



EL GIRATORIO MEDELLÍN

♦ COCINA EVOLUCIÓN ♦



ENTRADAS FRIAS / COLD APPETIZERS

CEVICHE DE PESCA FRESCA CON LECHE DE TIGRE

\$49.900+INC

Elaborado con Pesca Fresca del día, Aderezados con Leche de Tigre Negra y Togarashi,
Finalizado con Alioli, Rocoto Encurtido, Aguacate, Capuchina
Made with fresh catch of the day, dressed with black leche de tigre and togarashi,
finished with aioli, pickled rocoto, avocado, and nasturtium

CARPACCIO DI MANZO

\$53.900+INC

Carpaccio de Solomito Brangus, Aceite de Oliva E.V, Alcaparras, Rugula,
Laminas de Queso Grana Padano
Brangus Beef Tenderloin Carpaccio, Extra Virgin Olive Oil, Capers, Arugula, Grana Padano Shavings

TARTAR DE CAMARONES A LA BOUILLABAISE

\$53.900+INC

Tartar de Camarones Rostizados en Mantequilla Avellanada, Salsa Bouillabaise,
Cremoso de Aguacate, Tostadas de Pan Brioche
Butter-Roasted Shrimp Tartare, Bouillabaisse Sauce, Avocado Cream, Brioche Toasts



ENTRADAS CALIENTES / HOT STARTERS

BARQUILLOS DE SOLOMITO (3)

\$41.900+INC

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.

ALCACHOFAS Y PALMITOS AL GRATIN

\$49.900+INC

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

ESTOFADO DE CAMARONES Y ESPINACA

\$53.900+INC

Camarones Estofados en Salsa Mornay y Espinaca, Chorizo Español, Gratinado con Boconccini Di
Bufala y Tostadas de Pan Aleman
Shrimp Stewed in Mornay Sauce with Spinach and Spanish Chorizo, Gratinated with Bocconcini di
Bufala and German Bread Toasts

ENTRADAS PARA COMPARTIR / APPETIZERS TO SHARE

QUESADILLA DE CARNE WAGYU

\$59.900+INC

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

Stuffed with Wagyu Chuck, Cheeses, Chargrilled, Served with Fresh Jalapeños, Pico de Gallo, and Suero

QUESO CAMEMBERT A LA BRASA

\$63.900+INC

Horneado a la Brasa, Uvas Verdes Chilenas, Pan Viña

Oven-Roasted over Charcoal, Chilean Green Grapes, Viña Bread

JAMÓN DE BELLOTA 100% IBÉRICO DE JABUGO - CINCO JOTAS

\$189.900+INC

50 Gr Cortado a Cuchillo, Jamón de Bellota 100%, Ibérico de Jabugo, Acompañado de Pan Viña

50 g Hand-Carved, 100% Iberian Bellota Ham from Jabugo, Served with Viña Bread

SOPAS / SOUPS

SOPA DE CEBOLLA FRANCESA

\$33.900+INC

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

Traditional Onion and Sherry Soup, Gratinized with Gruyere Cheese

HAMBURGUESAS Y ENSALADAS / BURGERS AND SALADS

ENSALADA CESAR CON POLLO

\$49.900+INC

Elaborada con Cogollos, Salsa Cesar, Crotones, Grana Padano y Pechuga a la Brasa

Made with Baby Romaine, Caesar Dressing, Croutons, Grana Padano, and Chargrilled Chicken Breast

ENSALADA WALDORF DE LA CASA

\$49.900+INC

Carpaccio de Manzanas Verdes, Queso Azul, Pecanas Garrapiñadas,

Cogollitos Aderezados, Pollo Cremoso.

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

HAMBURGUESA ANGUS CON PAPAS

\$63.900+INC

Brioche, Carne de Res Angus, Cheddar, Tomate, Cogollo, Tocineta, Papas Francesas.

Brioche, Angus Beef, Cheddar, Tomato, Lettuce, Bacon, French Fries.

SUSHI / SUSHI

PHILADEPHIA ROLL

\$43.900+INC

Arroz Gohan, Aguacate, Salmón Fresco, Pepino y Queso Philadelphia, Finalizado con Sesamo Tostado
Gohan Rice, Avocado, Fresh Salmon, Cucumber, and Cream Cheese, Finished with Toasted Sesame Seeds

CAMARON FURAY

\$63.900+INC

Camarones Crocantes, Queso Philadelphia, Unagui, Laminado en Salmón, Salsa de Anguila y Puerro Crocante
Crispy Shrimp, Cream Cheese, Unagi, Topped with Sliced Salmon, Eel Sauce, and Crispy Leeks

TUNA ROLL

\$63.900+INC

Aguacate, Pepino y Mango, Laminado en Tuna Tataki, Spicy Mayo
Avocado, Cucumber, and Mango, Topped with Sliced Tuna Tataki and Spicy Mayo

GIRATORIO ROLL

\$63.900+INC

Langostino Crocante, Esparrago, Queso Philadelphia, Puerro crocante, Laminado en Anguila, Chimichurri Nikkei
Crispy Prawn, Asparagus, Cream Cheese, Crispy Leeks, Topped with Eel, Nikkei Chimichurri

PESCADOS Y MARISCOS / FISH AND SEAFOOD

ARROZ FRITO DE CAMARONES, CALAMARES Y PANCETA

\$67.900+INC

Arroz frito con Aromáticos, Camarones, Calamares y Panceta Dorados,
Finalizado con Mantequilla Avellanada y Ponzu.
Fried Rice with Aromatics, Shrimp, Calamari, and Crispy Pancetta,
Finished with Brown Butter and Ponzu.

PESCADO BLANCO FRESCO EN SALSA BEURRE BLANC ALCAPARRADA

\$79.900+INC

Pescado Blanco Fresco, Salsa Beurre Blanc Alcaparrada, Espárragos Jumbo Rostizados
Fresh White Fish, Caper Beurre Blanc Sauce, Roasted Jumbo Asparagus

SALMON A LA HOLANDESA

\$89.900+INC

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 Butter and Spices, Served over Hollandaise Sauce, Fresh Orange Segments,
Allspice Powder, Served with Chargrilled Asparagus

AVES Y CARNES / POULTRY AND MEATS

POLLO ROSTIZADO A LA BRASA CON LIMÓN A LA AMERICANA

\$63.900+INC

Pierna Pernil Deshuesado con Piel, Rostizado a la brasa, Servido con Ensalada de la Casa, Papas a la Francesa
Boneless Chicken Leg with Crispy Skin, Charcoal-Roasted, Served with House Salad and French Fries.

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

\$79.900+INC

Chuletón de Cerdo Sellado a las Brasas, Finalizado con Salsa de Pimienta Verde y Cognac,
Servido con Ensalada de la Casa, Papas a la Francesa.
Chargrilled Pork Chop, Finished with Green Peppercorn and Cognac Sauce, Served with House Salad and French Fries

FILET MIGNON EN SALSA DE QUESO AZUL

\$89.900+INC

Parrillado a las Brasas, Bañado en Salsa de Queso Azul, Espárragos a la parrilla y papas a la francesa
Chargrilled, Topped with Blue Cheese Sauce, Grilled Asparagus, And French Fries.

NEW YORK BRANGUS DE GANADERIA NACIONAL

\$99.900+INC

Parrillado a las Brasas, Bañado con Mantequilla Clarificada y Servido con Bernaise,
Ensalada de la Casa, Papas a la Francesa.
Chargrilled, Topped with Clarified Butter and Served with Béarnaise Sauce, House Salad, and French Fries.

NEW YORK CERTIFIED ANGUS BEEF A LA BRASA

\$179.900+INC

Parrillado a las Brasas, Bañado con Mantequilla Clarificada y Servido con Bernaise,
Ensalada de la Casa, Albahaca, Papas Francesa.
Chargrilled, Topped with Clarified Butter and Served with Béarnaise Sauce, House Salad, Basil, and French Fries.

ESPECIALIDADES / SPECIALTIES

PERNIL DE PATO A LA NARANJA ESTILO FRANCES

\$129.900+INC

Pernil de Pato Confitado en su Grasa, Sellado a las Brasas con su Piel Crocante y Espárragos Asados
Duck Leg Confit in Its Own Fat, Chargrilled with Crispy Skin, and Roasted Asparagus

PULPO A LAS BRASAS ENTERO

\$199.900+INC

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 Cooked at 350°C over Charcoal, Served with Japanese Chimichurri and Crispy Creole Potatoes
Sautéed with Lemon Juice / AVAILABLE HAND-CUT INTO PIECES UPON REQUEST

POSTRES / DESSERTS

TOCINILLO DEL CIELO

\$21.900+INC

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

CREMOSO DE AREQUIPE

\$25.900+INC

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+INC

Pavlova de Avellanas, Crema Inglesa, Frangelico, Helado de Avellanas y Polvo de Hierbabuena /
Hazelnut Pavlova, Custard, Frangelico, Hazelnut Ice Cream and Mint Powder

TORTA DE CHOCOLATE

\$27.900+INC

Torta de Chocolate y Arequipe, Helado de Avellanas /
Chocolate and Dulce de Leche Cake, Hazelnut Ice Cream

TARTA DE LECHE CARMELIZADA

\$27.900+INC

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 INC del 8% / Taxes are not included

LICORES Y BEBIDAS PREMIUM



EL GIRATORIO MEDELLÍN

♦ COCINA EVOLUCIÓN ♦

WHISKY SÚPER PREMIUM



	Trago / Drink	Media / ½ Bottle	Botella / Bottle
Macallan 18 años	\$ 299.000 + INC		\$4.790.900 + INC
Macallan 15 años	\$ 135.900 + INC		\$2.190.900 + INC
Johnnie Walker Blue Label	\$ 169.000 + INC		\$2.790.900 + INC
Glenfiddich 18 años	\$ 69.900 + INC		\$1.239.900 + INC
Buchanan's 18 Años	\$ 59.900 + INC		\$ 999.900 + INC
Old Parr 18 Años	\$ 59.900 + INC		\$ 999.900 + INC
Chivas 18 Años	\$ 59.900 + INC		\$ 999.900 + INC

WHISKY PREMIUM / PREMIUM WHISKY

	Trago / Drink	Media / ½ Bottle	Botella / Bottle
Macallan 12 años	\$ 60.900 + INC		\$ 999.900 + INC
Old Parr 12 años	\$ 29.900 + INC	\$ 299.000 + INC	\$ 499.000 + INC
Buchanan's 12 años	\$ 33.900 + INC	\$ 299.000 + INC	\$ 499.000 + INC
Johnnie Walker Black Label	\$ 27.900 + INC		\$ 399.000 + INC
Jack Daniel's Old 7	\$ 29.900 + INC		\$ 329.900 + INC

COGNAC

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

VODKA

	Trago / Drink	Media / ½ Bottle	Botella / Bottle
Smirnoff	\$ 17.900 + INC		\$289.900 + INC
Grey Goose	\$ 39.900 + INC	\$ 369.900 + INC	\$ 599.900 + INC
Belvedere	\$ 36.900 + INC		\$ 599.900 + INC

GINEBRA / GIN



	Trago / Drink	Media / ½ Bottle	Botella / Bottle
Hendricks	\$ 35.900 + INC		\$ 599.900 + INC
Tanqueray London Dry Gin	\$ 31.900 + INC		\$ 399.900 + INC
Beefeater	\$ 25.900 + INC		\$ 379.900 + INC



AGUARDIENTE ANTIOQUEÑO

	Trago / Drink	Media / ½ Bottle	Botella / Bottle
Aguardiente Antioqueño Real 24° Sin Azucar (Amarillo)	\$ 15.900 + INC		\$ 189.900 + INC
Aguardiente Antioqueño Sin Azucar (Tapa Azul)	\$ 12.900 + INC	\$ 76.900 + INC	\$ 144.900 + INC
Aguardiente Antioqueño 24° Sin Azucar (Tapa Verde)	\$ 12.900 + INC	\$ 69.900 + INC	\$ 139.900 + INC
Aguardiente Antioqueño Tradicional (Tapa Roja)	\$ 12.900 + INC	\$ 72.900 + INC	\$ 145.900 + INC

RON / RUM PREMIUM

	Trago / Drink	Media / ½ Bottle	Botella / Bottle
Ron Medellín Gran Solera 19 Años	\$ 32.900 + INC		\$ 599.000 + INC
Ron Medellín Dos Maderas 18 Años	\$ 39.900 + INC		\$ 559.000 + INC
Ron Medellín 8 Años	\$ 18.900 + INC	\$ 140.900 + INC	\$ 260.900 + INC
Ron Medellín 5 Años	\$ 15.900 + INC	\$ 99.900 + INC	\$ 170.900 + INC

RON IMPORTADO

	Trago / Drink	Media / ½ Bottle	Botella / Bottle
Ron Zacapa 23 años	\$ 49.900 + INC		\$ 699.900 + INC

TEQUILA



	Trago / Drink	Media / ½ Bottle	Botella / Bottle
Don Julio 1942	\$ 119.900 + INC		\$ 2.399.900 + INC
Don Julio 70	\$ 59.900 + INC		\$ 999.900 + INC
Don Julio Reposado	\$ 39.900 + INC		\$ 699.900 + INC
Herradura Ultra	\$ 59.900 + INC		\$ 799.900 + INC
Herradura Reposado	\$ 42.900 + INC		\$ 560.900 + INC
Patrón Reposado	\$ 39.900 + INC		\$ 599.900 + INC
Patrón Añejo	\$ 41.900 + INC		\$ 599.900 + INC
Patrón Cristalino	\$ 59.900 + INC		\$ 899.900 + INC

ESPUMOSOS Y CHAMPAÑAS / SPARKLING WINE AND CHAMPAGNE



	Trago / Drink	Media / ½ Bottle	Botella / Bottle
Dom Perignon Blanc Bot			\$ 3.499.900 + INC
Veuve Clicquot Brut			\$ 1.199.900 + INC
M & Chandon Brut Imperial Rose			\$ 999.900 + INC
M & Chandon Brut Imperial			\$ 999.900 + INC
Chandon Extra Brut			\$ 220.900 + INC
Chandon Brut Rose			\$ 259.900 + INC
Paris de Nuit Sparkling Brut			\$ 157.900 + INC

VINOS BLANCOS / WHITE WINES			DISLICORES			
			SINCE 1978	Trago / Drink	Media / ½ Bottle	Botella / Bottle
ARGENTINA						
Navarro Correa Colección Privada chardonnay						\$ 215.900 + INC
Terrazas Reserva Chardonnay						\$ 266.900 + INC
Catena Zapata Chardonnay						\$ 530.900 + INC
Rutini Chardonnay						\$ 320.900 + INC
Catena Zapata Alta Chardonnay						\$ 599.900 + INC
CHILE						
Castillo Molina Chardonnay				\$ 50.900 + INC		\$ 220.900 + INC
Marques Casa Concha Chardonnay						\$ 352.900 + INC
Amelia Chardonnay						\$ 960.900 + INC
ESTADOS UNIDOS						
Kendal Jackson Chardonnay						\$ 299.900 + INC
ESPAÑA						
Torres Viña Esmeralda					\$ 139.900 + INC	\$ 239.900 + INC
Muga Viura						\$ 265.900 + INC
Pazo de San Mauro Albariño						\$ 330.900 + INC
Vega Sicilia Mandolas						\$ 539.900 + INC
ITALIA						
Piccini Venetian Prosecco						\$ 279.900 + INC
FRANCIA						
Cloudy Bay Sauvignon Blanc						\$ 699.900 + INC
VINOS ROSADOS / ROSE WINES				Trago / Drink	Media / ½ Bottle	Botella / Bottle
ARGENTINA						
Trapiche Rosado						\$ 149.900 + INC
Trivento Malbec Rose				\$ 42.900 + INC		\$ 189.900 + INC
CHILE						
Maipo Classic Rose						\$ 139.900 + INC
ESTADOS UNIDOS						
Robert Mondavi Woodbrige White Zinfandel						\$ 259.900 + INC
ESPAÑA						
Sangre de Toro Rose						\$ 239.900 + INC
Muga Rosado Reserva						\$ 272.900 + INC
FRANCIA						
Rock Angel						\$ 499.900 + INC
CLP - 03/2026						

VINOS TINTOS / RED WINES

Trago / Drink Media / ½ Bottle Botella / Bottle

ORGANICOS

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

ARGENTINA

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

CHILE

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



ESTADOS UNIDOS

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

ESPAÑA

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

ITALIA

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

FRANCIA

Entrecote		\$ 199.900 + INC
-----------	--	------------------

NACIONALES

Cusqueña Dorada y Trigo	\$ 17.900 + INC
3 Cordilleras Mulata	\$ 16.900 + INC
Club Colombia Dorada	\$ 13.900 + INC

IMPORTADAS

Corona - México	\$ 15.900 + INC
Heineken - Estados Unidos	\$ 15.900 + INC
Heineken 0.0 % (sin alcohol) - Estados Unidos	\$ 10.900 + INC

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 + INC
SANGRIA ROSÉ/ Rose Sangria Fresa, Lychee, hierbabuena, Almíbar de frutos rojos, vodka, vino espumoso (rose)	\$159.900 + INC

CÓCTELES / COCKTAILS



Trago / Drink

Aperol Spritz / A base de vino espumoso cinzano, te spritz aperol, soda bretaña	\$ 46.900 + INC
Daiquiri / Preparado con ron, zumo de limón, triple sec, escarchado con azucar. Opciones: (mango o fresa)	\$ 29.900 + INC
Cuba Libre / A base de ron, cocacola, zumo de limon y gotas amargas	\$ 29.900 + INC
Mojito / Preparado con ron, azucar, zumo de limon, hierba buena. Opciones: (tradicional o fresa)	\$ 33.900 + INC
Piña Colada / Preparada con ron, crema de coco y piña	\$ 33.900 + INC
Dry Martini (Dirty Dry) / Preparado con ginebra, vermut, y aceitunas	\$ 33.900 + INC
Margarita Frappe / Preparado con tequila, zumo de limón, triple sec, escarchado con sal	\$ 33.900 + INC
Cosmopolitan / Preparado con vodka, triple sec, zumo de limon y jugo de arandanos	\$ 41.900 + INC
Bloody Mary / Preparado con vodka, jugo de tomate, zumo de limón, salsa inglesa, tabasco y pimienta	\$ 43.900 + INC
Manhatan / Preparado con whiskey, vermut rojo	\$ 45.900 + INC
Moscow Mule / Preparado con vodka, zumo de limón y cerveza de jengibre	\$ 46.900 + INC
Paloma Clasico / Preparado con tequila, zumo de limón y tonica de toronja	\$ 49.900 + INC
Negroni / Preparado con ginebra, campari y vermut rojo	\$ 59.900 + INC

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 + INC

GIN HENDRICKS

Pepino, rodaja de limón, tónica de elección

\$ 69.900 + INC

SODAS SABORIZADAS



Trago / Drink

SODA PASIÓN

Almibar de maracuyá, maracuyá, albahaca

\$ 15.900 + INC

SODA FRUTOS DEL BOSQUE

Frutos rojos, zumo de limón, fresa, Hierbabuena

\$ 17.900 + INC

SODA DE LYCHEE Y MANDARINA

Lychee, Almibar de lychee, Mandarina

\$ 19.900 + INC

JUGOS / JUICES

Trago / Drink

JUGOS

Fresa, mango, mandarina, maracuyá, limonada

Strawberry, mango, tangerine, passion fruit, lemonade

● En Agua / Water

\$ 13.900 + INC

● En Leche / Milk

\$ 15.900 + INC

LIMONADAS / LEMONADES

Trago / Drink

Limonada de cereza / cherry lemonade

\$ 17.900 + INC

Limonada de coco / coconut lemonade

\$ 17.900 + INC

AGUA / WATER

HATSU

Botella / Bottle

AGUA

\$ 8.900 + INC

AGUA CON GAS

\$ 8.900 + INC

AGUA TONICA MIL976

\$ 17.900 + INC

AGUA IMPORTADA

\$ 19.900 + INC

OTROS / OTHERS



HIDRA TAO	\$ 17.900+IMPO
GASEOSAS / SODA / BRETAÑA (POSTOBON)	\$ 9.900+IMPO
TE HATSU	\$ 14.900+IMPO
RED BULL / RED BULL SUGGAR FREE	\$ 19.900+IMPO
COCACOLA	\$ 10.900+IMPO

CAFÉ / COFFEE



CAFÉ MACCHIATO	\$ 9.900+IMPO
CAFÉ MOCCA	\$ 15.900+IMPO
CAPUCHINO	
• Sin licor	\$ 10.900+IMPO
• Con licor	\$ 15.900+IMPO
• Frappe	\$ 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