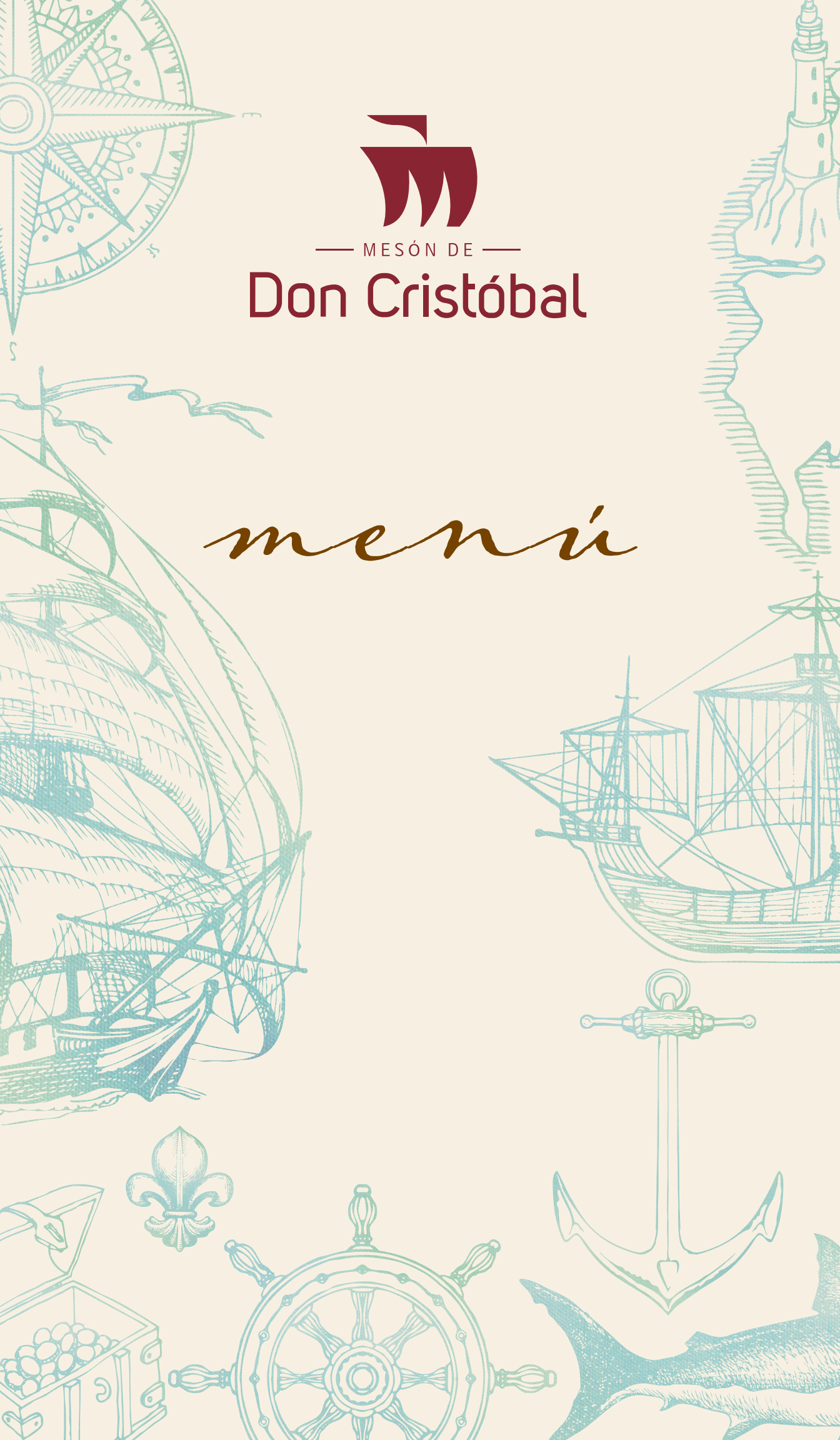




— MESÓN DE —

Don Cristóbal

menú



Entradas

Appetizers

Cócteles y ceviches / Cocktails and Ceviches

CÓCTEL DE CAMARONES AL ESTILO CARIBE

\$47.000

Camarones en salsa rosada con limón y cebolla roja encurtida. Servidos con chips surtidos.



CRUSTÁCEOS
CRUSTACEAN

CARIBBEAN-STYLE SHRIMP COCKTAIL

Shrimp in pink sauce with lime and pickled red onion, served with assorted chips.

CEVICHE DE CAMARÓN CLÁSICO

\$47.000

Camarones en salsa roja ligeramente picante con notas de limón y cilantro. Acompañados de chips surtidos.



CRUSTÁCEOS
CRUSTACEAN

CLASSIC SHRIMP CEVICHE

Shrimp in a mildly spicy red sauce with hints of lime and cilantro. Served with assorted chips.

CEVICHE CARIBEÑO DE LA CASA

\$47.000

Camarones en salsa roja levemente picante, realzados con un toque de mango maduro y ají dulce del litoral. Servido con chips surtidos y germinados de cilantro.



CRUSTÁCEOS
CRUSTACEAN

HOUSE CARIBBEAN CEVICHE

Shrimp in a mildly spicy red sauce, enhanced with a touch of ripe mango and sweet chili from the coast. Served with assorted chips and cilantro sprouts.

CÓCTEL DE LANGOSTINO CON AGUACATE

\$62.000

Langostinos en salsa rosada cítrica con cebolla roja y cubos de aguacate fresco. Decorado con germinados de cilantro y servido con chips surtidos.



CRUSTÁCEOS
CRUSTACEAN

PRAWN COCKTAIL WITH AVOCADO

Citrus rosé-sauced prawns with red onion and fresh avocado cubes, finished with cilantro sprouts and served with assorted chips.

CEVICHE MIXTO AL LIMÓN

\$50.000

Camarones, calamar, pulpo y pescado blanco marinados con limón, cebolla morada y cilantro. Servido con chips surtidos.



CRUSTÁCEOS
CRUSTACEAN



PESCADO
FISH

MIXED CEVICHE WITH LIME

A mix of shrimp, calamari, octopus, and white fish marinated in lime with red onion and cilantro, served with assorted chips.



CEVICHE DE PESCADO FRESCO

\$50.000

Trozos de pescado blanco marinados en jugo de limón y aceite de oliva, acompañados de cebolla en julianas, cilantro y chips surtidos.



PESCADO
FISH

FRESH FISH CEVICHE

Delicately marinated white fish in fresh lime juice and extra virgin olive oil, served with fine julienne red onion, fresh cilantro, and assorted artisan chips.

TRILOGÍA DE CEVICHES DEL CARIBE

\$60.000

Tres preparaciones en miniatura: cóctel de camarón en salsa caribeña, ceviche mixto con leche de tigre y ceviche de pescado con ají amarillo.



CRUSTÁCEOS
CRUSTACEAN



PESCADO
FISH

TRILOGY OF CARIBBEAN CEVICHES

Three miniature preparations: Caribbean shrimp cocktail, mixed ceviche with leche de tigre, and white fish ceviche with yellow chili pepper.

TIRADITO DE TILAPIA CÍTRICA

\$50.000

Láminas finas de tilapia fresca marinadas en emulsión de limón criollo, naranja agria y aceite de oliva. Decorado con germinados de remolacha.



PESCADO
FISH

CITRUS-MARINATED TILAPIA TIRADITO

Delicately sliced fresh tilapia, marinated in a criollo lime and sour orange emulsion with extra virgin olive oil, finished with beet sprouts.

CEVICHE DE PULPO Y MANGO BICHE

\$60.000

Pulpo tierno en láminas finas, marinado en jugo de limón y aceite de coco, con cubos de mango biche, cebolla morada y ají dulce del Caribe.



CRUSTÁCEOS
CRUSTACEAN

CEVICHE OF OCTOPUS AND GREEN MANGO

Delicately sliced tender octopus, marinated in fresh lime juice and coconut oil, with green mango cubes, red onion, and Caribbean sweet chili.

CEVICHE CARIBEÑO DE MANGO Y PALMITOS \$30.000

Mango biche y palmitos marinados en limón criollo, maracuyá y aceite de coco, con cebolla morada, ají dulce y cilantro fresco. Acompañado de chips de plátano verde.

CARIBBEAN-STYLE MANGO AND HEARTS OF PALM CEVICHE

Green mango and hearts of palm marinated in criollo lime, passion fruit, and coconut oil, with red onion, sweet chili, and fresh cilantro. Served with green plantain chips.

CEVICHE VERDE DEL LITORAL

\$30.000

Aguacate, pepino y palmitos marinados en limón criollo y aceite de oliva, con cebolla morada y hojas de cilantro. Acompañado de chips de yuca.

GREEN COASTAL CEVICHE

Avocado, cucumber, and hearts of palm marinated in criollo lime and extra virgin olive oil, with red onion and fresh cilantro leaves. Served with cassava chips.

Frías / Cold Starters

AGUACATE ASADO CON PICO DE GALLO \$40.000

Mitades de aguacate asadas lentamente, realzada con gremolata de cilantro y coronadas con un vibrante pico de galo tropical.

GRILLED AVOCADO WITH PICO DE GALLO

Slow-Roasted Avocado Halves, finished with fresh cilantro gremolata and crowned with a vibrant tropical pico de gallo.

ENSALADA DE QUINUA CON AGUACATE Y VEGETALES \$35.000

Quinoa tricolor con pepino, tomate cherry y aguacate, aderezada con vinagreta de limón, miel y aceite de oliva. Finalizada con semillas de calabaza tostadas.

QUINOA SALAD WITH AVOCADO AND GARDEN VEGETABLES

Tricolor quinoa with cucumber, cherry tomatoes, and avocado, dressed in a lime, honey, and olive oil vinaigrette, finished with toasted pumpkin seeds.

ENSALADA CAPRESE ARTESANAL \$35.000

Bocconcini cremoso con tomates frescos, pesto tradicional de albahaca y aceite de oliva extra virgen.

ARTISANAL CAPRESE SALAD

Creamy bocconcini paired with vine-ripened tomatoes, traditional basil pesto, and a drizzle of extra virgin olive oil.



ENSALADA CÉSAR CON POLLO \$35.000

Cogollos crujientes con pollo a la plancha, crotones dorados y queso parmesano, acompañados de nuestra clásica salsa César.

CHICKEN CAESAR SALAD

Crisp baby lettuce hearts topped with grilled chicken, golden croutons, and shaved Parmesan, accompanied by our house classic Caesar dressing.



ENSALADA GRIEGA MEDITERRÁNEA \$32.000

Lechuga fresca, tomate, pepino, aceitunas negras y queso de cabra, aliñados con aceite de oliva y orégano.

MEDITERRANEAN GREEK SALAD

Fresh lettuce, ripe tomatoes, cucumber, and black olives with creamy goat cheese, delicately dressed with extra virgin olive oil and oregano.



Calientes / Hot Starters

SOPA CAMPESINA DE VEGETALES CON POLLO **\$27.000**

Sopa de vegetales con o sin pollo.

COUNTRY-STYLE VEGETABLE AND CHICKEN SOUP

A traditional, slow-simmered broth with fresh garden vegetables and tender shredded chicken.

CALDERETA DE CAMARÓN Y COCO **\$35.000**

Sopa cremosa tipo bisque, con camarones salteados, leche de coco y especias aromáticas.



SHRIMP AND COCONUT STEW

A creamy bisque-style soup with sautéed shrimp, coconut milk, and aromatic spices.

CREMA DE TOMATE AHUMADO **\$27.000**

Sopa cremosa y espesa de tomates ahumados.



SMOKED TOMATO CREAM SOUP

A silky cream of fire-roasted tomatoes with delicate smoky notes.

CREMA DE ESPINACA FRESCA **\$27.000**

Preparación suave de espinacas tiernas con aromáticos de la casa.



CREAM OF FRESH SPINACH SOUP

Tender Baby Spinach, Gently Prepared with House Aromatics.



Fuertes Main Courses

Carnes rojas / Steak

LOMO DE RES GRATINADO CON CHAMPIÑONES \$70.000

Lomo jugoso cubierto con salsa de champiñones, tomate y albahaca, gratinado con mozzarella. Acompañado de papas fritas y ensalada verde.



GRATINATED BEEF TENDERLOIN WITH MUSHROOMS

Juicy beef tenderloin topped with a mushroom, tomato, and basil sauce, finished with melted mozzarella. Served with golden French fries and a fresh green salad.

BABY BEEF A LA PARRILLA \$70.000

Corte fino de res a la parrilla, servido con chimichurri artesanal y salsa especial. Con papas fritas y ensalada verde.

GRILLED BABY BEEF

Finely cut grilled beef, served with house-made chimichurri and our signature sauce, accompanied by golden French fries and a fresh green salad.

CHURRASCO CON CHIMICHURRI \$75.000

Corte de chatas asado lentamente y finalizado con chimichurri fresco. Servido con papas fritas y ensalada verde.

GRILLED CHURRASCO WITH CHIMICHURRI

Slow-roasted striploin cut, finished with fresh chimichurri, served with golden French fries and a crisp green salad.

PUNTA DE ANCA A LA PARRILLA \$75.000

Clásico corte colombiano, jugoso y tierno. Servido con papas fritas y ensalada verde.

GRILLED RUMP STEAK

A classic Colombian cut, juicy and tender, served with golden French fries and a crisp green salad.

LOMO SALTADO PERUANO \$70.000

Tiras de lomo salteadas con cebolla morada, tomate y pimentón, perfumadas con soya y cilantro. Servido con papas en cascots y arroz blanco.

PERUVIAN STIR-FRY

Sautéed beef tenderloin strips with red onion, tomato, and bell pepper, delicately scented with soy sauce and fresh cilantro. Served with roasted potato wedges and steamed white rice.

LOMO DE RES EN REDUCCIÓN DE MOSTAZA

\$70.000

Lomo fino asado, bañado en delicada reducción de mostaza.
Servido con papas en cascots y arroz blanco.

BEEF TENDERLOIN WITH MUSTARD REDUCTION

*Tender roasted beef fillet, drizzled with a delicate mustard reduction.
Served with roasted potato wedges and steamed white rice.*

LOMO DE RES CON QUESO AZUL

\$75.000

Lomo sellado y cubierto con salsa cremosa de queso azul.
Servido con papas en cascots y arroz blanco.

BEEF TENDERLOIN WITH BLUE CHEESE

*Seared beef tenderloin topped with a creamy blue cheese sauce.
Served with roasted potato wedges and steamed white rice.*

PARRILLADA MIXTA

\$70.000

Selección de cortes de res, pollo y cerdo a la parrilla
y chimichurri. Servido con papas en cascots y arroz blanco.

MIXED GRILL PLATTER

*A selection of grilled beef, chicken, and pork cuts, served with
chimichurri, roasted potato wedges, and steamed white rice.*

CHULETÓN DE RES PREMIUM (800 G)

\$90.000

Ribeye con hueso, madurado y asado a la brasa, de corteza
ahumada y sabor intenso. Servido con papas en cascots
y arroz blanco

PREMIUM BEEF RIBEYE (800 G)

*Bone-in ribeye, dry-aged and char-grilled to develop a smoky
crust and rich, intense flavor. Served with roasted potato
wedges and steamed white rice.*



Aves / Poultry

POLLO AL CURRY CON COCO

\$54.000

Pechuga cocida lentamente en leche de coco y curry suave, de sabor aromático y balanceado. Acompañada de papas en cascots y arroz blanco.

CHICKEN CURRY

Stewed chicken breast in coconut milk and curry, served with potato wedges and white rice.

SALTEADO ORIENTAL DE POLLO

\$54.000

Tiras de pollo salteadas al wok con cebolla, tomate y pimentón, finalizadas con salsa de soya y cilantro fresco. Servido con arroz blanco y papas en cascots.

ORIENTAL-STYLE CHICKEN STIR-FRY

Wok-sautéed chicken strips with onion, tomato, and bell pepper, finished with soy sauce and fresh cilantro. Served with steamed white rice and roasted potato wedges.

MILANESA DE POLLO A LA ROMANA

\$54.000

Pechuga de pollo apanada y gratinada con queso, servida con pasta al burro y vegetales calientes.



ROMAN-STYLE CHICKEN MILANESE

Crispy breaded chicken breast, gratinéed with melted cheese, accompanied by buttered pasta and sautéed seasonal vegetables.

PECHUGA DE POLLO A LA PARRILLA

\$60.000

Pechuga jugosa asada a la parrilla, acompañada de papas fritas y ensalada verde fresca.

GRILLED CHICKEN BREAST

Juicy grilled chicken breast, served with golden French fries and a fresh green salad.

BROCHETAS DE POLLO

\$60.000

Cubos de pollo marinados y asados, acompañados de vegetales grillados, papas a la francesa y ensalada fresca.

GRILLED CHICKEN SKEWERS

Marinated chicken cubes, grilled to perfection, served with char-grilled vegetables, French fries, and a fresh green salad.

PECHUGA DE POLLO BBQ

\$60.000

Pechuga a la parrilla bañada en salsa BBQ artesanal. Servida con arroz blanco y papa en casco.

BBQ CHICKEN BREAST

Grilled Chicken Breast glazed with house-made BBQ sauce. Served with white rice and potato wedges.



Pescados / Fish

SALMÓN CON CHUTNEY DE MANGO

\$74.000

Salmón a la plancha glaseado con salsa teriyaki, acompañado de chutney de mango. Servido sobre vegetales asados y puré de papa.



PESCADO
FISH

SALMON WITH MANGO CHUTNEY

Pan-seared salmon glazed with teriyaki sauce, accompanied by mango chutney. Served over roasted vegetables and creamy mashed potatoes.

FILETE DE PESCADO AL AJILLO CREMOSO

\$74.000

Filete bañado en delicada crema de ajo suave. Acompañado de arroz blanco y vegetales calientes.



PESCADO
FISH



LÁCTEOS
DAIRY

FISH FILLET IN CREAMY GARLIC SAUCE

Tender fish fillet gently bathed in a smooth, mild garlic cream, accompanied by steamed white rice and sautéed seasonal vegetables.

FILETE DE PESCADO A LA PLANCHA

\$74.000

Filete sazonado y dorado a la plancha, servido con arroz blanco y vegetales calientes.



PESCADO
FISH

GRILLED FISH FILLET

Seasoned fish fillet, pan-seared to a golden finish, served with steamed white rice and warm seasonal vegetables.

SALMÓN A LA PARRILLA

\$74.000

Salmón asado con un sutil toque de limón, acompañado de arroz blanco y vegetales calientes.



PESCADO
FISH

GRILLED SALMON

Roasted salmon with a subtle hint of lemon, served with steamed white rice and warm seasonal vegetables.

FILETE DE PESCADO AL VAPOR CON VINAGRETA CATALANA

\$74.000

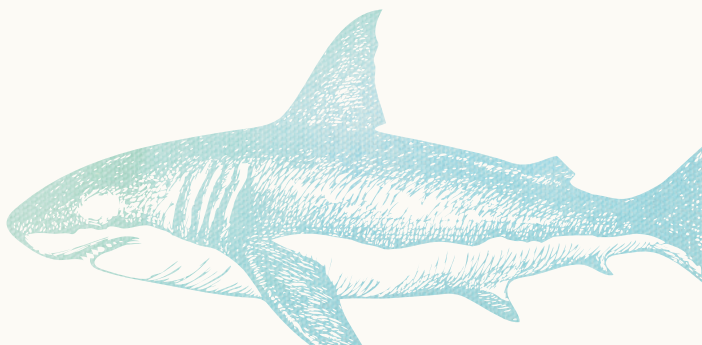
Cocción lenta al vapor con vegetales frescos, finalizado con vinagreta catalana. Servido con puré de papa y ensalada verde.



PESCADO
FISH

STEAMED FISH FILLET WITH CATALAN VINAIGRETTE

Gently steamed fish with fresh vegetables, finished with a Catalan-style vinaigrette. Served with creamy mashed potatoes and a fresh green salad.



FILETE DE PESCADO CON MARISCOS EN LECHE DE COCO

Filete asado cubierto con camarones, calamar y pulpo en una cremosa salsa de coco. Acompañado de arroz con coco y patacones.

\$80.000



FISH FILLET WITH SEAFOOD IN COCONUT MILK

Grilled fish fillet topped with shrimp, calamari, and octopus in a creamy coconut sauce. Served with coconut rice and fried plantain patties.

FILETE MEDITERRÁNEO

Pescado asado con tomate fresco, aceitunas, alcaparras y aceite de oliva extra virgen. Servido con arroz con coco y patacones.

\$74.000



MEDITERRANEAN-STYLE FISH FILLET

Tender fish fillet gently bathed in a smooth, mild garlic cream, accompanied by steamed white rice and sautéed seasonal vegetables.

ESTOFADO DE PESCADO CON AJÍ AMARILLO

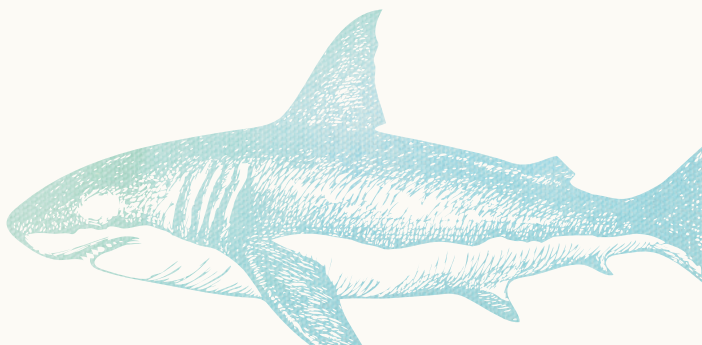
Pescado cocido al vapor en hoja de bijao, bañado en salsa de ají amarillo. Servido con arroz con coco y patacones.

\$74.000



FISH STEW WITH YELLOW CHILI PEPPER

Fish gently steamed in bijao leaf, finished with a yellow chili pepper sauce. Served with coconut rice and crisp fried plantain patties.



Mariscos / Seafood

LANGOSTINOS CON PIÑA ASADA

Langostinos grillados sobre piña asada y glaseada. Acompañados de arroz con coco y patacones.

\$80.000



PRAWNS WITH GRILLED PINEAPPLE

Grilled prawns served over roasted, glazed pineapple, accompanied by coconut rice and crisp fried plantain patties.

LANGOSTINOS AL TAMARINDO

Langostinos salteados en salsa agridulce de tamarindo, servidos con arroz con coco y patacones.

\$80.000



PRAWNS IN TAMARIND SAUCE

Sautéed prawns in a sweet-and-sour tamarind sauce, served with coconut rice and crisp fried plantain patties.

LANGOSTINOS AL AJILLO CREMOSO

Langostinos en salsa cremosa de ajo, acompañados de arroz con coco y patacones.

\$80.000



CREAMY GARLIC PRAWNS

Prawns in a delicate creamy garlic sauce, served with fragrant coconut rice and crisp fried plantain patties.

LANGOSTA A LA BRASA

Langosta asada a la brasa con mantequilla y perejil fresco. Servida con arroz con coco y patacones.

\$172.000



CHAR-GRILLED LOBSTER

Char-grilled lobster finished with butter and fresh parsley, served with fragrant coconut rice and crisp fried plantain patties.

FRITURA CROCANTE DE PESCADO

Piezas de pescado rebosadas y crujientes, acompañadas de arroz blanco y papas a la francesa.

\$80.000



CRISPY FRIED FISH

Crisp, golden-battered fish pieces, served with steamed white rice and classic French fries.

PULPO A LA BRASA

Pulpo tierno a la parrilla, sazonado con especias y aceite de oliva. Servido con arroz con coco y patacones.

\$90.000



CHAR-GRILLED OCTOPUS

Tender char-grilled octopus, seasoned with aromatic spices and extra virgin olive oil. Served with fragrant coconut rice and crisp fried plantain patties.

BROCHETAS DE LANGOSTINOS

Langostinos marinados y asados, acompañados de arroz con coco y patacones.

\$80.000



PRAWN SKEWERS

Marinated, grilled prawns served with fragrant coconut rice and crisp fried plantain patties.

Arroces / Rice

ARROZ MELOSO CON MARISCOS

Arroz cremoso con langostinos, calamar, pulpo, camarón y vegetales frescos.

\$70.000



CREAMY SEAFOOD RICE

Creamy rice with prawns, calamari, octopus, shrimp, and fresh vegetables.

ARROZ CON CAMARONES AL COCO

Arroz salteado en leche de coco con cilantro fresco y camarones.

\$65.000



COCONUT SHRIMP RICE

Rice sautéed in coconut milk with fresh cilantro and shrimp.

ARROZ CALDOSO DE POLLO

Arroz caldoso con pollo en trozos y ragú de vegetales mediterráneos.

\$58.000

BROTHY CHICKEN RICE

A comforting brothy rice with tender chicken pieces and a Mediterranean vegetable ragù.

ARROZ FRITO CANTONÉS

Arroz salteado con vegetales, tortilla de huevo, pollo, camarones, aceite de ajonjolí y salsa de soya.

\$54.000



CANTONESE FRIED RICE

Stir-fried rice with seasonal vegetables, egg omelet, chicken, and shrimp, delicately finished with sesame oil and soy sauce.

ARROZ FRITO VEGETARIANO

Arroz salteado con vegetales frescos y un delicado toque de soya.

\$50.000



VEGETARIAN FRIED RICE

Stir-fried rice with fresh vegetables, delicately finished with a touch of soy sauce.

ARROZ APASTELADO CRIOLLO

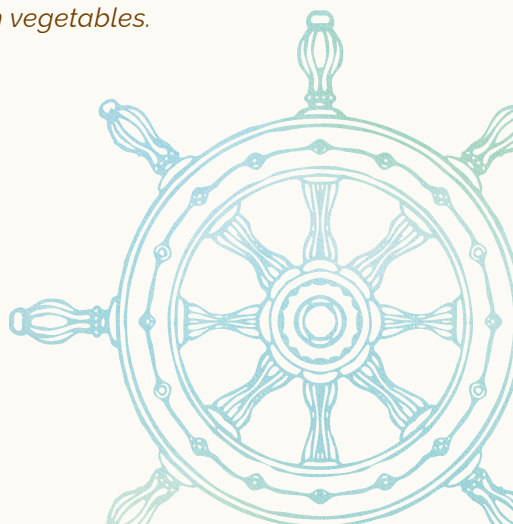
Arroz guisado al estilo criollo con especias y vegetales.

\$50.000



CREOLE-STYLE BAKED RICE

Creole-style stewed rice with aromatic spices and fresh vegetables.



Pastas / Pastas

SPAGHETTI CON MARISCOS AL COCO

\$70.000

Pasta salteada con mariscos frescos, leche de coco, tomates y albahaca. Servida con pan focaccia.



CRUSTACEOS
CRUSTACEAN



GLUTEN
GLUTEN

SPAGHETTI WITH SEAFOOD IN COCONUT SAUCE

*Sautéed pasta with fresh seafood, coconut milk, tomatoes, and basil.
Served with warm focaccia bread.*

SPAGHETTI CON LANGOSTINOS

\$70.000

Spaghetti salteado con langostinos en preparación de la casa. Servida con pan focaccia.



CRUSTACEOS
CRUSTACEAN



GLUTEN
GLUTEN

SPAGHETTI WITH PRAWNS

Sautéed spaghetti with prawns in the house style, served with warm focaccia bread.

LASAÑA DE BERENJENAS

\$48.000

Capas de berenjena gratinada con salsa de tomate, albahaca fresca y queso.



GLUTEN
GLUTEN



LÁCTEOS
DAIRY

EGGPLANT LASAGNA

Layers of oven-roasted eggplant gratinated with tomato sauce, fresh basil, and melted cheese.

LASAÑA DE POLLO

\$48.000

Láminas de pasta rellenas de pollo, salsa bechamel y queso parmesano. Servida con pan focaccia.



GLUTEN
GLUTEN



LÁCTEOS
DAIRY

CHICKEN LASAGNA

Layers of pasta filled with tender chicken, béchamel sauce, and Parmesan cheese. Served with warm focaccia bread.

LASAÑA DE CARNE

\$48.000

Lasaña tradicional rellena de carne en salsa de tomate y queso parmesano. Servida con pan focaccia.



GLUTEN
GLUTEN



LÁCTEOS
DAIRY

BEEF LASAGNA

Traditional lasagna filled with seasoned beef in a rich tomato sauce and Parmesan cheese. Served with warm focaccia bread.



SPAGHETTI BOLOÑESA

\$48.000

Ragù clásico de carne, servido con queso parmesano y pan focaccia.



SPAGHETTI BOLOGNESE

Classic beef ragù served over spaghetti, finished with Parmesan cheese and accompanied by warm focaccia bread.

PENNE A LA CARBONARA

\$48.000

Salsa cremosa tradicional con tocineta, servido con queso parmesano y pan focaccia.



PENNE ALLA CARBONARA

Traditional creamy sauce with crispy bacon, finished with Parmesan cheese and served with warm focaccia bread.

SPAGHETTI CON POLLO Y CHAMPIÑONES

\$48.000

Pasta en salsa blanca con pollo y champiñones, servido con queso parmesano y pan focaccia.



SPAGHETTI WITH CHICKEN AND MUSHROOMS

Pasta in a creamy white sauce with chicken and mushrooms, finished with Parmesan cheese and served with warm focaccia bread.

FUSILLI AL PESTO CREMOSO

\$48.000

Pasta en salsa cremosa de albahaca y parmesano, servido con queso parmesano y pan focaccia.



CREAMY PESTO FUSILLI

Pasta tossed in a creamy basil and Parmesan sauce, finished with shaved Parmesan and served with warm focaccia bread.



Acompañamientos

Side Dishes

PAPAS FRANCESAS

FRENCH FRIES

\$15.000

ARROZ BLANCO

WHITE RICE

\$15.000

ARROZ CON COCO TITOTÉ

COCONUT RICE WITH TITOTÉ

\$15.000

VEGETALES CALIENTES

HOT VEGETABLES

\$15.000

ENSALADA VERDE

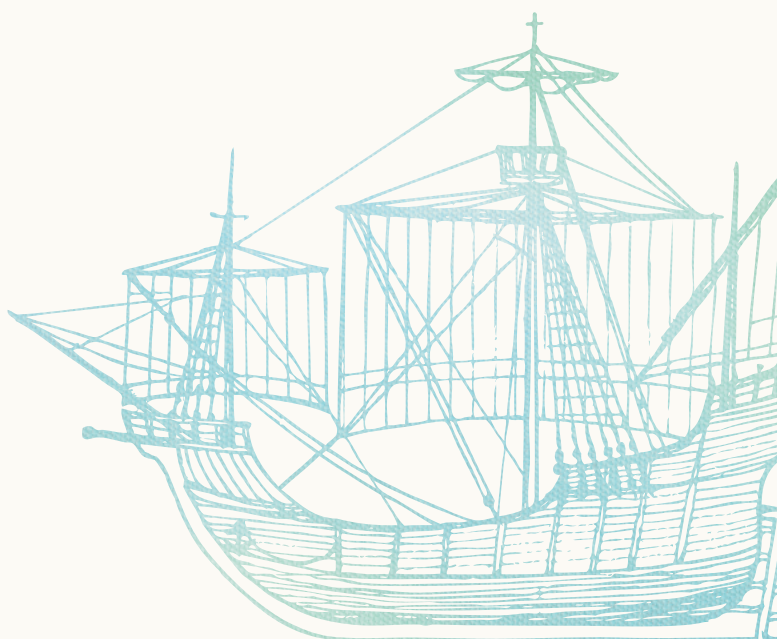
GREEN SALAD

\$15.000

PATACONES

PATACONES (FRIED PLANTAINS)

\$15.000



Postres

Desserts

VOLCÁN DE CHOCOLATE CON HELADO

CHOCOLATE VOLCANO WITH ICE CREAM

\$20.000



GLUTEN
GLUTEN



LÁCTEOS
DAIRY



HUEVOS
EGGS

PIE DE COCO CON HELADO

COCONUT PIE WITH ICE CREAM

\$20.000



GLUTEN
GLUTEN



LÁCTEOS
DAIRY



HUEVOS
EGGS

TRES LECHES

TRES LECHES CAKE

\$20.000



GLUTEN
GLUTEN



LÁCTEOS
DAIRY



HUEVOS
EGGS

CHEESE CAKE DE COCO

COCONUT CHEESECAKE WITH ICE CREAM

\$20.000



GLUTEN
GLUTEN



LÁCTEOS
DAIRY



HUEVOS
EGGS

ENYUCADO TRADICIONAL

ENYUCADO (TRADITIONAL CASSAVA
AND COCONUT CAKE)

\$20.000



GLUTEN
GLUTEN



LÁCTEOS
DAIRY

FLAN DE CARAMELO

CARAMEL FLAN

\$20.000



GLUTEN
GLUTEN



LÁCTEOS
DAIRY



HUEVOS
EGGS

COPA DE HELADO

ICE CREAM CUP

\$20.000



LÁCTEOS
DAIRY

PLATO DE FRUTAS FRESCAS

FRESH FRUIT PLATTER

\$15.000





Precios en pesos colombianos. 8% de imptoconsumo incluido

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, indiquele a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indiquele 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. Prohibido el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad y mujeres embarazadas (Ley 124 de 1994). El exceso de alcohol es perjudicial para la salud (Ley 30 de 1980).

Prices in Colombian pesos. 8% consumption tax included.

Tip Notice: This establishment suggests a 10% tip based on the total bill, which may be accepted, declined, or adjusted by the customer depending on their service experience. When requesting the bill, please inform your server whether you would like the tip added or specify the amount you wish to give.

Tips collected in this establishment are solely and exclusively used to compensate the staff members involved in providing the service. If you have any issues regarding the tip, please contact the Citizen Service Line of the Superintendence of Industry and Commerce: (601) 592 0400 in Bogotá or the toll-free national line 01 8000-910165. You may also file a complaint by email to contactenos@sic.gov.co, using the subject or message body: "Queja cobro de propina" (Complaint about tip charge).

The sale of alcoholic beverages to minors and pregnant women is prohibited (Law 124 of 1994). Excessive alcohol consumption is harmful to your health (Law 30 of 1986).

RNT #3377