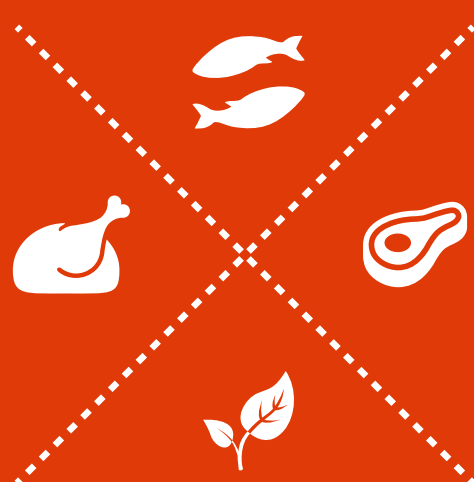


RESTAURANTE

Cook's



MENÚ



COCINA FUSIÓN
FUSION CUISINE

► Una experiencia **GHL**®

ENTRADAS

ENTREES

COCTEL DE CAMARONES **\$25.000**

SHRIMP COCKTAIL

Camarones marinados con zumo de limón, gotas de tabasco, cilantro y aguacate, montados en salsa rosada y acompañados de galletas de soda. / Marinated shrimp with lemon juice, drops of tabasco, coriander and avocado, mounted in pink sauce and served with soda crackers.

CEVICHE TRES TIEMPOS **\$25.000**

THREE-COURSE CEVICHE

Camarones marinados con ají amarillo y aceite de ajonjolí, cubos de tilapia marinados con zumo de limón y trozos de pulpo marinados con ligera pasta a base de rocoto. / Shrimp marinated with yellow bell pepper and sesame oil, cubes of tilapia marinated with lemon juice and pieces of octopus marinated with light rocoto paste.

SOPA CAMPESINA **\$12.500**

PEASANT SOUP

Clásica preparación a base de fondo de ave, verduras (zanahoria, alverja, habichuela y papa), con fideos y finos cubos de carne de res y pollo. / Classic preparation based on poultry, vegetables (carrots, peas, beans and potatoes), with noodles and fine cubes of beef and chicken.

CREMAS AL GUSTO **\$12.500**

CREAMS TO TASTE

Tomate, cebolla, maíz, champiñón, espárragos, espinaca o pollo. / Tomato, onion, corn, mushroom, asparagus, spinach or chicken.

CONSOMÉ DE POLLO **\$8.000**

CHICKEN BROTH

Caldo enriquecido con pechuga de pollo, cubos de papa y cilantro. / Broth with chicken breast, potato cubes and coriander.



NACHOS ESPECIALES **\$19.000**

SPECIAL NACHOS

Carne de cerdo al estilo mexicano salteada con cebolla, cilantro, maíz tierno y pimentón, acompañado de nachos, salsa de queso, guacamole y crema agria. / Mexican style pork sautéed with onions, coriander, baby corn and paprika, served with nachos, cheese sauce, guacamole and sour cream.

ALBONDIGUITAS AL ESTILO ITALIANO **\$22.000**

ITALIAN STYLE MEATBALLS

6 mini albóndigas 100% carne de res bañadas en salsa Pomodoro perfumada con vino tinto, queso parmesano y acompañadas de pan baguette. / 6 mini meatballs 100% beef bathed in Pomodoro sauce scented with red wine, parmesan cheese and served with baguette bread.

ENSALADAS & BOWLS

SALADS & BOWLS

ENSALADA COOK'S **\$27.000**

COOK'S SALAD

Una proteína a elección (pollo, solomito, cerdo o salmón), lechugas frescas, tomate cherry, queso mozzarella, puerro crocante, aceitunas verdes y aderezo balsámico. / A protein of choice (chicken, sirloin, pork or salmon), fresh lettuce, cherry tomatoes, mozzarella cheese, crisp leek, green olives and balsamic dressing.

ENSALADA CESAR **\$20.000**

CAESAR SALAD

Variedad de lechugas, crotones, queso parmesano, pollo o anchoas y aderezo clásico. / Variety of lettuces, croutons, parmesan cheese, chicken or anchovies and classic dressing.



ENSALADA PARMESANA **\$25.000**

PARMESAN SALAD

Lechugas frescas, pechuga de pollo apanada en parmesano, maíz tierno, tomate perla, queso blanco, crocante de tocineta, nachos y aderezo de queso. / Fresh lettuce, breaded chicken breast in parmesan, baby corn, pearl tomato, white cheese, crispy bacon, nachos and cheese dressing.

BOWL ALCAPARRADO **\$28.000**

CAPERS BOWL

Mézclum orgánico, cubos de pollo marinados con pesto, tomate perla, champiñones, maíz tierno, aguacate, palmito vegetal, alcaparras crocantes y olivata. / Organic mezclum, chicken cubes marinated in pesto, pearl tomatoes, mushrooms, baby corn, avocado, palmettos, crispy capers and olives.

BOWL SALUDABLE **\$28.600**

HEALTHY BOWL

Cubos de salmón salteados en aceite de oliva con apio y semillas de chía, montados sobre una cama de quinua, acompañado de mix de lechugas, tomates cherry, cebolla caramelizada y reducción de balsámico. / Cubes of salmon sautéed in olive oil with celery and chia seeds, mounted on a bed of quinoa, served with a mix of lettuce, cherry tomatoes, caramelized onion and balsamic reduction.

PLATOS FUERTES **MAIN DISHES**

POLLO PARRILLA **\$25.000**

GRILLED CHICKEN

Pechuga de pollo (260g) sin piel a la parrilla marinada con chimichurri, acompañada de arepa y 2 guarniciones a elección. / Grilled skinless chicken breast (260g) marinated with chimichurri, served with arepa and 2 garnishes of your choice.



BABY BEEF **\$38.000**
BABY BEEF

Tierno solomito de res (250g) asado a la parrilla, acompañado de arepa y 2 guarniciones a elección. / Grilled beef tenderloin (250g), served with arepa and 2 garnishes of your choice.

SOLOMITO FLORENTINO **\$38.000**
FLORENTINE TENDERLOIN

Solomito de res (200g) sellado a la parrilla con chimichurri de la casa, montado sobre una cama de tallarines al pesto y acompañado de ensalada de la casa. / Grilled beef tenderloin (200g) with house chimichurri, mounted on a bed of pesto noodles and served with house salad.

CHURRASCO **\$40.000**
STEAK

Corte semi-grueso de chata de res (300g) abierto al estilo mariposa asado a la parrilla, acompañado de arepa y 2 guarniciones a elección. / Semi-thick cut of open butterfly style beef (300g) and grilled, served with arepa and 2 garnishes of your choice.

PUNTA DE ANCA **\$42.000**
TOP SIRLOIN

Corte grueso de carne de res (300g) asado a la parrilla acompañado de arepa y 2 guarniciones a elección. / Thick cut of beef (300g) grilled with arepa and 2 garnishes of your choice.

COSTILLAS AHUMADAS AL BBQ **\$33.000**
BBQ SMOKED RIBS

Costillas de cerdo ahumadas (400g) preparadas a la parrilla, glaseadas en salsa BBQ de la casa, acompañadas de 2 guarniciones a elección. / Smoked pork ribs (400g) prepared on the grill, glazed with the house BBQ sauce, served with 2 garnishes of your choice.

SALMÓN COOK'S **\$45.000**
COOK'S SALMON

Filete de salmón (250g) marinado con mantequilla de finas hierbas, asado a la plancha, acompañado de 2 guarniciones a elección. / Salmon filet (250g) marinated in fine herb butter, grilled, served with 2 garnishes of your choice.



PESCA BLANCA PARRILLERA

\$39.000

WHITE FISH GRILL

Filete de robalo (200g) rostizado con palmito de cangrejo, terminado en chimichurri de la casa, acompañado de 2 guarniciones a elección. / Fillet of sea bass (200g) roasted with crab surimi, finished in house chimichurri, served with 2 garnishes of your choice.

FILETE DE PARGO CARIBEÑO

\$48.000

CARIBBEAN SNAPPER FILET

Filete de pargo (220g) asado a la plancha, bañado en cremosa salsa con camarones y crema de coco acompañado de patacones crocantes y arroz de coco. / Grilled snapper fillet (220g), bathed in a creamy sauce with shrimp and coconut cream and served with crunchy patacones and coconut rice.

GUARNICIONES / GARNISHES

- PAPAS A LA FRANCESA / FRENCH FRIES
- PURÉ DE PAPA / MASHED POTATO
- PAPA COCIDA / BAKED POTATO
- ARROZ BLANCO / WHITE RICE
- ENSALADA DE LA CASA / HOUSE SALAD
- PATACONES / PATACONES (fried plantain)
- CROQUETAS DE YUCA / YUCCA CROQUETTES
- VEGETALES SALTEADOS / SAUTÉED VEGETABLES

PICADA PARA DOS

\$40.000

CHOPPED FOR TWO

Lomo de res, pollo, cerdo, salmón y chorizos (400g de carnes) preparados al sartén con papas criollas, arepas, croquetas de yuca y acompañada de salsa BBQ, chimichurri y cubos de tomate. / Beef tenderloin, chicken, pork, salmon and chorizos (400g of meat) prepared in a pan with creole potatoes, arepas, yucca croquettes and served with BBQ sauce, chimichurri and tomato cubes.



COMBINADOS COOK'S

\$33.000

COMBINED COOK'S

Ármalo a tu gusto, elige una pasta, una proteína y una salsa.
/ Make it to your liking, choose a pasta, a protein and a sauce.

PASTA

PASTA

Penne / Penne
Fusilli / Fusilli
Fetuchini / Fettuccini
Espagueti / Spaghetti

SALSA

SAUCE

Napolitana / Neapolitan
Tres quesos / Three cheeses
Alfredo / Alfredo
Carbonara / Carbonara
Al burro / Butter style
Pesto / Pesto

PROTEÍNA

PROTEIN

Solomito / Tenderloin
Pechuga / Chicken breast
Cañón de cerdo / Pork Loin
Salmón / Salmon
Churrasco / Steak
Tilapia / Tilapia

Acompañado de ensalada de la casa, queso parmesano y pan baguette.
/ Served with house salad, parmesan cheese and baguette bread.

ARROZ CHAUFA

\$25.000

CHAUFA RICE

Salteado al wok con cubos de pollo y cerdo, tortilla de huevo, julianas de pimentón, cebollas, raíz china y un ligero toque de salsa soya. / Sauteed in the wok with chicken and pork cubes, egg omelet, paprika julienne, onions, Chinese root and a light touch of soy sauce.

SOLOMITO AL WOK

\$30.000

WOK-FRIED TENDERLOIN

Finas puntas de solomito de res salteadas al wok en aceite de ajonjolí, con vegetales (zucchini, calabacín, zanahoria, puerro, pimentón, brócoli, apio), perfumado con salsa soya. / Fine beef tenderloin stir-fried in sesame oil, with vegetables (zucchini, carrot, leek, paprika, broccoli, celery), scented with soy sauce.



POLLO AL WOK

\$25.000

WOK CHICKEN

Julianas de pechuga de pollo salteadas al wok con aceite de ajonjolí y salsa soya con vegetales (zucchini, calabacín, zanahoria, puerro, pimentón, brócoli, apio). / Julienne of chicken breast sautéed in the wok with sesame oil and soy sauce with vegetables (zucchini, carrot, leek, paprika, broccoli, celery).

BANDEJA PAISA

\$27.000

"BANDEJA PAISA"

Típica preparación de la región con frijol, chicharrón, morcilla, chorizo, carne molida, arroz, huevo frito, plátano maduro, aguacate y arepa. / Typical preparation of the region with beans, pork rinds, black pudding, sausage, ground meat, rice, fried egg, ripe plantain, avocado and arepa.

CLUB SANDWICH DE LA CASA

\$27.000

CLUB SANDWICH OF THE HOUSE

Pechuga de pollo, solomito de res, tocineta, jamón york, huevo frito, queso, lechuga y tomate, en pan molde blanco o integral, acompañado de papas a la francesa. / Chicken breast, beef tenderloin, bacon, ham, fried egg, cheese, lettuce and tomato, on white or whole wheat bread, served with French fries.

SÁNDWICH DE POLLO Y CHAMPIÑONES

\$25.000

CHICKEN AND MUSHROOM SANDWICH

Cubos de pechuga de pollo salteados con champiñones montados en pan molde bañados con cremosa salsa al gratín y acompañado de papas a la francesa. / Cubes of chicken breast sautéed with mushrooms mounted on bread, bathed with creamy sauce au gratin and served with French fries.

QUESADILLA DEL CHEF

\$22.000

CHEF'S QUESADILLA

Tortilla de trigo con queso mozzarella rellena con pollo, solomito o mixta aderezada con salsa de ajo y acompañada de guacamole, pico de gallo y sour cream. / Wheat tortilla with mozzarella cheese stuffed with chicken, sirloin or mixed, seasoned with garlic sauce and served with guacamole, pico de gallo and sour cream.



MENÚ INFANTIL

KIDS MENU

NUGGETS DE POLLO **\$16.500**

CHICKEN NUGGETS

Croquetas de pollo aderezadas con miel mostaza y acompañadas con papas a la francesa. / Chicken croquettes seasoned with honey mustard and served with French fries.

QUESADILLA DE JAMÓN Y QUESO **\$16.000**

HAM AND CHEESE QUESADILLA

Tortilla de harina rellena de jamón y queso, acompañada de nachos y salsa de queso. / Flour tortilla filled with ham and cheese, served with nachos and cheese sauce.

BABY BURGER **\$18.000**

BABY BURGER

Pan de ajonjolí con carne de res o pollo a la plancha, tocineta, lechuga, tomate, queso, salsa y acompañada con papas a la francesa. / Sesame bread with grilled beef or chicken, bacon, lettuce, tomato, cheese, sauce and served with French fries.

ANTOJITOS

CRAVINGS

EMPANADITAS **\$10.000**

EMPANADAS

Típica preparación antioqueña a base de maíz, carne, guiso y papa, acompañadas de ají y guacamole. (6 unidades) / Typical Antioquia preparation based on corn, meat, stew and potato, served with chili and guacamole. (6 units).

PALITOS DE QUESO **\$12.000**

CHEESE STICKS

Preparación rellena de queso, servidos con salsa de moras. (6 unidades al horno). / Preparation filled with cheese, served with blackberry sauce. (6 units in the oven).



PATACONES DE LA CASA **\$6.000**

PATACONES OF THE HOUSE

Patacones caseros fritos, acompañados de guacamole y hogao. (6 unidades). / Fried homemade patacones, served with guacamole and hogao (tomato and onion sauce). (6 units).

PAPAS A LA FRANCESA **\$7.000**

FRENCH FRIES

Papas a la francesa, acompañadas de salsas al gusto. / French fries, served with sauces to taste.

CHICHARRONCITOS **\$19.000**

CRACKLINGS

Tradicionales trozos de chicharrón fritos acompañados de arepa y guacamole. / Traditional fried cracklings with arepa and guacamole.

POSTRES **DESSERTS**

DULCE TENTACIÓN **\$12.000**

SWEET TEMPTATION

Delicada torta de zanahoria con cubierta de crema de arequipe y almendras crujientes. / Delicate carrot cake covered with arequipe cream and crunchy almonds.

TARTÍN DE MARACUYÁ **\$12.000**

PASSION FRUIT TARTLET

Cilindro con base de galleta y mousse de maracuyá. / Cylinder with cookie base and passion fruit mousse.

TIRAMISÚ **\$12.000**

TIRAMISU

Suave bizcochuelo con relleno cremoso de café y queso mascarpone. / Soft sponge cake with creamy coffee and mascarpone cheese filling.

MINI DAMA BLANCA **\$12.000**

MINI WHITE LADY

Suave torta genovesa de tres leches perfumada con amaretto decorada con crema y chocolate blanco / Soft three-milk Genovese cake scented with amaretto and decorated with whipped cream and white chocolate.

BEBIDAS

BEVERAGES

GASEOSA / SODA

\$6.000

JUGO EN AGUA / JUICE IN WATER

\$6.000

JUGO EN LECHE / JUICE IN MILK

\$7.000

LIMONADA NATURAL / NATURAL LEMONADE

\$7.500

LIMONADA DE COCO / COCONUT LEMONADE

\$9.500

LIMONADA DE CEREZA / CHERRY LEMONADE

\$9.500

SODA DE LYCHEE / LYCHEE SODA

\$12.000

SODA DE FRUTOS ROJOS / RED FRUIT SODA

\$12.000

SODA DE HIERBABUENA / MINT SODA

\$12.000

SODA DE SANDÍA / WATERMELON SODA

\$12.000

TÉ HATSU / HATSU TEA

\$10.000

CERVEZA CLUB COLOMBIA / CLUB COLOMBIA BEER

\$7.000

CERVEZA ÁGUILA LIGHT / AGUILA LIGHT BEER

\$7.000

CERVEZA PILSEN / PILSEN BEER

\$7.000

CERVEZA CORONA / CORONA BEER

\$12.000

CERVEZA HEINEKEN / HEINEKEN BEER

\$12.000

PIBA DE VINO / PIBA OF WINE

\$42.000

JARRA DE SANGRÍA / SANGRIA JUG

\$70.000

1/2 JARRA DE SANGRÍA / 1/2 JUG OF SANGRIA

\$36.000



VINOS

BLANCOS Y TINTOS

WHITE AND RED WINES

SANTA CAROLINA

\$99.000

LAS MORAS

\$99.000

CASTILLO MOLINA

\$180.000



RESTAURANTE

Cook's

ADVERTENCIA 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, 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 los dineros recogidos por concepto de propina se destinan el 100% entre los trabajadores del área de servicios de Alimentos y Bebidas, el cual administra el Comité de Propinas, conformado por los mismos trabajadores. 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: 6 51 32 40 o a la Línea de Atención al Ciudadano de la Superintendencia de Industria y Comercio: 5 92 04 00 en Bogotá o para el resto del país línea gratuita nacional: 018000-910165, para que radique su queja.

GRATUITY WARNING: Consumers are informed that this establishment suggests to its consumers a tip corresponding to 10% of the value of the bill, which may be accepted, rejected or modified by you, according to your appreciation of the service provided. When you request the bill, tell your attendant whether or not you want the value to be included in the bill or the value you want to tip. In this establishment the money collected for tipping is distributed 100% among the workers in the area of Food and Beverage services, which is administered by the Tip Committee, formed by the workers themselves. If you have any inconvenience with the collection of the tip, please contact the exclusive hotline in Bogotá to address concerns on the subject: 6 51 32 40 or the Citizen Services Helpline of the Superintendency of Industry and Commerce: 5 92 04 00 in Bogotá or for the rest of the country national toll-free: 018000-910165, to file your complaint.

T: (574) 3197400 · W: 57 4 3197400 Ext 205
reservas@fourpointsmedellin.com
Cra. 43C No. 6 Sur – 100 Medellín, Colombia
www.fourpointsmedellín.com · www.ghlhoteles.com



Fourpointsmedellín



FPSMedellín

► Una experiencia **GHL**®