

S O F I T E L
BOGOTA VICTORIA REGIA

Menú
*Room
Service*

Este servicio tiene un costo de entrega de \$ 12.000 COP
This service has an additional cost of delivery of \$ 12.000 COP





Basilic: Albahaca en francés

"Basilic - Cuisine de Origen" se inspiró en la hoja de albahaca, que es un elemento clave en la fusión de la técnica francesa y la comida colombiana. Esta hoja de albahaca es el corazón de la historia que rodea al restaurante y su propuesta culinaria.

Cocina de autor resaltando productos locales de diferentes regiones de Colombia, llevándolas a un alto nivel gastronómico con técnicas francesas y vanguardistas, con el objetivo de mantener sabores ancestrales para generar una experiencia única e inolvidable.

La albahaca, con su fragancia fresca y sus hojas de verde intenso, representa la frescura y vitalidad de la comida colombiana, mientras que la técnica francesa aporta el refinamiento y la elegancia a la experiencia gastronómica.

Basilic: Basil in french

"Basilic - Cuisine de Origen" was inspired on the basil leaf, which is a key element in the fusion of French technique and Colombian cuisine. Basil leaf is the heart of the story surrounding the restaurant and its culinary proposal.

Signature cuisine highlighting local products from different regions of Colombia, taking them to a high gastronomic level with avant-garde French techniques, aiming to maintain ancestral flavors to generate a unique and unforgettable experience.

Basil, with its fresh fragrance and deep green leaves, represents the freshness and vitality of Colombian cuisine, while the French technique brings refinement and elegance to the dining experience.



Entradas

Appetizers

ENSALADA BASILIC

\$ 57.000 COP

Una ensalada completa con mix de lechugas, tomates Cherry, queso parmesano, pollo confitado, camarón salteado, huevo al punto, aderezada con vinagreta de maracuyá.

Mixture of organic lettuce accompanied by confit chicken, sautéed shrimps, organic eggs with a passion fruit dressing.

ENSALADA CÉSAR

\$ 42.000 COP

Lechuga romana, crotones de pan casero, huevo cocido, queso parmesano rallado, terminada con alioli de anchoas.

Romaine lettuce, homemade croutons, boiled egg, grated parmesan cheese, finished with anchovy aioli.

Adicional de pollo / *Additional chicken*

+ \$ 25.000 COP

Adicional de camarón / *Additional shrimps*

+ \$ 29.000 COP

Adicional de salmón / *Additional Salmon*

+ \$ 59.000 COP

SOPA DE CEBOLLA

\$ 37.000 COP

Con tostada de pan de cereales y queso Tilsit gratinado

With a cereal toasted bread and gratinated Tilsit cheese.

CONSOMÉ DE LA ABUELA

\$ 36.000 COP

Consomé de pollo con verduras de la Sabana de Bogota, tubérculos tradicionales, pollo y cilantro.

Chicken consommé with vegetables from the Bogota savanna, traditional tubers, chicken, and cilantro.

FRITOS COLOMBIANOS

\$ 50.000 COP

Tradicionales fritos típicos, empanadas de carne, de pollo, arepa de huevo, arepa de queso con aderezo de ají casero y suero costeño.

Traditional local fried foods, meat empanadas, chicken empanadas, egg stuffed arepa, cheese arepa with homemade chili dressing and cream cheese.

AJIACO DE CUNDINAMARCA

\$ 50.000 COP

Sopa emblemática colombiana, a base de tres tipos de papas, pollo desmenuzado, mazorca y guasca, acompañado con arroz blanco y aguacate.

Emblematic Colombian soup, based on three types of potatoes, shredded chicken, corn on the cob and guasca, accompanied with white rice and avocado.

Platos Principales Main dishes

PASTAS

Pasta a elección:

Pappardelle, penne, espagueti, arroz, integral.

Choose the pasta you like:

Pappardelle, penne, spaghetti, rice, whole wheat.

BOCONCINO Y SERRANO

\$ 51.000 COP

Salsa pomodoro acompañada de espárragos, albahaca fresca, boconcino y jamón serrano.

Pomodoro sauce, with asparagus, fresh basil, boconcino and Serrano ham.

HUERTO

\$ 44.000 COP

Salsa pomodoro, espárragos, calabacines, brócoli y tomates Cherry salteados aderezado con albahaca y queso parmesano.

Pomodoro sauce, with asparagus, fresh basil, boconcino, and finished with slices of Serrano ham.

BOLOÑESA

\$ 50.000 COP

Tradicional pasta boloñesa con carne molida tomate y vegetales.

Traditional Bolognese pasta with ground beef, tomato and vegetables.

FILET MIGNON CON SALSA DE SALVIA

\$ 87.000 COP

Filet Mignon acompañado de risotto de hongos y habichuelinas salteadas.

Filet Mignon served with mushroom risotto and sautéed green beans.

PAVÉ DE SALMÓN

\$ 90.000 COP

Pavé de salmón braseado acompañado de tapete de berenjena, remolacha baby, papa criolla rostizados y salsa holandesa de cimarrón.

Grilled salmon pavé served with an eggplant mat, baby beets, roasted creole potatoes and Cimarrón hollandaise sauce.

POLLO CORDILLERA

\$ 74.000 COP

Rulada de pollo orgánico con queso paipa D.O. y jamón serrano, cremoso de mute, habas, cebollas asadas y un toque de beurre blanc de tomate.

Rolled organic chicken with Paipa cheese D.O. and Serrano ham, served with creamy "mute" corn stew, fava beans, roasted onions, and a touch of tomato beurre blanc.

Hamburguesas & Sándwich

Burgers & Sandwiches

CLUB SÁNDWICH

\$ 54.000 COP

Pan brioche con lonjas de pavo artesanal, tocino crocante, jamón de cerdo, queso mozzarella, tortilla de huevo, alioli de la casa, vegetales frescos acompañado de papa francesa.

Brioche bread with slices of artisanal turkey, crispy bacon, pork ham, mozzarella cheese, egg omelet, house-made aioli, fresh vegetables, served with French fries.

SÁNDWICH DE VEGETALES

\$ 47.000 COP

Pan Focaccia con pesto de albahaca, berenjenas y cebolla encurtidas, tomates macerados y queso mozzarella dorado acompañado de papas fritas.

Focaccia bread with basil pesto, pickled eggplant and onions, marinated tomatoes, and golden mozzarella cheese, served with French fries.

HAMBURGUESA SOFITEL

\$ 61.000 COP

Hamburguesa de res en pan de papa, queso mozzarella, lechuga romana, cebolla roja encurtida, jamón serrano, alioli de pimiento morrón y pepinillo, acompañada de papas fritas.

Beef burger, potato bread, mozzarella cheese, romaine lettuce, pickled red onions, Serrano ham, roasted bell pepper aioli, and pickle, served with French fries.

HAMBURGUESA CANDELARIA

\$ 60.000 COP

Hamburguesa de res en pan de papa, chorizo, queso sabana, sofrito de cebolla con hogao, alioli de suero costeño, aguacate rostizado acompañado de papas fritas.

Beef burger potato bread, with chorizo, Sabana cheese, sautéed onions with hogao, costeño cheese aioli, roasted avocado, served with French fries.

Postres

Desserts

RAICES DEL VALLE

\$ 30.000 COP

Sorbete de lulo, piña compressée con maracuyá y tatemado, crocante de peto y gel especiado de canela y clavos.

Lulo sorbet, compressed pineapple with passion fruit and charred finish, crunchy corn grits, spiced cinnamon and clove gel.

CRÈME BRÛLÉE CAFÉ

\$ 29.000 COP

Suave crema de café colombiano, ligeramente quemada para obtener una fina capa de caramelo.

Smooth Colombian coffee cream, lightly torched to create a thin caramel crust.

CHEESECAKE VEGANO DE GUANABANA

\$ 38.000 COP

Cheesecake de guanábana con base de almendra, relleno de marañón y uvas, y leche de coco.

Soursop cheesecake with an almond base, cashew and grape filling, and coconut milk.

Menú Ligero

light menu

Horario:

DE 1:00 A.M. A 5:00 A.M.

SÁNDWICHES

\$ 32.000 COP

Sándwich de Roast beef con pesto de albahaca quesos maduros tomates y cebollas macerados, lechuga romana y miel balsámica en pan brioche.

Roast beef sandwich with basil pesto, aged cheeses, marinated tomatoes and onions, romaine lettuce and balsamic honey on brioche bread.

\$ 28.000 COP

Sándwich de vegetales grillados con tapenade de tomate y mermelada de aceitunas en pan de remolacha.

Grilled vegetable sandwich with tomato tapenade and olive jam on beetroot bread.

WRAPS

\$ 33.000 COP

Wrap de salmón curado con cremoso de huevo eneldo, Pepinillos, alcaparras, rugula y aguacate.

Cured salmon wrap with creamy egg and dill, pickles, capers, arugula, and avocado.

BOWL DE FRUTAS

\$ 27.000 COP

Bowl de frutas de temporada melon, piña, pitaya, feijoa, uchuva con sirup de cítricos.

Bowl of seasonal fruit melon, pineapple, pitaya, feijoa, cape gooseberry with citrus syrup.

CONSOMÉ DE LA ABUELA

\$ 36.000 COP

Consomé de pollo con verduras de la Sabana de Bogotá, tubérculos tradicionales, pollo y cilantro.

Chicken consommé with vegetables from the Bogotá savanna, traditional tubers, chicken, and cilantro.



Precios en pesos colombianos /
Prices in colombian pesos

No incluye el valor del servicio voluntario del 10 % /
Does not include the value of the voluntary service of 10%.

Por favor Infórmenos sobre cualquier tipo de restricción por alérgenos /
Please inform us about any type of allergy restriction

Menú 24 horas / *24 hour menu*

En el horario 1:00 a.m. a 5:00 a.m. nuestro restaurante solo ofrece las opciones del menú ligero /
From 1:00 AM to 5:00 AM, our restaurant only offers light menu options.

INFORMACIÓN SOBRE LA PROPINA: Se informa a nuestros consumidores que este establecimiento de comercio sugiere una propina correspondiente al 10% del valor de la cuenta, la cual podrá ser aceptada, rechazada o modificada de acuerdo con la valoración del servicio prestado. En este establecimiento de comercio los dineros recogidos por concepto de propina se destinan en su totalidad a las personas que prestaron el servicio. En caso que tenga alguna consulta relacionada a esta regulación, comuníquese con la línea de atención de la Superintendencia de Industria y Comercio a los teléfonos: en Bogotá +57 (601) 5920400 para el resto del país la línea gratuita nacional 018000-91-0165

SERVICE CHARGE INFORMATION: This establishment informs our consumers that there is an optional service charge corresponding to 10% of the value of the total bill, which may be accepted, rejected or modified, according to your assessment of the service provided. In this establishment the money collected for service charge are fully distributed among those providing the service. For inquiries regarding this regulation please contact the service line of the Superintendencia de Industria y Comercio in Bogota +57 (601)5920400 for the rest of the country the national free line 018000-91- 0165

Este servicio tiene un costo de entrega de \$ 12.000 COP

This service has an additional cost of delivery of \$ 12.000 COP

