KC!

RESTAURANTE · BAR

MENÚ

MENU

Made with love



GWS Global Wine & Spirits | RESERVADO

KC!

RESTAURANTE · BAR

En cada plato que servimos, contamos una historia con ingredientes excepcionales. Más que una comida, es una experiencia diseñada para despertar los sentidos y dejar una huella inolvidable.

Every dish we serve tells a story, crafted with exceptional ingredients. More than just a meal, it's a sensory experience designed to captivate and leave a lasting impression.

Jorge Vélez

Chef ejecutivo

*Si usted es alérgico a algún alimento, por favor comuníquelo al personal. Si desea consultar la guía completa de alérgenos de nuestro menú visite nuestro desplegable en la página inicial. Nuestros platos se sirven en el término estándar sugerido por el chef para garantizar la mejor experiencia gastronómica y cumplir con las normas de seguridad alimentaria. Cualquier solicitud de un término diferente al recomendado queda bajo la responsabilidad y criterio del comensal.

**If you have any food allergies, please let our staff know. For a complete list of allergens on our menu, please visit the drop-down menu on our homepage. Our dishes are served to the standard doneness recommended by the chef to ensure the best dining experience and comply with food safety regulations. Any request for a different level of doneness than the recommended one is at the diner's own risk and discretion.*

*Todos los precios indicados en esta carta están expresados en pesos colombianos (COP) e incluyen el Impuesto Nacional al Consumo (INC) del 8%, conforme a la normativa vigente.

All prices listed on this menu are expressed in Colombian pesos (COP) and include the 8% National Consumption Tax (INC), in accordance with current regulations.



Menú Ka!

2026

KC!
RESTAURANTE · BAR

DESAYUNO
Breakfast



| Desayuno buffet

DESAYUNO
Breakfast

Desayuno Buffet
Buffet breakfast
$77.900

Desayuno Americano
American breakfast
$47.800

Desayuno Continental
Continental breakfast
$33.900

CEREALES | *Cereals*

Parfait griego
Greek parfait
$22.900

Granola
Granola
$11.500

Avena
Oatmeal
$11.500

Plato de fruta
Fruit plate
$13.600

PRINCIPALES | *Main*

Omelette al gusto
Omelette to taste
$16.900

Huevos Lorenzos
Lorenzos eggs
$17.900

Huevos Campesinos
Free-range eggs
$14.700

Huevos Acorralados
Cornered eggs
$16.900

Huevos pericos
Scramble eggs with tomatoes and onion
$10.000

Huevos fritos
Fried eggs
$9.400

Calentado
Calentado
$20.900

Tostadas francesas
French toast
$20.900

Pancakes
Pancakes
$20.900

ADICIONES | *Additions*

Canasta de pan
Bread basket
$9.800

Arepa con queso
Cheese fill arepa
$15.500

Queso asado
Grilled cheese
$16.700

Salchicha
Sausage
$17.500

Tocineta
Bacon
$18.800

KC!
RESTAURANTE · BAR

BEBIDAS
Beverages



| Limonada de coco

KA!
RESTAURANTE · BAR

BEBIDAS
Beverages

CALIENTES | *Hot*

Té en agua
Tea
$9.900

Té en leche
Milk tea
$10.900

Chocolate
Hot chocolate
$15.700

Café americano
American coffee
$8.900

Café con leche
Latte
$12.900

Latte
Latte
$13.200

Capuccino
Capuccino
$13.200

Mocaccino
Mocaccino
$13.200

Aromática de frutos rojos
Berries infusion
$11.900

Aromática de hierbabuena
Peppermint infusion
$11.900

Espresso
Espresso
$7.400

Espresso doble
Double espresso
$9.500

Machiato
Machiato
$10.800

Capuccino con leche de almendras
Cappuccino with almond milk
$13.900

Remedio de jengibre
Ginger fussion
$9.900

FRIOS | *Cold*

Agua
Water
$9.500

Gaseosa
Soda
$10.000

Jugo de naranja
Orange juice
$13.900

Jugo en agua
Juice water
$12.900

Jugo en leche
Juice with milk
$13.900

Limonada cerezada
Cherry limonade
$12.900

Gassata de Maracuyá
Passion fruit gassata
$16.900

Agua con gas
Sparkling water
$9.500

RedBull
RedBull
$20.500

Jugo de mandarina
Tangerine juice
$13.900

Limonada natural
Lemonade
$10.900

Limonada hierbabuena
Peppermint lemonade
$12.900

Limonada de coco
Coconut lemonade
$20.500

Gassata de frutos rojos
Berries gassata
$16.900

ENTRADAS
Appetizers



| Roll de salmón

ENTRADAS
Appetizers

Tomatina caprese*

Bocconcini, pesto de albahaca, almendras y reducción de balsámico | *Bocconcini, basil pesto, almonds, and balsamic reduction*

$34.900

Timbal de cangrejo*

Kanicama en julianas con mayonesa japonesa, sobre lecho de pepino marinado en vinagre y crocante de zanahoria | *Kanikama with Japanese mayo, served on a bed of marinated cucumber and crispy carrots*

$34.900

Ceviche de pescado blanco*

Marinado con ají amarillo, pimentón, cebolla roja, cilantro, limón y maíz tierno | *White Fish Ceviche marinated with yellow chili (ají amarillo), bell pepper, red onion, cilantro, lime, and sweet corn*

$44.900

Coctel de camarones*

Con aguacate, tomate, yuca crispy bañado en leche de tigre de maracuyá | *Shrimp With avocado, tomato, and crispy yuca, topped with passion fruit "leche de tigre"*

$44.900

Roll de salmón*

Envuelto en papel de arroz con aguacate, mango, ajonjolí y salsa teriyaki | *Rice paper roll with salmon, avocado, mango, sesame, and teriyaki sauce*

$49.900

Camarones apanados con coco*

Servido con chutney de mango y gotas de crema agria | *Coconut Breaded Shrimp served with mango chutney and dollops of sour cream.*

$44.900

Aborrajado vallecaucano*

Croquetas de plátano maduro relleno de queso y bocadillo, acompañado de guacamole y miel syrup | *Fried plantain filled with cheese, bocadillo, guacamole and honey*

$34.900

Tacos de jamón serrano*

Rellenos de queso doble crema, alioli de aguacate y pico de gallo de uchuva | *Serrano ham taco. Cheese, avocado alioli and golden berries pico de gallo*

$43.900

Tacos de cochinilla

Con costra de queso, cebolla roja y cilantro acompañado guacamole y jalapeños | *Tacos with pulled pork, cheese crust, red onion, and cilantro, served with guacamole and jalapeños*

$44.900

SOPAS | *Soups*

Campestre de tomate*

Crema de tomate con queso, aguacate, maíz tierno, crocante de plátano | *Tomato soup with cheese, avocado, sweet corn and plantain chips*

$27.500

Sopa de lentejas

Lentils soup

$27.500

Crema de champiñones

Suave crema elaborada con leche de coco y orellanas salteadas con reducción de balsámico | *Mushroom soup. Creamy carrot soup with surimi, mushroom, tapioca and almond*

$27.500

Sin gluten / *Gluten free* · Picante / *Spicy* · Cocina local / *Local cuisine* · Vegetariano / *Vegetarian*

KA!
RESTAURANTE · BAR



| Tacos de cochinilla

Menú Ka!

2026

KA!
RESTAURANTE · BAR

DE LA TIERRA

From the land



| Morrillo de res estofada
en vino tinto

KA!
RESTAURANTE · BAR

DE LA TIERRA
From the land

CARNES | *Beef*

Lomo saltado al wok con salsa soya*

Acompañado de cebolla roja, tomate cherry, cilantro, pimentón, papas fritas, y arroz blanco | *Stir-fried beef, red onion, bell pepper and coriander with French fries and rice*

$59.900

Medallones de res con champiñones*

Servido sobre salsa roquefort con vino blanco acompañados de arroz al wok | *Beef Medallions with Mushrooms served over a white wine Roquefort sauce with wok-fried rice*

$70.900

Lomo de res pimienta*

Acompañados de espárragos albardados con jamón serrano y papa criolla con queso cheddar | *Black Pepper Beef Tenderloin accompanied by Serrano ham-wrapped asparagus and yellow potatoes with cheddar cheese*

$70.900

Lomo de res a la romana*

Servido con espagueti, tomate y salsa de queso gruyere | *Roman-style beef tenderloin served with spaghetti, tomato and gruyere cheese sauce*

$58.900

Costilla de cerdo lacada con hoisin

Acompañada de tagliatelle de calabacín a la parrilla y majado de yuca | *Hoisin-Glazed Pork Ribs accompanied by grilled zucchini tagliatelle and mashed yuca*

$58.900

Morrillo de res estofada en vino tinto

Cocción lenta por 48 horas, servida con mofongo, kion encurtido, papa criolla, gotas de aguacate y suero costeño

Red Wine Braised Beef Hump
48-hour slow-cooked beef served with mofongo, pickled ginger, yellow potatoes, avocado drops, and "suero costeño" cream.

$57.900

AVES | *Chicken*

Pechuga en crocante de plátano*

Rebozada en miga de plátano verde, rellena de mango, queso y jamón en salsa de uchuva acompañada de puré de papa con espinaca | *Chicken breast breaded with plantain crumb, stuffed with mango, cheese, ham, golden berries sauce and mashed potatoes with spinach*

$49.800

Milanesa de pollo*

Servida con espejo de tomates, albahaca y espagueti | *Chicken milanese, served with tomatoes, basil and spaghetti*

$49.800

Chicken fingers*

Acompañada de papas criollas rústicas, espárragos verdes, con salsa miel y mostaza | *Accompanied by rustic creole potatoes, green asparagus, and honey mustard sauce*

$48.900

Picante / *Spicy*

KA!
RESTAURANTE · BAR



| Chicken fingers

Menú Ka!

2026

KC!
RESTAURANTE · BAR

PARRILLA
Grill



| Costilla de cerdo lacada con hoisin

PARRILLA
Grill

Elige 2 acompañamientos | *Choose 2 side dish*

Ensalada de la casa
Aguacate, tomate, cebolla roja, cilantro, lechuga y aceite de oliva | Avocado, tomato, red onion, coriander, lettuce, olive oli.

Papa francesa | *French fries*

Pure de papa | *Mashed potatoes*

Papa criolla | *Yellow potatoes*

Pure de papa criolla | *Mashed yellow potatoes*

Arroz blanco | *White rice*

Arroz al wok* | *Wok rice*

Vegetales a la parrilla | *Grilled vegetables*

Bife de chorizo (300g)
Entrecôte
$68.900

Baby Beef (300g)
Baby Beef
$70.900

Pechuga de pollo (300g)
Chicken breast
$50.900

Churrasco (300g)
Steak
$68.900

Pollo parrilla (440g)
Grilled chicken
$50.900

Salmón a la parrilla (220g)
Salmon
$71.800

ENSALADAS | *Salads*

Buda pollo
Mix de lechugas con tomate cherry, cebolla caramelizada al vino tinto, aguacate, palmito vegetal y plátano maduro | *Chicken, lettuce, cherry tomato, red wine caramelized onion, avocado, surimi and plantain*
$42.900

Buda lomo
Mix de lechugas con tomate cherry, zucchini grillet, aguacate, zanahoria caramelizada y plátano maduro | *Mixed greens with cherry tomatoes, grilled zucchini, avocado, caramelized carrots, and sweet plantain*
$50.900

KO!
RESTAURANTE · BAR

DEL MAR

From the sea



| Salmón al eneldo

DEL MAR
From the sea

Máncora de pez*
Tilapia, camarón y calamar cocidos en vino blanco y bisque, servida con papa criolla y arroz | *Tilapia, shrimp and squid cooked on white wine and bisk, served with yellow potato and rice*

$65.900

Salmón sellado*
Acompañado de arroz, champiñones, arveja, maíz con mermelada de naranja y salsa de vino blanco con pesto de albahaca | *Seared salmon, rice, mushrooms, peas, corn, orange jam, served on white wine sauce*

$71.800

Salmón al eneldo*
Servido sobre boronía en texturas, julianas de pimentón y espárragos al vapor | *Served over textured "boronía" (eggplant), bell pepper strips, and steamed asparagus*

$71.800

Cazuela de mariscos*
Calamar, camarón, pescado, palmitos y pimentón servido con arroz y patacón | *Seafood casserole, with rice and fried plantain*

$76.900

Tilapia en salsa de chontaduro
Acompañada de patacón, aguacate, tomate y cebolla fresca | *Tilapia in Chontaduro Sauce accompanied by patacón, avocado, tomato, and fresh onion*

$65.900

COCINA LOCAL
Local cuisine

Bandeja paisa*
Frijoles, carne molida, chicharrón, chorizo, arepa, huevo frito, plátano maduro, aguacate y arroz blanco | *Beans, ground meat, pork belly, sausage (chorizo), arepa, fried eggs, plantain, avocado, rice*

$49.900

Arroz con pollo*
Acompañado de huevo frito y tajadas de plátano maduro | *Chicken rice, fried egg and plantain*

$49.900

Arroz montañero*
Arroz salteado con pollo, chorizo, chicharrón acompañado de huevo frito, maíz tierno, cubitos de plátano maduro | *Sautéed rice with chicken, chorizo, and chicharrón; topped with a fried egg, sweet corn, and sweet plantain*

$46.900

Cocina local / *Local cuisine*

KO!
RESTAURANTE · BAR

PASTAS Y ARROCES

Pasta and rice





| AR Wok

PASTAS Y ARROCES
Pasta and rice

AR Wok*
Arroz salteado con mariscos, vegetales frescos, aceite de ajonjolí y soya | *Stir-fried rice with seafood, frech vegetables, sesame oil and soy sauce*

$56.900

Yakimeshi*
Arroz salteado con lomo, pollo, huevo, jamón, y arroz salteado con raíz china, arveja y zanahoria | *Rice, beef, chicken, egg, ham, bean sprouts, peas and carrot*

$46.900

Penne – linguine*
Pasta a su elección con salsa Bolognesa | Pasta *with bolognese sauce*

$42.900

Linguine con salmón*
Con salsa alfredo, y ragú de salmón marinado a las finas hierbas | *Alfredo sauce, salmon ragout marinated on fine herbs*

$54.900

Pide tu pasta tradicional o sin gluten
Order traditional pasta or gluten-free.

VEGETARIANO
Vegetarian

Hamburguesa de champiñones y quinua*
Servida con lechuga, tomate y queso tofu acompañada de papa francesa | *Mushroom & Quinoa Burger served with lettuce, tomato, and tofu cheese; accompanied by french fries*

$37.900

Quinotto
Proteína de quínoa, champiñon, tomate Cherry y zucchini | *Quinoa "risotto" style with grilled tofu, mushrooms, cherry tomatoes, and zucchini*

$42.900

Penne sin gluten
Pasta sin gluten con salsa atomatada, aceitunas moradas, alcaparras y albahaca | *Gluten-free pasta with tomato sauce, black olives, capers, and basil*

$42.900

Wok de vegetales en salsa de teriyaki
Proteína de quínoa con salteado de zanahoria, pimentón, cebolla, raíz china y zucchini | *Sautéed carrots, bell peppers, onions, bean sprouts, and zucchini*

$37.900

Linguine pomodoro
Pasta linguine con aceitunas moradas, alcaparras y albahaca | *Linguine with purple olives, capers, and basil*

$42.900

Sin gluten / *Gluten free*

Vegetariano / *Vegetarian*

KC!
RESTAURANTE · BAR

MENÚ INFANTIL

Kid´s menu



| Hamburguesa Kids

KA!
RESTAURANTE · BAR

MENÚ INFANTIL
Kid´s menu

ENTRADAS | *Starters*

Crema de pollo*

Suave crema elaborada con pollo y un toque de crema leche | Chicken cream soup with heavy cream

$27.500

PRINCIPALES | *Main*

Nuggets de pollo*

Lomito de pollo apanado acompañado de papa a la francesa y salchicha | *Chicken srips, french fries and sausage*

$38.900

Penne – linguine*

Con salsa Bolognesa | *Penne or linguine with bolognese*

$42.900

Hamburguesa Kids (110g)

Lechuga, tomate acompañado de papa a la francesa | *Lettuce and tomato served with French fries*

$44.900

KC!
RESTAURANTE · BAR

POSTRES
DESSERTS



| Carlotta de durazno

KC!
RESTAURANTE · BAR

Carlotta de durazno



Stracciatella de chocolate



Torta vasca



KA!
RESTAURANTE · BAR

POSTRES
Desserts

$ 15.900

Español

Brownie de chocolate
Servido con helado de vainilla.

Torta de almojábana
Tradicional torta colombiana con queso y bocadillo.

Torta de arándanos y chocolate
Combinación de chocolate y arándanos con suave toque de harina de almendras.

Torta vasca
Cremosa tarta de queso al estilo vasco acompañado de salsa de frutos rojos..

Crème Brûlée
Crema suave con fina capa de caramelo crocante.

Torta de zanahoria
Zapallo y banano elaborado con harina de almendras, yogurt griego sin azúcar.

Stracciatella de chocolate
Nata batida con glase de chocolate y nuez.

Panna cotta
Suave mezcla de nata fresca acompañada de frutos silvestres.

Carlotta de durazno
Suave combinación de crumble, crema de queso y melocotones con cubierta de arequipe.

English

Chocolate brownie
Served with vanilla ice cream.

Traditional Colombian cake
Made with cheese and guava paste (bocadillo).

Blueberry and chocolate cake
A combination of chocolate and blueberries with a delicate touch of almond flour.

Basque-style cheesecake
Creamy Basque-style cheesecake accompanied by a red berry coulis.

Crème Brûlée
Smooth custard topped with a thin layer of crispy caramelized sugar.

Cake za-za
Carrot, pumpkin, and banana cake made with almond flour and sugar-free Greek yogurt.

Stracciatella of chocolate
Whipped cream with chocolate glaze and walnuts.

Panna cotta
Smooth fresh cream blend served with wild berries.

Peach Carlotta
Soft combination of crumble, cream cheese, and peaches, topped with "arequipe"

KC!
RESTAURANTE · BAR



| Torta de almojábana



Menú Ka!

2026


KO!
RESTAURANTE · BAR

KA!
RESTAURANTE · BAR

Made with love

Contacto | Contact

www.karestaurante.com

@karestaurante

(315) 424 7947 | 743 6698

restaurantekasalitre@hotelesar.com