



XENNARA

RESTAURANTE

Menú

Entradas / Starters

Patacones de la casa / House Patacones . . . \$23.200

Cuatro patacones acompañados de queso mozzarella, guacamole y hogao. / Four fried plantains served with mozzarella cheese, guacamole, and hogao sauce.

Empanadas de carne / Beef Empanadas . . . \$19.800

Empanadas de la casa acompañadas con aji y guacamole. / House-style empanadas served with aji sauce and guacamole.

Ceviche de robalo / Sea Bass Ceviche . . . \$31.200

Ceviche de róbalo al estilo peruano en una leche de tigre acompañado con chips de plátano. / Peruvian-style sea bass ceviche in "leche de tigre" sauce, served with plantain chips.

Albóndigas gratinadas / Gratinated Meatballs . . . \$34.600

Albóndigas de res preparadas con chimichurri para darles un sabor único, se sirven gratinadas sobre una salsa a la puttanesca. / Beef meatballs prepared with chimichurri for a unique flavor, served gratinated over a puttanesca sauce.



*Imagen de referencia



*Imagen de referencia

Tartar de atún / Tuna Tartare . . . \$31.200

Atún rojo en cuadros, marinado con una mezcla de cítricos servido sobre una cama fresca de aguacate. Acompañado con chips de papa criolla. / Diced red tuna, marinated in a citrus blend, served on a fresh bed of avocado. Accompanied by crispy native potato chips.

Sopa campesina / Country-style Soup . . . \$28.900

Sopa tradicional de pollo con verduras. / Traditional chicken soup with vegetables

Carpaccio de res / Beef Carpaccio . . . \$41.400

Finas láminas de lomo fino de res, acompañadas de rúgula fresca, lascas de queso parmesano y un ligero rocío de aceite de oliva y limón. / Thin slices of premium beef loin, served with fresh arugula, Parmesan cheese shavings, and a light drizzle of olive oil and lemon.

Ensaladas / Salads

Ensalada cesar con pollo / Caesar Salad with Chicken \$38.000

Mix de lechugas con crutones de pan, queso parmesano y pollo a la plancha, mezclada con una suave salsa César de la casa. / Mixed greens with croutons, Parmesan cheese, and grilled chicken, tossed with house Caesar dressing.

Ensalada cesar con salmón / Caesar Salad with Salmon \$44.900

Mix de lechugas con crutones de pan, queso parmesano y salmón a la plancha, mezclada con una suave salsa César de la casa. / Mixed greens with croutons, Parmesan cheese, and grilled salmon, tossed with house Caesar dressing.

Ensalada capeadora / Crispy Chicken Salad \$35.700

Fresca mezcla de lechugas con filetes de pollo rebozados, tomates cherry uvalina, puerros fritos y aguacate con vinagreta de la casa. / Fresh lettuce mix with breaded chicken fillets, cherry tomatoes, crispy leeks, and avocado with house vinaigrette.

Ensalada de orzo / Orzo Salad \$42.600

Pasta orzo mezclada con tomate, pimentón amarillo, cebolla salteada y queso feta, ligeramente aromatizada con limón, aceite de oliva y albahaca. / Orzo pasta mixed with tomato, yellow bell pepper, sautéed onion, and feta cheese, lightly seasoned with lemon, olive oil, and basil.



*Imagen de referencia

Típicos / Traditional Dishes

Arroz de camarones / Shrimp Rice \$47.000

Típico arroz del caribe colombiano, preparado con camarones, verduras y un ligero sabor a coco. / Traditional Caribbean Colombian rice, prepared with shrimp, vegetables, and a hint of coconut flavor.

Posta cartagenera / Cartagena-style Beef \$56.300

Posta al estilo Cartagenero, adobada por más de 24h, preparada en cocción lenta. Sale bañada en su salsa acompañada de arroz con coco y chips de plátano. / Cartagena-style beef, marinated for over 24 hours and slow-cooked. Served in its sauce with coconut rice and plantain chips.

Ajiaco santafereño / Bogotá-style Ajiaco \$42.600

Típico plato Bogotano que consiste en una sopa con tres tipos de papa, pollo desmechado y mazorca. Acompañada de arroz perlado y aguacate. / Traditional Bogotá dish: a soup with three types of potatoes, shredded chicken, and corn on the cob. Served with white rice and avocado.

Carnes / Meats

Lomo saltado peruano / Peruvian Stir-Fried Beef \$65.400

Julianas de lomo fino de res, al estilo peruano, salteadas al wok con trozos de tomate y cebolla. Acompañado con papas casco y arroz perlado. / Strips of fine beef loin, Peruvian-style, stir-fried with tomato and onion. Served with potato wedges and white rice.

Baby beef \$74.500

220gr de Lomo fino de res en steak acompañado con papas a la francesa y ensalada de la casa. / 220g beef steak served with French fries and house salad.

Steak criollo / Creole Steak \$75.600

220gr de Lomo fino de res en steak gratinado, bañado con una salsa criolla de la casa, servido con papas a la francesa y ensalada de la casa. / 220g beef steak gratinated and topped with house Creole sauce, served with French fries and house salad.

Bife de chorizo / Chorizo Steak \$68.800

240gr, corte grueso y jugoso preparado a la plancha, acompañado de papa casco y ensalada verde. / 240g grilled chorizo steak served with potato wedges and green salad.

Medallon de lomo a la pimienta / Peppercorn Loin Medallion \$76.800

220gr de medallón de lomo fino de res a la plancha, preparado en una suave mantequilla clarificada a la pimienta, servido sobre una cama de puré de papa y acompañado con espárragos. / 220g grilled beef loin medallion, prepared with clarified butter and pepper, served on a bed of mashed potatoes and accompanied by asparagus.

Costillas BBQ / BBQ Ribs \$60.800

Deliciosas y tiernas costillas de cerdo bañada en salsa BBQ de la casa, acompañadas de mazorca dulce y papa sour / Delicious and tender pork ribs coated in house BBQ sauce, served with sweet corn and sour cream potatoes.



Pollo / Chicken

Pollo parrilla / Grilled Chicken \$49.400

Pierna pernil deshuesada con piel, asada y servido papas criollas y una ligera salsa de sweet chili. / Grilled boneless chicken thigh with skin, served with native potatoes and a light sweet chili sauce

Pechuga a la plancha / Grilled Chicken Breast \$46.000

Jugoso filete de pechuga de pollo a la plancha servida con papas a la francesa y ensalada de la casa. / Juicy grilled chicken breast served with French fries and house salad.

Suprema de pollo con salsa de champiñones / Chicken Supreme in Mushroom Sauce \$51.700

Suprema de pollo bañada en salsa de champiñones de la casa sobre puré de papa cremoso, acompañada de ensalada de la casa. / Chicken supreme covered in house mushroom sauce, served over creamy mashed potatoes with house salad.



*Imagen de referencia

Pescados / Fish

Salmón a la parrilla / Grilled Salmon \$75.600

Salmón a la plancha sobre vegetales salteados. / Grilled salmon served over sautéed vegetables.

Róbalo al vapor / Steamed Sea Bass \$72.200

Filete de róbalo al vapor, bañado con una suave salsa de pimentón morrón y queso crema, sobre un puré de papa criolla. / Steamed sea bass fillet, topped with a smooth red bell pepper and cream cheese sauce, served over mashed native potatoes.



*Imagen de referencia

Arroz y Risotto / Rice & Risotto



*Imagen de referencia

Arroz negro / Black Rice

\$44.900

Arroz frito al estilo Thai con pollo, cerdo y verduras, salteado al wok con soya, naranja y salsa de ostras. Acompañado con papa chip. / Thai-style fried rice with chicken, pork, and vegetables, stir-fried with soy sauce, orange, and oyster sauce. Served with potato chips.

Risotto de langostinos / Shrimp Risotto

\$65.400

Langostinos a la plancha sobre un suave risotto de champiñones y espárragos. / Grilled shrimp served over a smooth mushroom and asparagus risotto.

Pastas / Pasta

Pasta boloñesa / Bolognese Pasta

\$42.600

Pasta bañada en la clásica salsa boloñesa con queso parmesano y baguette. / Pasta served in classic Bolognese sauce with Parmesan cheese and baguette.

Pasta carbonara / Carbonara Pasta

\$42.600

Pasta en la tradicional salsa blanca con tocineta, acompañada de queso parmesano y baguette. / Pasta in traditional white sauce with bacon, served with Parmesan cheese and baguette.

Pasta alfredo con camarones / Alfredo Pasta with Shrimp

\$54.000

Fetuccini al dente bañados en una cremosa salsa Alfredo, elaborada con mantequilla, ajo, queso parmesano y camarones salteados. / Al dente fettuccine coated in a creamy Alfredo sauce made with butter, garlic, Parmesan cheese, and sautéed shrimp

Pasta a la pescatora / Seafood Pasta

\$60.800

Langostinos a la plancha y calamares sobre una deliciosa pasta en tinta de calamar, salteada en mantequilla con notas de perejil fresco / Grilled shrimp and calamari over squid ink pasta, sautéed in butter with fresh parsley notes.



*Imagen de referencia

Hamburguesas y Sandwich / Burgers & Sandwiches

Hamburguesa de la casa / House Burger \$47.000

Jugosa mezcla de carne preparada con la receta de la casa, servida con queso fundido, crujiente de tocineta, lechuga fresca y tomate. Acompañada con papas a la Francesa. / Juicy beef patty made with the house recipe, served with melted cheese, crispy bacon, fresh lettuce, and tomato. Accompanied by French fries.

Club Sandwich \$42.600

Típico club sándwich con pechuga de pollo, huevo, jamón y tocineta en pan de molde acompañado de papas a la francesa. / Classic club sandwich with chicken breast, egg, ham, and bacon on sandwich bread, served with French fries.



Postres / Desserts

Postre del día / Dessert of the Day \$18.200

Copa de Helado / Ice Cream Cup \$18.200



Cervezas / Beer

Club Colombia	\$13.700
Corona	\$17.100
Stella Artois	\$17.100

Bebidas / Beverages

Agua Manantial sin gas / Still Spring Water	\$8.800
Agua Manantial con gas / Sparkling Spring Water	\$8.800
Soda	\$8.800
Gaseosa / Soft Drink	\$8.800
Jugos Naturales agua / Natural Juices with Water	\$9.900
(Mora, fresa, guanábana, maracuyá, mango y piña)		
(Blackberry, strawberry, soursop, passion fruit, mango, and pineapple)		
Jugos Naturales en leche / Natural Juices with Milk	\$12.100
(Mora, fresa, guanábana, maracuyá, mango)		
(Blackberry, strawberry, soursop, passion fruit, and mango)		
Limonada de hierbabuena / Spearmint Lemonade	\$15.400
Limonada cerezada / Cherry Lemonade	\$15.400
Limonada de coco / Coconut Lemonade	\$15.400
Limonada natural / Natural Lemonade	\$9.900
Red Bull	\$15.400

