

Entradas

Salpicón de Baudilia <i>Typical Fruit Frappe</i>	\$10.000
Carantanta Con ají de maní y hogo <i>Fried Corn Paper and Peanut Chili</i>	\$8.000
Empanadas de Pipián <i>Pipian Pasties</i>	\$6.000
Típica Rellena Caucana Con Ají de Piña <i>Blood Sausage and Pineapple Chili</i>	\$10.000
Champiñones Gratinados ó al ajillo <i>Oil and garlic mushrooms</i>	\$15.000
Camarones al Ajillo <i>Oil and garlic Shrimps</i>	\$20.000
Cebiche de Camarón <i>Shrimp Cebiche</i>	\$20.000
Arroz con Champiñones y Queso Azul <i>Mushroom and Blue Cheese</i>	\$25.000

Sopas y Cremas

Consomé <i>Chicken Soup</i>	\$10.000
Sopa de Cebolla Gratinada <i>French Onion Soup</i>	\$20.000
Sopa de verduras <i>Vegetables Soup</i>	\$15.000
Crema de Tomate <i>Creamy Tomato Soup</i>	\$15.000
Crema de Espárragos <i>Creamy Asparagus Soup</i>	\$15.000

Pastas

Espagueti Bolonesa <i>Spaghetti Bolognese</i>	\$25.000
Espagueti con Calamar <i>Spaghetti Squid</i>	\$25.000
Fetuccini a la Carbonara	\$25.000
Fetuccini del Mar <i>See Fettuccine</i>	\$35.000

Pollo

Pollo Sevillano <i>Chicken Seville</i>	\$30.000
Pollo al Coñac <i>Cognac Chicken</i>	\$30.000
Pollo Thai <i>Thai Chicken</i>	\$30.000

Mariscos y Pescados

Sopa del Pacifico Ganadora del III Foro de los Patrimonios UNESCO Hondarribia <i>Colombian Pacific Style winner Soup</i>	\$40.000
Filete de Tilapia al Limón <i>Lemon Fish</i>	\$30.000
Trucha Ahumada <i>Smoked Trout</i>	\$30.000
Trucha al Ajillo, al Limón o a las Finas Hierbas <i>Garlic or Lemon or Herbs Sauce Trout</i>	\$30.000
Trucha a la Marinera <i>Trout with Shrimp Sauce</i>	\$35.000
Corvina a la Manera del Pacifico <i>See Bass with Colombian Pacific Style Sauce</i>	\$40.000
Arroz caldoso de Camarón <i>Shrimp and Rice</i>	\$35.000
Cazuela Camino Real <i>See Soup</i>	\$40.000
Langostinos a la Gabardina 8 Unidades <i>Breaded Shrimp</i>	\$40.000
Raviolis de Langostinos 6 Unidades <i>Ravioli Shrimp</i>	\$40.000

Carnes

Baby Beef	\$35.000
Medallones a las Finas Hierbas <i>Beef Medallions with Herbs Sauce</i>	\$35.000
Solomillo de Res en Reducción de Vino Tinto <i>Tenderloin Steak in Red Wine Reduction</i>	\$35.000
Steak a la Pimienta Negra <i>Black Pepper Steak</i>	\$35.000
Filet Mignon	\$35.000
Centro de Lomo a la Mostaza <i>Tenderloin Steak In Mustard Sauce</i>	\$35.000
Lomo de Cerdo en Salsa de Mandarina o al Whisky <i>Tenderloin Pork In Tangerine Sauce or Whisky sauce</i>	\$35.000
Solomillo al Roquefort <i>Tenderloin Blue Cheese Sauce</i>	\$35.000
Solomillo de Res con Salsa Bernesa <i>Tenderloin with Bearnaise Sauce</i>	\$35.000
Boeuff Strogonoff y Fetuccini Gratinado	\$40.000

Postres

Eduardo Santos <i>Fruit Cassata</i>	\$10.000
Torta Camino Real	\$10.000
Pie de Manzana y Nueces con Helado <i>Apple Pie with Ice Cream</i>	\$10.000
Copa de Helado <i>Ice Cream</i>	\$10.000
Brownie con Helado <i>Brownie whit Ice Cream</i>	\$10.000

Cocina a la Manera del Camino Real

Menú 1

Raviolis de Langostino (2 und.)

Nido de Espárragos con Vinagreta ó
Trucha Ahumada

Granizado de Fruta

Solomillo en Reducción de Vino Tinto ó
Lomo de Cerdo en Salsa de Mandarina

Selección de Quesos de la Casa

Uno de Nuestros Postres

Valor \$55.000

Menú 2

Langostinos a la Gabardina ó
Champiñones al Ajillo

Filete de Trucha en Aroma de Rosas ó
Cebiche de Corvina

Granizado de Fruta

Steak a la Pimienta Negra ó
Pollo al Coñac

Selección de Quesos de la Casa

Uno de nuestros Postres

Valor \$55.000

CAMINO REAL

Bebidas

Cerveza Club Colombia	\$5.000
Cerveza Miller Lite	\$5.000
Gaseosa	\$3.000
Agua	\$3.000
Limonada Natural	\$4.000
Jugo de Mandarina	\$5.000
Jugos Naturales	\$5.000
Frape	\$5.000

Cocteles

Cuba Libre	\$10.000
Destornillador	\$15.000
Dry Martini	\$15.000
Margarita	\$15.000
Tom Collins	\$15.000

Licores

Jerez Botella	\$150.000
Jerez Trago	\$ 18.000
Dubonnet Botella	\$120.000
Dubonnet Trago	\$ 18.000
Ginebra Trago	\$ 22.000
Vodka Absolut Trago	\$ 22.000
Amaretto Trago	\$ 16.000
Ron Viejo de Caldas Trago	\$ 12.000
Aguardiente Trago	\$ 10.000
Whisky Trago	\$ 22.000
Whisky Old Parr	\$180.000
Whisky Sello Negro	\$180.000
Whisky Sello Rojo	\$130.000
Whisky Buchanans	\$180.000
Whisky Something	\$100.000

CAMINO REAL

Vino Tinto

Montgras Cabernet Sauvignon	\$ 62.000
Montgras Merlot	\$ 62.000
Doña Paula Malbec	\$116.000
Los Cardos Malbec	\$ 76.000
Errazuris Reserva Carmenere	\$ 94.000
Vega Lara	\$124.000
Hacienda Zorita	\$ 84.000
Caliterra Reserva Carmenere	\$ 81.000
Carmen Gran Reserva Carmenere	\$126.000
Martins Malbec	\$ 65.000

Vino Blanco - Rosado - Espumoso

Montgras Pink Rosado	\$ 62.000
Montgras Sauvignon Blanc	\$ 62.000
Errazuris Reserva Sauvignon Blanc	\$ 94.000
Caliterra Reserva Chardonay	\$ 81.000
Carmen Gran Reserva Sauvignon Blanc	\$126.000
Escorihuela Extra Brut	\$116.000
Los Cardos Sauvignon	\$ 76.000
Max Reserva Sauvignon Blanc	\$147.000



Toca de Plata 1.989 - 1.990

El Restaurante del Hotel Camino Real fue fundado en 1982 por Amparo Pulido de Simmonds quien durante todo este tiempo ha dirigido la cocina. Su carácter esta marcado por una formación clásica dirigida a resaltar la autenticidad y el equilibrio de los sabores.

Desde sus inicios se ha destacado por la calidad de su servicio siendo merecedor de múltiples reconocimientos dentro de los cuales se destacan:

Premio Nacional de Cocina "Toca de Plata" 1989 con el plato Pollo a la Manera de Misia Pacha Pardo en Aroma de Guasca.

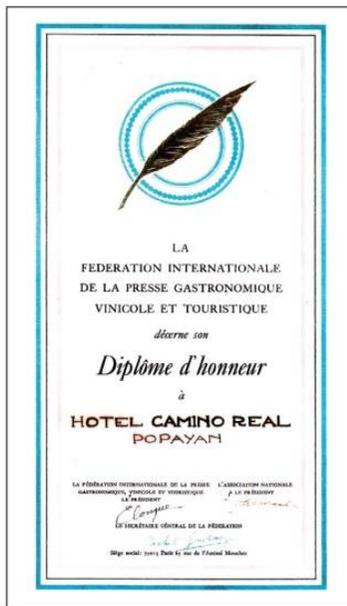
"La buena comida no se puede preparar con anticipación, todos los platos los preparamos en el momento mismo en el cual Usted los ordena. Por eso algunas de nuestras especialidades se demoran un poco, pero el placer de una buena comida empieza con su esperanza."

Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere 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 el dinero recogido por concepto de propina se destina a los empleados en un 100%.

En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la Línea exclusiva dispuesta en Bogotá para atender las inquietudes sobre el tema: 651 3240 o a la Línea de Atención al Ciudadano de la Superintendencia de Industria y Comercio: 592 0400 en Bogotá o para el resto del país línea gratuita nacional: 018000-910165, para que radique su queja.



"Diploma de Honor" de la Federación Internacional de la Prensa Vinícola, Gastronómica y Turística de Francia 1990 distinción que solo ostentan 3 restaurantes en Colombia.

"Mejor Sopa de Pescado 2015" III Foro de los Patrimonios Hondarribia.

Creemos que la Gastronomía es una de las más bellas expresiones culturales a través de las cuales se conoce la tradición, historia e identidad de los pueblos. Nos enorgullece haber llevado nuestra cultura a muchos rincones del mundo a través de los sabores y trabajar en POPAYAN CIUDAD GASTRONOMICA DE LA UNESCO.



CAMINO REAL