiñones portobello con pollo.

Cream of portabella mushrooms and chicken soup.

\$18.900

crema de pollo y almendras

Cream of chicken and almonds soup.

\$18.900

ensaladas

.....salads

ensalada mediterránea

Perfecta combinación de vegetales y mariscos. Lechugas, aceitunas y queso feta con alcachofas, camarones y mejillones aderezados en alioli.

Mediterranean salad. Fresh lettuce, topped with feta cheese, artichokes, shrimp and mussels in aioli.

\$36.900

ensalada fresca con salmón ahumado

Lonjas de salmón ahumado, servidas sobre rúgula y lechugas variadas, con champiñones marinados, palmitos vegetales y tomate cherry.

Sliced smoked salmon served over mixed salad greens and arugula, with marinated mushrooms, palm hearts and cherry tomatoes.

\$36.900

vegetales a la parrilla

Vegetales asados en aceite de oliva, con dressing de ajonjolí.

Grilled vegetables tossed with sesame oil dressing.

\$19.900

ensalada de champiñones asados

Mix de lechugas en dressing de maracuyá. Con tomates secos, hilos de zanahoria, champiñones asados en aceite de oliva y queso parmesano.

Assorted lettuce in passion fruit dressing, with dried tomatoes, carrot threads, roasted mushrooms in olive oil and parmesan cheese.

\$19.900



verde con pollo

Combinación de vegetales verdes, servidos con trocitos de pechuga de pollo asada y marinada en aceite de oliva y orégano.

Mixed green vegetables with diced grilled chicken breast, marinated in a blend of olive and oregano oil.

\$26.900

romana de provolone ahumado

Queso provolone ahumado, fundido con orégano y servido con lechuga romana fresca, tomatillos cherry orgánicos y albahaca.

Smoked provolone cheese melted with oregano, served with fresh romain lettuce, organic cherry tomatoes and basil.

\$24.900

platos fuertes main courses

clásicos latinoamericanos

..... latin american classics

ajiaco – Colombia

Clásica y tradicional sopa bogotana de pollo y diferentes clases de papa, acompañada de aguacate, mazorca tierna y arroz blanco.

Traditional Colombian potato soup with shredded chicken, and a side of avocado, corn on the cob and white rice.

\$33.900

pollo santafereño

Pechuga de pollo con hogao cremoso y queso fundido, acompañado de arroz con arvejas y aguacate.

Chicken in typical Colombian tomato and onion sauce, with melted cheese and a side of rice with peas and avocado.

\$33.900

arroz chaufa – Perú

Arroz peruano con camarones, lomoito y especias asiáticas.

Peruvian fried rice with shrimp, beef and Asian spices.

\$33.900

pescado al pastor y quesadillas – México

Con pico de gallo, sour cream y guacamole.

Mexican al pastor fish quesadillas, with pico de gallo, sour cream and guacamole.

\$34.900

cazuela de camarones al brandy

Servida con patacones y arroz blanco.

Shrimp chowder with brandy, served with a side of plantain chips and white rice.

\$42.900

ceviche latino

Filete de pescado blanco con camarones y calamares, acompañados de tradicionales chips de plátano y aguacate.

White fish, shrimp and calamari, cured in citrus juices. Served with a side of plantain chips and avocado.

\$33.900

lomo saltado

Tradicional peruano servido con cebollitas y papas fritas.

Traditional Peruvian sirloin strips stir fry, with onions and fried potatoes.

\$36.900

carnes

..... meats

lomoito de res con peras asadas

Asado a término deseado, con peras salteadas en reducción de balsámico, servido con puré de papa.

Beef tenderloin with roasted pears in balsamic vinegar reduction, served with mashed potatoes.

\$40.900

entrecôte con mantequilla de setas

Acompañado de pasta orzo con un leve toque de queso azul.

Beef entrecote with mushroom butter and orzo pasta in a mild blue cheese sauce.

\$40.900

ossobuco di vitello

Tradicional ossobuco italiano de ternera, acompañado de spaghetti al burro.

Veal ossobuco with spaghetti al burro on the side.

\$40.900

petit mignon

Clásico lomoito de res albardado en tocineta, con champiñones salteados y salsa de vino tinto acompañado de puré de papa.

Beef tenderloin in red wine sauce. Served in mashed potatoes.

\$40.900

lomo ahumado de cerdo

Con arroz salteado con verduritas.

Smoked pork sirloin, with a side of sautéed rice with vegetables.

\$40.900

churrasco con chimichurri de morrones

Asado a término deseado, servido con croquetas de yuca y guacamole.

Grilled steak with red bell pepper chimichurri (classic olive oil and herbs green sauce) served with yucca and guacamole.

\$40.900



beef al tomate

Lomito de res en salsa de tomates frescos servido con cascotes de papa y tomates secos.

Beef sirloin in fresh tomatoes sauce, served with roasted potato wedges and dried tomatoes.

\$40.900

cortes asados de res

..... our special cuts

Acompañados de papas a la francesa y ensalada de la casa: Mix de lechugas orgánicas, aguacate, tomate cherry y zanahoria.

Served with a side of salad and French fries.

BABY BEEF 200g
200g Beef tenderloin
\$34.900

BABY BEEF 300g
300g Beef tenderloin
\$40.900

BIFE DE CHORIZO 300g
300g Typical cut.
\$36.900

BIFE DE CHORIZO 400g
400g Typical cut.
\$40.900

pollo

..... poultry

pollo mediterráneo

Asado y horneado con aceitunas, alcaparras, tomates secos y albahaca.

Mediterranean chicken. Roasted and baked in olives, capers, dried tomatoes and basil.

\$33.900

suprema de pollo costa azul

Con salsa de vino blanco y queso azul. Acompañado de puré, rúgula y tomate.

Chicken supreme in white wine and blue cheese sauce, with arugala and mashed potatoes.

\$33.900

maryland de la casa - 101

Medallones de pollo albardado en tocineta, con bananitos crocantes y melocotones asados.

Chicken medallions wrapped in bacon, with crispy bananas and roasted peaches.

\$33.900

serrano

Pechuga de pollo asada con melón fresco y jamón serrano.

Grilled chicken breast with fresh cantaloupe and Serrano ham.

\$36.900

paillard con mantequilla de limón

Corte delgado de pechuga, con rúgula fresca.

Chicken Paillard in lemon butter, with fresh arugala.

\$33.900

lomitos en mostaza a la antigua

Con puré y vegetales frescos del día.

Chicken tenderloins in mustard, with mashed potatoes and fresh vegetables.

\$33.900

filete

Horneado y marinado al orégano, con espárragos frescos.

Baked chicken fillet marinated in oregano, with a side of fresh asparagus.

\$33.900

pescados y mariscos

..... seafood

paupiette gamberi

Filete de pescado blanco en salsa de camarones, acompañado de espinacas salteadas.

White fish fillet in shrimp sauce with a side of sautéed spinach.

\$40.900

salmón a la vainilla

Filete asado de salmón chileno, con infusión de vainilla natural, acompañado de papas rissole y arvejas a la crema.

Filet of roasted Chilean salmon in vanilla infused oil. Served with a side of rissole potatoes and peas in cream sauce.

\$40.900

camarones cajún

Camarones aderezados con condimento cajún, servidos con espárragos frescos y arroz.

Shrimp in mild cajun sauce, with fresh asparagus and rice.

\$40.900

filete de tilapia fresca

Con puré y vegetales frescos al vapor.

Tilapia fish fillet, with mashed potatoes and a side of steamed vegetables.

\$34.900

arroz frutti di mare

Arroz cremoso con camarones, calamares, langostinos y palmitos de cangrejo.

Creamy rice with shrimp, squid, prawns and crab sticks.

\$40.900

salmón en croûte

Horneado con ajonjolí blanco y negro, salsa de ajos rosti y papas noisette.

Baked salmon with black and white sesame crust.

\$40.900

langostinos a su elección

Grillé, al ajillo, finas hierbas o empanizados.

Acompañados de ensalada de la casa y puré de papa.

Prawns prepared to your preference: grilled, breaded or sautéed in fine herbs or garlic. Served with mashed potatoes.

\$46.900



pasta

lasagna di nonna

Clásica lasaña de pollo, boloñesa y jamón, con queso gratinado y servida con pan toscano al ajo.

Chicken and ham lasagna with Bolognese sauce, grated parmesan and Tuscan garlic bread.

\$32.900

caneloni di spinaci e formaggio fresco

Canelones rellenos de espinaca y queso, con ensalada de rúgula, tomates secos y parmesano.

Spinach and cheese cannelloni, with arugula, sun-dried tomatoes and parmesan salad.

\$24.900

penne, pera e pistacchi

Pasta penne rigatte en salsa de queso azul, con peras asadas y pistachos.

Penne rigatte pasta in a cheese sauce, with pears and pistachios.

\$29.900

orzo alla mozzarella e pollo

Pasta tipo orzo con mozzarella y pollo.

Orzo pasta with chicken and mozzarella.

\$29.900

sorrentinos de jamón ahumado

Servidos con tomates frescos y pesto.

Round ravioli stuffed with smoked ham.

\$32.900

penne riggate, fettuccine o spaghetti

con las tradicionales salsas italianas a su elección:

with the sauce of your choice:

Napolitana / Bolognesa / Arrabiata / Amatriciana

Putanesca / Pesto / Alfredo / Carbonara

\$25.900

Adición de pollo

Add chicken

\$12.900

Adición de frutos de mar

Add seafood

\$19.900

crepes

bourguignon

Lomito de res, tocineta y champiñones, en salsa de vino tinto.

Crepe with beef Bourguignon, bacon and mushrooms.

\$36.900

toscano

Crepe de pollo en salsa cremosa de vino blanco, rúgula y tomates secos.

Crepe with chicken, melted mozzarella, arugula and sun-dried tomatoes.

\$26.900

camarones al teléfono

Crepe de camarones en salsa napolitana, crema y mozzarella fundida.

Crepe with shrimp in fresh tomato sauce and melted mozzarella.

\$32.900

salmón ahumado y espárragos verdes

Con crema de limón

Crepe with smoked salmon and asparagus.

\$36.900

hamburguesas y sándwich

burgers and sandwiches

hamburguesa 101

250g de carne de res, queso mozzarella, jamón, bananitos con tocineta y papa a la francesa

250g (half pound) of ground beef patty with mozzarella cheese, ham, bananitos, bacon and a side of French fries.

\$25.900

hamburguesa 101 gourmet

250gr de carne de res en pan campesino con queso gouda, portobellos asados y jamón de pollo, con anillos de cebolla

250g ground beef patty with gouda cheese, roasted portabella mushroom, sliced chicken and onion rings.

\$29.900

sándwich de pollo y champiñones

Lonjas de pechuga de pollo asadas con salsa de champiñones y queso fundido, servido en pan de campo, acompañadas de papas a la francesa.

Grilled chicken breast sandwich with mushroom sauce, melted cheese and a side of French fries.

\$25.900

focaccia de jamón serrano

Acompañado de papas bravas, tomate y queso mozzarella.

Serrano ham on focaccia with a side of spicy roasted potatoes, tomato and mozzarella.

\$29.900

postres desserts

Bavaroise de pera con salsa de frutos rojos \$9.900

Mousse de tres chocolates y crema de caramelo \$9.900

Waffle con frutos amarillos y helado de vainilla \$9.900

Parfait de maracuyá y ganache al ron \$9.900

Fresas flambé a la pimienta rosada \$9.900



★★★★★
SUITES & SPA

SOUTH AMERICA'S LEADING BOUTIQUE HOTEL

Todos nuestros precios incluyen impuesto al consumo.

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 este establecimiento de comercio los dineros recogidos por concepto de propina se destinan en un 100% entre los trabajadores del área de servicio. En caso de que tengan algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la línea exclusiva dispuesta en Bogotá para atender las inquietudes sobre el tema: 651 32 40 o a la línea de Atención al Ciudadano de la Superintendencia de Industria y Comercio: 592 04 00 en Bogotá o para el resto del país la línea gratuita nacional: 018000-910165, para que radique su queja.

Síguenos en nuestras redes y conozca más promociones:

 @101parkhouse  /s101parkhouse

www.101parkhouse.com

