



— AQUÍ EMPIEZA LO BUENO —



entradas





TÍPICAS

CHORIZO ARGENTINO.		\$25.900
CHORIZO JALAPEÑO.		\$26.900
DÚO DE CHORIZOS.		\$49.900
Disfruta un chorizo Argentino y uno Jalapeño.		
CHICHARRONCITOS.		\$35.900
CINTAS DE CHICHARRÓN.		\$35.900
Crujientes y tostaditas con cebolla roja en limón y cilantro.		
PANCETTA.		\$36.900
MORCILLITAS COCTEL.		\$26.900
A la parrilla, con arepa.		
CROQUETAS DE LOMITO.		\$34.900
Tempurizadas en Panko, acompañadas de mermelada, BBQ y pan.		
EMPANADAS.	4unid. \$17.900	8unid. \$32.900
Con la receta de la abuela.		
PAPAS TRUFADAS. NUEVO		\$29.900
Deliciosas y tostaditas papas a la francesa bañadas en mantequilla de trufa negra.		

VERDES

ALCACHOFAS.		\$44.900
Para deshojar y saborear hoja a hoja, con salsas de mostaza, hasta descubrir su corazón.		
ESPÁRRAGOS VERDES.		\$37.900
Salteados al vino, con parmesano.		
MIX DE CHAMPIÑONES.		\$47.900
Salteados al vino.		
CHAMPIÑONES BLUE. NUEVO		\$43.900
Mix de champiñones bañados en salsa de queso azul y vino. Deliciosos!		
EDAMAMES.		\$30.900
Deliciosas vainas de soya con sal marina, disfruta el rico sabor de sus semillas.		

CARPACCIOS

Con oliva, aceitunas, alcaparras y parmesano, acompañado de pan.

SOLOMITO.	\$42.900
PULPO.	\$51.900

QUESOS Y OTROS

BURRATA.	\$39.900
Rico mozzarella de bufala con pesto, tomates confitados y pan.	
PROVOLETA.	\$43.900
Queso Papialpa a la parrilla, acompañado de mermelada.	
PROVOLETA SICILIANA.	\$43.900
Delicioso queso Papialpa fundido en sartén de hierro, con salchichas italianas tipo coctel a la parrilla, tomate fresco, un toque de pesto y pan.	
PAPIALPA CRUNCH.	\$33.900
Queso papialpa con un toque crocante, acompañado de mermelada orgánica.	



DEL MAR

CAMARONES COCONUT.	\$45.900
En salsa de coco y queso azul, acompañados de pan.	
CROQUETAS DE SALMÓN.	\$38.900
En Tempura y Panko, sobre crocante de Gyosas. Acompañadas de salsa tártara.	

CROQUETAS DE SALMÓN



* P * A * R * R * I * L * L * A *

— • — NUESTRA PASIÓN, UN PLACER — • —

CADA PLATO VIENE ACOMPAÑADO DE UNA GUARNICIÓN A TU ELECCIÓN:

ENSALADA DE LA CASA.

Mezclum de lechugas con vegetales frescos y vinagreta balsámica.

VEGETALES SALTEADOS AL VINO.

Salteado al vino de espárragos verdes, zucchini, tomates y brocoli.

MIX DE CHAMPIÑONES.

Salteados en vino, con un toque de puerros fritos.

ESPÁRRAGOS VERDES.

Salteados al vino, con queso parmesano.

CUPCAKE DE PAPA.

Souffle de papa rallada, gratinado con 3 variedades de quesos y crema de leche.

PAPA AL VAPOR.

Con Sour Cream.

PAPAS FRITAS.

* Cascos de papa, gruesos y crocantes.

* Papas a la francesa.

* Patatas Bravas.

En salsa de pimentones asados.

GNOCCHI.

Deliciosa pasta a base de papa con salsa de pimentones asados y parmesano.

PASTEL DE MACARRONES.

Pasta corta en salsa de 4 quesos y espinaca.

adiciones

Puedes adicionar otro antojo a tu plato!

ENSALADA DE LA CASA.	\$16.900
VEGETALES SALTEADOS AL VINO.	\$16.900
MIX DE CHAMPIÑONES.	\$29.900
ESPÁRRAGOS VERDES.	\$25.900
CUPCAKE DE PAPA.	\$25.900
CASCOS DE PAPA.	\$15.900
PAPAS A LA FRANCESA.	\$15.900
PAPAS TRUFADAS.	\$29.900
PATATAS BRAVAS.	\$14.900
PAPA AL VAPOR.	\$6.500
GNOCCHI.	\$26.900
PASTEL DE MACARRONES.	\$26.900



**CORTES
GRUESOS**

CORONADO DE LANGOSTA.		\$124.900
Medallón de lomito coronado con colita de langosta, bañado con mantequilla de especias.		
LOMITO TARTUFO.		\$72.900
Jugoso y tierno lomito de res bañado en una fantástica mantequilla de trufa negra.		
ENTRECOTE.		\$72.900
Exquisito corte con la justa proporción de grasa, jugoso y tierno al paladar. (Sin salsa)		
LOMITO AL TRAPO.		\$74.900
Tierno lomito asado en las brasas.		
LOMITO STERLING	^{1/2} Porción \$53.900	\$74.900
Normal o encostrado a las 3 pimientos.		
CHATA AL TRAPO.		\$70.900
Chata asada en las brasas.		
BIFE CHORIZO.		\$69.900
Tradicional corte grueso de la chata.		





CORTES MEDIOS

BABY BEEF.	^{1/2} Porción \$56.900	\$73.900
MEDALLONES DE LOMITO.		\$74.900
CHATEAUBRIAND. Lomito con mantequilla a base de alcaparras, aceitunas y queso azul.		\$74.900
PUNTA DE ANCA. La de siempre!		\$71.900
CHURRASCO. El tradicional Argentino.	^{1/2} Porción \$55.900	\$71.900
MIXTO EL CORREO. Lomito de res, lomo de cerdo y pechuga de pollo.		\$68.900
RES Y MAR. Lomito de res, langostinos y nuestro delicioso pulpo.		\$165.900

CORTES DELGADOS

PAILLARD. Corte delgado del lomo. Para quienes prefieren la carne bien asada.		\$66.900
--	--	----------

CON SALSA

STEAK BLUE. Lomito en salsa de queso azul y alcaparras fritas.		\$75.900
STEAK BROWN. Lomito en salsa Demiglacé con tocineta y champiñones.		\$75.900
STEAK PIMIENTA. <i>Picante</i> Trozos de lomito en salsa 3 pimientos y espárragos.		\$69.900





BLACK steak



*Rica y exclusiva
categoría de carnes*

SÓLO EN EL CORREO! TIERNOS Y JUGOSOS CORTES ENCOSTRADOS EN UN ÚNICO Y EXQUISITO ADOBO DE VARIADAS ESPECIAS, AJO, CHILES, SAL MARINA Y MIX DE PIMIENTAS. SALADITO, PICANTICO, DELICIOSO!

BLACK STERLING

\$76.900

BLACK BIFE

\$76.900

BLACK BABY

\$76.900





CERTIFIED *angus beef*[®]

PICANHA *Certified Angus Beef*[®]

\$319.900

Porcionada, para compartir!

1.300 gramos - 45 minutos de preparación.

*No se prepara más de término medio

ENTRAÑITA *Certified Angus Beef*[®]

\$159.900

Exquisito corte del diafragma de la res,
para quienes aman el verdadero sabor de la carne.

BISTEC EL CORREO *Certified Angus Beef*[®]

\$139.900

Corte medio de la chata, con la grasa justa
para darle un gran sabor.

NEW YORK STEAK *Certified Angus Beef*[®]

\$139.900

Tierna y jugosa carne con un marmoleo
generoso!

350 gramos



CERTIFIED ANGUS BEEF ES LA CARNE DE MÁS ALTA CALIDAD QUE SE ENCUENTRA EN NUESTRO PAÍS, PROVENIENTE DE GANADO 100% ANGUS PURO, IMPORTADO EN SU TOTALIDAD DE ESTADOS UNIDOS. SUS CORTES SE CARACTERIZAN POR SU PERFECTO MARMOLEO, INCREÍBLES JUGOSIDAD Y TERNEZA Y POR SU ESTUPENDO SABOR.

LOS INVITAMOS A QUE HOY DEGUSTEN EN NUESTRO RESTAURANTE LA VARIEDAD DE CORTES QUE TENEMOS PARA USTEDES,

LOS AMANTES DE LA CARNE DE RES.





COSTILLAS.

Nuestras tradicionales costillas. Bañadas con salsa BBQ o Naturales.

\$76.900

CHULETÓN.

Delicioso corte de lomo y costilla. Bañado con salsa BBQ o Natural.

\$63.900

LOMO DE CERDO.

Pídelo como más te guste, en medallones o filete.

^{1/2} Porción **\$48.900**

\$60.900



PECHUGA.

^{1/2} Porción **\$47.900**

\$57.900

POLLO AL LIMÓN.

Barnizado con una mezcla de limón, mantequilla y vino blanco.

^{1/2} Porción **\$47.900**

\$57.900

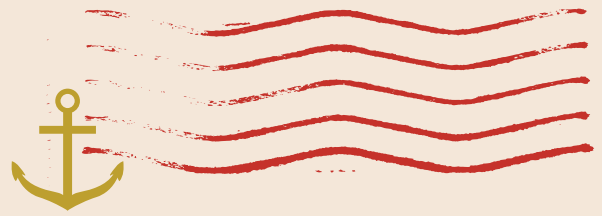
POLLO FARUK.

Medio pollo orgánico, deshuesado y parrillado con uno de nuestros toques secretos!

\$69.900



COSTILLAS



COLAS DE LANGOSTA.

Tallas S - M - L - XL *Por Temporada

\$SEGÚN LA TALLA

BRAVO.

Filete grueso de pescado blanco.

\$69.900

ATÚN.

\$69.900

SALMÓN FRESCO.

\$69.900

SALMÓN AHUMADO.

A las finas hierbas terminado en la parrilla.

\$129.900

LANGOSTINOS.

\$134.900

PULPO.

\$119.900



PICADA EL CORREO.

Carne de res, pollo, lomo de cerdo, pancetta, chorizo, arepa, cascos de papa y tomate.

\$134.900

PICADA CRIOLLA.

Carne de res, morcillitas, chicharroncitos, chorizo, papitas criollas, arepa y tomate.

\$129.900





En una cama de delicioso arroz cremoso de 3 quesos con camarón, champiñones y espárragos.

SALMÓN.

\$72.900

LOMITO.

\$72.900

*Se prepara a máximo término 1/2.



PULPO

Bienvenido
Doble re
recitar
lleva y
un lug
corder
de am
viande
of exp
me

liblo lugar,
deliciorar
en la barr
n contento,
Doble re
r cargar
llevar de
r de antaño
ator que le
r sus delicia
el amor del



Con cebolla, pimentón, acompañados de cascos de papa o ensalada.

LOMITO DE RES.

\$59.900

POLLO.

\$54.900

MIXTO.

\$54.900

Res y Pollo



Con mezclum de lechugas y vegetales.

Elige una vinagreta:

- Queso azul - Balsámica

SALMÓN.

\$67.900

LOMITO.

\$67.900

POLLO.

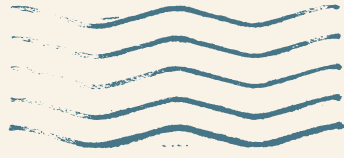
\$57.900

VEGETARIANA.

\$36.900

*Las mejores recuerdos
están hechos alrededor
de una mesa*





BEBIDAS & licores





cacteles



nuestros
E*P*E*C*I*A*L*E*S

ROMANZA **\$39.900**

Ginebra Tanqueray, Vino Rosado y un refrescante shot de toronja y pepino.

MOSCOW MULE **\$39.900**

En taza de cobre! Vodka SMIRNOFF, Ginger Beer y limón.

MULETA (MEXICAN MULE) **\$39.900**

Tequila 1800 Reposado, zumo de limón, Mil976 Ginger Beer, hierbabuena y naranja.

Virgin light 0% licor / 0% azúcar

MOJITO LIGERO **\$27.900**

Ginger Soda, limón en cuartos, Hierbabuena y endulzante.

FANTASÍA **\$27.900**

Lychee Soda, flor de Jamaica, naranja, toronja rosada y gotas de Tabasco.



MARTINI **\$42.900**

Apple, Lychee, Agras o Dry Martini.

MARGARITA **\$42.900**

Tradicional, Maracuyá o Mandarina.

MARGARITA DON JULIO **\$52.000**

NEGRONI **\$39.900**

DAIQUIRI **\$39.900**

Fresa o Maracuyá.

BLOODY MARY **\$39.900**

MOJITO **\$39.900**

PIÑA COLADA **\$39.900**

CARAJILLO **\$30.900**

Elaborado con Licor 43





ginebra

	Trago	Media	Botella
HENDRICK'S	\$23.000	\$250.000	\$410.000
BULLDOG	\$20.000		\$360.000
TANQUERAY	\$19.000		\$299.000
BOMBAY	\$16.000	\$180.000	\$280.000
GORDONS PINK	\$14.000		\$230.000
BEEFEATER	\$13.000		\$230.000
GORDONS	\$12.000		\$180.000

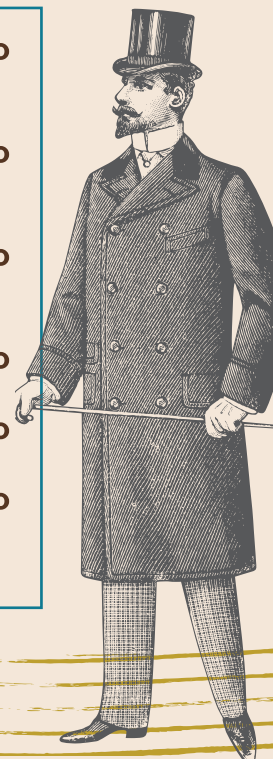
AGUA TÓNICA

FEVER TREE MEDITERRANEAN	\$16.900
MIL976 INDI	\$12.900
MIL976 OCEAN	\$12.900
MIL976 JENGIBRE LIMÓN	\$12.900
MIL976 GINGER BEER	\$12.900
MIL976 CERO CALORÍAS	\$12.900
MIL976 PINK	\$12.900
SAN PELLEGRINO	\$18.900



Gin *TONICS*

HENDRICK'S Pepino, pimienta negra y tónica Fever Tree Mediterranean.	\$49.000
BULLDOG TONIC Lychee, pimienta rosa, astilla de canela y tónica Mil976 Ocean.	\$44.000
BOMBAY Frutas deshidratadas, pimienta rosa y tónica Mil976 Indian.	\$42.000
TANQUERAY Manzana, menta y tónica Mil976 Indian.	\$42.000
GORDONS PINK Fresas, Lychees y tónica Mil976 Pink.	\$42.000
GORDONS Zumو cítrico, rodaja de limón y tónica Mil976 Jengibre Limón.	\$42.000



whisky



SINGLE MALT

	Trago	Media	Botella
MACALLAN 12 años			\$680.000
GLENMORANGIE The Lasanta	\$42.000		\$540.000
GLENFIDDICH 14 años	\$27.900		\$390.000

PREMIUM

	Trago	Media	Botella
BUCHANAN`S 18 años	\$39.000		\$670.000
BUCHANAN`S Master	\$25.000		\$390.000

12 Años

	Trago	Media	Botella
OLD PARR	\$20.900	\$240.000	\$360.000
BUCHANANS	\$20.900	\$230.000	\$360.000
BLACK LABEL	\$19.900	\$170.000	\$310.000

8 Años

	Trago	Media	Botella
RED LABEL	\$10.900	\$109.000	\$190.000



tequila

	Trago	Media	Botella
DON JULIO 70	\$39.000		\$695.000
MAESTRO DOBEL DIAMANTE	\$37.000		\$570.000
DON JULIO AÑEJO RESERVA	\$35.000		\$540.000
DON JULIO REPOSADO	\$35.000		\$540.000
1800 CRISTALINO	\$32.000		\$520.000
1800 REPOSADO	\$25.000		\$390.000
CENTENARIO REPOSADO	\$14.000		\$210.000
JOSÉ CUERVO	\$12.000	\$140.000	\$205.000

vodka

GREY GOOSE
ABSOLUT
SMIRNOFF

	Trago	Media	Botella
	\$24.000		\$390.000
	\$15.000	\$109.000	\$209.000
	\$14.000	\$99.000	\$199.000

ron

ZACAPA 23 AÑOS
PARCE 12 AÑOS
PARCE 8 AÑOS
LA HECHICERA
MEDELLÍN 8 AÑOS
MEDELLÍN 5 AÑOS
MEDELLÍN 3 AÑOS

	Trago	Media	Botella
	\$34.000		\$549.000
	\$24.000		\$430.000
	\$19.000		\$330.000
	\$16.000		\$280.000
	\$12.900	\$104.000	\$185.000
	\$10.900	\$89.000	\$139.000
	\$9.900	\$77.000	\$119.000

aguardiente

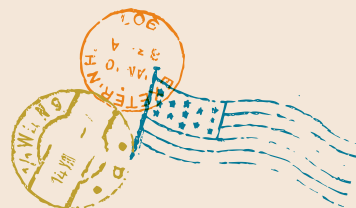
ANTIOQUEÑO AZUL
ANTIOQUEÑO ROJO

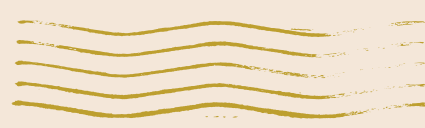
	Trago	Media	Botella
	\$8.900	\$79.000	\$129.000
	\$8.500	\$69.000	\$119.000

digestivos

COGNAC REMY MARTIN
COINTREAU
CAMPARI
AMARETTO DISARONO
DUBONNET
JERÉZ TÍO PEPE
BAILEYS

Trago
\$49.000
\$22.000
\$22.000
\$19.000
\$19.000
\$19.000
\$18.000





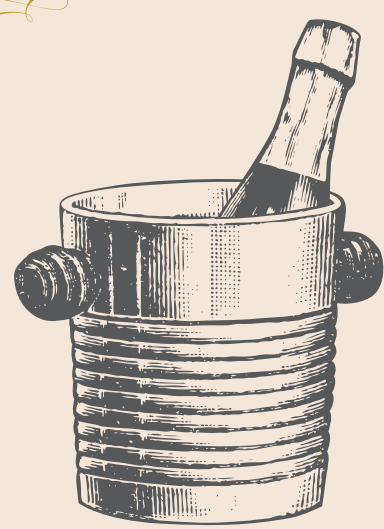
VINOS

*P*O*R *C*O*P*A*

VINO DE LA CASA (TINTO, BLANCO, ROSADO)	\$29.900
RAMÓN BILBAO CRIANZA	\$33.900
RAMÓN BILBAO VERDEJO	\$33.900
VINO TINTO CALIENTE	\$33.900
TINTO DE VERANO	\$33.900
SANGRÍA (TINTO, BLANCO, ROSADO)	\$33.900

*S*AN*GR*Í*A*

JARRA GRANDE (TINTO, BLANCO, ROSADO)	\$129.000
JARRA PEQUEÑA (TINTO, BLANCO, ROSADO)	\$89.000
JARRA LAMBRUSCO GRANDE (TINTO, BLANCO, ROSADO)	\$139.000





MARQUÉS DE MURRIETA RESERVA
EMILIO MORO RESERVA
MUGA RESERVA
LUIS CAÑAS RESERVA RIOJA
RAMÓN BILBAO GRAN RESERVA
EL ZARZAL EMILIO MORO GODELLO
PAGO DE CAPELLANES
RAMÓN BILBAO EDICIÓN LIMITADA

DIAMOND

375cc.	750cc.
	\$319.000
	\$319.000
\$169.000	\$319.000
	\$299.000
	\$279.000
	\$239.000
	\$219.000
	\$179.000

LUIS CAÑAS CRIANZA
RAMÓN BILBAO RESERVA
EMILIO MORO RESALSO
FINCA ANTIGUA
RAMÓN BILBAO CRIANZA
CANDIDATO
LEGADO MUÑOZ

GOLD

375cc.	750cc.
	\$249.000
	\$219.000
	\$179.000
	\$159.000
\$79.000	\$139.000
	\$129.000
	\$99.000

MAR DE FRADES
PAZO DE SAN MAURO

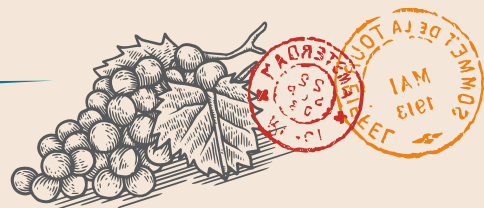
ALBARIÑO

375cc.	750cc.
	\$229.000
	\$229.000

MENADE VERDEJO
LÓPEZ DE HARO VIURA
MUGA VIURA
K-NAIA VERDEJO
FLOR DE VETUS VERDEJO
RAMÓN BILBAO VERDEJO
COLLI ITALIA
LEGADO MUÑOZ VERDEJO

BLANCOS

375cc.	750cc.
	\$189.000
	\$169.000
	\$179.000
	\$159.000
	\$149.000
	\$139.000
\$69.000	\$109.000
	\$99.000





MALBEC

	375cc.	750cc.
ANGELICA ZAPATA		\$529.000
EL ENEMIGO		\$429.000
ALTOS LAS HORMIGAS	\$109.000	\$199.000
LAS MORAS BLACK LABEL		\$199.000
MONTES CLASSIC SERIES		\$195.000
ZUCCARDI RESERVA		\$179.000
LA CELIA PIONEER	\$89.000	\$179.000
NAVARRO CORREAS RESERVA		\$165.000
ALTOS LAS HORMIGAS Bonarda		\$149.000
LOS INTOCABLES		\$149.000
TRAPICHE RESERVA		\$139.000
DADA 1		\$119.000
LAS MORAS JÓVEN	\$59.000	\$109.000
TRAPICHE VARIETAL	\$59.000	\$99.000

CABERNET SAUVIGNON

	375cc.	750cc.
CATALINA Cabernet-Carmenere		\$499.000
MONTES CLASSIC SERIES		\$195.000
PÉREZ CRUZ GRAN RESERVA		\$169.000
NAVARRO CORREAS RESERVA		\$165.000
CASTILLO MOLINA	\$85.000	\$159.000
SANTA EMA	\$89.000	\$139.000
SANTA CAROLINA RESERVA		\$135.000
LAS MORAS		\$109.000
SANTA CAROLINA RESERVADO	\$59.000	\$89.000

CARMENERE

	375cc.	750cc.
MONTES SELECCIÓN		\$229.000
SANTA EMA GRAN RESERVA		\$189.000
DE MARTINO ESTATE RESERVA		\$179.000
CASTILLO MOLINA		\$159.000
TARAPACA RESERVA		\$135.000
SANTA CAROLINA RESERVADO		\$89.000





**PINOT
NOIR**

**MONTES SELECCIÓN
VAGABUNDO GRAN RESERVA
CASTILLO MOLINA
TRAPICHE RESERVA**

375cc.	750cc.
	\$229.000
	\$169.000
	\$159.000
	\$139.000

MERLOT

**MONTES ETIQUETA ESPECIAL
DE MARTINO ESTATE RESERVA
CASTILLO MOLINA
TRAPICHE RESERVA
SANTA EMA RESERVA
DADA 2
SANTA CAROLINA RESERVADO C.S.-Merlot**

375cc.	750cc.
	\$155.000
	\$189.000
	\$159.000
	\$139.000
\$89.000	\$139.000
	\$119.000
	\$89.000



CHARDONNAY

**MONTES CLASSIC SERIES
DE MARTINO ESTATE RESERVA
ENATE
CASTILLO MOLINA
VAGABUNDO GRAN RESERVA
LAS MORAS RESERVA
LA CELIA RESERVA
SANTA EMA RESERVA
SANTA CAROLINA RESERVADO**

375cc.	750cc.
\$109.000	\$195.000
	\$189.000
	\$169.000
\$82.000	\$159.000
	\$139.000
	\$129.000
	\$129.000
\$89.000	\$119.000
	\$89.000

**SAUVIGNON
BLANC**

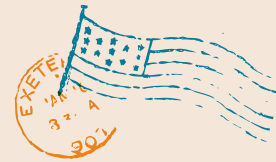
**MONTES CLASSIC SERIES
NAVARRO CORREAS RESERVA
MONTES ETIQUETA ESPECIAL
SANTA EMA RESERVA
VAGABUNDO
TRAPICHE
SANTA CAROLINA RESERVADO**

375cc.	750cc.
	\$195.000
	\$159.000
	\$155.000
	\$119.000
	\$119.000
	\$99.000
\$49.000	\$89.000



SANTA EMA RESERVA
ROSÉ D'ANJOU
TRAPICHE
LAS MORAS Syrah
SANTA CAROLINA RESERVADO

375cc. 750cc.
\$139.000
\$109.000
\$99.000
\$99.000
\$89.000



NAVARRO CORREAS BRUT Rosé o Blanco
LAMBRUSCO Tinto o Rosé
MIONETTO PROSECO BRUT Rosé o Blanco
PICCINI LAMBRUSCO Tinto o Rosé

375cc. 750cc.
\$175.000
\$149.000
\$149.000
\$89.000



*el mejor vino es el que
 se empieza y se acaba
 con una sonrisa*





cervezas

ARTESANALES



Cervezas artesanales elaboradas en pequeñas cantidades con ingredientes selectos provenientes de los mejores cultivos del mundo.

\$15.900

IMPORTADAS



Sofisticada lager de origen Belga con más de 600 años de tradición. Caracterizada por un sutil amargor perfectamente servida en su exclusivo cáliz de cristal.

\$15.900



Cerveza mexicana reconocida mundialmente como un ícono del relax y refrescancia, presentada en su exclusiva botella transparente siempre coronada con limón.

\$15.900

CORONA 0.0%

\$13.900

NACIONALES



Dorada- Roja- Negra

\$12.900

PILSEN

\$11.900

ÁGUILA

\$11.900

ÁGUILA LIGHT

\$11.900

REFAJO

JARRA GRANDE

\$55.900

JARRA PEQUEÑA

\$39.900



GASEOSAS	\$8.000
TÉ HATSU	\$12.900
SODA HATSU	\$9.900
AGUA MINERAL SAN PELLEGRINO	\$19.900
AGUA OHRA	\$13.900
AGUA	\$8.900
AGUA CON GAS	\$8.900
RED BULL	\$16.900

Jugos

FRESA	\$13.900
MANDARINA (NATURAL)	\$15.900

NATURALES

MANDARINA-FRESA	\$15.900
LYCHEE-FRESA	

COMBINADOS

NATURAL	\$12.900
COCO	\$14.900
LYCHEE	\$14.900
FRESA	\$14.900
CEREZADA	\$14.900
HIERBABUENA	\$14.900

LIMONADAS

Sodas

LYCHEE	\$16.900
PEPINO	\$15.900
MARACUYÁ	\$15.900
MANDARINA	\$15.900
MANZANA VERDE	\$15.900
CEREZA	\$15.900
MICHELADA	\$9.900





Amada


• repostería •

Son muchas historias repletas de amor, con deliciosos sabores y olores, historias de la abuela, del Querido Pascual, historias nuestras, historias dulces y también de sal... historias siempre hermosas!



POSTRES
+ *cafe*

POSTRES



* Sinpalabras*	\$22.900
Indescriptible mezcla de arequipe, crema y nueces entre una esponjadita torta de chocolate.	
* Morenamía*	\$22.900
Torta de zanahoria con centro de arequipe, cubierta de crema de queso y crujiente de nueces y almendras.	
* Tentación*	\$20.900
Suave torta de queso Cottage y manzanas, cubierto con almendras y bañada con caramelo salado! Calientica sabe mejor!!!	
* Delbosque	\$20.900
Exótico y suave cheesecake con mezcla de moras y Oreo.	
* Boom	\$20.900
Dulce mousse de limón, una explosión de sabor.	
* Brisa	\$20.900
Apasionante mezcla tropical de maracuyá y coco!	
Lovers	\$22.900
Ciruelas pasas, melocotones, crema inglesa y nueces sobre suave bizcochuelo. La más romántica receta de la abuela!	
Amoroso	\$21.900
Cheesecake horneado, bañado con salsa de fresa, salsa de agraz o arequipe. Perfecto para consentirte!	
Negrito	\$20.900
Cre moso cheesecake de Milo, lleno de sabor y energía!	
Nonna	\$20.900
Suave y cremosa leche asada. Una tradición familiar!	
Sinpecado (Light)	\$20.900
Crema de arequipe y café en medio de un suave bizcochuelo, nunca te sentirás culpable!	
* Cirila*	\$19.900
Torta para los enamorados del chocolate, con dulce corazón de arequipe!	

*Recomendados con adición de helado

Pequeños bocados

Medianoche	\$9.900
Torta negra como la noche con dulces y envinadas nueces y ciruelas	
Besos de Noche	\$6.900
Trufas cubiertas con chocolate -Torta negra -Brownie -Chocolate blanco y coco	
Brownie - Blondie*	\$9.900
Galletas de Mantequilla	\$8.900
Adición de Helado	\$9.900

*Recomendados con adición de helado



#lavida
esdulce



AMOROSO



CAFÉS



CALIENTES

Espresso		\$6.900
Espresso Doppio		\$7.900
Espresso Latte		\$10.900
Espresso Macchiato		\$8.900
Espresso Macchiato Arequipe		\$10.900
Americano	Peq. \$6.900	Gde. \$7.900
Cappuccino		\$10.900
Cappuccino Baileys		\$16.900
Mocaccino		\$10.900
Carajillo Elaborado con Licor 43.		\$30.900

FRÍOS

Latte	\$10.900
Moca	\$11.900

+ Bebidas

Aromática de Frutas Deliciosa aromática con frutas deshidratadas.	\$10.900
Aromática Canela-Hierbabuena Infusión de hierbabuena, fresa y canela en astilla.	\$10.900
Aromática de Hierbabuena	\$8.900
Té Caliente Pregunta por las opciones	\$9.900
Chocolate Caliente	\$10.900
Milo Frío	\$10.900
Vaso de Leche	\$6.500



NUEVOS PLATOS

RIB EYE
Angus
\$164.900

Corte superior de la costilla, sin hueso, con el marmoleo perfecto. Certified Angus Beef.

PICANHA
personal
\$129.900

Certified Angus Beef.

JALAPEÑO
sterling
\$69.900

Tierno y jugoso corte encostrado en un rub de sales con jalapeño y especias. Deliciosamente picante!

PICADA
minis
\$32.900

Para compartir! Crujientes y deliciosas mini empanaditas, papitas rellenas, pastelitos de pollo, arepitas de huevo y carimañolas, con nuestra salsa de la casa. (3 unidades de c/u)

	x6 unid.	x9 unid.
CARIMAÑOLA.	\$21.900	\$29.900
PASTELITOS DE POLLO.	\$16.900	\$19.900
AREPITAS DE HUEVO.	\$16.900	\$20.900
PAPITAS RELLENAS.	\$14.900	\$16.900
EMPANADITAS COCTEL.	\$12.900	\$14.900