



EL GIRATORIO MEDELLÍN

♦ COCINA EVOLUCIÓN ♦



ENTRADAS FRIAS / COLD APPETIZERS

TARTAR DE CAMARONES A LA BOUILLABAISE

\$49.900+INC

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

\$47.900+INC

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+INC

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+INC

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)

\$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.

ENVOLTINIS DE SOLOMITO

\$47.900+INC

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

\$49.900+INC

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+INC

Alcachofas Aromatizadas a la Provenzal 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

\$57.900+INC

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

\$63.900+INC

Horneado a la Brasa, Uvas Verdes Chilenas, Pan Brioche

Grilled with Chilean Green Grapes, Brioche Bread

SALAMI DE BELLOTA

\$89.900+INC

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+INC

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+INC

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+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.

ENSALADA GRIEGA

\$49.900+INC

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+INC)

FUERTES / MAIN DISHES

RAVIOLIS DE RICOTA Y ESPINACA

\$49.900+INC

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+INC

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+INC

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+INC

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+INC

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+INC

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+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 and Spice Butter, Served on Hollandaise Sauce, Bright Oranges,
Jamaican Powder, Accompanied by Grilled Asparagus.

NEW YORK BRANGUS DE GANADERIA NACIONAL

\$99.900+INC

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

\$179.900+INC

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+INC

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+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 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+INC

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+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

TARTA DE LECHE CAMELIZADA

\$25.900+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	\$ 336.900 + INC		\$ 4.488.000 + INC
Macallan 15 años	\$ 152.900 + INC		\$ 2.384.900 + INC
Johnnie Walker Blue Label	\$ 190.900 + INC		\$ 3.148.900 + INC
Glenfiddich 18 años	\$ 78.900 + INC		\$ 1.394.900 + INC
Buchanan's 18 Años	\$ 67.900 + INC		\$ 1.125.900 + INC
Old Parr 18 Años	\$ 67.900 + INC		\$ 1.125.900 + INC
Chivas 18 Años	\$ 67.900 + INC		\$ 1.125.900 + INC

WHISKY PREMIUM / PREMIUM WHISKY

	Trago / Drink	Media / ½ Bottle	Botella / Bottle
Macallan 12 años	\$ 68.900 + INC		\$ 1.125.900 + INC
Old Parr 12 años	\$ 33.900 + INC	\$ 316.900 + INC	\$ 494.900 + INC
Buchanan's 12 años	\$ 39.900 + INC	\$ 316.900 + INC	\$ 494.900 + INC
Johnnie Walker Black Label	\$ 31.900 + INC		\$ 449.000 + INC
Jack Daniel's Old 7	\$ 22.900 + INC		\$ 371.900 + INC

COGNAC

	Trago / Drink	Media / ½ Bottle	Botella / Bottle
Hennessy VS	\$ 37.900 + INC		\$ 787.900 + INC
Remy Martin VSOP	\$ 49.900 + INC		\$ 946.900 + INC

VODKA

	Trago / Drink	Media / ½ Bottle	Botella / Bottle
Smirnoff	\$ 17.900 + INC		\$ 303.900 + INC
Grey Goose	\$ 44.900 + INC		\$ 674.900 + INC
Belvedere	\$ 41.900 + INC		\$ 674.900 + INC

GINEBRA / GIN



	Trago / Drink	Media / ½ Bottle	Botella / Bottle
Hendricks	\$ 40.900 + INC		\$ 676.900 + INC
Tanqueray London Dry Gin	\$ 35.900 + INC		\$ 449.900 + INC
Beefeater	\$ 28.900 + INC		\$ 427.900 + INC



AGUARDIENTE ANTIOQUEÑO

	Trago / Drink	Media / ½ Bottle	Botella / Bottle
Aguardiente Antioqueño Real 24° Sin Azucar (Amarillo)	\$ 15.900 + INC		\$ 191.900 + INC
Aguardiente Antioqueño Sin Azucar (Tapa Azul)	\$ 13.900 + INC	\$ 86.900 + INC	\$ 164.900 + INC
Aguardiente Antioqueño 24° Sin Azucar (Tapa Verde)	\$ 13.900 + INC	\$ 78.900 + INC	\$ 157.900 + INC
Aguardiente Antioqueño Tradicional (Tapa Roja)	\$ 13.900 + INC	\$ 82.900 + INC	\$ 164.900 + INC

RON / RUM PREMIUM

	Trago / Drink	Media / ½ Bottle	Botella / Bottle
Ron Medellín Gran Solera 19 Años	\$ 37.900 + INC		\$ 673.900 + INC
Ron Medellín Dos Maderas 18 Años	\$ 44.900 + INC		\$ 628.000 + INC
Ron Medellín 8 Años	\$ 19.900 + INC	\$ 158.900 + INC	\$ 293.900 + INC
Ron Medellín 5 Años	\$ 15.900 + INC	\$ 112.900 + INC	\$ 192.900 + INC

RON IMPORTADO

	Trago / Drink	Media / ½ Bottle	Botella / Bottle
Ron Zacapa 23 años	\$ 59.900 + INC		\$ 821.900 + INC

TEQUILA



	Trago / Drink	Media / ½ Bottle	Botella / Bottle
Don Julio 1942	\$ 157.900 + INC		\$2.924.900 + INC
Don Julio 70	\$ 83.900 + INC		\$1.124.900 + INC
Don Julio Reposado	\$ 44.900 + INC		\$ 787.900 + INC
Herradura Ultra	\$ 67.900 + INC		\$ 899.900 + INC
Herradura Reposado	\$ 48.900 + INC		\$ 631.900 + INC
Patrón Reposado	\$ 44.900 + INC		\$ 787.900 + INC
Patrón Añejo	\$ 47.900 + INC		\$ 787.900 + INC
Patrón Cristalino	\$ 67.900 + INC		\$1.012.900 + INC

ESPUMOSOS Y CHAMPAÑAS / SPARKLING WINE AND CHAMPAGNE



	Trago / Drink	Media / ½ Bottle	Botella / Bottle
Dom Perignon Blanc Bot			\$ 3.937.900 + INC
Veuve Clicquot Brut			\$ 1.349.900 + INC
M & Chandon Brut Imperial Rose			\$ 1.574.900 + INC
M & Chandon Brut Imperial			\$ 1.316.900 + INC
Chandon Extra Brut			\$ 248.900 + INC
Chandon Brut Rose			\$ 292.900 + INC
Paris de Nuit Sparkling Brut			\$ 139.900+IMPO

VINOS BLANCOS / WHITE WINES			DISLICORES			
			SINCE 1978	Trago / Drink	Media / ½ Bottle	Botella / Bottle
ARGENTINA						
Navarro Correa Colección Privada chardonnay						\$ 239.900 + INC
Terrazas Reserva Chardonnay						\$ 296.900 + INC
Catena Zapata Chardonnay						\$ 589.900 + INC
Rutini Chardonnay						\$ 356.900 + INC
Catena Zapata Alta Chardonnay						\$ 665.900 + INC
CHILE						
Castillo Molina Chardonnay				\$ 54.900 + INC		\$ 220.900 + INC
Marques Casa Concha Chardonnay						\$ 397.900 + INC
Amelia Chardonnay						\$1.081.900 + INC
ESTADOS UNIDOS						
Kendal Jackson Chardonnay						\$ 337.900 + INC
ESPAÑA						
Torres Viña Esmeralda					\$ 157.900 + INC	\$ 269.900 + INC
Muga Viura						\$ 299.900 + INC
Pazo de San Mauro Albariño						\$ 372.900 + INC
Vega Sicilia Mandolas						\$ 607.900 + INC
ITALIA						
Piccini Venetian Prosecco						\$ 314.900 + INC
FRANCIA						
Cloudy Bay Sauvignon Blanc						\$ 787.900 + INC
VINOS ROSADOS / ROSE WINES				Trago / Drink	Media / ½ Bottle	Botella / Bottle
ARGENTINA						
Trapiche Rosado						\$ 168.900 + INC
Trivento Malbec Rose				\$ 45.900+IMPO		\$ 213.900 + INC
CHILE						
Maipo Classic Rose						\$ 157.900 + INC
ESTADOS UNIDOS						
Robert Mondavi Woodbrige White Zinfandel						\$ 292.900 + INC
ESPAÑA						
Sangre de Toro Rose						\$ 269.900 + INC
Muga Rosado Reserva						\$ 307.900 + INC
FRANCIA						
Rock Angel						\$ 562.900 + INC
CLP - 01/2026						

VINOS TINTOS / RED WINES

Trago / Drink	Media / ½ Bottle	Botella / Bottle
ORGANICOS		
Adobe Orgánico Carmenere		\$ 202.900 + INC
Ramon Bilbao Orgánico		\$ 224.900 + INC
ARGENTINA		
Mora Black Label Malbec	\$ 224.900 + INC	\$ 289.900 + INC
Terrazas Reserva Malbec		\$ 326.900 + INC
Catena Zapata Malbec		\$ 400.900 + INC
Navarro Correas Alegoria Gran Reserva Malbec		\$ 484.900 + INC
Rutini Malbec		\$ 518.900 + INC
Catena Zapata Alta Cabernet Sauvignon		\$ 899.900 + INC
Nicolas Catena Zapata		\$1.912.900 + INC
Felipe Rutini		\$2.024.900 + INC
CHILE		
Castillo Molina Carmenere		\$ 248.900 + INC
Castillo Molina Cabernet Sauvignon	\$ 54.900+IMPO	\$ 248.900 + INC
Marques de Casa Concha Carmenere		\$ 374.900 + INC
Montes Purple Angel Carmenere		\$1.574.900 + INC
Don Melchor		\$2.127.900 + INC
ESTADOS UNIDOS		
Robert Mondavi Private Selection Cabernet Sauvignon		\$ 310.900 + INC
Kendall Jackson Merlot		\$ 517.900 + INC
ESPAÑA		
Finca Resalso Emilio Moro		\$ 304.900 + INC
Marques de Murrieta Reserva		\$ 496.900 + INC
Muga Reserva Tempranillo		\$ 507.900 + INC
Pago de Capellanes Crianza		\$ 636.900 + INC
Emilio Moro Malleolus		\$ 867.900 + INC
Marques Murrieta Gran Reserva		\$ 1.002.900 + INC
Vega Sicilia Alion		\$ 1.687.900 + INC
Torre Muga		\$ 1.799.900 + INC
Vega Sicilia Valbuena		\$3.149.900 + INC
ITALIA		
Mastrojanni Rosso Di Montalcino		\$ 628.000 + INC
FRANCIA		
Entrecote		\$ 224.900 + INC

NACIONALES

3 Cordilleras Mulata	\$ 19.900 + INC
Club Colombia Dorada	\$ 15.900 + INC

IMPORTADAS

Corona - México	\$ 17.900 + INC
Heineken - Estados Unidos	\$ 17.900 + INC
Heineken 0.0 % (sin alcohol) - Estados Unidos	\$ 12.900 + INC

SANGRIAS / SANGAREE

Jarra / Jar

SANGRIA TINTO / Red Sangria	\$ 179.900 + INC
Fresa, Arándanos, jugo de naranja infusionado con albahaca, vodka, soda, vermut rosso, vino tinto de la casa	
SANGRIA ROSÉ/ Rose Sangria	\$ 179.900 + INC
Fresa, Lychee, hierbabuena, Almíbar de frutos rojos, vodka, vino espumoso (rose)	

CÓCTELES / COCKTAILS



Trago / Drink

Aperol Spritz / A base de vino espumoso cinzano, te spritz aperol, soda breña	\$ 52.900 + INC
Daiquiri / Preparado con ron, zumo de limón, triple sec, escarchado con azucar. Opciones: (mango o fresa)	\$ 33.900 + INC
Cuba Libre / A base de ron, cocacola, zumo de limon y gotas amargas	\$ 33.900 + INC
Mojito / Preparado con ron, azucar, zumo de limon, hierba buena. Opciones: (tradicional o fresa)	\$ 38.900 + INC
Piña Colada / Preparada con ron, crema de coco y piña	\$ 38.900 + INC
Dry Martini (Dirty Dry) / Preparado con ginebra, vermut, y aceitunas	\$ 38.900 + INC
Margarita Frappe / Preparado con tequila, zumo de limon, triple sec, escarchado con sal	\$ 38.900 + INC
Cosmopolitan / Preparado con vodka, triple sec, zumo de limon y jugo de arandanos	\$ 47.900 + INC
Bloody Mary / Preparado con vodka, jugo de tomate, zumo de limón, salsa inglesa, tabasco y pimienta	\$ 49.900 + INC
Manhatan / Preparado con whiskey, vermut rojo	\$ 51.900 + INC
Moscow Mule / Preparado con vodka, zumo de limón y cerveza de jengibre	\$ 52.900 + INC
Paloma Clasico / Preparado con tequila, zumo de limón y tonica de toronja	\$ 59.900 + INC
Negroni / Preparado con ginebra, campari y vermut rojo	\$ 67.900 + INC

GIN TONIC / GIN AND TONIC



Trago / Drink

GIN BOMBAY SAPPHIRE

Toronja, manzanilla, albahaca, tónica de elección

\$ 65.900 + INC

GIN HENDRICKS

Pepino, rodaja de limón, tónica de elección

\$ 78.900 + INC

SODAS SABORIZADAS



Trago / Drink

SODA PASIÓN

Almibar de maracuyá, maracuyá, albahaca

\$ 17.900 + INC

SODA FRUTOS DEL BOSQUE

Frutos rojos, zumo de limón, fresa, Hierbabuena

\$ 20.900 + INC

SODA DE LYCHEE Y MANDARINA

Lychee, Almibar de lychee, Mandarina

\$ 22.900 + INC

JUGOS / JUICES

Trago / Drink

JUGOS

Fresa, mango, mandarina, maracuyá, limonada
Strawberry, mango, tangerine, passion fruit, lemonade

- En Agua / Water
- En Leche / Milk

\$ 15.900 + INC
\$ 17.900 + INC

LIMONADAS / LEMONADES

Trago / Drink

Limonada de cereza / cherry lemonade
Limonada de coco / coconut lemonade

\$ 20.900 + INC
\$ 20.900 + INC

AGUA / WATER



Botella / Bottle

- AGUA
- AGUA CON GAS
- AGUA TONICA MIL976
- AGUA IMPORTADA

\$ 10.900 + INC
\$ 10.900 + INC
\$ 20.900 + INC
\$ 22.900 + INC

OTROS / OTHERS



- HIDRA TAO
- GASEOSAS / SODA / BRETAÑA
- TE HATSU
- RED BULL / RED BULL SUGGAR FREE

Botella / Bottle

- \$ 17.900 + INC
- \$ 11.900 + INC
- \$ 16.900 + INC
- \$ 22.900 + INC

CAFÉ / COFFEE



- CAFÉ MACCHIATO
- CAFÉ MOCCA
- CAPUCHINO
 - Sin licor
 - Con licor
 - Frappe
- CAFFE LATTE
- CAFÉ OPERA
- CAFÉ IRLANDES

Trago / Drink

- \$ 11.900 + INC
- \$ 17.900 + INC
- \$ 12.900 + INC
- \$ 17.900 + INC
- \$ 15.900 + INC
- \$ 12.900 + INC
- \$ 20.900 + INC
- \$ 23.900 + INC

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