

CARTA MENU



**AEROPUERTO
NACIONAL**



RECOMENDADO

AVISO DE ALÉRGENOS

Aviso desde la cocina con alma.

Nuestro platillos viajan por mundos de sabores, aromas y emociones. Cada receta es una historia y cada bocado un poema.

Pero en esta sinfonía culinaria a veces se cuean ingredientes que podrían no llevarse bien con todos los paladares.

Entre ellos: gluten, crustáceos, pescados, mariscos, huevo, soya, nueces lácteos, mostaza, apio, maní, ajonjolí y ajíes.

Si tu cuerpo tiene memorias sensibles y reacciones alérgicas con alguno de ellos, hablemos con confianza.

Aquí cocinamos con amor y con atención.





COCTELES

SAINT GERMAIN'S SPRITZ

\$42,900

45 ml licor Saint Germain's, vino espumoso to spritz y limón

MOJITO

\$36,000

45 ml de Ron Bacardí, hierbabuena, limón, soda y azúcar.

MOJITO FRUTOS ROJOS

\$36,000

45 ml de ron bacardí, hierbabuena, limón, soda, azúcar y mix frutos rojos.

MOJITO LULO

\$36,000

45 ml de ron bacardí, hierbabuena, limón, soda, azúcar y lulo macerado.

TEQUILA SUNRISE

\$36,000

45 ml Tequila reposado, granadina y jugo de naranja.

MARGARITA

\$42,000

45 ml de tequila, triple sec y zumo de limón.

PIÑA COLADA

\$41,000

45 ml de Ron Bacardí, helado de vainilla, leche condensada y leche de coco.

COSMOPOLITAN

\$32,600

45 ml de vodka, jugo de cranberry, triple sec y zumo de limón

MOSCOW MULE

\$43,000

60 ml de vodka, ginger beer, zumo de toronja y syrup.

TINTO DE VERANO

\$32,000

105 ml de vino tinto, syrup de naranja, zumo de naranja y gaseosa.

CUBA LIBRE

\$36,000

45 ml de Ron Bacardí Añejo, Coca Cola y limón.

BLOODY MARY

\$34,000

45 ml de vodka, jugo de tomate, limón, ají tabasco y apio

MANDARINO

\$43,000

60 ml de vodka y nieve de Mandarina.

LYCHEE MARTINI

\$41,000

45 ml de ginebra, licor de lychee y almíbar de lychee.

COPA MIMOSA

\$24,000

85 ml de Vino espumoso y zumo de naranja.

GIN TONIC

\$41,000

45 ml de ginebra y agua tónica. Puedes elegir entre: Gin Tonic con Toronja y Tomillo - Gin Tonic con frutos rojos - Gin Tonic con Pepino y limón.

SANGRÍA (vino tinto o blanco)

\$30,800

105 ml de vino, brandy, zumo de naranja, fruta (uva, manzana, naranja, melocotones, arándanos).

LULAZO

\$43,000

45 ml de vodka, pulpa de lulo y nieve de limón.

PARA EMPEZAR Y ACOMPAÑAR



CHICHARRONES

\$31,900

100 g de chicharrones,
con guacamole, arepa y limón.

AREPAS

AREPA DE CHÓCOLO

\$24,000

AREPA CON HOGAO

\$8,500

AREPA CON QUESO ANTIOQUEÑO

\$11,300

AREPA BOYACENSE

\$9,000

AREPA CON POLLO Y MAÍZ

\$17,900

AREPA CON QUESO MOZZARELLA

\$11,700

AREPA DE MAÍZ CON MANTEQUILLA

\$4,200

AREPA CON POLLO Y SALSA DE CHAMPIÑONES

\$17,900



SOLO SOLITO

\$10,900

CON HOGAO

\$14,800

GRATINADO

\$15,600

GRATINADO CON HOGAO

\$19,600

PATACÓN MARINO

\$40,500

CON POLLO Y SALSA DE CHAMPIÑONES

\$24,600

CON POLLO Y MAÍZ

\$24,600

PATACONES

MADUROS

SOLO SOLITO

\$14,700

CON QUESO Y BOCADILLO

\$21,800

EMPANADAS

EMPANADA CACHACA

En masa de maíz peto, rellena de papa y carne, con ají y limón.

Unidad

\$7,700

Canasta x4
empanadas

\$ 28.800



EMPANADA DE CARNE

En masa de harina de trigo, rellena de carne molida, pimentón, cebolla y pimienta.

Acompañada de ají y limón.

Unidad

\$7,700

Canasta x4
empanadas

\$ 28.800



EMBUTIDOS

CHORIZO ANTIOQUEÑO 100G

\$17,900

MORCILLA 100 G

\$12,900

LONGANIZA 100G

\$17,900



con arepa mini,
ají y limón.

SOPAS

AJIACO CON POLLO

\$40,200

Con pollo desmechado, arroz blanco, mazorca y aguacate, con alcaparras y crema de leche.

BANDEJA PAISA

\$56,800

Frijoles con hogao, carne molida, chorizo, chicharrones, maduritos, arroz blanco, huevo, aguacate y arepa mini.

CAZUELA DE FRIJOLES

\$45,800

Con hogao, carne molida, chicharrones, arroz blanco, aguacate y arepa mini.

STCARD

FROM





NUESTRA PARRILLA

ENTRECOT 250 G

con una guarnición a elegir

\$56,400

COSTILLAS DE CERDO CON SALSA BBQ 410 G

Acompañadas de una guarnición a elegir.

\$66,800

PECHUGA A LA PARRILLA 230 G

Con salsa BBQ y una guarnición a elegir.

\$36,200

PUNTA DE ANCA IMPORTADA 250 G

con una guarnición a elegir

\$82,200

LOMO DE RES 220 G

con una guarnición a elegir

\$66,800

CHURRASCO 250 G

con una guarnición a elegir

\$62,600

BISTEC A CABALLO CON ENTRECOTE DE 250 G

Con salsa a base de cebolla y tomate con un huevo frito, acompañado de 1 guarnición a elegir.

\$60,500

BISTEC A CABALLO CON CHATA DE 250 G

Con salsa a base de cebolla y tomate con un huevo frito, acompañado de 1 guarnición a elegir.

\$66,800

CANASTA FRITANGUERA

1 morcilla, 1 chorizo, 1 longaniza, 2 arepas mini, papa criolla, ají y limón.

\$44,600

ESTAS PREPARACIONES VIENEN ACOMPAÑADAS DE UNA GUARNICIÓN A ELECCIÓN, ENTRE LAS SIGUIENTES OPCIONES:

Papas criollas, papas a la francesa, papas chips, ensalada fresca, yuca o arroz blanco



BOARDING PASS

HAMBURGUESAS

RESERVED SEAT

WARRANTY KEY

OPERATIONAL INFO



HAMBURGUESA CAMPESINA

\$26,200

Carne de res de 125 gr, en pan brioche con salsa BBQ, salsa de la casa, queso, tomate, lechuga y cebolla.

GRAN COMBO HAMBURGUESA CAMPESINA

\$37,200

Acompañada de una porción de papas a la francesa y una gaseosa de 400ml

HAMBURGUESA MILAGROSA

\$32,900

Carne de res de 180gr, en pan brioche con salsa BBQ, salsa de la casa, queso, tomate, lechuga y cebolla

GRAN COMBO HAMBURGUESA MILAGROSA

\$43,200

Acompañada de una porción de papas a la francesa y una gaseosa de 400 ml.

HAMBURGUESA VEGETARIANA

\$30,200

Proteína apanada a base de lentejas, zucchini, berenjenas, champiñón y linaza (150g) con cogollos de tudela, tomate y mayonesa de la plaza en pan de remolacha.

GRAN COMBO HAMBURGUESA VEGETARIANA

\$41,300

Acompañada con papas a la francesa y gaseosa 400ml

CHORIPÁN 100 G

Chorizo tipo argentino, en pan baguette, con queso gratinado y chimichurri.

\$30,200

CHORIPÁN EN COMBO

100 gr chorizo tipo argentino, en pan baguette, con queso gratinado, chimichurri, papas a la francesa y gaseosa 400ml

\$38.900



CALENTADOS



CALENTADO ANDRÉS

\$40,300

Arroz, lentejas, lomo, pollo desmechado, papa, maíz, hogao, cilantro, huevo y envuelto.

CALENTADO PAISA

\$40,300

Arroz, frijoles, lomo, chorizo, maduro, hogao, cilantro, huevo y envuelto.

ENSALADAS

ENSALADA CÉSAR

\$29,800

Lechuga romana, croutones, queso parmesano y salsa césar

ENSALADA CÉSAR CON POLLO

\$43,200

150 gr de pollo parrillado, lechuga romana, croutones, láminas de queso parmesano y aderezo césar.

ENSALADA COBB

\$35,900

75 gr de pollo parrillado, lechuga romana, tomate, cebolla roja encurtida, cubos de queso antioqueño aromatizado, aguacate, huevo cocido, tocineta crocante y vinagreta de mostaza.



PESCADOS DE RIO Y MAR



Estas preparaciones vienen acompañadas de una guarnición a elección, entre arroz o ensalada

TRUCHA A LA PLANCHA 350G \$43,600

Acompañada de 1 patacón y una guarnición a elegir

TRUCHA EN SALSA NUQUÍ 350G \$49,300

Acompañada de 1 patacón y una guarnición a elegir

SALMÓN EN SALSA NUQUÍ 200G \$60,000

con 1 patacón y una guarnición a elegir

SALMÓN A LA PLANCHA 200G \$56,000

con 1 patacón y una guarnición a elegir

PATAcón MARINO \$40,500

Con ceviche de camarón y aguacate.



ACOMPañANTES

ENSALADA FRESCA ACOMPañAMIENTO \$10,000

GUACAMOLE 60 GR \$7,000

ADICIÓN DE AGUACATE 100 GR \$7,000

TAZA DE FRIJOL CON HOGAO \$15,800

PORCIÓN DE ARROZ BLANCO \$6,000

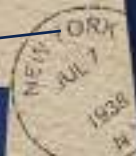
ADICIÓN DE QUESO ANTIOQUEÑO 100 GR \$7,600

ADICIÓN DE QUESO MOZZARELLA 60 GR \$8,900

PORCIÓN PAPAS \$10,000

ESCOGE ENTRE:
CRIOLLAS
FRANCESAS
CHIPS
CASCO

AIR MAIL
PAR AVION



BEBIDAS



JUGOS NATURALES

EN AGUA
470 ml

\$13,000

EN LECHE
470 ml

\$16,900

EN LECHE DE
ALMENDRAS

\$24,400

CÍTRICOS

LIMONADA
NATURAL 470 ML

\$12,000

LIMONADA
DE COCO 470 ML

\$21,000

Con leche de coco y leche condensada

LIMONADA DE
HIERBABUENA 470 ML

\$12,000

JUGO DE MANDARINA
EXPRIMIDO

\$18,000

JUGO DE NARANJA
EXPRIMIDO

\$13,600

FRUTERÍA

CHOLAO \$21,000

Refrescante postre de frutas típicas
(papaya, maracuyá, granadilla, pera, manzana, lulo)
con hielo, leche condensada y salsa de mora.

LULADA \$20,000

Lulo macerado con leche condensada

TAZÓN DE FRUTAS \$26,200

Tazón de frutas (papaya, melón, piña y fresa). Granola y yogurt

PORCIÓN DE FRUTA \$9,000

Melón, piña, papaya, sandía o banano

GASEOSAS

COCA COLA ORIGINAL

400 ML PET
\$10,900

SODA SCHWEPES

400 ML PET
\$10,900

SODA SCHWEPES

400 ML PET CON LIMÓN
\$11,300

FUZE TEA

DURAZNO
\$10,900

SODAS SABORIZADAS

FRUTOS ROJOS (FRESAS, ARÁNDANOS Y SALSA DE MORA)
CÍTRICA (MANDARINA, MARACUYÁ, TORONJA Y LIMÓN)
LYCHEES Y SANDÍA

\$14,000

AGUAS

AGUA MANANTIAL SIN GAS

\$11,000

500 ML BOT

AGUA MANANTIAL CON GAS

\$11,000

300 ML BOT

MONSTER

\$25,000

REFAJO KOLA ROMÁN

\$19,000

CERVEZAS

CLUB COLOMBIA

\$14,000

CORONA

\$18,000

HEINEKEN

\$18,000

STELLA ARTOIS

\$19,000



MICHELADA O CHELADA
\$1,000



BEBIDAS CALIENTES

CAFÉ LATTE

\$9,500

ESPRESSO

\$8,000

ESPRESSO DOBLE

\$12,200

AROMÁTICA

De frutas o de hierbas

\$6,500

TINTO COLADO

\$7,000

AMERICANO

\$8,000

CAPPUCCINO

\$9,700

MOCACCINO

\$11,000

CHOCOLATE

\$9,700

AGUA DE PANELA

\$6,500

TÉ EN AGUA

\$5,500

TÉ EN LECHE

\$9,700



ESTACIÓN DE POSTRES



**TORTA DE
CHOCOLATE**

\$17,000

**TORTA DE
ALMOJÁBANA**

\$12,900

TRES LECHE

\$17,400

VINOS

Casillero Del Diablo

CABERNET SAUVIGNON TINTO

COPA	BOTELLA
\$46,000	\$172,000

SAUVIGNON BLANC BLANCO

COPA	BOTELLA
\$46,000	\$172,000

MERLOT TINTO

COPA	BOTELLA
\$46,000	\$172,000

MALBEC TINTO

COPA	BOTELLA
\$46,000	\$172,000

ROSÉ ROSÉ

COPA	BOTELLA
\$46,000	\$172,000

Frontera

CABERNET SAUVIGNON TINTO

COPA	BOTELLA
\$33,000	\$121,000

CHARDONNAY BLANCO

COPA	BOTELLA
\$33,000	\$121,000



WHISKY

BUCHANAN`S 12 AÑOS

TRAGO	BOTELLA
\$49,000	\$490,000

BUCHANAN`S 18 AÑOS

TRAGO	BOTELLA
\$80,000	\$680,000

OLD PARR

TRAGO	BOTELLA
\$49,000	\$490,000

SELLO NEGRO

TRAGO	BOTELLA
\$49,000	\$490,000

SELLO ROJO

TRAGO	BOTELLA
\$33,000	\$330,000

RON

BACARDÍ CARTA BLANCA

TRAGO	BOTELLA
\$26,000	\$260,000

BACARDÍ AÑEJO

TRAGO	BOTELLA
\$32,000	\$320,000

VODKA

SMIRNOFF

TRAGO	BOTELLA
\$30,000	\$300,000

AGUARDIENTE

ANTIOQUEÑO

TRAGO	BOTELLA
\$17,000	\$170,000

ANTIOQUEÑO SIN AZUCAR

TRAGO	BOTELLA
\$17,000	\$170,000

NECTAR CLUB

TRAGO	BOTELLA
\$17,000	\$170,000

GINEBRA

GORDONS

TRAGO
\$28,000

BOTELLA
\$280,000

BOMBAY

TRAGO
\$44,000

BOTELLA
\$440,000

TEQUILA

JOSE CUERVO AMARILLO ESPECIAL

TRAGO
\$33,000

BOTELLA
\$330,000

JOSE CUERVO CLASICO BLANCO

TRAGO
\$33,000

BOTELLA
\$330,000

PATRÓN REPOSADO

TRAGO
\$49,000

BOTELLA
\$490,000



APERITIVOS

CAMPARI

TRAGO
\$21,000

BOTELLA
\$210,000

DUBONNET

TRAGO
\$30,000

BOTELLA
\$180,000

POUSSE CAFES

AMARETTO DISARONNO

TRAGO
\$26,000

BOTELLA
\$260,000

TRIPLE SEC COINTREAU

TRAGO
\$24,000

BOTELLA
\$240,000

CREMA DE WHISKY

BAILEYS

TRAGO
\$24,000

BOTELLA
\$240,000



POLÍTICA DE 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, la cual podrá ser aceptada, rechazada o modificada 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 única y exclusivamente a reconocer el trabajo de las personas que hacen parte de la cadena de servicios. En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la línea de atención al ciudadano de la Superintendencia de Industria y Comercio: (601) 592 0400 en Bogotá o para el resto del país línea gratuita nacional: 01 8000 910165, para que radique su queja, también puede radicarla a través del correo contactenos@sic.gov.co escribiendo en el asunto o texto del correo - queja cobro de propina.

2026