


The background features a dense, repeating pattern of stylized floral illustrations in a muted green color. Overlaid on this are several thin, golden-brown geometric lines forming abstract, angular shapes, primarily concentrated in the top-left and bottom-right corners. A vertical golden-brown line runs through the center of the page, intersecting the main text.

CARTA

The logo for MED consists of a stylized, flame-like graphic above the word "MED" in a bold, sans-serif font. Below "MED" is the text "COCINA • BAR" in a smaller, lighter font.

MED
COCINA • BAR

"Sabores que cuentan historias"



En MED, cada bocado es una obra maestra. Nos especializamos en llevar a tu paladar los sabores más auténticos, frescos y sorprendentes. Desde los ingredientes más seleccionados hasta la presentación impecable de cada plato, cada detalle está pensado para hacer de tu comida un momento único.



ENTRADAS

Appetizers

MED

ENTRADAS APPETIZERS



SOPA DE VEGETALES CON POLLO / VEGETABLE SOUP

\$18.900

Pechuga de pollo, papa criolla, cilantro, caldo de pollo.

Chicken breast with potatoes, coriander and chicken broth.



CREMA DE TOMATES ASADOS / CREAM OF TOMATO SOUP

\$18.900

Tomates maduros asados al grill, albahaca, ajo, especias, queso campesino, tortilla. Alérgeno (lácteo)

Roasted tomato and basil cream soup, seasoned with garlic and spices, finished with cheese and accompanied by a tortilla / Allergen (dairy)



AROS DE CEBOLLA FRITOS / FRIED ONION RINGS

\$16.900

Aros de cebolla crujientes, salsa soya, mayonesa ahumada.

Porción: 8 unids aprox. / Alérgeno (lácteo)

Crispy onion rings, soy sauce, smoked mayonnaise.

Portion: 8 units approx / Allergen (dairy)



PATACÓN CON CARNE / FRIED GREEN PLANTAIN WITH SHREDDED BEEF

\$18.900

Plátano verde marinado en ajo y limón, posta de res desmechada, queso blanco, aguacate, hogao. 2 unidades / Alérgeno (gluten).

Fried green plantain topped with shredded beef, cheese, avocado, and hogao sauce (Colombian tomato and onion sauce). Portion: 2 units Allergen (gluten)



CEVICHE DE CHICHARRÓN / PORK CRACKLING CEVICHE

\$35.900

Chicharrón de cerdo cortado en cubos, marinado en jugo de limón, sal de ajo, pimienta, azúcar, paprika, cebolla roja, pimentón, cilantro, acompañado de chips de plátano. Alérgeno (pescado)

Crispy pork crackling marinated in fresh lime juice, garlic, pepper, paprika, onion, bell pepper, and cilantro. Served with green plantain chips.



CEVICHE DE PESCADO / CEVICHE

\$30.900

Pesca blanca fresca, leche de tigre, cebolla, pimientos, cilantro, acompañado de chips de plátano.

Fresh fish marinated in leche de tigre (citrus marinade), mixed with onion, bell pepper, and cilantro. Served with crispy plantain chips. Allergen (fish)

MED



ALBÓNDIGAS NAPOLITANAS / NAPOLITAN MEATBALLS

\$30.900

Carne artesanal de cerdo, bañados en salsa de tomates tatemados frescos, queso di bufala, albahaca. (8 unidades - Petit)

Alergénico (lácteos)

Handmade pork meatballs in fire-roasted tomato sauce, buffalo cheese, basil. Portion: 8 petit units / Allergen (dairy)



ENSALADA CESAR / Cesar's salad

\$35.000

Filete de pollo a la plancha (150 g), mezcla de lechugas variadas, croutones, queso parmesano, aliño César clásico

Grilled chicken fillet (150 g), assorted lettuce mix, croutons, Parmesan cheese, classic Caesar dressing.



ENSALADA MEDITERRANEA / Mediterran's salad

\$35.000

Mezcla de lechugas variadas, verduras de temporada salteadas, abanico de manzanas, tomates cherry, queso fresco del país, aceitunas, vinagreta casera.

Assorted lettuce mix, sautéed seasonal vegetables, apple fan, cherry tomatoes, fresh country cheese, olives, house-made vinaigrette.





PLATO FUERTE

Main course

MED

PLATO FUERTE MAIN COURSE



FRITANGUITA / TRADITIONAL FRIED SAMPLER

\$40.900

Chorizo de ternera, morcilla, chicharrón crocante, papas criollas, acompañado de cascós de limón y encurtido de la casa.

Beef sausage, blood sausage, crispy pork belly, creole potatoes, served with lime wedges and house pickles.



HAMBURGUESA MED / MED BURGER

\$45.900

Carne 100% artesanal (200 gr), pan brioche horneado en casa, mayonesa ahumada, pepinillos en jarabe de panela, mozzarella, mermelada de tocino, lechuga y tomate, acompañado de papas a la francesa.

100% artisanal meat, (Portion: 200 gr) house baked brioche bread, smokey mayo, cucumber pickles on panela syrup, mozzarella, bacon jam, lettuce and tomato, accompanied with French fries.



PECHUGA AL GRILL / GRILLED CHICKEN BREAST

\$53.900

Pechuga de pollo asado (250 gr) al grill, acompañado de papa asada en salsa de queso cheddar, crocante de tocineta, cebollino, ensalada de la casa, chimichurri artesanal.

Grilled chicken (Portion 250 gr) breast served with baked potato in cheddar cheese sauce, crispy bacon, chives, house salad, artisanal chimichurri. Allergen (dairy)



CHURRASCO / GRILLED BEEF STEAK

\$70.900

Chata de res madurada (250 gr) servida a término, acompañada de papa asada en salsa de queso cheddar, crocante de tocineta, cebollín, ensalada de la casa, chimichurri artesanal.

Grilled to your preferred doneness, (Portion 250 gr) served with roasted potatoes, house salad and Cheese and bacon sauce, house baked brioche bread, smokey mayo, cucumber pickles on panela syrup, mozzarella, bacon jam,



COSTILLA AHUMADAS / SMOKED RIBS

\$55.900

Costillas de cerdo St Louis (400 gr) selladas a la parrilla y se terminan en el horno a baja temperatura. Se brasean en salsa bbq artesanal, acompañado de papa asada con salsa de queso cheddar, crocante de tocineta y cebollino, ensalada de la casa.

St. Louis pork ribs (Portion: 400 gr), seared on the grill and slow-roasted, braised in homemade BBQ sauce, served with baked potato in cheddar cheese sauce, crispy bacon and chives, house salad.



MED



CHICHARRÓN CON PURÉ DE YUCA / PORK BELLY WITH YUCCA PUREE

Panceta de cerdo crujiente (300 gr) cocinado al horno a baja temperatura, acompañado de un pure de yuca cremoso. Alergénicos (lácteos). \$38.900

*Crispy pork belly (Portion: 300 gr) slow-roasted, served with creamy yucca purée.
Allergens (dairy)*



SALMÓN NAPOLITANO / NAPOLITAN SALMON

\$68.900

Salmón (200 gr) servido a término, vegetales en mantequilla, champiñón, tomate, Cherry, cebolla junca, papa criolla y salsa napolitana. Alergénico (pescado, lácteos)

*Salmon (Portion: 200 gr) cooked to order, buttered vegetables, mushrooms, tomato, cherry tomatoes, green onion, creole potato, and Napolitan sauce.
Allergen (fish, dairy)*



LOMO DE RES EN SALSA DE CHAMPIÑONES Y TOCINETA

\$70.900

/ BEEF TENDERLOIN IN MUSHROOM AND BACON SAUCE PUREE

Solomito de res (220 gr) servido al término, bañado en una salsa demi glase, acompañado de un puré de yuca cremoso, ensalada de la casa. Alergénicos (lácteos)

*Beef tenderloin (Portion: 220 gr) cooked to order, topped with demi-glace sauce, served with creamy yucca purée and house salad.
Allergens (dairy)*



POLLO AL CURRY / CURRY CHICKEN

\$35.900

Pernil de pollo (300 gr) a la plancha bañado en salsa al curry y vino blanco, leche de coco, acompañado de un arroz cremoso, cubos de plátano maduro. Alergénico

*Grilled chicken leg (300 gr) with curry and white wine sauce, coconut milk, served with creamy rice and sweet plantain cubes.
Allergens (dairy)*



PASTA

Pasta



MED



PASTA



PASTA CARBONARA / CARBONARA PASTA

\$40.900

Tocineta ahumada en salsa blanca, pasta larga (fettuccini) queso parmesano. Alergénico (lácteos)

Smoked bacon in white sauce, long pasta (fettuccine), parmesan cheese. Allergens (dairy)



PASTA ALFREDO CON POLLO / CHICKEN ALFREDO PASTA

\$42.900

Suprema de pollo en salsa napolitana, queso di bufala, pasta larga (fettuccini) en salsa Alfredo, crema de leche, vino blanco, queso parmesano. (200 gr) Alergénico (lácteos)

Chicken breast in Napolitan sauce, buffalo cheese, long pasta (fettuccine) in Alfredo sauce, cream, white wine and parmesan cheese. Portion: 200 gr) Allergens (dairy)



PASTA BOLOGNESA / BOLOGNESE PASTA

\$42.900

Carne bolognesa, salsa de tomates asados, pasta larga (fettuccini), queso parmesano. Alergénico (lácteos)

Bolognese meat, roasted tomato sauce, long pasta (fettuccine), parmesan cheese Allergens (dairy)



PASTA MARINERA / SEAFOOD PASTA

\$55.900

Calamar, camarón, mejillones, salsa de tomates asados, queso parmesano. Alergénico (lácteos y crustáceos)

Squid, shrimp, mussels, roasted tomato sauce, parmesan cheese. Allergens (dairy - shellfish)



POSTRE

Dessert



SUGERENCIA DEL CHEF

CHEF SUGGESTION

Alergénico (lácteos) **\$20.000**

BEBIDAS

Beverages



AGUA MANANTIAL	/ BOTTLE OF WATER MANANTIAL	\$10.000
AGUA CON GAS	/ SPARKLING WATER BOTTLE	\$10.000
COCA COLA Original		\$11.000
COCA COLA Zero		\$11.000
CANADA DRY GINGER ALE	/ GINGER ALE	\$10.000
BRETAÑA	/ SODA	\$10.000
SPRITE		\$10.000
JUGO EN AGUA	/ FLAVORED JUICE	\$10.000
JUGO EN LECHE	/ FRUIT MILKSHAKE	\$12.000
LIMONADA NATURAL	/ FRESH LEMONADE	\$13.900
LIMONADA DE COCO	/ COCONUT LEMONADE	\$18.000
LIMONADA DE CEREZA	/ CHERRY LEMONADE	\$18.000

CERVEZAS

Beers



STELLA ARTOIS	\$16.000
CORONA	\$16.000
CLUB COLOMBIA	\$14.000
ÁGUILA ORIGINAL	\$11.000
ÁGUILA LIGHT	\$11.000
PILSEN	\$11.000



VINOS

Wines



VINO TINTO RAMON BILBAO TEMPRANILLO

BOTTLE = BOTELLA 750 ML
GLASS = COPA 125 ML

\$175.900
\$45.900



VINO BLANCO RAMON BILBAO VERDEJO

BOTTLE = BOTELLA 750 ML
GLASS = COPA 125 ML

\$175.900
\$45.900



VINO TINTO FINCA LAS MORAS MALBEC

BOTTLE = BOTELLA 750 ML
GLASS = COPA 125 ML

\$125.900
\$25.900



VINO BLANCO FINCA LAS MORAS CHARDONNAY

BOTTLE = BOTELLA 750 ML
GLASS = COPA 125 ML

\$125.900
\$25.900



VINO ROSE FINCA LAS MORAS SYRAH

BOTTLE = BOTELLA 750 ML
GLASS = COPA 125 ML

\$125.900
\$25.900

The image features a dark green background with a repeating pattern of light green floral and leaf motifs. In the center, the text 'TEQUENDAMA' is written in a white, uppercase, sans-serif font, arched over a large, white, stylized cursive letter 'T'. Below the 'T', the word 'HOTELS' is written in a white, uppercase, sans-serif font, also arched. The entire logo is centered. There are also some orange geometric line patterns in the corners of the image.

TEQUENDAMA
HOTELS

TEQUENDAMA HOTEL MEDELLIN
Calle 50 # 70 -124 Laureles - Estadio

AVISO DE PROPINA

Hotel Tequendama Medellín. Informa que la propina es voluntaria, por lo tanto, se tiene el derecho de no aceptarla o modificar su valor, cuando esto sea sugerido y este mediante avisos en el establecimiento de comercio Circular externa 002 de 20*01*2012 superindustria y comercio