



anamela
HOTEL

NUESTROS Desayunos

\$ 18.000

- 1**
- PORCIÓN DE FRUTA
 - CALDO DE CARNE
 - BEBIDA CALIENTE O FRÍA
 - AREPA DE LA CASA

- 2**
- PORCIÓN DE FRUTA
 - CHANGUA TRADICIONAL
 - BEBIDA CALIENTE O FRÍA
 - AREPA DE LA CASA

- 3**
- HUEVOS ESPECIALES
 - BEBIDA CALIENTE O FRÍA
 - FRUTA
 - PAN

- 4**
- CALENTADO DE POLLO O CARNE
 - BEBIDA CALIENTE O FRÍA

- 5**
- OMELETTE 3 INGREDIENTES
 - BEBIDA FRÍA O CALIENTE
 - PORCIÓN DE FRUTA
 - PAN

- 6**
- SUPREMA DE FRUTAS CON
 - YOGURT Y CEREAL
 - PORCIÓN DE QUESO
 - BEBIDA FRÍA

HUEVOS

AL GUSTO

- FRITOS \$ 5.000
- PERICOS \$ 5.000
- REVUELTOS \$ 5.000
- COCIDOS \$ 5.000

ESPECIALES

- REVUELTOS RANCHEROS . . . \$ 9.000
- 3 INGREDIENTES \$ 9.000
- FRITOS RANCHEROS \$ 11.000
- CON TODO \$ 11.000
- ANAMELA \$ 11.000

OMELETTES

- 3 INGREDIENTES \$ 10.000
- CON TODO \$ 12.000
- ANAMELA \$ 12.000

Elige tus ingredientes favoritos.

- ▶ Jamón Queso
- ▶ Champiñones
- ▶ Salchicha
- ▶ Maíz.

* APLICA PARA HUEVOS Y OMELETTES

- CON TODO
- 3 INGREDIENTES

ESPECIALES

- CALDO DE CARNE \$ 10.000
- CHANGUA TRADICIONAL \$ 10.000
- CALENTADO DE POLLO \$ 18.000
- CALENTADO DE CARNE \$ 18.000
- SUPREMA DE FRUTAS \$ 10.000
- BISTEC A CABALLO \$ 36.000

BEBIDAS



- CAFÉ EN LECHE \$ 3.000
- CHOCOLATE \$ 3.000
- BEBIDA FRÍA \$ 2.000
- TINTO \$ 2.000

ADICIONALES

- PORCIÓN DE FRUTA . \$ 4.500
- AREPA \$ 2.000
- JAMÓN \$ 2.000
- SALCHICHA \$ 2.000
- QUESO \$ 2.000
- PAN \$ 1.000
- TOCINETA \$ 2.000

ENTRADAS

CREMAS

- **CREMA DE CHAMPIÑÓN**

Crema blanca con champiñones salteados, parmesano, crotones de pan y perejil.

\$10.000

- **CREMA DE POLLO**

Crema blanca con trocitos de pollo salteados, parmesano, crotones de pan y perejil.

\$13.000

- **CREMA NAPOLITANA**

Crema napolitana a base de tomate y albahaca, parmesano, crotones de pan y perejil.

\$10.000

PATA CONES

- **PATACON CON HOGAO Y SALSA DE LA CASA** **\$9.000**

Patacones x 3 unidades con hogao y salsa de la casa.

- **AREPAS CON HOGAO Y SALSA DE LA CASA** **\$10.000**

Arepas de la casa x 3 unidades con hogao y salsa de la casa.

- **PATACONES ANAMELA** **\$15.000**

Patacones x 3 unidades con una mezcla de carne desmechada y salsa cremosa.

- **SUPREMA DE FRUTAS** **\$10.000**

Opción de tres frutas con granola y yogurt.

FETUCCINE



● NAPOLITANO \$ 22.000

Pasta fetuccine en nuestra deliciosa salsa napolitana con vegetales de temporada, acompañada de queso parmesano y pan al ajillo.

● POLLO CHAMPIÑONES \$ 27.000

Pasta fetuccine en nuestra salsa clásica de la casa con pollo y champiñones, acompañada de queso parmesano y pan al ajillo.

● BOLOGNESA \$ 27.000

Pasta fetuccine en nuestra salsa bolognesa con carne molida al estilo italiano, acompañada de queso parmesano y pan al ajillo.

● CAMARONES \$ 33.000

Pasta tipo fetuccine con nuestra salsa de mariscos de la casa y camarones, acompañada de queso parmesano y pan al ajillo.



NUESTROS arroz

● ANAMELA TRES CARNES \$ 37.000

Tradicional arroz de (res , cerdo y pollo) con verduras a base de hogao típico, acompañado de crocantes chips de plátano y cascos de limón.

● MARINERO \$ 42.000

Tradicional y jugoso arroz con mariscos, verduras a base de hogao típico, acompañado de crocantes patacones y cascos de limón.

● CAMARONES \$ 36.000

Tradicional arroz con camarones, verduras a base de hogao típico, acompañado de crocantes patacones y cascos de limón.

● CHAUFA DE CAMARONES \$36.000

Arroz salteado al wok con vegetales de temporada y camarón en salsa a base de soya y vinagre al mejor estilo oriental.

● VEGETARIANO \$ 20.000

Arroz salteado al wok con vegetales de temporada en salsa a base de soya y vinagre al mejor estilo oriental.

CARNES SELECCIONADAS



PECHUGA GRILLE

\$ 24.000

Filete de pechuga de 280 gr. con chimichurri, acompañado con ensalada fresca y papas a la francesa.



PECHUGA EN SALSA CRIOLLA

\$ 27.000

Filete de pechuga de 280 gr. bañada en cremosa salsa criolla con maíz tierno y hogao típico, acompañado con ensalada fresca y papas a la francesa.



PECHUGA EN SALSA HAWAIANA

\$ 28.000

Filete de pechuga de 280 gr. bañada en salsa blanca con trozos de piña confitada y jamón ensalada fresca y papas a la francesa.



ENSALADA TIPO CESAR DE POLLO

\$ 21.000

Trozos de pollo, lechuga, tomates cherry, vegetales, crotones de pan, queso parmesano, acompañado de ahderozo de la casa.



CHURRASCO CHIMICHURRI

\$ 35.000

Corte de lomo ancho tipo mariposa de 280 gr. a la parrilla con chimichurri de la casa, acompañado de papas a la francesa y ensalada fresca.



COSTILLAS DE CERDO BBQ

\$ 39.000

Costillas carnudas de cerdo de 320 gr. horneadas y glaseadas con salsa BBQ de lulo, acompañadas de papas de temporada y ensalada fresca.



BISTEC A CABALLO

\$ 39.000

Churrasco de 280 gr. a la parrilla bañado con hogao típico y huevo frito, acompañado de arepas de la casa.



BABY BEEF

\$ 38.000

Lomo de res de 280 gr. a la parrilla con chimichurri de la casa, acompañada de papas a la francesa y ensalada fresca.



PICADA DE LA CASA

\$ 39.000

Carnes de 380 gr. (res, cerdo, pollo y chorizo) parrillados con vegetales frescos, salsa bbq de lulo, acompañados de papas de temporada y ensalada fresca con cascotes de limón.



FILET MIGNON

\$ 45.000

Dos unidades de lomos de res albardados con tocino en su clásica salsa mignon con champiñones, acompañado de papas a la francesa y ensalada fresca.

PESCADOS mariscos



COCTEL DE CAMARÓN

\$28.000

Clásico cóctel de camarones en salsa tipo americana con cubitos de mango y chips de plátano, acompañado de galletas de soda.



MOJARRA FRITA

\$32.000

Crocante mojarra de 500 gr. acompañada de ensalada fresca y patacones.



TRUCHA GRILLE

\$33.000

Filete de trucha arcoiris a la parrilla de 400 gr. acompañada de ensalada fresca y patacones.



TRUCHA AL AJILLO

\$34.000

Filete de trucha arcoiris a la parrilla de 400 gr. bañada con nuestra deliciosa salsa al ajillo, acompañada de ensalada fresca y patacones.



TRUCHA MARINERA

\$43.000

Filete de trucha arcoiris a la parrilla de 400 gr. bañada con nuestra deliciosa salsa marinera con mix de mariscos, acompañada de ensalada fresca y patacones.



CAZUELA DE MARISCOS

\$43.000

Deliciosa cazuela a base de salsa blanca con selectos mariscos al estilo de la casa, acompañado de patacones y ensalada fresca.



SALMON GRILLE

\$49.000

Filete de salmón de 280 gr. a la parrilla, acompañado de ensalada fresca y patacón.



SALMÓN AL AJILLO

\$52.000

Filete de salmón de 280 gr. a la parrilla bañado en nuestra salsa al ajillo, acompañado de ensalada fresca y patacones.



SALMÓN AL AJILLO Y CAMARÓN

\$59.000

Filete de salmón de 280 gr. a la parrilla bañado con salsa al ajillo y camarones, acompañado de ensalada fresca y patacones.

NUESTRAS Burguer's



MINI HAMBURGUESAS X 3 UNIDADES

\$ 23.000

Pan tipo brioche (mini) carne artesanal de 60 gr. queso, tocineta, vegetales frescos, acompañado de papas a la francesa y salsa de la casa.

- **SENCILLA** **\$ 15.000**
Pan tipo brioche, carne artesanal de 150 gr. vegetales frescos, acompañado de papas a la francesa.
- **QUESO Y TOCINETA** **\$ 18.000**
Pan tipo brioche, carne artesanal de 150 gr. queso, tocineta, vegetales frescos, acompañado de papas a la francesa.
- **AL PASTOR** **\$ 20.000**
Pan tipo brioche, carne artesanal de 150 gr. queso campesino, tocineta, trocitos de piña en almibar vegetales frescos, acompañado de papas a la francesa.
- **CRIOLLA** **\$ 23.000**
Pan tipo brioche, carne artesanal de 150 gr. queso campesino, tocineta, vegetales frescos, bañada en hogao de la casa y huevo frito, acompañado de papas a la francesa.
- **ANAMELA** **\$ 24.000**
Pan tipo brioche, carne artesanal de 150 gr. queso doble crema, tocineta, vegetales frescos, bañada en salsa de champiñon, acompañado de papas a la francesa.
- **DOBLE CARNE** **\$ 24.000**
Pan tipo brioche, doble carne artesanal de 150 gr. c/u doble queso, tocineta, vegetales frescos, acompañado de papas a la francesa.

SANDWICHES de la casa

- **POLLO FRIO** **\$ 14.000**
Sándwich de pollo cremoso con vegetales frescos en pan tradicional, acompañado de papas a la francesa y salsa de la casa.
- **JAMÓN Y QUESO** **\$ 14.000**
Tradicional sándwich de jamón y queso con vegetales, tres capas de pan, acompañado de papas a la francesa y salsa de la casa.
- **ATÚN** **\$ 20.000**
Sándwich de atún cremoso, vegetales frescos en pan tradicional, acompañado de papas a la francesa y salsa de la casa.
- **MINI POLLO PARRILLA X 4 UND** **\$ 28.000**
Pan tipo brioche (mini) 3 unidades de pechuga de pollo a la parrilla de 60 gr. c/u, queso, vegetales frescos, acompañado de papas a la francesa y salsa de la casa.

ANTOJOS

● SALCHIPAPAS \$ 15.000

Doble porción de papas a la francesa y salchichas tipo ranchera con vegetales frescos y queso rallado.

● CHORIPAPAS \$ 17.000

Doble porción de papas a la francesa y chorizo con vegetales frescos y queso rallado.

● PAPAS LOCAS \$ 20.000

Doble porción de papa a la francesa con una deliciosa mezcla de carne y salsa cremosa con hogao típico, cubierto con ahderozos de la casa y queso rallado.

● NUGGETS DE POLLO \$ 15.000

(MENÚ INFANTIL)

Nuggets de pollo con papas a la francesa, acompañados de salsa de tomate y miel.

ADICIONALES

● PAPAS A LA FRANCESA \$ 5.000

● PATACÓN (2 UNIDADES) \$ 3.000

● CHIPS DE PLATANO (70 gr.) \$ 3.000

● SALSA DE LA CASA \$ 3.000

● QUESO PARMESANO (20 gr.) \$ 4.000

● MINI HAMBURGUESA \$ 7.000

● AREPAS \$ 2.000 ● CHORIZO \$ 5.000

● ARROZ \$ 2.000 ● ENSALADA \$ 4.000

BEBIDAS Refrescantes

- JUGO NATURAL \$ 5.000

- JUGO NATURAL LECHE \$ 6.000

- BATIDOS REFRESCANTES) \$ 6.000

- BATIDOS CREMOSOS \$ 7.000

- CITRICA (AGUA O SODA) \$ 6.000

- BICITRICA (LIMON Y NARANJA) \$ 6.500

- LIMONADA DE CEREZA \$ 6.500

- LIMONADA DE COCO \$ 9.000

- LIMONADA DE HIERBABUENA . . \$ 6.500

- AGUA EN BOTELLA 600 ML \$ 4.000

- SODA 400 ML \$ 4.000

- COCA COLA 400 ML \$ 4.000

CERVEZAS Nacionales

🍷 POKER \$ 4.000

🍷 AGUILA \$ 4.000

🍷 AGUILA LIGHT \$ 4.000

🍷 CLUB COLOMBIA \$ 5.000

Extranjeras

🍷 HEINEKEN \$ 5.000

🍷 CORONA \$ 6.500

VINOS Botella

● GATO NEGRO \$ 52.000

● CASILLERO DEL DIABLO \$ 85.000

● MANISCHEWITZ \$ 70.000

● FRONTERA \$ 52.000

● LAZO \$ 35.000

● COPA \$ 12.000

COCTELES

BAILEYS CREMA DE WISKY . . . \$ 75.000

MOJITO CLÁSICO \$ 11.000

DAIQUIRI **FRESA O MARACUYA** \$ 12.000

PIÑA COLADA \$ 13.000