



EL GIRATORIO MEDELLÍN

♦ **COCINA EVOLUCIÓN** ♦



ENTRADAS FRIAS / COLD APPETIZERS

TARTAR DE CAMARONES A LA BOUILLABAISE

\$41.900+IMPO

Tartar de Camarones Rostizados en Mantequilla Avellanada, Salsa Bouillabaise, Cremoso de Aguacate, Tostadas de Pan Brioche
Roasted Shrimp Tartar in Hazelnut Butter, Bouillabaisse Sauce, Avocado Cream, Brioche Bread Toast

CARPACCIO DI MANZO

\$42.900+IMPO

Carpaccio de Solomito Brangus, Aceite de Oliva E.V, Alcaparras, Rugula, Laminas de Queso Grana Padano
Brangus Tenderloin Carpaccio, E.V Olive Oil, Capers, Rugula, Grana Padano Cheese Slices

CEVICHE DE PESCA FRESCA CON LECHE DE TIGRE

\$43.900+IMPO

Elaborado con Pesca Fresca del día, Aderezados con Leche de Tigre Negra y Togarashi, Finalizado con Alioli, Rocoto Encurtido y Aguacate
Made with fresh fish of the day, seasoned with Black Tiger Milk and Togarashi, finished with aioli, pickled rocoto and avocado.

CARPACCIO DE ATÚN CON ACEITE DE OLIVA E.V

\$49.900+IMPO

Atún Aleta Amarilla Cortado a la Minuta, Aceite de Oliva E.V, Alcaparras, Laminas de Queso Grana Padano, Acompañado de Cascos de Limón y Tostadas de Pan
Sliced Yellowfin Tuna, EV Olive Oil, Capers, Grana Padano Cheese Slices, Accompanied by Lemon Wedges and Toasted Bread



ENTRADAS CALIENTES / HOT STARTERS

BARQUILLOS DE SOLOMITO (3)

\$39.900+IMPO

Spring Roll de Solomito y Mozzarella, Sellados en Sartén Servidos
Crocantes con Aderezo Ranch.
Sirloin and Mozzarella Spring Roll, Pan-Seared and Served Crispy with Ranch Dressing.

ENVOLTINIS DE SOLOMITO

\$42.900+IMPO

Finas laminas de solomito, Rellenas de Mozzarella, Reduccion de sus jugos de cocción y crocantes de yacon.
Thin slices of tenderloin, stuffed with mozzarella, reduced cooking juices and crunchy yacon.

ESTOFADO DE CAMARONES Y ESPINACA

\$43.900+IMPO

Camarones con mozzarella de Búfala, chorizo español, espinacas y salsa Mornay.
Shrimp with mozzarella di Búfala, spanish sausage, spinach and Mornay sauce.

ALCACHOFAS Y PALMITOS AL GRATIN

\$49.900+IMPO

Alcachofas Aromatizadas a la Provençal y Palmitos Frescos Llevadas a la Brasa, Servidas en Cacerola con Salsa Tres Quesos, Tomates Confitados, Gratinadas con Queso Pepper Jack y Finalizados con Polvo de Hongos, Servido con Pan de Brioche
Provençal-flavored artichokes and fresh hearts of palm grilled, served in a casserole dish with three-cheese sauce, confit tomatoes, gratinated with pepper jack cheese and finished with mushroom powder, served with bread

ENTRADAS PARA COMPARTIR / APPETIZERS TO SHARE

QUESADILLA DE CARNE WAGYU

\$49.900+IMPO

Rellena de Punta de Espaldilla Wagyu, Quesos, Dorada a la brasa, Servida con Pico de Gallo, Suero.

Stuffed with Wagyu chuck tip, cheeses, grilled and served, pico de gallo, sour cream.

QUESO CAMEMBERT A LA BRASA

\$59.900+IMPO

Horneado a la Brasa, Uvas Verdes Chilenas, Pan Brioche

Grilled with Chilean Green Grapes, Brioche Bread

SALAMI DE BELLOTA

\$89.900+IMPO

Salami de Bellota Ibérico de Gijuelo, Acompañado de Pan Brioche.

Iberian Acorn Salami from Gijuelo, Served with Viña Brioche Bread.

JAMÓN DE BELLOTA 100% IBÉRICO DE JABUGO- CINCO JOTAS

\$189.900+IMPO

50 Gr Cortado a Cuchillo, Jamón de Bellota 100%, Iberico de Jabugo,

Acompañado de Pan Brioche.

50g Knife-sliced 100% Acorn-fed Ham, Iberico de Jabugo, Served with Brioche Bread.

SOPAS / SOUPS

SOPA DE CEBOLLA FRANCESA

\$33.900+IMPO

Sopa tradicional de Cebollas y Jerez, Gratinada con queso Gruyer.

Traditional Onion and Sherry Soup, Gratinized with Gruyere Cheese

ENSALADAS / SALADS

ENSALADA WALDORF DE LA CASA

\$49.900+IMPO

Carpaccio de Manzanas Verdes, Queso Azul, Pecanas Garrapiñadas,

Cogollitos Aderezados, Pollo Cremoso.

Green Apple Carpaccio, Blue Cheese, Caramelized Pecans, Dressed Lettuce Hearts, Creamy Chicken.

ENSALADA GRIEGA

\$49.900+IMPO

Pepino Europeo, Tomates Frescos, Pimenton Verde, Mix de Aceitunas,

Queso Feta y Aros de Cebolla.

European Cucumber, Tomatoes Green Bell Pepper, Mix Of Olives, Feta Cheese, Onion Rings

(Con Camarones
\$59.900+IMPO)

FUERTES / MAIN DISHES

RAVIOLIS DE RICOTA Y ESPINACA

\$49.900+IMPO

Queso Ricota y Espinacas, Rellenas en Pasta Fresca, Cremados con Salsa de Tres Quesos.

Ricotta Cheese and Spinach, Stuffed with Fresh Pasta, Creamed with Tree Cheese Sauces

FUERTES / MAIN DISHES

HAMBURGUESA ANGUS

\$59.900+IMPO

Brioche, Carne de Res Angus, Cheddar, Tomate, Cogollo, Tocineta, Papas Francesas.
Brioche, Angus Beef, Cheddar, Tomato, Lettuce, Bacon, French Fries.

ARROZ FRITO DE CAMARONES, CALAMARES Y PANCETA AHUMADA

\$63.900+IMPO

Arroz frito con Aromaticos, Camarones, Calamares y Panceta Dorados,
Finalizado con Mantequilla Avellanada y Ponzu.
Fried rice with aromatics, golden shrimp, squid and Smoked bacon,
finished with hazelnut butter and ponzu.

POLLO ROSTIZADO A LA BRASA CON LIMÓN

\$63.900+IMPO

Pierna Pernil Deshuesado con Piel, Rostizado a la brasa, Servido con Tomates
Aceite de Oliva y Albahaca, Papas a la Francesa con Salsa Ranch
Leg of Chicken with Skin, Grilled, Served with Tomatoes, Olive Oil and Basil,
French Fries and Ranch Souce

CHULETON DE CERDO A LA PIMIENTA VERDE Y HENNESY X.O

\$73.900+IMPO

Chuleton de Cerdo Sellado a las Brasas, Finalizado con Salsa de Pimienta Verde y
Cognac, Servido con Tomates Aceite de Oliva y Albahaca, Papas a la Francesa.
Pork Chop Grilled, finished with Green Pepper Souce, Served with Tomatoes, Olive Oil and Basil,
French Fries and Ranch Souce

PESCADO BLANCO FRESCO EN SALSA BEURRE BLANC ALCAPARRADA

\$75.900+IMPO

Pescado Blanco Fresco, Salsa Beurre Blanc y Espárragos Jumbo Rostizados.
Fresh White Fish, Beurre Blanc Sauce and Roasted Jumbo Asparagus.

SALMON A LA HOLANDESA

\$89.900+IMPO

Salmón Rostizado en Mantequilla de Ajo y Especies, Servido Sobre Salsa Holandesa,
Naranjas al vivo, Polvo de Jamaica, Acompañado de Espárragos a la Brasa.
Roasted Salmon in Garlic and Spice Butter, Served on Hollandaise Sauce, Bright Oranges,
Jamaican Powder, Accompanied by Grilled Asparagus.

NEW YORK BRANGUS DE GANADERIA NACIONAL

\$99.900+IMPO

Parrillado a las Brasas, Bañado con Mantequilla Clarificada, Servido con Tomates Frescos,
Aceite de Oliva y Albahaca. Papas Francesa con Salsa Ranch
Brangos Beef Grilled over charcoal, bathed in clarified butter and served with Fresh tomatoes,
olive oil and basil. French fries with Ranch Sauce

NEW YORK CERTIFIED ANGUS BEEF A LA BRASA

\$169.900+IMPO

Parrillado a las Brasas, Bañado con Mantequilla Clarificada, Servido con Tomates Frescos,
Aceite de Oliva y Albahaca. Papas Francesa con Salsa Ranch
Grilled over charcoal, bathed in clarified butter and served with Fresh tomatoes, olive oil and basil.
French fries with Ranch Sauce



ESPECIALIDADES / SPECIALTIES

PATO A LA NARANJA ESTILO FRANCES

\$129.900+IMPO

Pernil de Pato Confitado en su Grasa, Sellado a las Brasas con su Piel Crocante, servido con Mantequilla de Hongos y Espárragos Asados.

Duck leg confit in its own fat, seared over charcoal with its crispy skin, served with mushroom butter and roasted asparagus.

PULPO A LAS BRASAS ENTERO

\$199.900+IMPO

Pulpo llevado a 350°C a la Brasa, Servido con Chimichurri Japones y Papas Criollas

Crocantes Salteadas con Zumo de Limón / PUEDE PEDIRLO CORTADO EN TROZOS A CUCHILLO

Octopus grilled at 350°C, served with Japanese chimichurri.

Crispy potatoes sautéed with lemon juice and coriander / You can order it cut into pieces with a knife.

RIBEYE CERTIFIED ANGUS BEEF A LA BRASA

\$239.900+IMPO

Parrillado a las Brasas, Bañado con Mantequilla Clarificada, Servido con Tomates Frescos, Aceite de Oliva y Albahaca. Papas Francesa con Salsa Ranch

Grilled over charcoal, bathed in clarified butter and served with Fresh tomatoes, olive oil and basil. French fries with Ranch Sauce



POSTRES / DESSERTS

TOCINILLO DEL CIELO

\$21.900+IMPO

Tradicional Flan Español con Caramelo Dorado / Traditional Spanish Flan with Golden Caramel

CREMOSO DE AREQUIPE

\$25.900+IMPO

Cremoso de Arequipe y Coco, Tuile, Ganache Montada de Chocolate Blanco /

Creamy Arequipe and Coconut, Tuile, Ganache Montada de White chocolate

PAVLOVA DE AVELLANAS Y FRANGELICO

\$25.900+IMPO

Pavlova de Avellanas, Crema Inglesa, Frangelico, Helado de Avellanas y Polvo de Hierbabuena /

Hazelnut Pavlova, Custard, Frangelico, Hazelnut Ice Cream and Mint Powder

TARTA DE LECHE CAMELIZADA

\$25.900+IMPO

Tarta de Leche Horneada, Servida con Salsa Toffe y Helado de Vainilla Francesa /

Baked Milk Tart, Served with Toffee Sauce and French Vanilla Ice Cream

ADVERTENCIA PROPINA

“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 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 única y exclusivamente a reconocer el trabajo de las personas que hacen parte de la cadena de servicios. En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la línea de atención al ciudadano de la Superintendencia de Industria y Comercio: (601) 592 0400 en Bogotá o para el resto del país línea gratuita nacional: 01 8000 910165, para que radique su queja. También puede radicarla a través del correo contactenos@sic.gov.co escribiendo en el asunto o texto del correo - Queja cobro de propina.”

Precios NO incluyen IMPO del 8% / Taxes are not included

LICORES Y BEBIDAS PREMIUM



EL GIRATORIO MEDELLÍN

♦ **COCINA EVOLUCIÓN** ♦



RON MEDELLÍN
...
**DOS
MADERAS**

WHISKY SÚPER PREMIUM



	Trago / Drink	Media / ½ Bottle	Botella / Bottle
Macallan 18 años	\$ 299.000+IMPO		\$3.990.000+IMPO
Macallan 15 años	\$ 135.900+IMPO		\$2.119.900+IMPO
Johnnie Walker Blue Label	\$ 169.000+IMPO		\$2.799.000+IMPO
Glenfiddich 18 años	\$ 69.900+IMPO		\$1.239.900+IMPO
Buchanan's 18 Años	\$ 59.900+IMPO		\$ 999.900+IMPO
Old Parr 18 Años	\$ 59.900+IMPO		\$ 999.900+IMPO
Chivas 18 Años	\$ 59.900+IMPO		\$ 999.900+IMPO

WHISKY PREMIUM / PREMIUM WHISKY

	Trago / Drink	Media / ½ Bottle	Botella / Bottle
Macallan 12 años	\$ 60.900+IMPO		\$ 999.900+IMPO
Old Parr 12 años	\$ 29.900+IMPO	\$ 280.900+IMPO	\$ 439.900+IMPO
Buchanan's 12 años	\$ 29.900+IMPO	\$ 280.900+IMPO	\$ 439.900+IMPO
Johnnie Walker Black Label	\$ 27.900+IMPO		\$ 399.000+IMPO
Jack Daniel's Old 7	\$ 19.900+IMPO		\$ 329.900+IMPO

COGNAC

	Trago / Drink	Media / ½ Bottle	Botella / Bottle
Hennessy VS	\$ 32.900+IMPO		\$ 699.900+IMPO
Remy Martin VSOP	\$ 43.900+IMPO		\$ 840.900+IMPO

VODKA

	Trago / Drink	Media / ½ Bottle	Botella / Bottle
Smirnoff	\$ 15.900+IMPO		\$269.900+IMPO
Grey Goose	\$ 39.900+IMPO	\$ 369.900+IMPO	\$ 599.900+IMPO
Belvedere	\$ 36.900+IMPO		\$ 599.900+IMPO

GINEBRA / GIN



	Trago / Drink	Media / ½ Bottle	Botella / Bottle
Hendricks	\$ 35.900+IMPO		\$ 600.900+IMPO
Tanqueray London Dry Gin	\$ 31.900+IMPO		\$ 399.900+IMPO
Beefeater	\$ 24.900+IMPO		\$ 379.900+IMPO



AGUARDIENTE ANTIOQUEÑO

	Trago / Drink	Media / ½ Bottle	Botella / Bottle
Aguardiente Antioqueño Real 24° Sin Azucar (Amarillo)	\$ 13.900+IMPO		\$ 169.900+IMPO
Aguardiente Antioqueño Sin Azucar (Tapa Azul)	\$ 11.900+IMPO	\$ 76.900+IMPO	\$ 145.900+IMPO
Aguardiente Antioqueño 24° Sin Azucar (Tapa Verde)	\$ 11.900+IMPO	\$ 69.900+IMPO	\$ 139.900+IMPO
Aguardiente Antioqueño Tradicional (Tapa Roja)	\$ 11.900+IMPO	\$ 72.900+IMPO	\$ 145.900+IMPO

RON / RUM PREMIUM

	Trago / Drink	Media / ½ Bottle	Botella / Bottle
Ron Medellín Dos Maderas 18 Años	\$ 39.900+IMPO		\$ 559.000+IMPO
Ron Medellín 8 Años	\$ 16.900+IMPO	\$ 140.900+IMPO	\$ 260.900+IMPO
Ron Medellín 5 Años	\$ 13.900+IMPO	\$ 99.900+IMPO	\$ 170.900+IMPO

RON IMPORTADO

	Trago / Drink	Media / ½ Bottle	Botella / Bottle
Ron Zacapa 23 años	\$ 52.900+IMPO		\$ 729.900+IMPO

TEQUILA



	Trago / Drink	Media / ½ Bottle	Botella / Bottle
Don Julio 1942	\$ 139.900+IMPO		\$ 2.599.900+IMPO
Don Julio 70	\$ 73.900+IMPO		\$ 999.900+IMPO
Don Julio Reposado	\$ 39.900+IMPO		\$ 699.900+IMPO
Herradura Ultra	\$ 59.900+IMPO		\$ 799.900+IMPO
Herradura Reposado	\$ 42.900+IMPO		\$ 560.900+IMPO
Patrón Reposado	\$ 39.900+IMPO		\$ 699.900+IMPO
Patrón Añejo	\$ 41.900+IMPO		\$ 699.900+IMPO
Patrón Cristalino	\$ 59.900+IMPO		\$ 899.900+IMPO

ESPUMOSOS Y CHAMPAÑAS / SPARKLING WINE AND CHAMPAGNE



	Trago / Drink	Media / ½ Bottle	Botella / Bottle
Dom Perignon Blanc Bot			\$3.499.900+IMPO
Veuve Clicquot Brut			\$1.199.900+IMPO
M & Chandon Brut Imperial Rose			\$1.399.900+IMPO
M & Chandon Brut Imperial			\$1.169.900+IMPO
Chandon Extra Brut			\$ 220.900+IMPO
Chandon Brut Rose			\$ 259.900+IMPO

VINOS BLANCOS / WHITE WINES			DISLICORES			
			SINCE 1979	Trago / Drink	Media / ½ Bottle	Botella / Bottle
ARGENTINA						
Navarro Correa Colección Privada chardonnay						\$ 215.900+IMPO
Terrazas Reserva Chardonnay						\$ 266.900+IMPO
Catena Zapata Chardonnay						\$ 530.900+IMPO
Rutini Chardonnay						\$ 320.900+IMPO
Catena Zapata Alta Chardonnay						\$ 599.900+IMPO
CHILE						
Castillo Molina Chardonnay				\$ 50.900+IMPO		\$ 220.900+IMPO
Marques Casa Concha Chardonnay						\$ 352.900+IMPO
Amelia Chardonnay						\$ 960.900+IMPO
ESTADOS UNIDOS						
Kendal Jackson Chardonnay						\$ 299.900+IMPO
ESPAÑA						
Torres Viña Esmeralda					\$ 139.900+IMPO	\$ 239.900+IMPO
Muga Viura						\$ 265.900+IMPO
Pazo de San Mauro Albariño						\$ 330.900+IMPO
Vega Sicilia Mandolas						\$ 539.900+IMPO
ITALIA						
Piccini Venetian Prosecco						\$ 279.900+IMPO
FRANCIA						
Cloudy Bay Sauvignon Blanc						\$ 699.900+IMPO
VINOS ROSADOS / ROSE WINES				Trago / Drink	Media / ½ Bottle	Botella / Bottle
ARGENTINA						
Trapiche Rosado						\$ 149.900+IMPO
Trivento Malbec Rose				\$ 42.900+IMPO		\$ 189.900+IMPO
CHILE						
Maipo Classic Rose						\$ 139.900+IMPO
ESTADOS UNIDOS						
Robert Mondavi Woodbrige White Zinfandel						\$ 259.900+IMPO
ESPAÑA						
Sangre de Toro Rose						\$ 239.900+IMPO
Muga Rosado Reserva						\$ 272.900+IMPO
FRANCIA						
Rock Angel						\$ 499.900+IMPO
CLP - 08/2025						

VINOS TINTOS / RED WINES

Trago / Drink Media / ½ Bottle Botella / Bottle

ORGANICOS

Adobe Orgánico Carmenere		\$ 179.900+IMPO
Ramon Bilbao Orgánico		\$ 199.900+IMPO

ARGENTINA

Mora Black Label Malbec		\$ 256.900+IMPO
Terrazas Reserva Malbec	\$ 199.900+IMPO	\$ 289.900+IMPO
Catena Zapata Malbec		\$ 355.900+IMPO
Navarro Correas Alegoria Gran Reserva Malbec		\$ 430.900+IMPO
Rutini Malbec		\$ 460.900+IMPO
Catena Zapata Alta Cabernet Sauvignon		\$ 799.900+IMPO
Nicolas Catena Zapata		\$1.699.900+IMPO
Felipe Rutini		\$1.799.900+IMPO

CHILE

Castillo Molina Carmenere		\$ 220.900+IMPO
Castillo Molina Cabernet Sauvignon	\$ 50.900+IMPO	\$ 220.900+IMPO
Marques de Casa Concha Carmenere		\$ 332.900+IMPO
Montes Purple Angel Carmenere		\$1.399.900+IMPO
Don Melchor		\$1.890.900+IMPO

ESTADOS UNIDOS

Robert Mondavi Private Selection Cabernet Sauvignon		\$ 275.900+IMPO
Kendall Jackson Merlot		\$459.900+IMPO



ESPAÑA

Finca Resalso Emilio Moro		\$ 270.900+IMPO
Marques de Murrieta Reserva		\$ 440.900+IMPO
Muga Reserva Tempranillo		\$ 450.900+IMPO
Pago de Capellanes Crianza		\$ 565.900+IMPO
Emilio Moro Malleolus		\$ 770.900+IMPO
Marques Murrieta Gran Reserva		\$ 890.900+IMPO
Vega Sicilia Alion		\$1.499.900+IMPO
Torre Muga		\$1.599.900+IMPO
Vega Sicilia Valbuena		\$2.799.900+IMPO

ITALIA

Mastrojanni Rosso Di Montalcino		\$ 559.000+IMPO
---------------------------------	--	-----------------

FRANCIA

Entrecote		\$ 199.900+IMPO
-----------	--	-----------------

NACIONALES

3 Cordilleras Mulata
Club Colombia Dorada

\$ 16.900+IMPO
\$ 13.900+IMPO

IMPORTADAS

Corona - México
Heineken - Estados Unidos
Heineken 0.0 % (sin alcohol) - Estados Unidos

\$ 15.900+IMPO
\$ 15.900+IMPO
\$ 10.900+IMPO

SANGRIAS / SANGAREE

Jarra / Jar

SANGRIA TINTO / Red Sangria

Fresa, Arándanos, jugo de naranja infusionado con albahaca, vodka, soda, vermut rosso, vino tinto de la casa

\$ 159.900+IMPO

SANGRIA ROSÉ/ Rose Sangria

Fresa, Lychee, hierbabuena, Almíbar de frutos rojos, vodka, vino espumoso (rose)

\$159.900+IMPO

CÓCTELES / COCKTAILS



Trago / Drink

Aperol Spritz / A base de vino espumoso cinzano, te spritz aperol, soda bretaña
Daiquiri / Preparado con ron, zumo de limón, triple sec, escarchado con azucar. Opciones: (mango o fresa)
Cuba Libre / A base de ron, cocacola, zumo de limon y gotas amargas
Mojito / Preparado con ron, azucar, zumo de limon, hierba buena. Opciones: (tradicional o fresa)
Piña Colada / Preparada con ron, crema de coco y piña
Dry Martini (Dirty Dry) / Preparado con ginebra, vermut, y aceitunas
Margarita Frappe / Preparado con tequila, zumo de limón, triple sec, escarchado con sal
Cosmopolitan / Preparado con vodka, triple sec, zumo de limon y jugo de arandanos
Bloody Mary / Preparado con vodka, jugo de tomate, zumo de limón, salsa inglesa, tabasco y pimienta
Manhatan / Preparado con whiskey, vermut rojo
Moscow Mule / Preparado con vodka, zumo de limón y cerveza de jengibre
Paloma Clasico / Preparado con tequila, zumo de limón y tonica de toronja
Negroni / Preparado con ginebra, campari y vermut rojo

\$ 46.900+IMPO
\$ 29.900+IMPO
\$ 29.900+IMPO
\$ 33.900+IMPO
\$ 33.900+IMPO
\$ 33.900+IMPO
\$ 33.900+IMPO
\$ 41.900+IMPO
\$ 43.900+IMPO
\$ 45.900+IMPO
\$ 46.900+IMPO
\$ 49.900+IMPO
\$ 59.900+IMPO

GIN TONIC / GIN AND TONIC

HENDRICK'S
DISTILLED and BOTTLED IN SCOTLAND
GIN

Trago / Drink

GIN BOMBAY SAPPHIRE

Toronja, manzanilla, albahaca, tónica de elección

\$ 57.900+IMPO

GIN HENDRICKS

Pepino, rodaja de limón, tónica de elección

\$ 69.900+IMPO

SODAS SABORIZADAS



Trago / Drink

SODA PASIÓN

Almibar de maracuyá, maracuyá, albahaca

\$ 15.900+IMPO

SODA FRUTOS DEL BOSQUE

Frutos rojos, zumo de limón, fresa, Hierbabuena

\$ 17.900+IMPO

SODA DE LYCHEE Y MANDARINA

Lychee, Almibar de lychee, Mandarina

\$ 19.900+IMPO

JUGOS / JUICES

Trago / Drink

JUGOS

Fresa, mango, mandarina, maracuyá, limonada

Strawberry, mango, tangerine, passion fruit, lemonade

● En Agua / Water

\$ 13.900+IMPO

● En Leche / Milk

\$ 15.900+IMPO

LIMONADAS / LEMONADES

Trago / Drink

Limonada de cereza / cherry lemonade

\$ 17.900+IMPO

Limonada de coco / coconut lemonade

\$ 17.900+IMPO

AGUA / WATER

HATSU

Botella / Bottle

AGUA

\$ 8.900+IMPO

AGUA CON GAS

\$ 8.900+IMPO

AGUA TONICA MIL976

\$ 17.900+IMPO

AGUA IMPORTADA

\$ 19.900 +IMPO

OTROS / OTHERS



Botella / Bottle

GASEOSAS / SODA / BRETAÑA

\$ 9.900+IMPO

TE HATSU

\$ 14.900+IMPO

RED BULL / RED BULL SUGGAR FREE

\$ 19.900+IMPO

CAFÉ / COFFEE



Trago / Drink

CAFÉ MACCHIATO

\$ 9.900+IMPO

CAFÉ MOCCA

\$ 15.900+IMPO

CAPUCHINO

- Sin licor
- Con licor
- Frappe

\$ 10.900+IMPO

\$ 15.900+IMPO

\$ 13.900+IMPO

CAFFE LATTE

\$ 10.900+IMPO

CAFÉ OPERA

\$ 17.900+IMPO

CAFÉ IRLANDES

\$ 20.900+IMPO

ADVERTENCIA PROPINA

“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 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 comuníquelo el valor que quiere dar como propina.

En este establecimiento de comercio los dineros recogidos por concepto de propina se destinan única y exclusivamente a reconocer el trabajo de las personas que hacen parte de la cadena de servicios.

En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la línea de atención al ciudadano de la Superintendencia de Industria y Comercio: (601) 592 0400 en Bogotá o para el resto del país línea gratuita nacional: 01 8000 910165, para que radique su queja. También puede radicarla a través del correo contactenos@sic.gov.co escribiendo en el asunto o texto del correo - Queja cobro de propina.”

Precios NO incluyen impuesto al consumo del 8% / Taxes are not included