



Alyzia

R E S T A U R A N T E
b y M o v i c h



Alyzia
Dining





Conozca todo nuestro Sabor Local



*Vive una experiencia de sabor 100% local con
los platos que seleccionamos del menú.*

Get toKnow all our local flavor

*Live a 100% local flavor experience with dishes
that we select from the menu.*



*Los precios están reflejados en pesos colombianos. Propina sugerida
del 10%.*

Prices are in COP. Gratuity of 10% is recommended.

Bebidas Suaves / Soft Drinks

<i>Tónica Canadá Dry</i>	\$11.000
<i>Tónica 1976</i>	\$20.000
<i>Red Bull</i>	\$25.000
<i>Agua Mineral</i>	\$ 8.500
<i>Sprite, Ginger</i>	\$11.000
<i>Coca-cola Regular</i>	\$11.000
<i>Coca-cola sin azucar</i>	\$11.000
<i>Kola Roman</i>	\$ 11.000
<i>Jugo de mandarina</i>	\$25.000

Cervezas nacionales / National Beers

<i>Club Colombia Dorada</i>	\$15.000
<i>Águila / Águila light</i>	\$14.000
<i>Michelada</i>	\$16.500

Cervezas importadas/ Imported beers

<i>Corona</i>	\$20.000
<i>Stella Artois</i>	\$20.000
<i>Heineken</i>	\$20.000
<i>Michelada</i>	\$20.800





Carta de
Vinos
Wine menu



Copas/ Glass

Vino de La Casa **\$32.000**

Blanco / White

Tinto / Red

Rose

Espumosos **\$32.000**

Espumoso de la Casa

Espumosos/ Sparkling

Moet & Chandon Brut **\$729.000**

*Chardonnay-Pinor Noir-Pinot Manier
Champagne Francia*

Colli Eugenei **\$148.000**

Glera. Prosecco. Italia

Jaume Serra **\$122.000**

Cava. España

Rosados/ Rose

Muga **\$170.000**

*Garnacha-Viura-Tempranillo, Rioja.
España*

Palm **\$155.000**

*Francia - Goteaux de Provence Grenache,
Cinsault, Syrah*

Frey Sohler Pinot Noir Brise d'été **\$196.000**

Francia - Alsace / Alsacia AOC Pinot Noir





Blancos/ White



<i>Amalaya</i> Torrontes-Rieslig. Chile	\$118.000
<i>Alta Alella</i> Panza Blanca . España	\$155.000
<i>Menade Organic Wine</i> Sauvignon Blanc. España	\$155.000
<i>Tocornal</i> Sauvignon Blanc. Chile	\$110.000
<i>Las Moras</i> Chardonnay. Argentina	\$115.000
<i>Flor de Vetus</i> Verdejo. Rueda, España	\$160.000
<i>Condes de Albarei</i> Albariño. Rias Baixas, España	\$137.000
<i>Finca Muñoz</i> Macabeo Verdejo, España	\$106.000
<i>San Sebastiao</i> Sauvignon Blanc, Arinto, Portugal – Lisboa	\$150.000





Tintos/ Red

Tarapaca, Gran Reserva **\$166.000**

Cabernet Sauvignon. Maipo, Chile

Tarapaca, Reserva **\$154.000**

Carmenere . Valle Central, Chile

Ramon Bilbao **\$138.000**

Tempranillo, Rioja España

Catena **\$167.000**

Malbec. Mendoza, Argentina

Las Moras, Black Label **\$168.000**

Malbec. Mendoza, Argentina

Altos de las Hormigas **\$170.000**

Malbec. Mendoza, Argentina

Montes **\$164.000**

Cabernet Sauvignon. Colchagua, Chile

Codice **\$120.000**

Tempranillo. Rioja, España

Dory Touriga Nacional **\$135.000**

Syrah, Pinot Noir



Tintos/ Red

Château Fayau Rouge \$230.000

Francia - Bordeaux AOC Merlot, Cabernet Sauvignon

Château Mondesir \$190.000

Francia - Blaye Côtes de Bordeaux AOC Merlot,

Les Grains Syrah \$160.000

Francia - Luberon - Méditerranée IGP Syrah

Grand Marrenon Rouge \$220.000

Francia - Luberon AOC Syrah, Grenache

La Celia, Reserva \$155.000

Malbec.-Mendoza- Argentina

Licores /Liqueur

Botella/Bottle Trago/Drink

Grappa Cellini Bianca \$661.000 \$60.000

Grappa Cellini Oro \$705.000 \$64.000
Pinot

Baileys \$280.000 \$30.000





Entradas / Appetizers

Patatas bravas

Patatas rústicas, salsa picante a base de tomates y pimientos

Spicy potatoes

Rustic potatoes, spicy sauce based on tomatoes and peppers

29 Mil

Pulpo a la parrilla en mantequilla de achiote y hummus de la casa

Grielled octopus with achitoe butter and house hummus

48Mil

Berenjena a la parmesana

Clásica berenjena gratinada acompañada de pomodoro y pesto

Parmelliana eggplant

Accompanied by Pomodoro and pesto

30 Mil

Jaiba & Queso

Croquetas con cremoso de jaiba, queso siete cueros, suero ahumado y mayonesa de ají topito.

Crab and cheese

croquettes with Creamy of crab, cheese seven hides, smoked serum and mayonnaise of ají topito

45 Mil





Burrata Alyzia

*Burrata acompañada con pan de remolacha, rúgula
baby pesto y tomates asados*

Burrata cheese Alyzia

*Accompanied with artesian beet bread, baby rucula, pesto
and roasted tomatoes*

46 Mil

Carpaccio de res y alioli de achiote

*En vinagreta de balsámico y miel, parmigiano reggiano 24
meses*

Beef carpaccio with annatto aiolo

*Served with balsamic vinegar, honey, 24 months parmesan
cheese .*

44 Mil

Ceviche tradicional Peruano

*Corvina en zumo de limón , cebolla ocañera , brotes de
cilantro , leche de coco maíz tierno , acompañado de
chips de plátano*

Traditional Peruvian ceviche

*Marinated corvina fish with lime juice , red shallots ,
coriander sprouts sweet corn and cancha corn.*

Accompanied with plantain chips

52 Mil





Ensaladas / Salads

Ensalada Mediterránea con vinagreta de COROZO

*Mezcla de lechugas orgánicas, vinagreta de mostaza,
vinagre de corozo y oliva, arándanos deshidratados*

Mediterranean salad with corozo vinaigrette

*Organic lettuce mix, mustard vinaigrette, corozo vinegar,
olive oil, cranberries, cashew seeds, orange, goat's
cheese and olives*

37 Mil

Ensalada Cesar pollo

*Miz de lechugas, tocineta, crotones de pan y tiras de
queso parmesano*

Chicken cesar salad

Lettuce mix, bacon, croutons and parmesan cheese

37 Mil

Ensalada Griega

*Mezcla de lechugas orgánicas, queso feta, aceitunas
negras, tomates cherry, , pepinos, cebollas y vinagre*

***balsámico
Greek salad***

*Organic lettuce mix, feta cheese, black olives cherry
tomatoes, cucumbers onions and balsamic vinegar oil*

37 Mil

Ensalada de mariscos

*Mescla de lechugas orgánicas . mejillones, langostinos,
calamar, pulpo y almejas blancas*

Seafood salad.

*Organic lettuce mix, mussels, prawns, squid,
octopus and white clams*

46 Mil





Plato fuerte /Main course



Paella negra

*Arroz bomba acompañado de
mariscos, tinta de calamar, bísquet y
fumet*

Black paella

Paella with seafood and squid ink

56 Mil

Ossobuco de ternera

*350gr de ossobuco acompañado de cremoso
de ñame y guisantes*

Veal Ossobuco

*350gr of veal ossobuco, accompanied by creamy
ñame and peas*

60 Mil

Fideua de mariscos

Clásicos fideos servidos con bísquet de langosta y mariscos

Seafood fedua

*Classic noodles served with lobster bisque and
seafood.*

60 Mil

Pasta Papardelle con Mariscos

*Acompañada con salsa blanca, picante, camarón,
calamar, mejillones y almeja*

Sea Pasta

*Served with white sauce, spicy, shrimp, squid,
mussels and clam*

50 Mil





Risotto fungi

Arroz arbóreo servido con 3 tipos de champiñones portobelo, crimine y paris.

Rissoto fungi

Arboreo rice served with threentypes of mushrooms, Portobello crimini and paris

44 Mil

Risotto capellones de ají dulce

Arroz arbóreo, crema de ají dulce ahumado, portobellos y vegetales asados, servidos con parmigiano reggiano 24 meses.

Capellones risotto with sweet chili pepper

Smoked sweet chili pepper cream, portobello mushroom, grilled vegetables served with 24 months parmesan cheese.

49 Mil

Pasta vongole

Pasta con aceite de oliva, Pernod Ricard, almejas blancas y guisantes

Pasta vongole

Pasta whit olive oil, Pernod Ricard liqueur, white clams and peas

40 Mil

Arroz caldoso de robalo y langostinos

A base de sofrito criollo aromatizado con cilantro, caldo de langostinos al azafrán y guisantes, terminado con leche de coco

Seabass and prawns rice stew

Creole stir-fry vegetables and coriander, bisque with saffron, green peas and coconut milk.

99 Mil



Pesca del día

*Róbalo de 200gr acompañado con salsa
de pimentón morrón y vegetales*

Catch of the day

*200gr bass accompanied with bell pepper sauce and
vegetables*

82 Mil

New York Steak

*Corte Angus certificado de 300gr con una garnitura de
vegetales*
300gr certified Angus cut garnish vegetables

222 Mil

Postres / Desserts

Torta de Zanahoria

carrot Cake

*A base de almendras y suero costeño.
Based on almonds and sour cream*

Mil Hojas de Cafe

*Mil hojas crocante con crema pastelera de vainilla
y café, acompañado de helado de chocolate*
crispy

*Crispy millefeuille with vainilla and coffe pastry cream ,
acompañeen by chocolate ice cream*

Torta de Chocolate

Chocolate Cake

26 Mil

(cada uno/each one)



Menu niños / Kids menu

Dedos de pollo

*Dedos de pechuga de pollo apanado con panko
acompañado de papas fritas y salsa de tomate*

Chicken fingers

*Panko-breaded chicken breast fingers accompanied by
French fries and tomato sauce*

30 Mil

Spaghuetti bolghesa

*Pasta fresca artesanal en salsa bolghesa con pan
focaccia*

Spaghuetti bolghesa

*Fresh artisanal pasta in bolghesa sauce with focaccia
bread*

30 Mil

Baby beef

*120g de lomo fino bañado en chimichurri acompañado de
papas fritas*

Baby beef

*120g Tenderloin with chimichurri accompanied by
french fries*

30Mil

Mini Búrquer

*Pan brioche , carne Angus 2 unidades, queso mozzarella
,mayonesa*

de trufa o BBQ de guayaba agria y ensalada colslaw.

Mini Búrquer

*Brioche bread , truffe sauce or saur guava
BBQ
mozzarella cheese and coleslaw salad.*

30 Mil





MOVICH
Cartagena de Indias

**SMALL
LUXURY
HOTELS**
OF THE WORLD™

Independently minded

Se informa 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 (cocina, restaurante y bar). 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: 01 8000-910165, para que radique su queja.

This business establishment suggests a tip corresponding to 10% of the value of the bill, which may be accepted, rejected or modified by you, according to your assessment of the service provided. When you ask for the bill the server will ask if you want said amount to be included in the bill or not, or if you want to add another amount. In this business establishment the monies collected for the tips are given (100%) to the workers of the service area (kitchen, restaurant and bar). If you have any issues regarding the charging of tips please contact the dedicated customer service number in Bogotá: 551 3240 or the citizen Hotline of the Superintendence of industry and Commerce: 592 0400 in Bogotá or the toll-free national number in the rest of the country: 018000-910165, to file your complaint.