

Agata

RISTORANTE



DOUBLETREE

by Hilton™

BOGOTÁ - PARQUE 93



FUERTES / MAIN COURSES

MARE E FUIME

TILAPIA AL CARTOCCIO \$33.600
Salsa de mantequilla y hierbas, ensalada cous cous
Tilapia fish,, herbs and butter sauce, couscous salada

TONNO ALLA GRIGLIA \$44.400
Relish de aceitunas, alcaparras, tomate fresco, acelga y yuca crocante.
Olives relish,capers, tomato, chard, crispy yucca.

ROBALO GRIGLATO \$45.600
Risotto de Vegetales
Grilled bass with vegetables and tisotto.

SALMONE AL FORNO \$46.700
Salsa mediterranea, quínoa
Salmon with mediterranean sauce and quinoa

CARNI

OSSOBUCCO \$39.000
Ossobuco de res braseado, vegetales al horno
Braised veal ossobuco with vegetables.

BRACIOLA DI MAILALE \$40.200
Chuleta de cerdo, manzanas, hinojo, nueces, salsa natural.
Pork chop, apples, fennel, nuts, natural sauce.

FILLETO DI MANZO \$44.400
Lomo de res, setas doradas, pure de papas, salsa de echallots
Beef tenderloin, fungi, mashed potatoes, shallots sauce

COSTATA DI MANZO \$74.200
Ojo de bife, papa criolla rota, rúgula, salsa verde
Rib eye steak, small yellow potato, rugula, green sauce and parmesan cheese.

POLLO

POLLO AL LIMONE \$34.200
Suprema de pollo, espinacas, papa al horno
chicken supreme, spinach, baked potato.

COTOLETTA DI POLLO \$35.400
Milanesa de pollo, rúgula, tomates, queso bocconcino, pesto y balsamico
Chicken milanese, arugula, tomato, bocconcino cheese, pesto sauce and balsamic.

POLLO AL FORNO \$35.400
Medio pollo al horno con cascos de papa, vegetales parrillados salsa de yogurt
Half baked chicken potato wedges, grilled vegetables and yogurt sauce

Pregunta por
el Postre del Día





ESPECIALES PARA COMPARTIR PERFECT FOR SHARING

ANTIPASTO MISTO DI MARE \$40.500

Mezcla de frutos del mar, marinados en limón servidos con vegetales parrilados y mezcla de lechugas.
Seafood mix marinated in lemon, served with grilled vegetables and lettuce mix

GAMBERI AL FORNO \$53.000

Langostinos crocantes al horno, servidos con salsa arrabbiata.
Crispy oven baked served with arrabiata sauce.

ANTIPASTO DI MONTAGNA X 2 \$57.400

Prosciutto di Parma, salame queso bocconcino, parmigiano, pan parrillado y vegetales encurtidos.
Lobster bisque, seafood vegetables and lemon cream

PASTA

FARFALLE PRIMAVERA \$32.000

Salsa pomodoro, zucchini, berenjena, espárragos, champiñones ricotta de la casa.
Pomodoro sauce, zucchini, eggplant asparagus, mushrooms, ricotta cheese.

SPAGHETTI CON VONGOLE E COZZE \$35.400

Pasta al olio con chiles, mejillones almejas, alcaparras, aceitunas y tomate.
Olive oil with red spicy pepper, clams, mussels, capers and tomato.

PAPPARDELLE CON RAGÚ CODA DI BLUE \$35.400

Ragú de rabo de toro, tomate, zanahoria baby, albahaca.
Oxtail ragú, tomato, baby carrot, basil.

LINGUINI CARBONARA \$39.200

Tocineta, parmesano, huevo poché.
Bacon, parmesan cheese, poached egg.

FUSILLI CON POLPO \$43.000

Pulpo braseado, chorizo, tomate pan triturado.
Braised octopus, pork sausage, tomato sauce, bread.

LOS TRADICIONALES THE TRADITIONAL ONES

Pasta larga o pasta corta, combínela con una de las salsas de su gusto.

NAPOLITANA	\$26.850	POLLO	\$30.100
PESTO	\$26.850	PUTANESCA	\$29.050
ALFREDO	\$30.100	ARRABIATA	\$29.050
BOLOGNESE	\$35.400		



SOPAS / SOUPS

ZUPPA DEL GIORNO\$ 11.200

Soup of the day

✓

CREMA DI POMODORO\$17.700

Albahaca, queso bocconcino, crema de leche.

Creamy tomato soup, basil, bocconcino chesse, cream

ZUPPA DI MARE\$25.800

Bisque de langosta, frutos del mar, vegetales y crema de limón.

Lobster bisque, seafood vegetables and lemon cream.

ENTRADAS Y ENSALADAS STARTERS AND SALADS

✓

INSALATA CESARE\$22.200

Lechuga romana, vinagreta cremosa, focaccia cocrante, queso parmesano.

Romaine lettuce, tomato, creamy vinaigrette, focaccia, parmesan cheese

✓

INSALATA GRECA\$23.400

Pimentón, acetituna, Kalamata,cebolla, pepino, queso feta, lechuga Batavia, vinagreta de oregano.

Red pepper, kalamata olives, onion, cucumber, feta cheese, Batavia lettuce and organo vinaigrette.

✓

INSALATA CAPRESE\$23.400

Variedad de tomates,mozzarella di bufala,balsamico y aceite de oliva.

Tomato varieties, bufala mozzarella cheese,balsamic vinegar and olive oil.

INSALATA MISTA\$28.200

Mezcla de lechugas, alcachofas, tomates secos, esparragos a la parrilla, garbanzos, cebolla morada,vinagreta de echallots.

Lettuce mix, srtichokes, dried tomatoes, grilled asparagus, chickpeas, red onion and shallot vinaigrette.

POLPETTE DELLA NONNA\$29.500

Albondigas en salsa pomodoro y parmigiano reggiano.

Homemade meatballs,pomodoro sauce parmesan cheese

CARPACIO DE MANZO\$30.600

Queso parmesano,rúgula,reducción de balsámico mostaza y alcaparras.

Beef carpaccio, parmesan cheese, balsamic glaze,mustard and carpers.

Agata

RISTORANTE

Todos los precios están sujetos a cambio sin previo aviso.

Todos los precios que aparecen en este menú tienen los impuestos incluidos.

Advertencia de la propina, se le informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere a los consumidores una propina voluntaria correspondiente al 10%, la cual podrá ser aceptada, rechazada o modificada por ustedes de acuerdo a su valoración del servicio prestado por el establecimiento.

En el momento de solicitar la cuenta indique qué valor desea incluir en la factura como propina.

All prices are subject to change without notice.

All prices do not include tax.

We like to inform our customer that tips are voluntary. 10% is acceptable according to the service received.

When requesting your check indicate the value of the tip you would like to be added to the bill.



DOUBLETREE
by Hilton™

BOGOTÁ - PARQUE 93