

MENÚ DE ROOM SERVICE

ALL DAY BREAKFAST

DESAYUNO

PANAMEÑO \$15

Carimañola, hojaldre o tortilla de maíz salchicha o carne guisada, jugo natural y café.

AMERICANO \$12

Huevos al gusto, tocino, jamón, tostadas de pan hecho en casa, mermelada, jugo natural y café.

CHEESE PLATE \$8

Selección de quesos de la casa.

CEREALES \$6

Cereales a elegir entre corn flakes, zucaritas y granola, acompañados de yogurt o leche de su elección.

CANASTA DE PAN \$6

Selección de panes de la casa

BENEDICTINOS DEL BRISTOL \$10

Pan artesanal, huevo pochado, espinacas, tocino y salsa holandesa.

TOSTADA DE AGUACATE \$10

Aguacate, pan hecho en casa, tomate deshidratado, huevo pochado y queso de cabra.

TOSTADA INTEGRAL VEGANA \$10

Aguacate, tomates orgánicos, champiñones salteados y brotes.

TOSTADA VERDE \$10

Carpaccio de zucchini, pan hecho en casa, queso crema y aceite de oliva virgen extra.

HUEVOS AL GUSTO \$7

Fritos o revueltos.

OMELETTES \$8

2 opciones a elegir entre pimentón, cebolla, tomate, champiñones, espinaca, jamón, tocino o queso cheddar.

FRUTAS DE ESTACIÓN \$6

Selección de frutas de temporada.

WAFFLES AQUILINO \$5

Banano, chocolate, frutos rojos y quinoa pop.

PANCAKES DE LA GUARDIA \$5

Crema batida, coco flakes y frutos rojos.

*Precio por persona.

No incluyen 7% de impuestos y cargos por servicio.

LUNCH & DINNER

SOPAS & CREMAS

SANCOCHO \$14

Pollo, culantro y el toque Bristol de nuestro plato emblema.

LENTEJAS \$14

Sopa tradicional con chorizo frito y patacón.

SOPA DE TOMATE \$14

Sopa de tomates maduros, terminada con un chorrito de aceite de oliva virgen extra y hojas de albahaca.

CREMA DE VERDURAS \$14

Mix de vegetales con crotones, queso parmesano y aceite de oliva virgen extra.

ENSALADAS

ENSALADA CESAR \$10

Lechuga romana & concolón de arroz

ENSALADA DEL CHEF \$10

Mix de lechugas orgánicas, tomates cherry, pepino, pimentones y aguacate.

ENSALADA DE MANGO VERDE \$10

Mix de lechugas orgánicas, mango, pepitas de marañón, tomate cherry y aguacate.

ADICIONAL

POLLO \$6

CAMARONES \$6

ENTRADAS

ALITAS THAI \$14

Salsa mae ploy, hierva limón, togarashi y crudite de vegetales.

TARTAR DE SALMÓN \$16

Salsa acevichada, rábanos, aguacate, togarashi y patacones.

HUEVOS ROTOS CON PAN DE LA CASA \$14

Papas en cuadritos y huevos de corral acompañado de pan artesanal.

TIRADITO DE AGUCATE \$12

Aguacate laminado, puré de camote, ponzu, maíz cancha, quinoa pop y patacones .

HUMMUS \$12

De garbanzos con paprika y crudite de vegetales mixtos

*Precio por persona.

No incluyen 7% de impuestos y cargos por servicio.

SÁNDUCHES Y EMPAREADOS

CLUB SANDIWHCH \$16

Pollo, huevo, jamón, tocino, mozzarella, cheddar, tomate y lechuga con papas fritas o trufadas.

BRISTOL BURGER \$18

Pan brioche, 8 onzas de carne Angus, queso cheddar, alioli, tocino y aros de cebolla en tempura cajún con papas fritas o trufadas.

BEYOND BURGER \$19

Pan brioche, Paty 8 onzas Beyond beef, queso cheddar y mozzarella vegano, alioli, tomate, lechuga y aros de cebolla en tempura cajún con papas fritas o trufadas.

CHORIPAN \$12

Chorizo parrillero argentino, baguetino, chimichurri y papitas al hilo.

PASTAS

FETUCCINI CON POMODORO CASERO \$14

Fetuccini al huevo con salsa pomodoro hecha en casa.

LINGUINI AL OLEO \$17

Linguini, camarones, tomates confitados láminas de ajo crispy y aceite de oliva virgen extra.

FONDOS

POLLO Y SETAS \$17

Pechuga de pollo cocida en baja temperatura, salsa de hongos shitake & arroz jazmín.

TACOS DE PORKBELLY \$15

Aguacate, salsa de tomates verdes tatemados.

AFRO CHICKEN CURRY \$17

Trozos de filete de pollo con curry afroantillano y arroz jazmín.

LOMO SALTADO \$22

Filete de res salteado al wok con cebolla morada y tomate acompañado de arroz y papas rústicas.

ENTRAÑA BLACK ANGUS 10 ONZ \$40

Acompañada de papas fritas, trufadas o ensalada.

RIB EYE BLACK ANGUS 12 ONZ \$40

Acompañada de papas fritas, trufadas o ensalada.

PESCA DEL DÍA CON PURÉ DE PIXBAE \$23

Pesca del día a la parrilla sobre puré de pixbae.

SALMÓN GRILL \$23

Filete de Salmón a la parrilla con vegetales de tierras altas al wok.

*Precio por persona.

No incluyen 7% de impuestos y cargos por servicio.

SIDES \$6

PAPAS TRUFADAS

ARROZ JAZMÍN

ARROZ CHAUFA

VEGETALES AL WOK

PURÉ DE YUCA

PURÉ DE PIXBAE

POSTRES

4 LECHE \$10

BLONDIE BROWNIE \$9

HELADOS DEL DÍA \$9

*Precio por persona.

No incluyen 7% de impuestos y cargos por servicio.