

SOFITEL
BOGOTÁ VICTORIA REGIA

All ACCOR
LIVE
LIMITLESS

h0561-fb1@sofitel.com
Cel.: 311 259 90 98
Tel.: 601 646 63 90
Sofitel Bogotá Victoria Regia
Carrera 13 No. 85 - 80, Bogotá



SOFITEL
WINE
DAYS

Únete a nosotros para explorar una fusión de culturas y sabores que te transportará a un viaje culinario sin igual. Nuestros menús han sido cuidadosamente elaborados, tomando inspiración de las ricas tradiciones culinarias tanto francesas como colombianas, utilizando los productos colombianos de más alta calidad de nuestros queridos proveedores y artesanos.

Además, queremos llevarte en un recorrido por la costa caribeña de Cartagena, donde nuestros Hoteles hermanos han dejado su huella culinaria. Los Chefs Ejecutivos han resaltado los productos costeos en cada plato, brindándote una experiencia auténtica de sabores que evocan la brisa marina y el sol caribeño.

Para complementar esta experiencia, nuestros Sommeliers han seleccionado cuidadosamente una carta de vinos que resaltará y armonizará perfectamente con cada plato. Prepárate para degustar una exquisita mezcla de vinos del viejo mundo y del nuevo mundo, que elevarán tu experiencia culinaria a otro nivel.

Join us to explore a fusion of cultures and flavors that will take you on a culinary journey like no other. Our menus have been carefully crafted, taking inspiration from the rich culinary traditions of both France and Colombia, using the highest quality Colombian products from our beloved suppliers and artisans.

In addition, we want to take you on a tour of the Caribbean coast of Cartagena, where our sister hotels have left their culinary mark. The Executive Chefs have highlighted the coastal products in each dish, giving you an authentic experience of flavors that evoke the sea breeze and the Caribbean sun.

To complement this experience, our Sommeliers have carefully selected a wine list that will highlight and harmonize perfectly with each dish.

Get ready to taste an exquisite blend of old world and new world wines that will elevate your culinary experience to another level.

Live the French way

Causa limeña con pulpo

- Mouton cadet, sauvignon blanc, Bordeaux, Francia

Las mariposas de barú, tartar de camarón a la butterfly

- Mouton cadet, sauvignon blanc, Bordeaux, Francia

Robalo en crema de rocoto , teja maíz

- George Duboeuf, Macon Villages, Francia

Codorniz confitada con tropezones de tubérculos andinos confitados en grasa de pato y uvas asadas con aceite de romero terminada con mosto

- Mouton Cadet, Rouge, Bordeaux, Francia.

Arrayana, membrana de mandarina rellena de un cremoso de mandarina flan de chocolate

- Undurraga Brut Royal,
- Valle de Leyda, Chile