



*El  
Gobernador*

El Gobernador, un restaurante con cocina de autor inspirada en sabores locales de la cultura Caribe, recogiendo y mezclando aromas y sabores tradicionales, siguiendo la línea de la gastronomía de vanguardia, fusionados con toques gourmet para ofrecerles a los comensales una experiencia inolvidable en su paladar.

*El Gobernador Restaurant offers signature cuisine inspired by the local flavors of the Caribbean culture. Traditional scents and savors are gathered and mixed along the lines of the avant-garde cuisine and fused with gourmet hints to offer diners' palates an unforgettable experience.*



# ENTRADAS FRÍAS

COLD STARTERS



## **CEVICHE PESCA DEL DÍA**

(Róbalo, corvina, o pez león) base en leche de tigre tradicional, ensalada de algas, y texturas de maíz.

*CATCH OF THE DAY CEVICHE*

*(Seabass, corvine or lionfish) with the traditional leche de tigre (citrus-based marinade), seaweed salad and corn textures.*

\$39.000

## **CEVICHE MAR DE CARTAGENA**

Camarón, calamar y pescado con ají manzano, puré de cilantro y crema amarilla de ají dulce acompañado con galleta de ñame y frijol cabecita negra.

*CARTAGENA SEA CEVICHE*

*Shrimp, squid, and fish with sweet apple pepper, coriander puree and sweet pepper yellow cream and served with yam cracker and frijol cabecita negra (small black-head beans).*

\$45.000



## **ENSALADA DE BERENJENAS CONFITADAS**

Con queso Momposino, mini buñuelo de frijol, flor de Jamaica y ajonjolí, lechugas de jardín (Fundación Granitos de Paz - Cartagena), y vinagreta de vinagre de plátano.

*EGGPLANT CONFIT SALAD*

*With Momposino cheese, mini bean fritters with roselle and sesame, garden lettuce (Fundación Granitos de Paz–Cartagena) and banana vinaigrette.*

\$32.500





## **ENSALADA FRESCA DE VEGETALES**

Con alcachofas confitadas, tomate Cherry, espárragos, quinua, champiñones, aguacate, lechugas mixtas con vinagreta de pesto.

*FRESH VEGETABLE SALAD*

*With artichokes confit, cherry tomato, asparagus, quinoa, mushrooms, avocado and mixed lettuces with pesto vinaigrette.*

**\$35.000**

## **FALSOS TACOS DE CANGREJO**

Tacos de yuca, con ensalada agria de cangrejo y leche de coco, frijol refrito de montes de maría. (2 uds)

*FAKE CRAB TACOS*

*Cassava tacos with crab sour salad and coconut milk and frijol refrito de Montes de María (fried beans) – (2 units).*

**\$49.000**



## **FALAFEL SOBRE HUMUS**

Acompañado de ensalada agria de pepino.

*FALAFEL ON HUMUS*

*With a sour cucumber salad.*

**\$35.000**

## **ESCABECHE DE ATÚN**

Confitado en aceite de ajonjolí acompañado de tejas de plátano mafufo.

*TUNA FISH ESCABECHE*

*Marinated in sesame oil with a side of tejas de plátano mafufo (fried green plantain chips).*

**\$45.000**

## **TATAKI DE RES**

Con vinagreta oriental de guayaba agria, alioli de ajo rostizado, lechugas, germinados del jardín (Fundación Granitos de Paz - Cartagena), chips de papas y batata.

*TATAKI DE RES*

*Beef Ta Taki with sour guava Asian vinaigrette, roasted garlic alioli, lettuce, garden sprouts (Fundación Granitos de Paz -Cartagena) potato chips and sweet potato.*

**\$49.000**

# ENTRADAS CALIENTES

*HOT STARTERS*



## **BURRATA DI BÚFALA**

Asada con crema de tomates tatemados y naranjas confitadas, con tostada de pan negro de semillas de calabaza y centeno.

*BURRATA DI BUFALA*

*Grilled with roasted tomatoes cream, candied oranges, and toasts of pumpkin seed and rye brown bread.*

*\$45.000*

## **PULPO A LA PARILLA**

Sobre puré de papa negro, tomates Cherry confitados, pesto de albahaca y crema de aceituna Kalamata

*GRILLED OCTOPUS*

*On a bed of brown mashed potatoes, candied cherry tomatoes, basil pesto and Kalamata olive cream.*

*\$65.000*

## **MONTADITOS DE PATACÓN**

Con posta negra, aguacate y suero costeño.

(4 Uds. Para compartir)

*MONTADITOS DE PATACON*

*With Colombian-style black beef, avocado and whey (to be shared by four).*

*\$29.000*



## **GRATÍN DE LANGOSTA Y PALMITOS FRESCOS**

Con espinaca y sabayón de mostaza dijon.

*LOBSTER AND FRESH HEARTS OF PALM AU GRATIN*

*With spinach and a Dijon mustard zabaglione.*

\$85.000

## **PANCETA DE CERDO**

Estofada, glaseada con miel de panela y jus de corozo,  
puré de boronía y crumble de queso costeño.

*PORK BELLY,*

*Stewed, glazed with brown sugar syrup and corozo jus, boronía  
(mashed eggplant and ripe plantains) and crumbled costeño  
cheese.*

\$45.000

## **CARIMAÑOLAS RELLENAS DE CAMARÓN Y CANGREJO**

Con salsa de suero atolla-buey de la sabana de bolívar.

*CARIMAÑOLAS STUFFED WITH SHRIMP AND CRAB*

*Cassava pastry with suero atollabuey, a thick whey from the  
Bolivar savanna.*

\$35.000



## **CARIMAÑOLAS RELLENAS DE QUESO COSTEÑO**

Con miel de rocoto.

*CARIMAÑOLAS STUFFED WITH COSTEÑO CHEESE*

*Cassava pastry stuffed with Costeño cheeses, with rocoto honey.*

\$29.500



## **PALMITOS A LA PARRILLA**

Con puré de coliflor, kale, tierra de maíz y salsa harissa.

*GRILLED HEARTS OF PALM*

*With cauliflower puree, kale, tierra de maíz (earth-like ground  
crispy corn) and Harissa sauce.*

\$29.500

## **PIQUEO DE MAR**

### **CALAMARES, CAMARONES, DEDOS DE PESCADO**

Camarones al ajillo, calamar y deditos de pescado  
rebosados en harina de plátano con mayonesa de ají dulce

(Para compartir. 3 personas)

*PIQUEO DE MAR – squid, shrimp, fish fingers*

*Garlic shrimps, squid and fish fingers battered with plantain flour  
and sweet pepper mayonnaise. (To be shared by three)*

\$95.000



SOPAS

SOUP



### **SOPA DE TOMATES**

Tomates asados, tostadas de pan chepa corina y queso costeño asado.

*TOMATO SOUP*

*Grilled tomatoes, toasts made with chepacorina bread and grilled costeño cheese.*

*\$29.500*

### **CAZUELA DE MARISCOS**

Gratinada al estilo cartagenero, acompañada de arroz con coco y patacones

*SEAFOOD CASSEROLE*

*Au gratin Cartagena style, with a side of coconut rice and patacones (deep-fried green plantains rounds)*

*\$69.500*





ARROZ Y  
PASTAS  
RICE AND PASTA



**PASTA CORTA AL PESTO O NAPOLITANA**

Con hongos y vegetales al carbón.

*PESTO OR NAPOLITAN SHORT PASTA*

*With mushrooms and charcoal-grilled vegetables.*

*\$45.000*

**FETUCCINI NEGRO**

Con camarones salsa de vino blanco, pesto de albahaca y queso parmesano (servido en mesa).

*BLACK FETUCCINI*

*With shrimps, white wine sauce, basil pesto and parmesan cheese (on the table).*

*\$65.500*

**ARROZ MELOSO**

Con pescado y mariscos, preparado a base de achiote, leche de coco y cilantro.

*MELOSO RICE*

*With fish and seafood, made with annatto, coconut milk and coriander.*

*\$69.000*



**ARROZ AL WOK**

Con vegetales, albahaca, nueces y tofu asado.

*WOK MADE RICE*

*With vegetables, basil, walnuts, and baked tofu.*

*\$45.500*





**PESCADOS  
Y MARISCOS**  
*FISH AND SEAFOOD*



**PESCA DE DÍA  
MOJARRA O RÓBALO**

Acompañado de arroz con coco, patacones, ensalada fresca y suero costeño.

*CATCH OF THE DAY (Tilapia or Sea bass)*

*Served with coconut rice, patacones (deep-fried green plantain rounds), fresh salad and whey.*

*\$49.000*

**PESCADO ESTOFADO**

En guiso de coco (a la cocotera) acompañado de puré de plátano macho y ensalada acevichada.

*FISH CASSEROLE*

*With coconut stew (Cocotera style) served with mashed plantain and ceviche-like salad.*

*\$55.000*

**BROCHETA DE LANGOSTINOS**

Al carbón, acompañada de fettuccini al burro y jus ahumado de mariscos

*PRAWN BROCHETE*

*Grilled over charcoal and served with Fettuccine al Burro and smoked seafood jus*

*\$75.000*



### **ATÚN CON SAL DE LIMA**

Vermicelli con pesto vietnamita y mango biche comprimido y mantequilla emulsionada.

*TUNA FISH WITH LIMA SALT*

*Vermicelli with Vietnamese pesto squeezed unripe mango and emulsified butter.*

\$59.000

### **RÓBALO CON COSTRA DE QUESO GRUYERE**

Fondue y cappuccino de puerro.  
*SEA BASS WITH A GRUYERE CRUST*  
*Fondue and leek cappuccino.*

\$69.500

### **SALMÓN LA PLANCHA**

Sobre risotto cremoso de hongos y vegetales rostizados en aceite de finas hierbas

*GRILLED SALMON*

*On a bed of creamy mushroom risotto and roast vegetables in fine herbs oil.*

\$59.000

### **PESCADO AL CABRITO**

(Róbalo de 1 kg - mesa para 4 personas - presentación en mesa) Pescado al cabrito en hoja de bijao y relisch de ají dulce

*PESCADO AL CABRITO*

*(1 kg Sea Bass - table for four – presentation on the table) Grilled whole fish served in a bijao leaf with sweet pepper relish.*

\$198.500





# CARNES Y AVES

## MEAT AND POULTRY

### **CUBITOS DE MORRILLO AL ESTILO POSTA NEGRA CARTAGENERA**

(cocidos 72 horas a 68 grados) con Arroz con coco, plátano en tentación y ensalada criolla.

#### *CUBITOS DE MORRILLO AL ESTILO POSTA NEGRA CARTAGENERA*

*Beef chuck squares in the style of Cartagena black topside beef (cooked for 72 hours at 68 degrees) served with coconut rice, Plátano en Tentación (ripe banana cooked with cinnamon, sugar and butter) and creole salad.*

*\$59.000*

### **POLLO BABY AL HORNO**

½ pollo con jus de ave y champaña, puré de papa ahumado y vegetales al vapor de limón.

#### *OVEN-BAKED CHICKEN*

*Half chicken with a poultry and champagne jus, smoked mashed potatoes and lemon steamed vegetables.*

*\$45.000*

### **PECHUGA DE POLLO ROSTIZADA**

Piña comprimida con miel de canela, cremoso de papa, micro ensalada de lechugas y germinados de verdes

#### *ROAST CHICKEN BREAST*

*Squeezed pineapple with cinnamon syrup, creamed potato, lettuce and green sprouts microgreen salad.*

*\$39.000*



## **COSTILLA DE CERDO BRASEADA**

Puré de arepa santandereana fermentada, ensalada de cebollas ocañeras y palmito asado.

*BARBECUED PORK RIB*

*Pureed arepa from Santander (fermented corn cake) and a salad made up of onions from Ocaña and roasted hearts of palm.*

\$65.500

## **NEW YORK STRIP PREMIUM (320GR) CERTIFIED ANGUS BEEF®**

Con mantequilla avellanada con especias de Montreal.

*NEW YORK STRIP PREMIUM (300GR) CERTIFIED ANGUS BEEF®*

*With beurre noisette with Montreal spices.*

\$95.000

## **PICANHA (300GR) CERTIFIED ANGUS BEEF®**

*PICANHA CERTIFIED ANGUS BEEF®*

\$79.000

## **STEAK TENDERLOIN LOMO FINO DE RES (300GR)**

\$69.000

Nuestros cortes vienen acompañados con papas extra gruesas al parmesano, salsa holandesa o salsa de pimienta

## **HAMBURGUESA EL GOBERNADOR**

Certified Angus Beef<sup>®</sup>, 150 GR, en pan brioche, tocineta, queso cheddar, cebolla crocante, pepinillos, alioli, lechuga, tomate, papas francesas.

*EL GOBERNADOR HAMBURGER*

*A quarter pound Certified Angus Beef<sup>®</sup>, on brioche bun, with bacon, cheddar cheese, crispy onion, pickles, alioli, lettuce, tomato, and french fries.*

\$45.000

## **ESPECIALES DE TEMPORADA SEASONAL SPECIALS**

## **PEZ LEÓN CON RELISCH DE MANGO BICHE**

Acompañado de Cayeye, kale y tomate cherry confitados

*LIONFISH WITH UNRIPE MANGO RELISH*

*Served with Cayeye (mashed green plantains), kale and candied cherry tomatoes.*

\$69.500

## **LANGOSTA A LA PARRILLA**

Con mantequilla de limón y ajo, acompañado de arroz con coco y patacones

*GRILLED LOBSTER*

*With lemon and garlic butter, served with coconut rice and patacones (fried green plantain rounds).*

\$165.000





POSTRES  
DESSERTS



**MESA DE POSTRES DEL CHEF**

Para 4 personas - Variedad de postres típicos de la región caribe puesto a centro de mesa (Cocadas, jalea de tamarindo, enyucado, helado de cola Román, helado de piña, galleta chepa corina, dulce alegría y panderito).

*CHEF'S DESSERT TABLE.*

*An assortment of traditional sweets from the Caribbean region in the center of the table: Cocadas (grated coconut sweets), tamarind jelly, Enyucado (cassava and coconut cake), Kola Roman ice cream, pineapple ice cream, chepacorina cookie, Alegría (sweet popcorns with coconut and anise) and panderitos (cassava starch cookies).*

*\$59.500*

**BISCOCHO DE HÚMEDO CHOCOLATE**

Con crema de baileys, helado de vainilla de bahía solano y nibs de cacao de san jacinto bolívar.

*MOIST CHOCOLATE SPONGE CAKE*

*With Baileys cream, vanilla ice cream from Bahía Solano and cocoa nibs from San Jacinto, Bolívar.*

*\$29.000*

**ENYUCADO**

Con helado de piña asada y panderito.

*ENYUCADO*

*Casava and coconut cake with roasted pineapple ice cream and Alegría sweet*

*\$23.500*



## **MERENGÓN DE GUANÁBANA**

Con centro de fresas y mousse de suero costeño.

*SOURSOP MERENGON*

*With strawberries and costeño sour whey mousse.*

\$23.500

## **BANANA TENTACIÓN**

Banana en tentación caliente con helado de vainilla de bahía solano y galleta wafle.

*BANANA TENTACIÓN*

*A hot banana en tentación (ripe banana cooked with cinnamon, sugar, and butter) with vanilla ice cream from Bahia Solano and wafer cookies.*

\$25.000

## **MILHOJAS DE NUTELLA Y CROCANTE DE AVELLANA**

Con helado de caramelo salado

\$25.000

## **JALEA DE TAMARINDO**

Con copos de guanábana fresca.

*TAMARIND JELLY*

*With fresh soursop balls.*

\$25.000

## **COPA DE HELADO**

Selecciona 2 sabores de nuestros helados artesanales

(Piña asada, Kola Roman, guayaba agria, vainilla de bahía solano, chocolate de san jacinto)

*ICE CREAM SUNDAE.*

*Choose two flavors of our homemade ice creams.*

*(Grilled pineapple, Kola Roman, sour guava, vanilla from Bahia Solano, Chocolate from San Jacinto).*

\$23.000



**ADVERTENCIA PROPINA:** Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina correspondiente al 10% del valor de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted, de acuerdo con su valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta, indíquelo a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indíquelo el valor que quiere dar como propina. En este establecimiento de comercio los dineros recogidos por concepto de propina se destinan el 100% entre los trabajadores del área de servicios de Alimentos y Bebidas, el cual administra el Comité de Propinas, conformado por los mismos trabajadores. En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la Línea exclusiva dispuesta en Bogotá para atender las inquietudes sobre el tema: 601 651 3240 o a la Línea de Atención al Ciudadano de la Superintendencia de Industria y Comercio: 601 592 0400 en Bogotá o en el resto del país en la línea gratuita nacional: 018000-910165

**GRATUITY WARNING:** Consumers are advised that this commercial establishment suggests a gratuity of 10% to the total amount of the bill; this amount may be accepted, rejected or modified by you; accordingly to your appreciation of the service received. At the time of requesting your check please indicate the attendant if you like the suggested amount or be or not included in your bill or indicate the amount that you would like to give as a gratuity. At this establishment the 100% of money collected for gratuity is distributed among the employees of the hotel's food and beverage department which is administrated by the Gratuity Committee, established by the employees. If you have any inconvenience with the collection of gratuity or if you like to file a complaint, please contact the selected line arranged in Bogotá to address concerns about the subject: 601 651 32 40 or at the Citizens Line of the Superintendence of Industry and Commerce: 601 592 0400 in Bogota or the rest of the country at the national toll free number: 018000-910165