

— Balcón —
de las Garzas

Restaurante

Menú





El lugar ideal para disfrutar una experiencia *gastronómica* de primer nivel
con la mejor vista al **Lago Sochagota de Paipa**

Ubicado en el **D'Acosta Hotel Sochagota**, el *Restaurante Balcón de las Garzas*
es un lugar lleno de encantos donde lo mejor de la cocina local, Italiana,
Francesa, Española, Brasileira y Colombiana se unen para brindarle
un momento *inolvidable*.

Entradas | Appetizers

Entradas frías | Cold appetizers

Fruta de temporada 	\$15.000
Seasonal fruit	
Champiñones marinados 	\$29.000
Marinated mushrooms	
Pulpo a la siciliana 	\$58.000
Salteado en aceite de oliva y vino blanco.	
Sicilian Octopus	
(Sautéed in olive oil and white wine)	
Carpaccio de lomo	\$44.000
Beef Tenderloin Carpaccio	
Ceviche de camarón	\$28.000
<i>Camarón, cebolla roja, limón, salsa de tomate, ají, vino blanco, brandy, limón, pimienta cayena.</i>	
Shrimp Cocktail (Shrimp red onion, lemon, ketchup, chili pepper, white wine, brandy, cayenne pepper)	

Entradas calientes | Hot appetizers

Calamares al Vino Blanco 	\$31.000
Calamari in White Wine	
Champiñones sobre tostadas 	\$33.000
<i>Champiñones con oliva y ajo y tostada, gratinada con parmesano.</i>	
Mushrooms on Toast (Parmesan au gratin mushrooms with olive, garlic and toast)	
Crepes verdes al Gratin	\$26.000
Green Crepes au Gratin	
Palmitos al Queso Azul	\$53.000
Palm Hearts in Blue cheese	
Camarones al Curry	\$34.000
Curried Shrimp	

Ensaladas | Salads

Ensalada del chef 	\$39.000
<i>Lechuga crespa, kani kana, tomate, pollo, aceitunas, apio, jamón, queso mozzarella.</i>	
Chef Salad (Curly lettuce, kanji kana (minced fish), tomato, chicken, olives, celery, ham, mozzarella cheese)	
Ensalada Balcón de las Garzas 	\$43.000
<i>Palmito, tomate cherry, lechuga, aceitunas, cebolla morada, espárragos verdes y queso parmesano.</i>	
Balcón de las Garzas' Salad (Palm hearts, cherry tomatoes, lettuce, onion and parmesan cheese)	
Ensalada Caprese 	\$34.000
<i>Tomate, albahaca, mozzarella de búfala.</i>	
Caprese Salad (Tomato, basil, buffalo mozzarella)	
Ensalada César 	\$49.000
Cesar Salad	

Ensalada de Mango 	\$29.000
<i>Lechuga, mango, aguacate, cebolla morada, queso búfala, almendras y brotes de cilantro) *picante leve.</i>	
Mango Salad (Lettuce, mango, avocado, red onion, buffalo cheese, almonds, and coriander sprouts)	
Ensalada de manzana y tocineta 	\$26.000
<i>Albahaca, brócoli, maíz tierno, zanahoria, lechuga y queso mozzarella.</i>	
Apple and bacon (basil, broccoli, sweet corn, carrot, lettuce and mozzarella cheese mixed house salad)	
Antipasto 	\$65.000
<i>Berenjena, tomate seco, mozzarella de búfala, salame, prosciutto, champiñón.</i>	
Antipasto (Eggplant, sun-dried tomato, buffalo mozzarella, salami, prosciutto, mushrooms)	



Sopas | Soups

Cremas al gusto
Your choice of cream soup

\$15.000

Consomé Cabello de Ángel 
Angel Hair broth

\$10.000

Sopa de Verduras 
Vegetable soup

\$9.000

Sopa Minestrone
Minestrone soup

\$15.000

Bisque de Camarón
Shrimp Bisque (creamy seafood soup)

\$18.000

Sopa de Cebolla a la Francesa 
French onion soup

\$14.000

Sopas Típicas | Typical Soups

	Pequeña / Small	Grande / Large
Mute (With beef leg) Simmered white corn soup, beef, leg, peas, red beans, carrots, potatoes (pastusa variety), yellow potatoes (papa criolla) <i>- Jueves / Thursday -</i>	\$26.000	\$37.000
Mondongo (Tripe Stew) Tripe, chickpeas, potatoes (pastusa variety), yellow potatoes (papa criolla), peas, carrots <i>- Viernes / Friday -</i>	\$26.000	\$37.000
Cuchuco de Trigo con Espinazo Ground wheat grain, pork chine, stalks, pumpkin, peas, red beans, broad beans, potatoes (pastusa variety), carrots <i>- Sábado / Saturday -</i>	\$26.000	\$37.000
Ajiaco Traditional Ajiaco (Potato-based soup) <i>- Domingo / Sunday -</i>	\$26.000	\$37.000
Mazamorra Chiquita Corn flour, peas, red beans, broad beans, minced beef, potatoes (pastusa variety), carrots <i>- Lunes Festivo / Monday (Holidays) -</i>	\$26.000	\$37.000



Platos saludables



Platos de tradición

— Carnes | Meats —

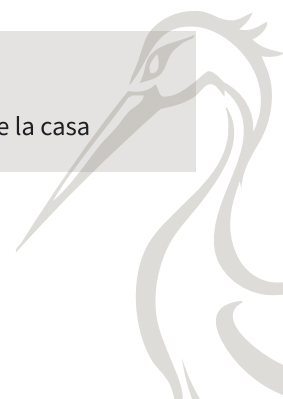
Baby Beef acompañado de ensalada y papa a la francesa Baby Beef served with salad and french fries	\$77.000
Churrasco acompañado de aguacate y papa a la francesa Thin Beef Steak served with salad and french fries	\$74.000
Lomo de Res Finas Hierbas acompañado de espárragos verdes y puré de papa Beef Loin with Fine Herbs served with vegetables and steamed potato	\$62.000
Ossobuco de Ternera acompañado de lingüini en su salsa Veal Ossobuco served with spaghetti, peas and stewed carrots	\$62.000
Lomo de Cerdo Florentina acompañado de espinacas salteadas, manzanas glaseadas y penne al burro Florentine pork loin, with sautéed spinach, glazed apples and butter penne	\$51.000
Carré de Cordero a la naranja y albahaca Rack Lamb with orange and basil	\$130.000
Costillas de cerdo BBQ acompañado de patacones Rack Lamb with orange and basil	\$46.000
Chateaubriand a las tres cebollas acompañado de papa a la francesa y verduras calientes 	\$68.000
Lomito de res a la pimienta acompañado de espárragos verdes y puré de papas 	\$59.000
Peppered Beef Sirloin served with vegetables and steamed potato	

— Carnes maduradas a la plancha | Matured Grilled Meats —

Bife Ancho (350 gr) más acompañamiento Beef served with salad and french fries	\$95.000	Rib Eye Steak (500gr) más acompañamiento Rib Eye Steak served with salad and french fries	\$174.000
Beef de Chorizo (300 gr) más acompañamiento Sirloin Steak served with salad and french fries	\$101.000	T-Bone Steak (500gr) más acompañamiento T-Bone Steak served with salad and french fries	\$189.000
Punta de Anca (300gr) más acompañamiento Rum Cap served with salad and french fries	\$117.000	Tomahawk (800gr) más acompañamiento Strip Roast served with salad and french fries	\$259.000
Asado de Tira (400gr) más acompañamiento Strip Roast Served with salad and french fries	\$101.000		

Elige tu *acompañamiento*

Papa a la francesa | Papas en casco | Papa criolla | Patacón | Envuelto | Ensalada de la casa



— Aves y Caza | *Hunt & Poultry* —

Pollo a la plancha acompañado de ensalada y papa a la francesa Grilled chicken served with salad and french fries	\$45.000
Pollo a la Americana acompañado de papa a la francesa American chicken served with french fries	\$46.000
Medallones de pollo en champiñones puré de papa y zanahorias baby salteadas Chicken medallions in mushroom sauce served with mashed potatoes and baby carrots	\$43.000
Confit de pavo al vino tinto y champiñones acompañado de verduras salteadas y puré de papa Turkey Confit in white wine with oyster mushrooms served with sautéed vegetables and potato puree	\$64.000
Conejo al vino tinto acompañado de cebollitas, champiñones y arroz blanco Rabbit in red wine served with pearl onions, mushrooms and white rice	\$73.000
Pollo al Curry en media piña acompañado de puré de papa 🌿 Curried chicken served in half-cut pineapple with hot vegetables and potato puree	\$40.000



— Mariscos | *Seafood* —

Salteado de mejillones, pimentones asados y vegetales en aceite de oliva Stir-fry with mussels, grilled bell peppers and vegetables in olive oil served with coconut rice	\$85.000	Langostinos al Tequila Prawn cooked with Tequila	\$87.000
Jaiba en su concha 🌿 acompañado de arroz al curry Soft-shell crab served with curried rice	\$59.000	Lingüini de frutos del Mar Sea food Linguine (pomodoro or bechamel)	\$65.000
Cazuela de mariscos 🌿 acompañado de arroz blanco Sea food casserole served with white rice	\$57.000	Brocheta de langostinos Cartagenera 🌿 acompañada de ensalada y arroz con coco Prawn skewer from Cartagena served with salad and coconut rice	\$87.000
		Langosta termidor acompañada de arroz Thermidor Lobster served with rice 🌿	\$130.000



— Pescados | *Fish* —

Trucha / *Trout*

Trucha a la plancha
acompañada de patacón
Grilled trout served with patacón

\$69.000

Trucha Almendrada acompañada
de papa a la francesa
Trout with Almond Sauce

\$69.000

Trucha a la Mandarina 
Trout in tangerine sauce

\$79.000

Salmón / *Salmon*

Salmón en salsa de maracuyá
acompañado de papa francesa
Salmon with passion fruit sauce
served with french fries

\$85.000

Salmón al eneldo
acompañado de espárragos verdes
Salmon with dill served with
green asparagus

\$79.000

Róbalo / *Sea Bass*

Filete de róbalo a la plancha sobre arroz de coco
Grilled sea bass served with coconut rice

\$84.000

Filete de róbalo gratinado acompañado de vegetales salteados
Sea bass fillet au gratin served with hot sauteed vegetables

\$81.000

Róbalo Grenobleise acompañado papa criolla
Sea bass Grenobleise served with yellow potato

\$79.000

Filete de róbalo marinera acompañado de crocante de plátano
Marine sea bass served with crisp plantain

\$103.000

Filete de róbalo con camarones acompañado de patacón
Sea bass fillet with hoy vegetable, shrimp and steamed potato

\$97.000

Róbalo Moqueca Capixaba con camarón bañado en leche de coco
Sea bass Brazilian style with shrimp dipped in coconut milk

\$87.000



Platos saludables



Platos de tradición



Platos regionales | *Regional dishes*

Cabrito Soata con Pepitoria acompañado
de rúgula y tomate cherry

Soata Goat Stew served with
arugula and cherry tomatoes

\$59.000

Lengua en salsa criolla acompañado
de yuca, arroz y aguacate

Tongue baked in creole sauce served
with manioc, rice and avocado

\$39.000

Cazuela Boyacense
Casserole from Boyaca

\$18.000



Platos Queso Paipa | *Paipa Cheese Dishes*

Denominación de origen / *Designation of Origin*

Mazamorra dulce con queso Paipa
y almojábana

Sweet mazamorra with Paipa cheese
and almojábana

\$44.000

Pollo con fundido de queso Paipa,
acompañado de papa rosti
y verdura caliente

Chicken supreme with melted Paipa cheese,
served with rosti potato and hot vegetables

\$45.000

Crocante de plátano con queso Paipa
Plantain crisp with Paipa cheese

\$26.000

Fondue de queso Paipa al Orégano
Paipa cheese fondue with oregano

\$56.000

Trucha marinera al queso Paipa,
acompañada de arroz de coco

Trout marinera with Paipa cheese,
served with coconut rice

\$74.000



— Pastas y Risottos | *Pasta & Risotto* —

Pasta

Lingüini | Penne | Spaguetti | Farfalle
Salsa a elección:
Boloñesa | Pesto | Gorgonzola | Napolitana

Linguini | Penne | Spaguetti | Farfalle
Sauce of your choice: 
Bolognese | Pesto | Gorgonzola | Neapolitan

\$52.000

Ravioli

Ravioli de carne
Boloñesa | Pesto | Gorgonzola | Napolitana
Meat Ravioli
Bolognese | Al pesto | Gorgonzola | Neapolitan

\$78.000

Lasaña / *Lasagna*

Pollo | Carne | Mixta | Vegetariana
Chicken | Meat | Mixed | Vegetarian 

\$38.000

Risotto

Risotto con Pollo
Risotto with chicken

\$38.000

Risotto de Ternera
Risotto with veal

\$64.000

Risotto de Chorizo y Rúgula
Chorizo (Spanish sausage)
and arugula risotto

\$57.000

Risotto con Camarones
Risotto with shrimp

\$56.000

Risotto de Langosta
Lobster Risotto

\$75.000

Canelone de carne en salsa Napolitana
Meat Canelone in Napolitana sauce

\$48.000

**Tiempo de preparación de los Risottos 40 minutos / *Risottos Cook time: 40 minutes*

— Paella | *Paella* —

Paella de Mariscos (precio por persona)
Seadfood Paella (price per person)

\$104.000

Paella Valenciana (precio por persona)
Valencian Paella (price per person)

\$62.000

Preparación mínimo a partir de 2 personas / *Minimum preparation for 2 people or more*

Tiempo de preparación : 40 minutos / *Cook time: 40 minutes*



— Hamburguesas | *Hamburgers* —

Sencilla (Carne 150g, queso mozzarella, tocineta, lechuga y tomate) Regular (150g meat, mozzarella cheese, bacon, lettuce, and tomato)	\$29.000
Pollo (Pollo apanado, queso mozzarella, cebolla salteada, lechuga y tomate) Chicken (Breaded chicken, mozzarella cheese, sautéed onions, lettuce, and tomato)	\$26.000
Sochagota (Carne 150g, queso paipa, cebolla grillé, tocineta, huevo frito, lechuga y tomate) Sochagota (150g beef, Paipa cheese, grilled onion, bacon, fried egg, lettuce, and tomato)	\$40.000
Balcón de las garzas (Carne 150g, queso mozzarella, champiñones, aceitunas, pimentón con cebolla grillé, aguacate, lechuga y tomate) Balcon de las Garzas (150g meat, mozzarella cheese, mushrooms, olives, grilled bell pepper with onion, avocado, lettuce, and tomato)	\$35.000

Adición de carne 150g / *Meat addition*

\$18.000

Adición de tocineta / *Bacon addition*

\$8.000

— Sánduches | *Sandwiches* —

**Perro caliente con puré de papa
o papa francesa (Cachorro Quente)**
Hot dog with mashed potatoes
or french fries

\$24.000

Sánduche Pollo
Chicken Sandwich

\$23.000

Jamón y queso
Ham and cheese

\$23.000

Sánduche Atún 
Tuna sandwich

\$36.000

**Jamón ahumado
y queso Paipa**
Smoked ham and
Paipa cheese

\$30.000

Club Sandwich
Double-decker

\$36.000

— Picadas | *Snacks* —

Fritanga Oliva (Chorizo, salchicha roja y amarilla, papa criolla)
Typical fried meats with yellow potato **\$38.000**

Picada Mixta (Carnes, pollo, queso, jamón, aceitunas y papa)
Tray of assorted meat, chicken, cheese, ham, olives and potato. **\$47.000**

Picada Especial (Carnes, pollo, pescado, camarón, queso, jamón, aceitunas y papa)
Tray of assorted meat, chicken, fish, shrimp, cheese, ham, olives and potato. **\$56.000**



Platos saludables



Platos de tradición

Fondue | *Fondue*

Fondue al Vino *
Wine Fondue
\$56.000

Fondue de Finas Hierbas *
Fine Herbs Fondue
\$56.000

Fondue de Chocolate*
Chocolate Fondue
\$66.000

*Precio por persona / *Preparación mínimo para 2 personas*

*Price per person / *Minimum preparation for 2 people*

Menú Infantil | *Kids Menu*

Salchipapa "Salchipapa" (sausages and potatoes)	\$24.000
Nuggets de pollo con papa francesa Chicken nuggets with french fries	\$40.000
Junior baby acompañado de papa a la francesa y ensalada Kids Tenderloin Steak "Junior Baby Beef served with french fries and salad"	\$48.000
Pollo a la Mozzarella acompañado papa en cascos Mozzarella chicken served with shells potatoes	\$31.000
Pollo frito acompañado de papa a la francesa Chicken in basket served with french fries	\$27.000

Adicionales | *Dishes*

Papa Criolla
Andean Potato
\$10.000

Patacones
Fried green plantain
\$10.000

Arroz
Rice
\$7.400

Ensalada de la Casa
House salad
\$24.000

Aceitunas
Olives
\$21.000

Papas a la francesa
French fries
\$16.000

Chorizo
Typical Pork Sausage
\$31.000

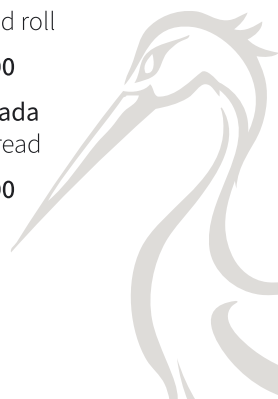
Envuelto
Sweetened corn flower
\$9.000

Arepa Boyacense
Cheese corn meal
\$6.000

Empanadas de Carne
Meat stuffed pastry
\$12.000

Almojábanas
Cornbread roll
\$7.500

Mantecada
Shortbread
\$4.000



Los precios de la carta incluyen el impuesto al consumo.

Se informa a nuestros clientes que nuestro establecimiento 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, por favor indique a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura.

En nuestro establecimiento del dinero recibido por concepto de propina se destina en un 100% a los trabajadores del área de servicios de alimentos y bebidas.

En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la línea 651 3240 de Bogotá para atender sus inquietudes sobre el tema, a la línea de atención al ciudadano de la Superintendencia de la Industria y Comercio 592 0400 en Bogotá o para el resto del país a la línea gratuita nacional 01 8000 910165.

“Gracias por contar con nuestros servicios”



— Balcón —
de las Garzas

Restaurante

Postres



— Postres | *Desserts* —

Cheese Cake / Cheesecake	\$19.000
Pie de coco / Coconut Pie	\$10.000
Esponjado de Maracuyá / Passionfruit sponge	\$17.000
Crepe Suzette.	\$31.000
Crêpe Suzette (Caramelized sugar and butter sauce)	
Crème Brûlée / Crème Brûlée	\$24.000
Tiramisú / Tiramisu	\$17.000
Flan de Caramelo / Caramel Flan 	\$12.000
Dulces Caseros / Homemade Sweets	\$8.000
Fresas con Crema / Strawberries with cream	\$21.000
Helado San Jerónimo / San Jeronimo ice cream	\$14.000
Copa de Helado / Ice cream cup.	\$23.000
Peach Melba 	\$33.000
Banana Split	\$46.000

 Postres de tradición

— Bebidas calientes | *Hot Drinks* —

Espresso / Espresso	\$7.000
Ristretto / Ristretto	\$7.000
Lungo / Lungo	\$7.000
Americano / American	\$7.000
Macchiato / Macchiato.	\$8.000
Capuchino / Cappuccino	\$9.000
Café / Coffee	\$4.000
Café con leche / Coffee with milk	\$5.000
Té / Tea	\$4.000
Chocolate / Hot Chocolate	\$5.000
Milo	\$8.000

Agua de Panela con
queso y almojábana
Hot raw sugar cane beverage
with cheese and corn bread

\$15.500

Chocolate con queso
y almojábana
Chocolate with cheese
and corn bread

\$16.000