1622

Restaurant

Menú

HISTORIA

BUCARAMANGA

CIUDAD DE LOS PARQUES / CIUDAD BONITA

1622

BUCARAMANGA / 1622

Bucaramanga, conocida como la Ciudad Bonita y la Ciudad de los Parques, fue fundada el 22 de Diciembre de 1622 en las estribaciones nororientales de la cordillera de los Andes por el español Andrés Páez de Sotomayor y Miguel de Trujillo que repelieron con sus lanceros a los indios Guanes, primeros habitantes que adoraban al sol y cultivaban la tierra.

Cinco grupos dominaban la región, los Guanes, los Yariguíes, los Chitareros, Lancheros y Saboyás. En un principio era una pequeña población formada por 7 viviendas pero gracias a la fertilidad de sus tierras y al espíritu emprendedor de sus gentes progresó día por día y fue nombrada, en 1857, capital del Departamento de Santander, por ese entonces Estado Soberano de Santander. Sólo adquirió el título de ciudad hasta 1869.

Bucaramanga, known as the Beautiful City and the City of Parks, was founded on December 22nd of 1622, in the northeastern foothills of the Andes Mountains by the Spanish Andrés Páez de Sotomayor and Miguel Trujillo who repelled with his lancers to Guanes Indians, the first inhabitants who worshiped the sun and tilled the land.

Five groups dominated the region, the Guanes, the Yariguíes, the Chitareros, the Lancheros and the Saboyás. At first it was a small town made up of 7 homes but thanks to the fertility of their lands and the entrepreneurial spirit of its people progressed day by day and was named, in 1857, the capital of Santander Department. Only Bucaramanga acquired the title of city until 1869.

Indice Menú
Menu Index

Entradas 3
Appetizer

Ensaladas 7
Salads

Sopas y cremas 9
Soups & Creams

Para Dos o Más 12
For Two Or More

Pastas y Arroces 13
Pasta & Rice

Pescados y Mariscos 15
Seafood

Carnes y Aves 17
Meat & Poultry

Hamburguesas y Emparedados 20
Burgers & Sandwiches

Menú Infantil 21
Kids Menu

Postres 22
Desserts

Todos nuestros productos están sujetos a disponibilidad diaria.
Precios con limpuestos incluidos.

Sky Bar 1622 Restaurant

AHORA RESERVAR EN NUESTRO **SKYBAR** Y **RESTAURANTE 1622** ES **MUCHO MÁS FÁCIL**

ENCUENTRA LA APLICACIÓN COMO: RESTAURANTE 1622 Y SKYBAR.

DISPONIBLE EN:

ANDROID APP ON Google play

Available on the App Store

Descárgala ya y acumula puntos.

Entradas
Appetizer

Menú

*Fotografía / *Photography.*

Cóctel de Camarones Barú /
Baru Shrimp Cocktail.

Entradas
Appetizer

Cóctel de Camarones Barú / $29.900
Baru Shrimp Cocktail

Camarones aderezados con salsa rosada, cilantro, cebolla morada y limón. Servido en coco.
Shrimp seasoned with pink sauce, coriander, red onion and lemon. Served in a coconut shell.

Delicias de Salmón Estilo Oriental / $25.900
Asian Salmon

Finas lascas de salmón aderezadas con salsa soya y limón, acompañado con crocante de piel y láminas de pepino.
Salmon sauces seasoned with soy sauce and lemon, accompanied with crispy skin and cucumber slices.

Ceviche Peruano / $24.900
Peruvian Ceviche

Cubos de pescado marinados en pasta de ají amarillo y leche de tigre. Acompañados de puré de aguacate, maíz cancha y chips de plátano.
Diced fish marinated in yellow chili paste and tiger's milk. Served with mashed avocado, corn and plantain chips.

Esqueixada de Pescado / $23.900
Esqueixada Fish

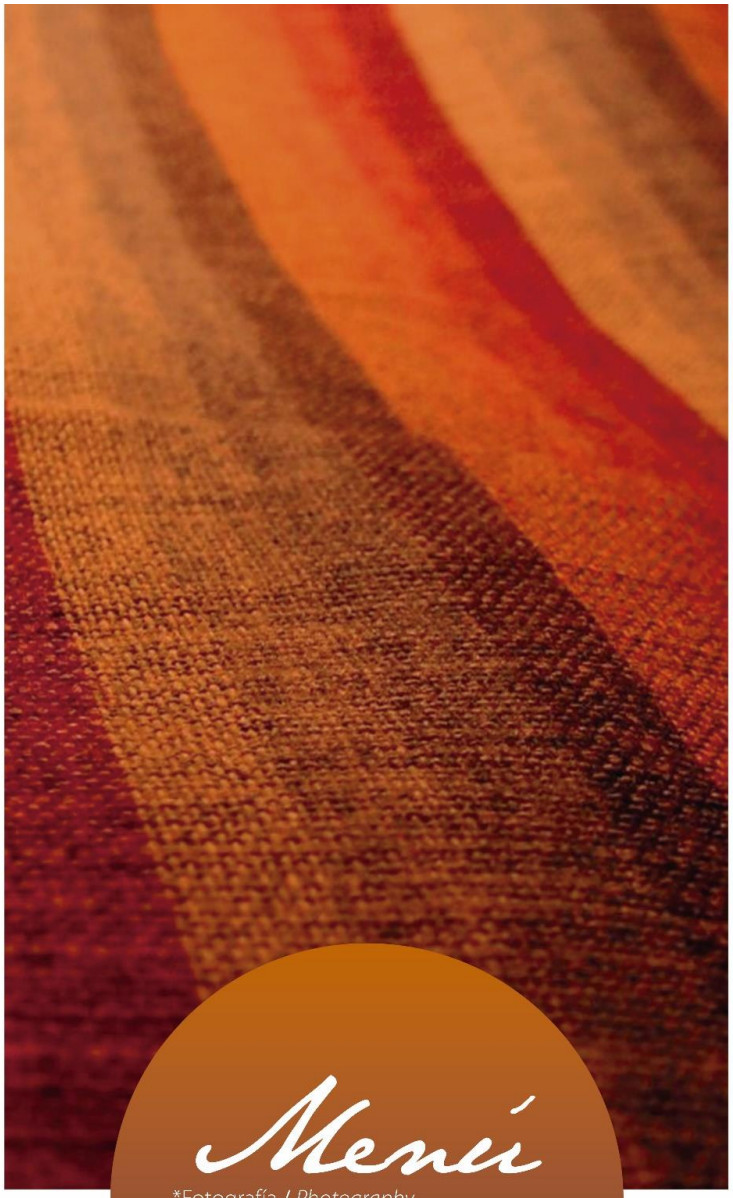
Julianas de pescado con rodajas de cebolla morada, pimentones, tomates frescos, aceitunas negras. Aderezado con limón, ajo y aceite de oliva extra virgen.
Fish slices, red onion, peppers, fresh tomatoes and black olives, garnished with lemon, garlic and extra virgin olive oil.

Carpaccio de Tocino Ahumado / $22.900
Smoked Bacon Carpaccio

Finas láminas de tocino ahumado estilo vietnamita sobre puré de ahuyama y naranja, acompañado con ensaladilla de lechuga, palmitos y aceitunas negra.
Thin slices of smoked bacon on pumpkin and orange puree, accompanied with lettuce, hearts of palm and black olives salad.

Arepa Santandereana / $22.900
Typical Cornbread

Acompañadas con carne desmechada en hogao, servida en canastilla de plátano.
Accompanied with shredded beef in stew, served in a plantain basket.



Menú

*Fotografía / *Photography.*
Pulpo a al Griega /
Greek Octopus.

Menú

*Fotografía / *Photography.*
Arepa Santandereana /
Typical Cornbread.

Entradas
Appetizer

Pulpo a la Griega / **$29.900**
Greek Octopus

Tentáculos de pulpo asados a la parrilla, marinados con limón, ajo, orégano y aceite de oliva. Acompañados con pan árabe, ensalada de pepino, cebolla, lechuga, tomates y aceitunas.
Grilled octopus tentacles, marinated with lemon, garlic, oregano and olive oil. Served with pitta bread and cucumber, onion, lettuce, tomatoes and olives salad.

Crocantes Empanadas del Pescador / **$26.900**
Crispy Fisherman Pastries

Cuatro empanaditas rellenas de calamar, pulpo y camarón, acompañadas de ají criollo y chili dulce. *Stuffed with squid, octopus and shrimp, accompanied with sweet chili pepper and typical chili.*

Celebraciones de
Encanto
1622
Restaurant
Tenemos para ti, un sitio mágico y a la altura de tu evento.
RESÉRVELO AHORA: 6917305 - 311 233 4337

Ensaladas
Salads

Menú

*Fotografía / *Photography.*

Ensalada César con camarones encocados y tocineta / *Caesar salad with shrimp and bacon.*

Ensaladas
Salads

Ensalada Capresse/ $22.900
Capresse Salad

Rodajas de tomate, queso mozzarella, queso parmesano, aceitunas negras y blancas, bañada en aceite de oliva, pesto y balsámico.
Sliced tomato, mozzarella cheese, parmesan cheese, black and white olives, garnished with olive oil, pesto and balsamic vinager.

Ensalada Tropical con Pechuga al Jengibre / $22.900
Tropical Salad With Ginger Chicken Breast

Mezcla de lechugas con piña, mango, fresas, pepino, nueces y coco, aderezada con yogurt.
Mix of lettuce with pineapple, mango, strawberry, cucumber, walnuts and coconut, drizzled with yogurt

Ensalada César con Camarones. / $28.900
Caesar Salad With Shrimp

Variedad de lechugas con salsa césar, tomate cherry, camarones con coco y tocineta.
Variety of lettuce with Caesar sauce, cherry tomatoes and shrimp with coconut and bacon.

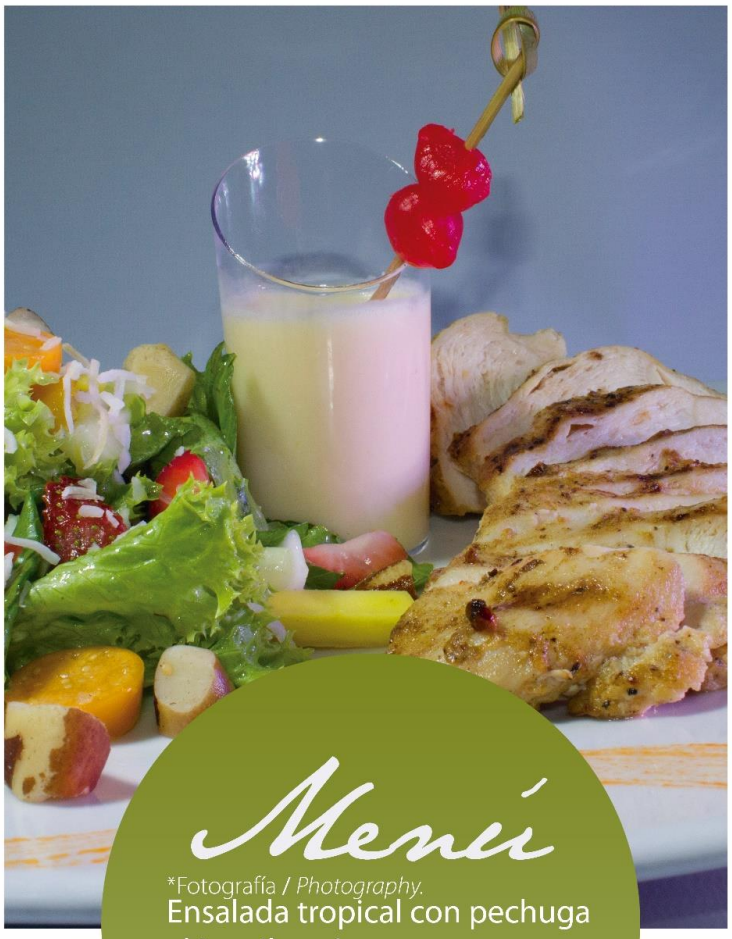
Ensalada Griega / $29.900
Greek Salad

Lechuga, pepino, pimentón, tomate, aceitunas negras y queso feta.
Lettuce, cucumber, paprika, tomato, black olives and feta cheese.

Ensalada 1622 / $32.900
1622 Salad

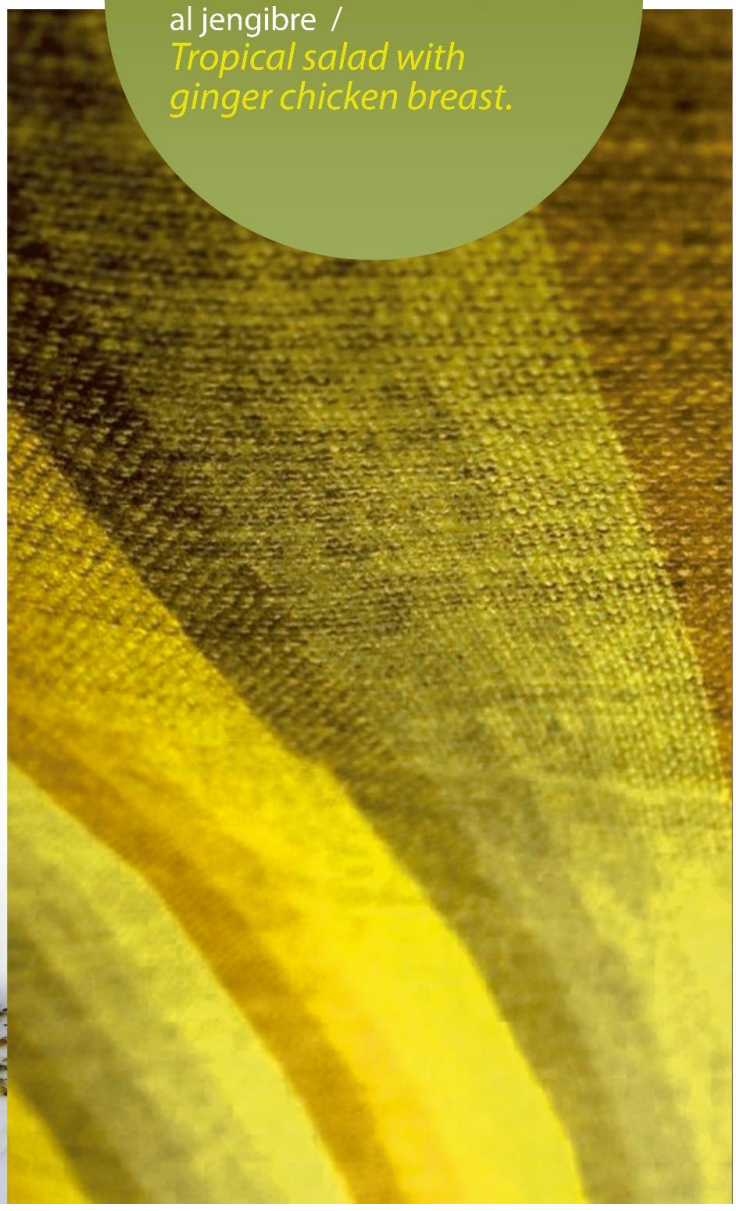
Mezcla de lechugas con huevos de codorniz, aguacate, mango y tomate cherry, con langostino, camarones, calamares, pulpo y palmitos de cangrejo.
Mixed of lettuce with quail eggs, avocado, mango and cherry tomatoes with shrimp, prawn, squid, octopus and palm crab.

*Fotografía / *Photography.*
Ensalada Capresse /
Capresse Salad



Menú

*Fotografía / *Photography.*
Ensalada tropical con pechuga al jengibre /
Tropical salad with ginger chicken breast.



Sopas y cremas
Soups & Creams

Menú

*Fotografía / *Photography.*

Sopa Campesina /
Farmer Soup

Menú

*Fotografía / *Photography.*
Crema de camaron al Jerez /
Shrimp cream au Jerez.

Sopas y cremas
Soups & Creams

Crema de Camaron al Jerez/ $29.900
Shrimp cream au Jerez.
A base de pimentón, crema de leche y vino Jerez.
Peruvian chupe, milk cream and Jerez wine.

Crema de Tomate Hortelana / $16.900
Hortelana Tomato Cream
Aromatizada con gotas de aceite de albahaca.
Flavored with drops of basil oil.

Sopa Campesina / $18.900
Country Soup.
Consomé de verduras, arracacha, patacón, lomito en cuadros y cilantro.
Vegetable broth, squash, plantain, tenderloin in cubes and coriander.

Sopa de Salmón / $23.900
Salmon Soup.
Servida con patacones, algas nori, hondashi y limón.
Served with fried plantains, seaweed nori, hondashi and lemon.

Crema de Champiñones / $19.900
Cream of mushroom soup.
Elaborada con crema de leche, champiñones y vino.
Prepared with milk cream, mushrooms and white wine.

Sopa de Cebolla a la Francesa / $19.900
Onion Soup
Consomé de cebolla con crouton de pan y queso gratinado.
Onion soup with crouton bread and grated cheese.

Fotografía: Carlos Mateus.

Sabías que en el

Holiday Inn®
BUCARAMANGA CACIQUE

Tenemos el lugar ideal para tus eventos sociales y empresariales?

RESERVAS: 6917300

*Fotografía / *Photography.*
Parrillada de Mariscos /
Seafood Grill

Para Dos O Más
For Two Or More

Delicia Árabe / **$35.900**
Arab Delight
Kebab de pollo, dos kibbehs, tahini, pan árabe y ensaladilla fresca de tomates, lechugas, pepino, cebolla, hierbabuena y trigo.
Chicken Kebab, two kibbehs, tahini, pitta bread and fresh tomatoes, lettuce, cucumber, onions, peppermint and wheat salad.

Bandeja de Quesos y Carnes Frías / **$45.900**
Cheeses & Meats Platter
Cabanos, peperoni, salami, aceitunas, uvas, tocino de la casa, queso tilsit, manchego y parmesano.
Cabanos, pepperoni, salami, olives, grapes, bacon, tilsit, Manchego and parmesan cheese.

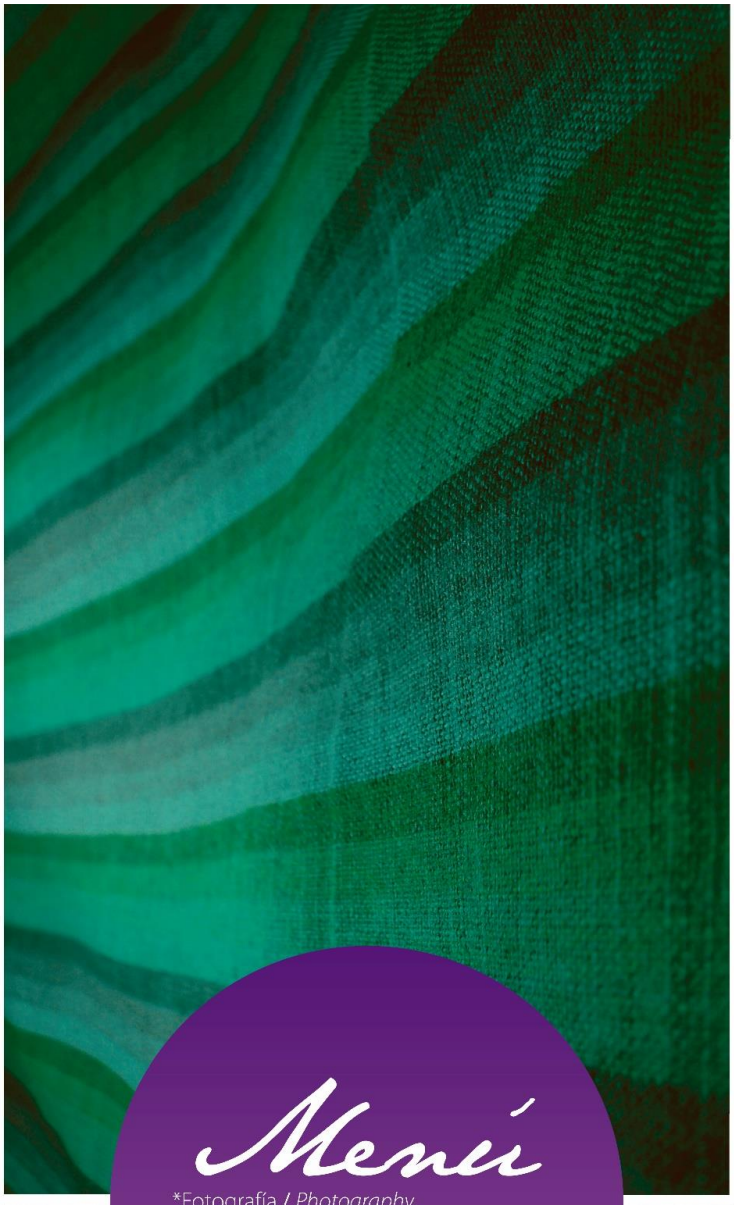
Parrillada de Mariscos / **$62.500**
Seafood Grill
Camarón, calamar, pulpo, filete de pescado, palmitos de mar y arepa santandereana, croquetas de yuca. Acompañados de ensalada.
Shrimp, squid, octopus, fish fillets, sea palm, regional corn-bread and yucca croquette. Accompanied with salad.

Pastas y Arroces
Pasta & Rice

Menú

*Fotografía / *Photography.*

Pasta Chow Mein/
Chow Mein Pasta



Menú

*Fotografía / *Photography.*
Espagueti a la Etrusca /
Etrusca Spaghetti

Risotto de Mariscos / $49.900
Seafood Risotto

Preparados al vino y finalizados con queso parmesano con aroma de pesto.
Prepared with wine and finished with parmesan cheese flavored with pesto..

Espagueti a la Etrusca / $42.900
Etrusca Spaghetti

Pasta larga con tocineta, camarones y champiñones, en crema de leche, albahaca y queso parmesano.
Long pasta with bacon, shrimp, and mushrooms, covered with single cream, basil and Parmesan cheese.

Canelones Venecianos / $36.900
Venetian Cannelloni

Rellenos de camarones salteados con tocineta y arvejas, sobre salsa de espinaca y gratinado de parmesano.
Stuffed with shrimp sautéed with bacon and peas on a spinach sauce and grated parmesan cheese.

Penne Rigatte con lomo Salteado / $36.900
Penne Rigatte With Sautéed Beef Strips

Receta peruana elaborada con tiras de lomo fino y verduras salteadas, aromatizado con salsa soya y jengibre.
Peruvian recipe prepared with Sirloin steak strips and sautéed vegetables, flavored with soy sauce and ginger.

Arroz Chaufa / $35.900
Chaufa Rice

Arroz salteado con pollo, res, cerdo y camarones en salsa de soya y jengibre.
Sautéed rice with chicken, beef, pork and shrimp in soy sauce and ginger.

Pasta Chow Mein / $35.900
Chow Mein Pasta

Espaguetis asiáticos con julianas de vegetales salteados, pollo, cerdo, res, camarón, jengibre y soya, finalizados con salsa hoisin.
Asian noodles with sautéed vegetables, chicken, pork, beef, shrimp, ginger with soy and hoisin sauce.

Espagueti Corleone / $32.900
Spaghetti Corleone

Pasta larga en salsa de pomodoro con mignonetas de cerdo, gratinado a dos quesos.
Long pasta with pomodoro sauce, served with grated pork loins.

Musaká Griego / $32.900
Greek Musaka

Lasagna de berenjenas y carne, sobre espejo de salsa Napolitana.
Lasagna eggplant and meat, with Napolitana sauce.

Pasta Vegana de la Huerta / $29.900
Orchard Pasta (Vegan)

Espagueti con alcachofas, champiñones, mazorca baby, salteados en aceite de oliva. Acompañados de salsa pomodoro y aceitunas negras.
Spaghetti with artichokes, mushrooms, baby cob, sautéed in olive oil. Accompanied with pomodoro sauce and black olives.

Pescados y Mariscos
Seafood

Menú

*Fotografía / *Photography.*
Filete de Pescado a la Marinera /
Marinara Fish Fillet.

Pescados y Mariscos
Seafood

Filete de Pescado a la Marinera / $37.900
Marinara Fish Fillet

Servido con arroz de coco y chips de plátano.
Served with coconut rice and plantain chips.

Trucha a la Plancha o al Ajillo/ $39.900
Grilled Trout

Trucha en corte mariposa a la plancha.
Trout dressed in butter sauce.

Salmón a la Parrilla con Satsiky / $49.900
Grilled Salmon With Satsiky

Acompañado con puré de papa criolla y verduras salteadas.
Served with mashed yellow potatoes and sautéed vegetables.

Cazuela de Mariscos / $52.900
Seafood Casserole

Con bisque de langosta y variedad de mariscos acompañado de arroz con coco titote y chips de plátano.
With lobster bisque and seafood mix accompanied with coconut rice and plantain chips.

Langostinos en Salsa Thermidor / $69.900
King Prawns With Thermidor Sauce

Preparados con champiñones, crema de leche, tocineta y parmesano. Acompañados con arroz titote y tajadas de plátano.
Prepared with mushrooms, single cream, bacon and parmesan cheese. Accompanied with rice and plantain chips.

Menú

*Fotografía / *Photography.*
Salmón a la Parrilla con Satsiky /
Grilled Salmon With Satsiky

Carnes y Aves
Meat & Poultry

Menú

*Fotografía / *Photography.*

Bondiola De Cerdo /
Argetinian Braised Pork

Menú

*Fotografía / *Photography.*

Steak House /
Steak House

Carnes y Aves
Meat & Poultry

Steak House / $43.900
Steak House

Lomo fino de res albardado con tocineta, sobre arepa de chócolo y coronado con guacamole.
Tenderloin beef wrapped with bacon on a cornbread topped with guacamole.

Lomito Barichara / $42.900
Barichara's Beef Tenderloin

Relleno con estofado de cabrito al vino tinto, acompañado con croqueta de pepitoria, arepitas santandereanas, salsa demi-glace y ensalada.
Stuffed with goat stew in red wine, served with rice croquette, typical cornbread, demi-glace sauce and salad.

Lomito a la Pimienta / $41.900
Pepper Tenderloin

Lomo fino de res asado a la parrilla, napado con salsa demi-glace a la pimienta.
Grilled tenderloin beef napped with demi-glace pepper sauce.

Bistec a la Cartagenera / $41.900
Regional Steak

Típica posta negrita acompañada con arroz de coco, chips de plátano y ensaladilla.
Typical tenderloin post accompanied with coconut rice, plantain chips and salad.

Solomito de Res a la Parrilla / $39.900
Grilled Beef Tenderloin

Medallones de lomo fino de res asados a la parrilla, acompañado con papa a la francesa y ensalada.
Grilled tenderloin beef , served with French fries and salad.

Bondiola De Cerdo / $39.900
Argetinian Braised Pork

Corte del lomo grueso de cerdo acompañado con papa a la francesa y ensalada de la casa con aguacate.
Pork loin cut served with French fries and avocado house salad.

Chuleta de Cerdo Rellena / $39.900
Stuffed Pork Chop

Rellena con manzana y ciruela, asado a la parrilla, acompañado de puré de papa y juliana de vegetales salteados.
Filled with apple and plum served with potato pureé and sautéed vegetables.

Costillas de Cerdo Teriyaki / $39.000
Teriyaki Pork Ribs

Napadas en salsa teriyaki acompañadas con papa criolla en cascos y ensalada de la casa.
Napped in teriyaki sauce served with yellow potato wedges and house salad.

Pechuga Ibérica / $39.900
Iberian Chicken Breast

Rellena de tomates deshidratados y jamón serrano, bañados en salsa pesto. Servida con verduras salteadas, puré y crocante de papa.
Stuffed with dried tomatoes and prosciutto, garnished with pesto. Served with sautéed vegetables, mashed potatoes and crispy potato.

Chuleta de Pollo Al Tamarindo / $33.900
Tamarind Chicken Breast

Acompañada de rollitos primavera, julianas de vegetales salteadas y bañada en salsa de tamarindo.
Accompanied with spring rolls, sautéed vegetables and napped in tamarind sauce.

1622
Restaurant
EL LUGAR IDEAL CON LAS MEJORES ALTERNATIVAS PARA CADA OCASIÓN.
MEJOR RESTAURANTE
11° PREMIOS
LA BARRA
A MANTELES 2016
* Platos a la carta.
* Almuerzos buffet de martes a sábado.
* Domingos almuerzo buffet temático.
RESERVAS: 6917305 - 3112334337

*Fotografía / *Photography.*
Sandwich de Salmón /
Salmon Sandwich

Hamburguesas y Empanedados

Burgers & Sandwiches

Sandwich de Salmón / 25.900
Salmon Sandwich

Servido en pan integral con lechuga, cebolla, tomate, pepinillos, aguacate y queso crema finas hierbas, acompañado de papa a la francesa y crudités.
Served on wholemeal bread with lettuce, onion, tomato, pickles, avocado and cream cheese. Accompanied with French fries and crudités.

Hamburguesa Pampera / $24.900
Pampera Burger

200 gr de carne de res con tomate, lechuga, cebolla, pimentón morrón, pepinillos, queso mozzarella, tocineta, salsa de champiñones y papa a la francesa.
200 gr of beef accompanied with tomato, onion, lettuce, red pepper, pickles, mozzarella cheese, bacon, mushrooms sauce and French fries.

Sandwich Bávaro con Tocino / $24.900
Bavarian Sandwich With Bacon

Con tocino ahumado, lechuga, tomate, pimentones asados, peperoni, queso tilsit, manchego, mozzarella, salsa de ajo, mostaza, miel. Acompañado con papa a la francesa.
Prepared with baguette bread with smoked bacon, lettuce, tomato, roasted peppers, pepperoni, tilsit, manchego and mozzarella cheese, garlic sauce, mustard and honey. Served with French fries.

Sandwich Jamón y Queso / $24.900
Ham and Cheese Sandwich

En pan integral con queso y jamón a la plancha, acompañado con papas a la francesa.
In whole wheat bread with cheese and ham on the grill, accompanied with French fries.

Menú infantil

Espagueti Paco / *Spaghetti Paco* $25.900

Servidos en salsa de tres quesos y parmesano.
Served in a three cheeses sauce with parmesan cheese.

Wrap de Jamón y Queso / *Ham and Cheese Wrap* $24.900

Tortilla de harina enrollada con laminas de queso, jamón, tomate y lechuga.
Rolled flour tortilla with slices of cheese, ham, tomato and lettuce.

Perro Americano / *American Hot Dog* $21.900

Preparado en pan de ajonjolí, salchicha americana, mostaza y salsa de tomate. Acompañado con papa a la francesa.
Prepared in a sesame seed bun, American sausage, mustard and ketchup. Served with French fries.

Salchipapa/ *Fries ´n´sausages* $19.900

Deditos de salchicha fritos, acompañados de papa Francesa y salsa al gusto.
Sausage fried sausage, accompanied by French potato and sauce to the French taste.

Nuggets de Pollo / *Chicken Nuggets* $19.900

Trocitos de pollo apanados en panko y acompañados con papa a la francesa.
Chicken bites, breaded in panko and served with French fries.

Menú

*Fotografía / *Photography.*
Nuggets de Pollo / *Chicken Nuggets*

*Fotografía / Photography.
Fresas 1622/
1622 Strawberries.
Postres
Desserts

Postres
Desserts

Fresas 1622 / **$12.900**
1622 Strawberries

Fresas marinadas con amaretto, triturado de brownie y helado, bañado en salsa de mora y coulis de kiwi.
Strawberries marinated with amaretto, crushed brownie and ice cream, napped in blackberry sauce and kiwi coulis.

Bosque Negro / **$12.900**
Black Forest

Torta de chocolate con frutos secos, rellena de arequipe y mermelada de cerezas, bañada con ganash, helado de vainilla y salsa de maracuyá con mango.
Chocolate cake with nuts, filled with caramel and cherry jam, napped with ganash, vanilla ice cream and passion fruit and mango sauce.

Volcán de Chocolate con helado / **$12.900**
Chocolate Volcano with Ice Cream

Pequeño bizcocho relleno de chocolate fundido en el interior.
Small cake filled with melted chocolate inside.

*Fotografía / *Photography.*
Peach Melba/
Peach Melba

*Fotografía / *Photography.*
Cheesecake Frutos Rojos /
Berries Cheesecake

Cheesecake Frutos Rojos / **$14.900**
Berries Cheesecake

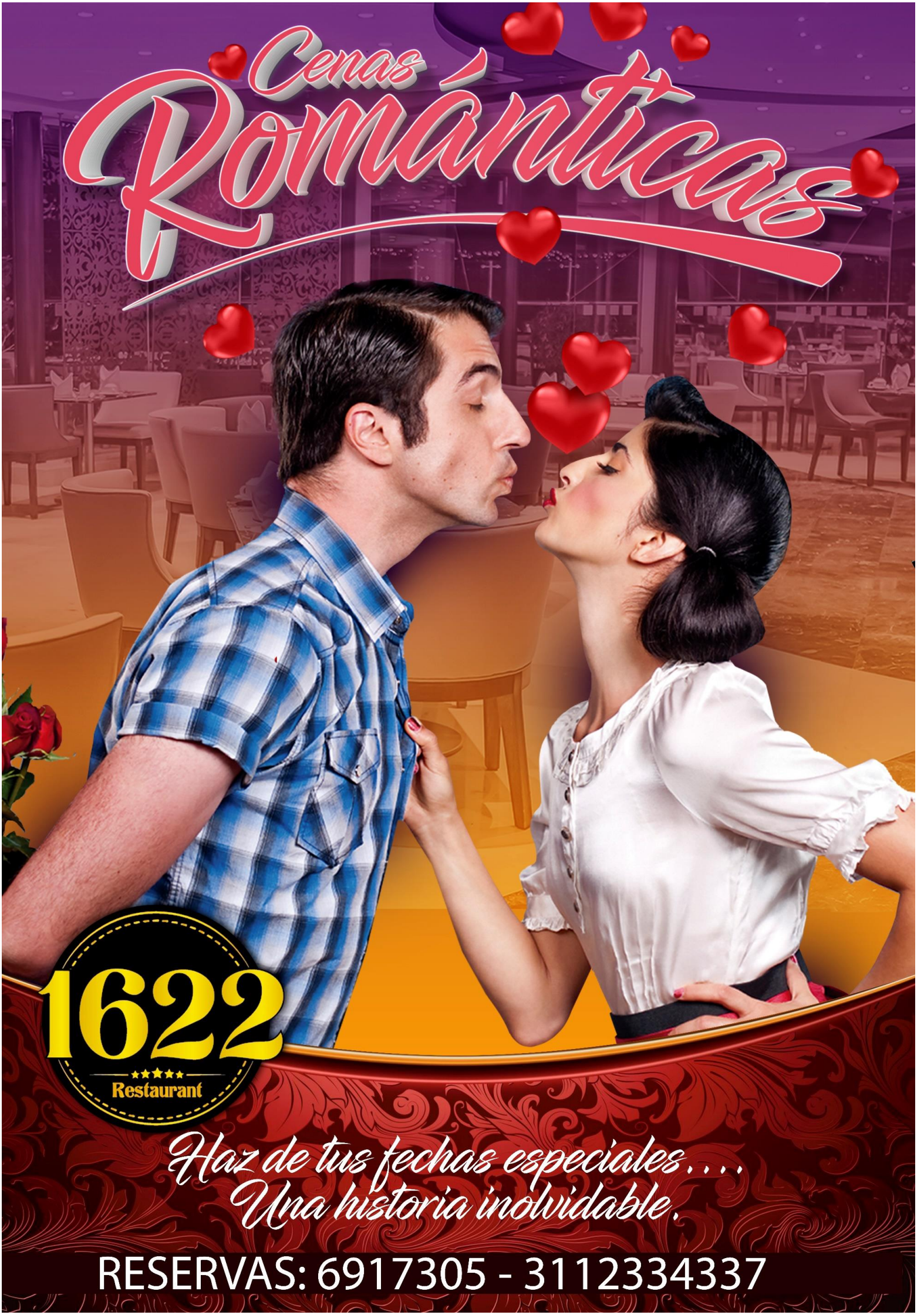
Mezcla de cremosino, bañado en salsa de mora, uva Isabella y agráz.
Cheese cream mix, napped in blackberry, grapes and blackberry sauce.

Tiramisú / **$12.900**
Tiramisú

Crema de queso con genoise de brandy y café, espolvoreado con cocoa y frutos del bosque.
Cheese cream with brandy and coffee genoise, sprinkled with cocoa and berries.

Peach Melba / **$12.900**
Peach Melba

Helado de vainilla con durazno, frutos secos, chantilly y salsa de caramelo.
Vanilla ice cream with peaches, nuts, whipped cream and caramel sauce.

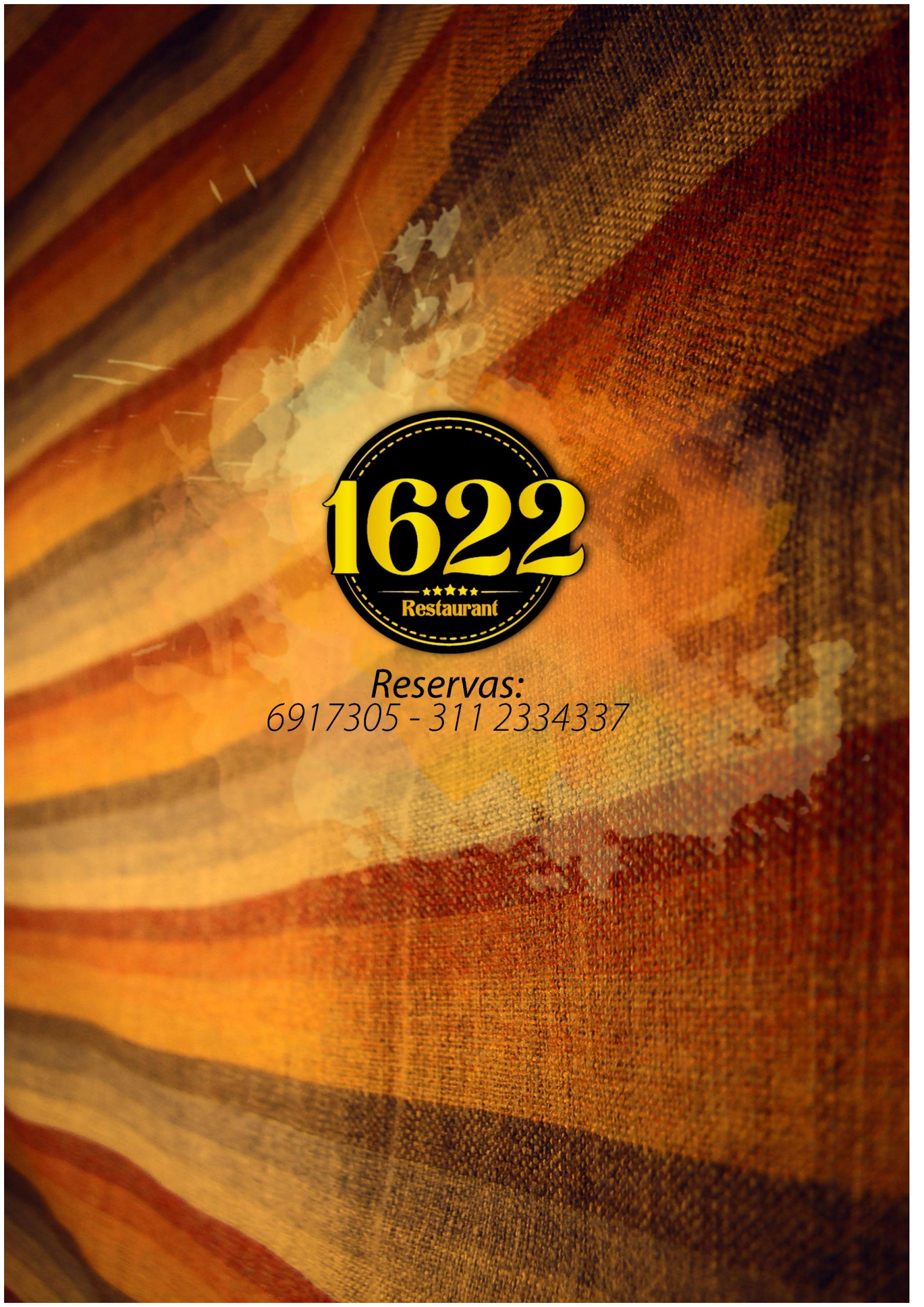

Cenas
Románticas
1622
Restaurant
Haz de tus fechas especiales....
Una historia inolvidable.
RESERVAS: 6917305 - 3112334337

Sugerencia del Chef.

Sugerencia de Propina / Tip Suggestion

Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere una propina correspondiente al 10% del valor de la cuenta, el cual podrá ser 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 caso de que tenga algún inconveniente comuníquese con la Línea de Atención de la Superintendencia de Industria y Comercio, para que radique su queja a los teléfonos en Bogotá 6513240 y en el resto del país 018000 910165.

We would like to inform to our customers that this restaurant suggests a tip corresponding to 10% of the value on the final bill, which could be modified according to your assessment of the service. At the moment of request your bill, tell the waiter/waitress if you want to include the value or not in the bill or let him/her know the value you want to give as a tip. In case you have any problems contact the Hotline of the Superintendence of Industry and Commerce to file your complaint to the phone 6513240 in Bogotá and the rest of the country 018000 910165.


1622
Restaurant
Reservas:
6917305 - 311 2334337