



P  
A  
R  
A  
L  
L  
E  
L  
O  
D  
I  
E  
C  
I  
S  
I  
E  
T  
E



El paralelo 17 es la línea imaginaria que dividió a Vietnam en la guerra civil. Este paralelo cruza los países de Asia donde inspiramos nuestra carta y corresponde a una latitud cercana a la de Colombia garantizando disponibilidad de productos frescos y de producción local.

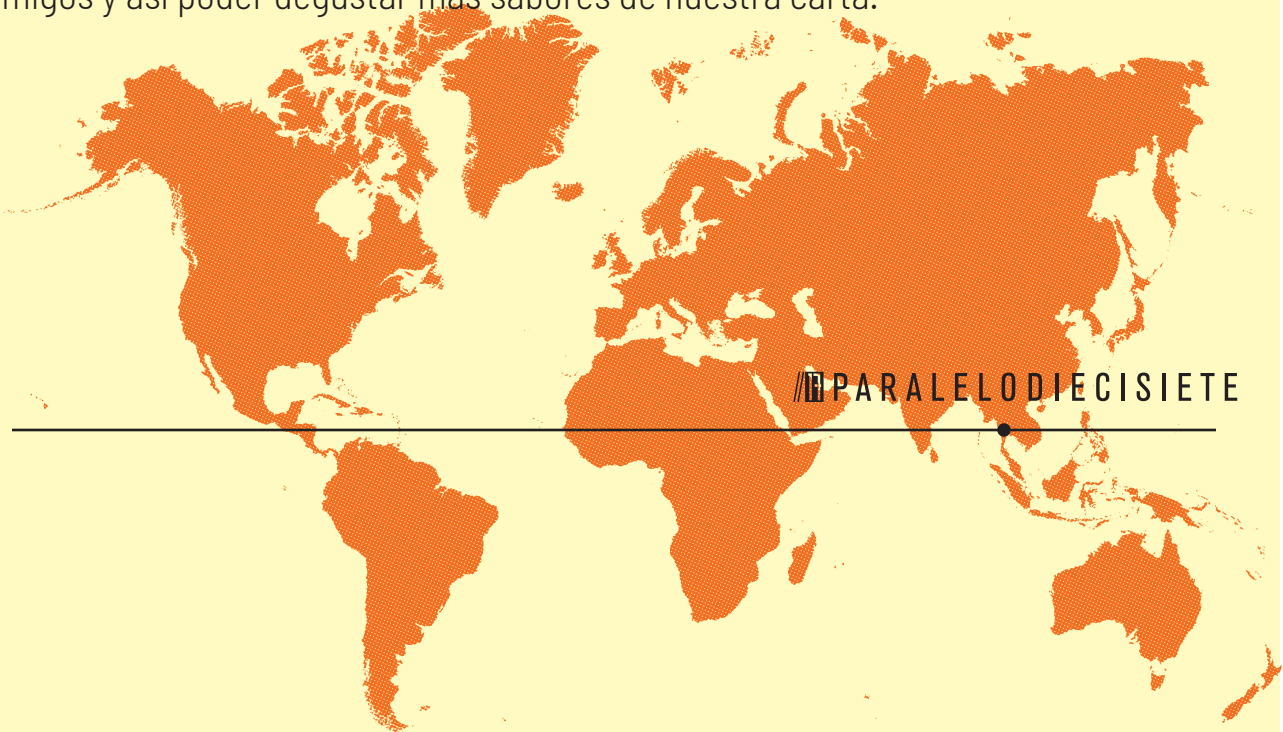
La franja de trópico siempre ha sido nuestra inspiración para Herbario con Colombia, Bonuar con África y Paralelo 17 con el sureste asiático. Paralelo 17 es una mirada de los ingredientes del trópico con los ojos de oriente y más específicamente con los del sureste asiático, con países como Vietnam, Tailandia, Camboya y Laos.

Teniendo claro que no somos un restaurante tradicional vietnamita ni tailandés, nos inspiramos en esta gran región rica gastronómicamente por sus dos grandes influencias: China e India.

Esta cocina se caracteriza por la frescura de los ingredientes, la mezcla de hierbas aromáticas y vegetales crocantes que le dan un gran encanto a ingredientes elementales como el arroz, la leche de coco, las frutas, el limoncillo, jengibre, la salsa de pescado, lo dulce, lo ácido, lo picante; son algunos de los elementos que componen esta gran cocina.

El formato de nuestra carta es ideal para compartir entre amigos y así poder degustar más sabores de nuestra carta.

21



## Entradas

### Wontons de cangrejo

Envuelto asiático crocante relleno de carne de cangrejo.  
\$12.800

### Crispetas de camarón

Camarones crocantes sobre hoja de arroz.  
\$19.800

### Rollitos primavera

Rollos tradicionales de Oriente rellenos con vegetales y pollo.  
\$14.800

### Rollo vietnamita

Hojas de arroz con vegetales frescos y hierbas.

Con cerdo \$14.800

Con camarones \$14.800

### Pork-belly

Chicharrón caramelizado con salsa Hoisin sobre maduro.  
\$19.800

### Tofu con chutney de papaya verde

Queso de soya con salsa de mango agridulce.  
\$13.800

### Tres Aguas

Pescado fresco, camarones y salmón marinado.  
\$20.800

## Bánh Mì

Sánduche vietnamita en *baguette* con hilos de vegetales frescos, hierbas aromáticas, vinagreta de limoncillo, mayonesa artesanal y Sriracha.

Pollo \$20.800

Cerdo \$20.800

Pork-belly \$20.800

## Sopas

### Setas

Fondo de soya con champiñones variados.  
\$19.800

### Pollo en leche de coco

Tradicional sopa tailandesa con jengibre y hierbas frescas.  
\$22.800

### Pho

Reconfortante fondo de res con aromas del sudeste asiático, hierbas frescas y cortes de solomito.  
\$22.800

## Ensaladas

### Ensalada de tofu

Cubos de tofu caramelizados salteados al wok sobre vegetales crocantes y lechugas frescas.  
\$32.800

### Solomito salteado flambeado

Láminas de solomito salteadas al wok sobre vegetales crocantes y lechugas frescas.  
\$34.800

### Pork Belly

Cubos de *pork belly* con vegeles, noodles crocantes e hilos de plátano maduro.  
\$34.800

### Pollo en maní

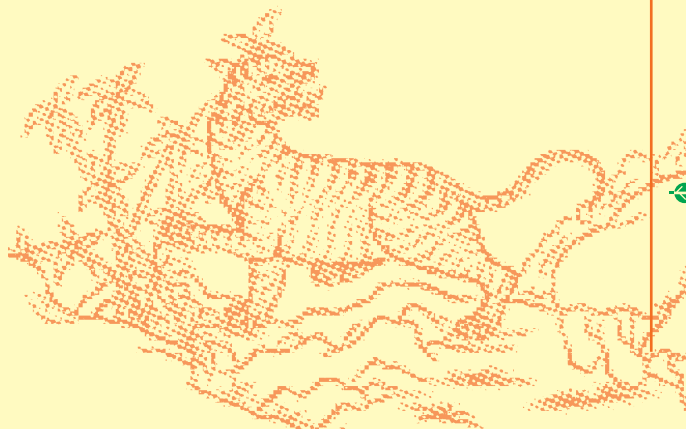
Pollo al vapor en costra de maní acompañado de vegetales, *vermicellis* crocantes y brotes de lechugas.  
\$34.800

### Langostinos caramelizados

Saltadeados al wok con ajonjolí y mezcla de vegetales.  
Servido con brotes de lechugas y mango.  
\$44.800

### Opciones Vegetarianas:

- Tofu marinado en soya
- Proteína vegetal (trigo, soya y leguminosas)



# Curry

## Amarillo

Cubos de pechuga de pollo al wok en yogurt natural vegetales y maní.  
\$34.800

## Rojo

Cubos de solomito al wok en leche de coco, vegetales y arroz.  
\$36.800

## Verde

Camarones y calamares salteados al wok en leche de coco, vegetales.  
\$36.800

## Tofu

\$32.400

# Pad Thai

Tradicional salteado con pasta de arroz y vegetales crocantes.

Pollo \$36.800

Cerdo \$36.800

Camarones \$38.800

Tofu \$34.800

# Fuertes

## Pollo ahumado

Pechuga con contramuslo ahumado en leña y salsa Hoisin.  
Servido con plátano maduro horneado y suero de soya.  
\$36.800

## Lomito de cerdo BBQ

Lomito de cerdo a la parrilla con salsa de tamarindo. Servido sobre vegetales al wok.  
\$38.800

## Costillas Ahumadas

Costillas ahumadas en BBQ de naranja sobre vegetales al wok.  
\$40.800

## Muslito de cerdo

A la parrilla con salsa BBQ de tamarindo sobre vegetales al wok.  
\$38.800

## Chata marinada en soya

Chata reposada en soya, acompañada con croquetas de arroz y vegetales.  
Recomendada a término medio.  
\$44.800

## Morrillo glaseado

Morrillo en cocción lenta en cerveza roja.  
Servido con arroz Basmati.  
\$40.800

## Solomito masamán

Corte *sterling* en salsa de curry masamán y leche de coco.  
\$44.800

## Pesca del día

Pescado fresco a la parrilla servido con curry de leche de coco o salsa de tamarindo.  
\$46.800

## Salmón con maní crocante

Salmón a la parrilla con maní garrapiñado en caña, ají y limoncillo.  
\$46.800

## Langostinos al curry

Salteado en leche de coco con vegetales acompañado de arroz aromatizado.  
\$48.800

# Postres

## Piña asada con helado de coco

Piña al horno con helado de coco y almíbar de ron añejo.  
\$15.800

## Mango brûlée

Mango maduro cubierto con la tradicional receta francesa.  
\$16.800

## Gulupas de chocolate

Reconstrucción de gulupas con chocolate al 65%.  
\$16.800

## Budín de murrapos y helado de coco

Esponjado caliente de murrapos y helado.  
\$15.800

## Opciones Vegetarianas:

- Tofu marinado en soya
- Proteína vegetal (trigo, soya y leguminosas)

## BEBIDAS

AGUA MINERAL (natural / con gas)	4.800
GASEOSA	4.800
JUGOS	6.800
LIMONADA DE COCO	8.800
TÉ HELADO	6.800
TÉ HATSU	9.800
SODA SABORIZADA	8.800

## CERVEZAS IMPORTADAS

STELLA ARTOIS	9.800
CORONA	9.800
HEINEKEN	9.800

## CERVEZA ARTESANAL

BOGOTA BEER COMPANY (BBC)	10.800
---------------------------	--------

## CERVEZAS NACIONALES

ANDINA	7.800
CLUB COLOMBIA	7.800
ÁGUILA CERO	6.800

*Cerveza michelada sumar \$2.000*

## POUSSE-CAFE

CAMPARI	9.800
BAILEY'S	10.800
FRANGELICO	10.800
COINTREAU	13.800
DRAMBUIE	13.800
ANCHO REYES licor poblano hecho de chile ancho	14.800
DISARONNO	15.400

# Té

## Té negro clásico

Earl grey (té negro aromatizado con bergamota).  
\$6.800

## Té verde clásico

Té verde de hoja corta aromatizado con jazmín.  
\$6.800

## Té cesta verde

Té verde con manzana, piel de naranja,  
flor de Jamaica y fresas.  
\$6.800

## Infusiones de frutas

Frutos del bosque  
(fresas, moras, agras, flor de Jamaica)

Fuego de chimenea  
(manzana, cáscara de naranja, canela)

Infusión de jengibre  
(jengibre, mandarina y pera)  
\$6.800

# Café

Preparación en la mesa con prensa francesa.  
Disponibles diferentes cafés de origen por temporada.

Pregunte al mesero

\$4.800

## COCTELES DE LA CASA

HOTEL HABANA	20.800	Ron añejo 8 años, néctar de durazno y jugo de limón
FORENOON FIZZ*	26.800	Ginebra, Cointreau y vino espumoso
SEXY GUADALUPE	24.800	Tequila reposado, crema de cassis, triplesec
INDIAN SUMMER	22.800	Ginebra, syrup de sauco, jugo de toronja y limón
DRAMBUIE DEVIL	22.800	Drambuie, ron Sailor Jerry y limón
SINGAPUR SLING	22.800	Ginebra, cointreau, creman de cassis, syrup de pepino, jugos de limón y piña
FRENCH 75*	24.800	Brandy, jugo de limón y vino espumoso
APEROL SPRITZ*	26.800	Aperol, vodka y vino espumoso
OLD GEORGE SOUR	26.800	Mezcal, tequila reposado, triplesec, albahaca, cardamomo y jugo de limón
FLORA FLORA	22.800	Ginebra, syrup de frambuesa, uva isabela, jengibre y jugo de limón
CORIANDER SOUR	20.800	Ginebra, triplesec, cilantro, jugos de limón y piña
MAI TAI	20.800	Ron Sailor Jerry, syrup de limón habanero y jugo de limón
MARTINI PARALELO 17	24.800	Absolut Vodka con infusión de jengibre
ANCHO REYES SOUR	26.800	Mezcal, tequila reposado, licor de chile ancho poblano, bitter y triplesec
VICHE ENLULADO	18.800	Viche artesanal del Pacifico, lulo, hierbabuena y limón

\*Cocteles con burbujas se sirven por pares

## COCTELES CLÁSICOS

MOJITO	20.800
MOJITO ZACAPA 12 AÑOS	24.800
CAIPIRINHA (Cachaça)	20.800
CAIPIROSKA (Vodka)	20.800
CAIPIROSKA FRUTOS DEL BOSQUE	20.800
PISCO SOUR	24.800
MARGARITA	22.800
MARGARITA 1800 REPOSADO	32.800
ABSOLUT VODKA MARTINI	24.800
CIROC VODKA MARTINI	34.800
GREY GOOSE VODKA MARTINI	44.800
DRY MARTINI CLÁSICO	24.800
HENDRICKS DRY MARTINI	44.800
COSMOPOLITAN	24.800
LYCHEE MARTINI	26.800
GREEN APPLE MARTINI	26.800

## MOCKTAILS (SIN LICOR)

CAIPIRINHA DE CRANBERRY	14.800	
VIRGIN MOJITO	14.800	
SAN PATRICIO	14.800	Lulo y hierbabuena

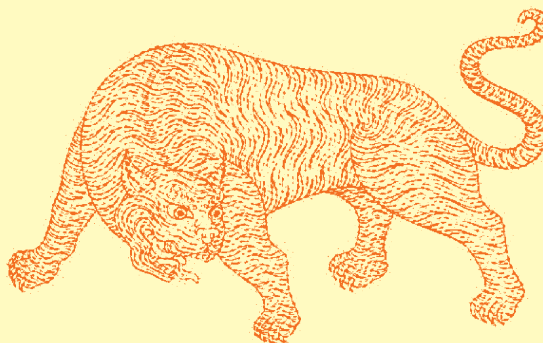
## Sangría

### Asiática

Vino blanco, lychees, limoncillo, jengibre y fresas.

Media jarra (500 cc) \$31.000

Jarra (1.000 cc) \$59.000



# LICORES

	TRAGO	MEDIA	BOTELLA
<b>AGUARDIENTE</b>			
AGUARDIENTE TAPA AZUL	8.000	60.000	
<b>RON</b>			
MEDELLÍN 8 AÑOS	12.000	90.000	
SAILOR JERRY	14.000		180.000
PAMPERO ANIVERSARIO	18.000		220.000
HECHICERA	27.000		320.000
ZACAPA AMBAR 12 AÑOS	16.000		210.000
ZACAPA 23 AÑOS	26.000		315.000
ZACAPA XO	58.000		840.000
<b>BRANDY &amp; COGNAC</b>			
BRANDY DON PEDRO 12 AÑOS	20.000		270.000
COGNAC HENNESSY V.S.O.P.	48.000		600.000
<b>TEQUILA &amp; MEZCAL</b>			
TEQUILA ALACRÁN	24.000		330.000
TEQUILA 1800 REPOSADO	24.000		330.000
TEQUILA DON JULIO AÑEJO	31.000		470.000
MEZCAL ALACRÁN	28.000		380.000
<b>GINEBRA</b>			
TANQUERAY RANGPUR	22.000		260.000
BOMBAY	22.000		250.000
BULLDOG	24.000		320.000
CITADELLE	26.000		340.000
HENDRICK'S	28.000	240.000	370.000
G VINE FLORAIISON	34.000		440.000
LONDON No.1	36.000		460.000
GIN MARE	36.000		460.000
47 MONKEYS (500CC)	48.000		460.000
<b>TÓNICA</b>			
CANADA DRY			4.800
JUNIPER			8.800
MIL976			8.800
FEVER TREE			11.800
1724			12.800

	TRAGO	MEDIA	BOTELLA
<b>VODKA</b>			
ABSOLUT	14.000	98.000	170.000
CIROC	24.000		300.000
GREY GOOSE	28.000		350.000
<b>WHISKY, BOURBON &amp; RYE</b>			
TULLAMORE DEW WHISKY	14.000		180.000
JACK DANIEL'S WHISKY	18.000		260.000
WILD TURKEY BOURBON	18.000		245.000
OLD PARR 12 AÑOS WHISKY	20.000	210.000	255.000
MONKEY SHOULDER WHISKY	22.000		260.000
GLENFIDDICH SINGLE MALT 12 AÑOS WHISKY	22.000		280.000
BULLEIT RYE	23.000		300.000
MACALLAN TRIPLE CASK MATURED 12 WHISKY	30.000		450.000
WOODFORD RESERVE WHISKY	38.000		550.000

**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 recibido. 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 indique el valor que desea como propina. En este establecimiento de comercio el 90% de los dineros recogidos por concepto de propina se reparten entre el personal de servicio y cocina, el 10% restante cubre parcialmente gastos de reposición de vajilla y cristalería. 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 en Bogotá o para el resto del país línea gratuita nacional: 018000-910165, para que radique su queja.

**TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN IMPUESTOS**

PROHÍBESE EL EXPENDIO DE BEBIDAS EMBRIAGANTES A MENORES DE EDAD.  
EL EXCESO DE ALCOHOL ES PERJUDICIAL PARA LA SALUD.