



BLUE SUITES
HOTEL

Pequeños detalles. Gran diferencia.

SERVICIO A LA SUITE ROOM SERVICE



DESAYUNO. BREAKFAST

Continental. \$ 15.120
Jugo natural, fruta fresca de temporada. Variedad de panes, mermelada y mantequilla. Café, té o chocolate.
Natural, in-season fresh fruit juice. Your choice of bread, jam and butter; coffee, tea or chocolate.

Americano. \$ 19.440
Jugo natural de fruta fresca de temporada. Huevos al gusto. Variedad de panes, mermelada y mantequilla. Café, té o chocolate.
Natural, in-season fresh fruit juice. Your choice of eggs any style. Choice of bread, jam and butter; coffee, tea or chocolate.

Blue Suites. \$ 23.760
Jugo natural de fruta fresca de temporada. Huevos al gusto. Pancakes o tostadas francesas. Plato de quesos y carnes frías. Porción de fruta de temporada. Variedad de panes, mermelada y mantequilla. Café, té o chocolate.
Natural, in-season fresh fruit juice. Your choice of eggs any style. Pancakes or French toast. Cheese variety and cold cuts sampler. Portion of mixed seasonal fruits. Choice of bread, jam and butter; coffee, tea or chocolate.

PLATOS INDIVIDUALES. BREAKFAST SIDES

Jugo natural de fruta fresca. *Natural, fresh fruit juice.* \$ 3.780

Porción de Fruta de temporada. *Seasonal fruit portion's.* \$ 6.480

Yogurt natural o de sabor. *Natural or flavored yoghurt.* \$ 4.860

Huevos al gusto. *Two eggs any style.* \$ 5.940

Huevos rancheros. **Ranchero eggs.** \$ 8.100
Fritos con salchichas y salsa ranchera. *Fried with sausage and salsa.*

Omelette al gusto. **Omelette.** \$ 7.560
A su elección con champiñones, maíz, tocino, jamón, queso, pimentón o tomates.
Your choice mushrooms, corn, ham, cheese, green peppers or tomatoes.

Tortilla Española. **Spanish omelette.** \$ 8.100
Preparación a base de papa, huevo, chorizo español finamente picado, maíz tierno y pimentón morrón.
Prepared in a potato base, eggs, thinly diced Spanish sausage, tender corn and sweet red peppers.

Pancakes. \$ 6.480
Con tajadas de banano y sirope de miel. *Topped with bananas and syrup.*

Waffles. \$ 6.480
Servido con fresas, mantequilla y sirope de miel.
Topped with strawberries, whipped butter and warm maple syrup.

Cereales al gusto. **Cereal of your choice.** \$ 5.940
Müsli, All Bran o Corn flakes, acompañado de leche o yogurt.
Müsli, All Bran or Corn Flakes in milk or Yoghurt.

Los precios incluyen impuesto al consumo. Tax included.

ENTRADAS. APPETIZERS

Ceviche de camarones. **Shrimp ceviche.** \$ 17.280
Con salsa americana, brandy y pimienta.
With tomato sauce, brandy and pepper.

Calamares crispy. **Crispy calamari.** \$ 12.960
Apanados acompañados de salsa tártara de la casa.
Served with home made tartar.

Mejillones fra diavolo. **Mussels fra diavolo.** \$ 23.760
Mejillones saiteados en una salsa de tomate picante.
Sauteed mussels with spicy tomatoes sauce.

SOPAS Y ENSALADAS. SOUPS AND SALADS

Crema de espárragos. **Asparagus soup.** \$ 12.960
Crema de pollo, champiñones, o tomate. \$ 10.800
Chicken, mushrooms or tomatoes cream soup.
Sopa campesina de verduras. **Farmer's vegetable soup.** \$ 10.800

Ensalada Red. **Red salad.** \$ 27.000
Mix de lechugas, maíz, tomate y aguacate; acompañado con anillos de calamar, o julianas de pollo o julianas de filete de grouper.
A mixed of lettuce, corn, tomatoes and avocado; served with your choice of calamari, julienne chicken or grouper fillet julienne.

Ensalada santa fe con pollo. **Santa fe salad with chicken.** \$ 23.760
Mix de lechugas, tomate cherry, palmitos, caraotas y maíz tierno con julianas de pechuga de pollo a la parilla.
Mixed greens with hards of palm, black beans, sweet corn and grilled chicken.

Ensalada santa fe con pescado. **Santa fe salad with fish.** \$ 23.760
Mix de lechugas, tomate cherry, palmitos, caraotas y maíz tierno con julianas de pescado de temporada a la plancha.
Mixed greens with hards of palm, black beans, sweet corn with the catch of the day.

CARNES Y AVES. STEAK AND GAME

Churrasco. **Rump Steak.** \$ 34.560
Baby beef. \$ 30.240
Bife de chorizo. **New York Strip Steak.** \$ 34.560
Ossobuco de ternera. \$ 34.560
Punticas de Lomo. **Tender loin fine cuts.** \$ 30.240
Suprema de pollo a la parrilla. **Grilled Chicken breast.** \$ 19.440
Suprema de pollo apanada. **Crispy Chicken breast.** \$ 19.440
Suprema de pollo en salsa de champiñones. \$ 21.600
Grilled Chicken Supreme served in mushroom sauce.
Suprema de pollo en mantequilla de cítricos. \$ 21.600
Chicken breast in citric butter.

ACOMPAÑAMIENTOS. ON THE SIDE

A su elección 2 acompañamientos por plato. *Your Choice of 2*
Arroz blanco. **White rice.**
Vegetales saiteados. **Sautéed vegetables.**
Papas a la francesa. **French fries.**
Puré de papa. **Mashed potatoes.**
Ensalada de la casa. **House salad.**
Vegetales thai. **Thai vegetables.**

PASTA

A su elección Espaguetti o Penne. **Your choice Spaguetti or Penne.**

Bolognesa. **Served with Bolognese sauce.** \$ 21.600
Napolitana. **Served with Napolitana sauce.** \$ 17.280
Alfredo. **Served with Alfredo sauce.** \$ 17.280
Carbonara. **Served with Carbonara sauce.** \$ 21.600
Meatballs. \$ 21.600

SANDWICHES

Club sandwich. \$ 19.440
Con jamón, queso, tocino, roast beef, huevo, lechuga, tomate, servido con papas a la francesa.
With ham, cheese, bacon, roast beef, egg, lettuce, tomatoes, served with French fries.

Hamburguesa 200gr. **Hamburger.** \$ 19.440
Servida con papas a la francesa, queso y/o tocino.
Served with French fries, cheese and/or bacon.

Adición de carne. **Add beef.** \$ 5.400
Adición de queso. **Add cheese.** \$ 3.780
Adición de tocino. **Add bacon.** \$ 3.780
Adición de huevo. **Add egg.** \$ 3.780

Croque monsieur. \$ 17.280
Sandwich de jamón y queso gratinado, servido con papas a la francesa.
Ham and cheese au gratin sandwich, served with French fries.

Croque madame. \$ 19.440
Sandwich de jamón y queso gratinado con huevo frito, servido con papas a la francesa.
Ham and cheese au gratin sandwich with fried egg, served with French fries.

Gyro de pollo. \$ 19.440
Pan pita con pollo, humus, encurtidos de pepinillo, tomate, lechuga, aderezado con especias.
Pita bread stuffed with chicken cuts, humus, pickles, tomatoes and lettuce in a dressing of desert spices.

Gyro de carne. \$ 21.600
Pan pita con lomo de res, humus, encurtidos de pepinillo, tomate, lechuga, aderezado con especias.
Pita bread stuffed with beef cuts, humus, pickles, tomatoes and lettuce in a dressing of desert spices.

Hamburguesa de pollo. **Chicken burger.** \$ 19.440
Pechuga de pollo a la parrilla, servido con lechuga, tomate, cebolla y papas a la francesa.
Served with lettuce, slice tomatoes, onions and french fries.

Sandwich de vegetales asados. **Grilled Vegetable Sandwich.** \$ 17.280
Con zucchini, tomate, pimentón y champiñones en salsa pesto y papa a la francesa.
Served with zucchini, slice tomatoes, peppers and mushrooms with pesto sauce.

Los precios incluyen impuesto al consumo. Tax included.

PICADAS Y ALGO MÁS CHOPPED AND SOMETHING ELSE

Picada Red. **Red sampler.** \$ 23.760
Julianas de lomo, pollo, champiñones, patacones, papas a la francesa, salsa especial de la casa.

Including julienne-style cuts of fillet mignon, chicken, mushrooms, plantains and, french fries with a special house sauce.

Picada Blue. **Blue sampler.** \$ 30.240
Julianas de lomo, pollo, calamares apanados, champiñones, patacones, papas a la francesa, salsa especial de la casa.

Including julienne-style cuts of fillet mignon, chicken, calamari, mushrooms, plantains and, french fries with a special house sauce.

Picada Gold. **Gold sampler.** \$ 38.880
Julianas de lomo, pollo, calamares y camarones apanados, salchichas, champiñones, patacones, papas a la francesa, salsa especial de la casa.

Including julienne-style cuts of fillet mignon, chicken, crispy calamari, crispy shrimp, sausage, mushrooms, plantains and, french fries with a special house sauce.

Crepe Stroganoff. **Crêpe Stroganoff.** \$ 17.280
Cubos de lomo y champiñones salteados en una salsa a base de pepinillo y mostaza.

Beef cut and mushrooms in a pickle and mustard sauce.

Brochetas de lomo. **Beef kebab.** \$ 28.080
Brochetas de pollo. **Chicken kebab.** \$ 25.920
Brochetas mixtas. **Beef and chicken kebab.** \$ 30.240

POSTRES. DESSERTS

Apple Crumble. \$ 10.800
Wafle con helado y frutos rojos. \$ 9.180
Crepe de nutella y banano. **Nutella banana crepes.** \$ 10.800
Mousse de dulce de leche. \$ 9.180
Copa de helado. **Ice cream cup.** \$ 9.720

BEBIDAS. BEVERAGES

Copa de vino de la casa. **House wine by the glass.** \$ 13.000
Jugos. **Fruit juices.**
En agua. **In water.** \$ 3.780
En leche. **In milk.** \$ 4.500
Limonada natural. **Natural lemonade.** \$ 3.500
Gaseosas. **Sodas.** \$ 5.080
Cocacola, Cocacola light, Cocacola zero o Sprite.
Coke, Diet Coke, Coke Zero or Sprite.
Cerveza Nacional. **Domestic Beer.** \$ 6.700
Botella de agua con gas Manantial. **Sparkling water.** \$ 5.300
Botella de agua sin gas Nacimiento. **Flat water.** \$ 4.100
Malteada. **Milk shake.** \$ 7.350
Espresso. **Espresso.** \$ 4.000
Café negro. **Coffee.** \$ 4.000
Capuccino. \$ 5.000
Agua aromática. **Aromatic water.** \$ 4.500
Té. En agua o en leche. **Tea. In water or milk.** \$ 4.500

Los precios incluyen impuesto al consumo. **Tax included.**

DIRECTORIO TELEFÓNICO TELEPHONE DIRECTORY

Recepción **Front desk** 101 SEND
102 SEND

Restaurante Red **Red Restaurant** 103 SEND

Servicio a la suite **Room service** 103 SEND

Bar Blue Martini **Blue Martini Bar** 104 SEND

Spa **Spa** 101 SEND
102 SEND

Salón de Belleza **Beauty Salon** 101 SEND
102 SEND

Centro de negocios **Business Center** 106 SEND

Gerencia **Management** 1002 SEND



ROOM SERVICE. Todos los días, 24 horas.
ROOM SERVICE. Every day, 24 hours.

RESTAURANTE RED. Todos los días, de 6:00 a.m. a 10:30 p.m.
RED RESTAURANT. Every day, 6:00 a.m. to 10:30 p.m.

BAR BLUE MARTINI. Lunes a sábado, de 4:00 p.m. a 1:00 a.m.
BLUE MARTINI BAR. Sunday through Saturday, 4:00 p.m. to 1:00 a.m.

www.bluesuiteshotel.com

Reservas: (57+1) 745 2224
reservas@bluesuiteshotel.com

Calle 93 No. 17 - 48
Pbx: (57+1) 745 2222 - (57+1) 745 2223
Bogotá, D.C. - Colombia.



BLUE SUITES
HOTEL