



Con un nombre que evoca el carácter señorial de Cartagena y acorde con su forma histórica y colonial, **El Gobernador**, un restaurante con cocina de autor inspirada en sabores locales de la cultura Caribe, recoge y mezcla aromas y sabores tradicionales, siguiendo la línea de la gastronomía de vanguardia, y fusiona todos sus sabores con toques gourmet para ofrecerles a sus comensales una experiencia memorable y exclusiva para su paladar.

*With a name that recalls Cartagena's stately character in line with its historic and colonial essence, **El Gobernador Restaurant** offers an excellent setting of signature cuisine inspired by the local flavors of the Caribbean culture. Traditional scents and savors are gathered and mixed in a manner consonant with avant-garde cuisine and fused with gourmet hints to offer diners' palates an unforgettable experience.*

Precios en miles de pesos | Prices in thousands COP

ENTRADAS FRÍAS COLD STARTERS

CEVICHE PESCA DEL DÍA **\$29.500**

CATCH OF THE DAY CEVICHE

(robalo, corvina, o pez león) base en leche de tigre tradicional, ensalada de algas, maíz crocante y chicharrón de pescado.

(seabass, corvine or lionfish) with the traditional leche de tigre (citrus-based marinade), seaweed salad, crunchy corn and fish craklings.

CEVICHE MAR DE CARTAGENA **\$30.000**

SEA OF CARTAGENA CEVICHE

Camarón, calamar y pescado entremezclado con ají manzano y acompañado con galleta de ñame y frijol cabecita negra.

Shrimp, squid and fish mixed with sweet apple pepper and sided with yam cracker and small black-head beans.

 **ENSALADA DE BERENJENAS CONFITADAS** **\$28.000**

EGGPLANT CONFIT SALAD

Con queso momposino, mini buñuelo de frijol, y vinagreta de plátano.

With Momposino cheese, mini bean fritters and banana vinaigrette.

 **ENSALADA FRESCA DE VEGETALES** **\$25.000**

FRESH VEGETABLE SALAD

Con alcachofas confitadas, tomate cherry, espárragos, quinua, lechugas mixtas.

With artichokes confit, cherry tomato, asparagus, quinoa, mixed lettuces.

FALSOS TACOS DE CANGREJO **\$38.000**

FAKE CRAB TACOS

Tacos de yuca, con ensalada agria de cangrejo y leche de coco.

Cassava tacos with crab sour salad and coconut milk.

CARPACCIO DE PULPO

\$35.000

OCTOPUS CARPACCIO

Con 4 alioli Ají dulce, pimientos, ahumada, toronja rosa con maíz crocante y mézclum de verdes del campo.

With 4 types of aioli; sweet pepper, pepper, smoked and pink grapefruit, with crunchy corn and tossed green salad.



FALAFEL SOBRE HUMUS

\$25.000

FALAFEL WITH HUMUS

Acompañado de ensalada agria de pepino.

And a side of sour cucumber salad.

ENTRADAS CALIENTES **HOT STARTERS**

BURRATA DI BÚFALA

\$35.000

GRILLED BURRATA DI BUFALA

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

With roasted tomatoes cream, candied oranges, and toasts of pumpkin seed and rye bread.

PULPO A LA PARILLA

\$45.000

GRILLED OCTOPUS

Sobre puré de papa negro, tomates cherry confitados, pesto de albahaca y crema de aceituna kalamata.

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

GRATÍN DE LANGOSTA Y PALMITOS FRESCOS \$69.000

LOBSTER AND FRESH HEARTS OF PALM AU GRATIN

Con espinaca y sabayón de mostaza dijon.

With spinach and a Dijon mustard zabaione.

PANCETA DE CERDO

\$30.000

STEWED PORK BELLY

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

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

CARIMAÑOLAS RELLENAS DE CAMARÓN Y CANGREJO

\$25.000

CARIMAÑOLAS STUFFED WITH SHRIMP AND CRAB

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

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



PALMITOS A LA PARRILLA

\$25.000

GRILLED HEARTS OF PALM

Con pure de coliflor micro ensalada de vegetales y harissa.

With cauliflower puree, micro vegetable salad and Harissa.

SOPAS
SOUP



CREMA DE COLIFLOR Y PIMENTONES ROSTIZADOS

\$25.000

CAULIFLOWER AND ROASTED PEPPERS CREAM

Crocante de coliflor y suero Costeño.

Crispy cauliflower and costeño whey.

CAZUELA DE MARISCOS

\$49.000

SEAFOOD CASSEROLE

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

Au gratin Cartagena style, with a side of coconut rice and slices of fried plantains.

ARROCES Y PASTAS RICE AND PASTA

 **PASTA CORTA AL PESTO O NAPOLITANA** **\$35.000**

PESTO OR NAPOLITAN SHORT PASTA

Con hongos y vegetales al carbón.

With mushrooms and grilled vegetables.

FETUCCINI NEGRO **\$48.000**

BLACK FETUCCINI

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

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

ARROZ MELOSO **\$55.000**

MELOSO RICE

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

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

 **ARROZ AL WOK** **\$38.000**

WOK MADE RICE

Con nueces y tofu asado.

With walnuts and baked tofu.

PESCADOS Y MARISCOS FISH AND SEAFOOD

PESCADO ESTOFADO **\$45.000**

FISH CASSEROLE

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

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

ROBALO CON COSTRA DE QUESO GRUYERE \$49.000

SEA BASS WITH A GRUYERE CRUST

Fondue y cappuccino de puerro.

Fondue and leek cappuccino.

PESCADO AL CABRITO \$180.000

PESCADO AL CABRITO

(Robalo de 1 kg - presentación en mesa para 4 personas) en hoja de bijao y relisch de ají dulce

((1 kg Sea Bass - presentation on the table for four)

Grilled whole fish stuffed with vegetables served in a bijao leaf sided and sweet pepper relish.

BROCHETA DE LANGOSTINOS \$62.000

GRILLED PRAWN BROCHETE

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

Served with Fettuccine al Burro and smoked seafood jus.

CARNES Y AVES **MEAT AND POULTRY**

CUBITOS DE MORRILLO AL ESTILO POSTA \$48.000

NEGRA CARTAGENERA

CUBITOS DE MORRILLO AL ESTILO POSTA NEGRA CARTAGENERA

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

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.

LOMO DE RES CON ORZO \$55.000

BEEF TENDERLOIN WITH ORZO

Acompañado de vegetales a la parrilla y hongos salvajes.

Sided with grilled vegetables and wild mushrooms.

COSTILLA DE CERDO BRASEADA

\$45.000

BARBECUED PORK RIB

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

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

ESPECIALES DE TEMPORADA
SEASONAL SPECIALS

PEZ LEÓN CON RELISCH DE MANGO VICHE

\$55.000

LIONFISH WITH UNRIPE MANGO RELISH

Acompañado de Cayeye, kale y tomate cherry confitados.

(depending on seasonal catch) served with Cayeye (mashed green plantains), kale and candied cherry tomatoes.

LANGOSTA A LA PARRILLA

\$149.000

GRILLED LOBSTER

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

With lemon and garlic butter, served with coconut rice and slices of fried plantains.

POSTRE DESSERTS

MESA DE POSTRES DEL CHEF **\$50.000**

CHEF'S DESSERT TABLE

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

(for 4 people) 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, chepa corina cookie, Alegría (sweet popcorns with coconut and anise) and panderitos (cassava cookies).

MERENGÓN DE GUANÁBANA **\$19.000**

SOURSOP MERENGON

Con centro de fresas y mousse de suero costeño.
With strawberries and costeño sour whey mousse.

**MILHOJAS DE NUTELLA Y CROCANTE DE
AVELLANA** **\$19.000**

NUTELLA AND CRISPY HAZELNUT MILLE-FEUILLE

Con helado de caramelo salado.
With salted caramel ice cream.

MOUSSE DE CHOCOLATE **\$19.000**

CHOCOLATE MOUSSE

En texturas y helado de vainilla.
In textures with vanilla ice cream.

ENYUCADO **\$19.000**

ENYUCADO (CASSAVA AND COCONUT CAKE)

Con helado de piña y panderito.
With pineapple ice cream and Alegría sweet.

COPA DE HELADO **\$15.000**

ICE CREAM SUNDAE

Selecciona 2 sabores de la casa.
Choose two flavors of Homemade ice-creams.

CHAMPAGNE

MEDIA / BOTELLA

| | |
|---|--------------------|
| Dom Perignon | \$1.649.000 |
| Veuve Cliquot | \$477.000 |
| Moet & Chandon Brut Imperial | \$439.000 |
| Esterlin Brut | \$489.000 |

CAVAS

| | |
|--|------------------|
| Anne Marie Brut Nature (Macabeo, Parellada Xarel-lo) | \$160.000 |
| Codorniu | \$165.000 |

PROSECCO ESPUMOSOS SPARKLING

| | |
|---|------------------|
| Malibran Gorio DOCG Extra Dry (Glera), Valdobbiadene. | \$247.000 |
| Nieto Senetiner Brut Nature | \$183.000 |
| Chandon Extra Brut | \$167.000 |

VINOS ROSADOS ROSE WINE

| | |
|---|------------------|
| Château Fayau Ros Cabernet/Merlot), Bordeaux | \$195.000 |
| Palm-Grenache Cinsault / Syrah), Coteaux en Provence | \$180.000 |
| Casal Garcia Rosado (Vinhao/Azal Tinto/Barrocal), Vinho Verde | \$159.000 |
| Kaiken (Malbec Rose), Mendoza/Argentina | \$135.000 |

VINOS BLANCOS WHITE WINE

MEDIA / BOTELLA

Argentina

Rutini \$225.000
(Sauvignon Blanc), Mendoza

Terraza de los Andes \$227.000
(Chardonnay), Mendoza

Finca la Escondida \$115.000
(Torrontés), Mendoza

Chile

Casa Silva Reserva \$160.000
(Sauvignon Blanc), Valle del Colchagua

Morande Reserva \$150.000
Chardonnay), Valle Casablanca

Montes Classic \$155.000
(Chardonnay)

España

Marques de Riscal \$85.000 \$225.000
(Verdejo), Rueda

La Val \$170.000
(Albariño), Rias Baixas

Mocén Selección Especial \$165.000
(Verdejo), Rueda

VINOS BLANCOS

WHITE WINE

MEDIA / BOTELLA

Francia

Macôn Villages Reine Pedauque \$266.000
(Chardonnay), Bourgogne

Grand Marrenon Blanc \$247.000
(Grenache Blanc/Vermentino/Roussane), Luberon

Château Fayau \$195.000
(Sauvignon / Sémillon), Bordeaux

Italia

Vicari \$225.000
(Verdicchio del Pozzo Buono), Le Marche.

Ca' Rugate \$200.000
Monte Fiorentine

Paolo Piazza \$160.000
(Pinot Grigio), Veneto.

Portugal

Quinta de S. Sebastiao Branco \$190.000
(Arinto-Sauvignon), Lisboa

Nueva Zelanda

Matua \$250.000
(Sauvignon Blanc), Marlborough

VINOS TINTO

RED WINE

MEDIA / BOTELLA

Argentina

Terraza de los Andes \$230.000
(Cabernet Sauvignon)

Altos las Hormigas \$109.000 \$147.000
(Malbec), Mendoza

Clos de los Siete \$216.000
(Blend), Mendoza

Salentein Reserva \$190.000
(Malbec), Mendoza

Nieto Senetiner Reserva \$150.000
(Pinot Noir), Mendoza

Finca la Escondida Reserve \$147.000
(Shiraz)

Benjamin Nieto Senetiner \$140.000
(Malbec)

Chile

Don Melchor \$740.000
(Cabernet Sauvignon)

Santa Rita Casa Real \$470.000
(Cabernet Sauvignon), Valle del Maipo

Santa Rita Triple C \$410.000
(Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Carménère)
D.O Valle del Maipo

Founder's Collection \$325.000
(Cabernet Sauvignon), Valle del Maipo

Laura Hartwig \$210.000
(Carmenere), Valle de Acolchagua

Montes \$147.000
(Malbec), Valle de Colchagua

Costa Vera \$120.000
(Pinot Noir), Valle del Alto Maipo

VINOS TINTO

RED WINE

MEDIA / BOTELLA

España

Gran tabula \$480.000
(D.O Ribera del Duero), España

Tabula \$384.000
(Tempranillo), Ribera del Duero

Marquez de Riscal RVA \$222.000
(Rioja DOCa)

Damana 5 \$170.000
(Tempranillo / Merlot), Ribera del Duero

Lan Crianza \$187.000
(Rioja DOCa)

Marques de Reinosá Crianza \$170.000
(Tempranillo), Rioja DOCa

Castell d'Age \$137.000
(Tempranillo), Ribera del Duero

Martinez Lacuesta \$160.000
(Tempranillo, Graciano, Mazuelo), Rioja DOCa

Francia

Château Graves de Rabion \$268.000
(Merlot / Cab Franc), Saint Emilion

Beaujolais Villages Planchottes \$229.000
(Gamay), Beaujolais Villages

Chateau de Dracy \$205.000
(Pinot Noir), Borgoña

Domaine de Pellehaut \$188.000
(Merlot / Cabernet, Côtes de Gascone)

Precios en miles de pesos | Prices in thousands COP

VINOS TINTO RED WINE

MEDIA / BOTELLA

Italia

Ormanni Chianti Classico **\$251.000**
(Sangiovese), Chianti Classico

Vicari **\$206.000**
(Lacrima di Morro D'Alba), Le Marche

Ruffino Chianti Docg **\$155.000**
(Sangiovese)

Paolo Piazza **\$160.000**
(Merlot), Lison Pramaggiore

VINO DE LA CASA HOUSE WINE

Copa Vino Blanco **\$34.000**

Copa Vino Tinto **\$34.000**

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, indíquele a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indíquele 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: 651 3240 o a la Línea de Atención al Ciudadano de la Superintendencia de Industria y Comercio: 592 0400

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 to 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: 651 32 40 or at the Citizens Line of the Superintendence of Industry and Commerce: 592 0400 in Bogota or the rest of the country at the national toll free number: 018000-910165

Precios en miles de pesos | Prices in thousands COP