

SOFITEL
BOGOTA VICTORIA REGIA

All you can *Eat*
& *Drink*

Brunch
DÍA DE LA
MADRE

Menú

Reservas e información:
311 259 90 98 /

* Precio por persona / No incluye el valor del servicio voluntario del 10 % / Bebidas Seleccionadas

* El exceso de alcohol es perjudicial para la salud, ley 30 de 1986. Prohíbese el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad, ley 124 de 1994 / Incluye IPO consumo del 8 %

S O F I T E L
BOGOTÁ VICTORIA REGIA

Brunch

DÍA DE LA
MADRE

10 DE MAYO

All you can *Eat*
& *Drink*

11:30 A.M.
4:00 P.M.

Reservas e información:
311 259 90 98

Menú

ESTACIÓN PANADERÍA COLOMBIANA & FRANCESA

ESTACIÓN DE ENSALADAS

ESTACIÓN FRÍA

- Bruschetta de jamón serrano, dip de tomate, queso macerado en pesto y aceitunas
- Gazpacho de tomate con aceite de albahaca y pavo glaseado
- Salmón ahumado con chutney de ruibarbo
- Ceviche de champiñón, guatila, pepino y rábanos encurtidos
- Estación de ceviche en vivo

CHARCUTERÍA Y QUESOS

ESTACIÓN DE SOPAS

ESTACIÓN DE FRITOS

ESTACIÓN PLATOS PRINCIPALES

- Medallón de ternera en salsa blanquette y cebollas encurtidas.
- Porchetta de cerdo con gravy de limonaria y chalotas rostizadas.
- Filete de pescado con salsa de maracuyá y pimienta rosada.
- Miñón de res con salsa holandesa de trufa.

ESTACIÓN DE ACOMPAÑAMIENTOS

- Vegetales al wok.
- Fried rice de manzana, almendras y pollo.
- Aligot de papa y queso.

POSTRES

BEBIDAS

- Aperol Spritz
- Gin & Tonic
- Aguardiente
- Cervezas nacionales
- Jugos naturales
- Mimosa



Brunch

DÍA DE LA MADRE

10 DE MAYO



All you can *Eat*
& *Drink*

11:30 A.M.
4:00 P.M.

Reservas e información:
311 259 90 98

ENSALADAS COMPUESTAS

- Ensalada de cuscús, cítricos, garbanzos y semillas de calabaza.
- Ensalada de palmitos rostizados, cebollas maceradas, tomates frescos y aguacate con dressing de cilantro.
- Ensalada de vegetales rostizados con miel balsámica y tomates asados.

CHARCUTERÍA Y QUESOS

Salami italiano, pepperoni madurado, jamón de cerdo ahumado, roast beef, pavo a las finas hierbas, queso holandés, queso Tilsit ahumado, queso fresco, cremoso con semillas y cebollín.

CEREALES

Cuscús, frijol blanco, pasta penne, quinua, semillas de calabaza y semillas de girasol.

PANES

Mini baguette, focaccia de chorizo, pan de quinua, brioche de zapallo, lavash de especias, croissant especial, grissini de amapola.

ESTACIÓN DE FRITOS

- Mini quiche Lorraine de jamón.
- Empanadas argentinas.
- Frittata con alioli de albahaca.
- Falafel.
- Dedos de queso.
- Arancini de pavo y brie.
- Pasteles de espinaca y queso.
- Pasteles de lomo y tocineta.
- Camarones crocantes.

Brunch

DÍA DE LA
MADRE

10 DE MAYO



All you can *Eat*
& *Drink*

11:30 A.M.
4:00 P.M.

Reservas e información:
311 259 90 98

PROTEÍNAS

Camarón, pescado, atún, calamar, pulpo, chorizo y chicharrón.

ACOMPAÑAMIENTOS

Yuca, plátano, maíz, papa, tomate y palmito.

SALSAS

Tártara, leche de tigre, cartagenera, suero y cítricos.

MENÚ INFANTIL

- Mini hamburguesas.
- Mini sándwiches de waffles y pollo crocante con dip de miel.
- Mini choriperros.
- Papas francesas con salsa de queso cheddar, tocineta y salchicha grillée.

POSTRES

- Torta ópera.
- Pastel de fresas y pistachos.
- Verrine de chocolate blanco y frambuesas.
- Arroz de leche.
- Variedad de alfajores.
- Tiramisú clásico.

BEBIDAS

- Aperol Spritz.
- Gin & Tonic.
- Aguardiente.
- Viche.
- Cerveza nacionales.
- Jugos naturales.