



— AQUÍ EMPIEZA LO BUENO —



entradas





TÍPICAS

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

VERDES

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

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 lomo coronado con colita de langosta, bañado con mantequilla de especias.

LOMITO TARTUFO.

\$72.900

Jugoso y tierno lomo 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 lomo 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.****\$76.900**

Nuestras tradicionales costillas. Bañadas con salsa BBQ o Naturales.

CHULETÓN.**\$63.900**

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

LOMO DE CERDO.**1/2 Porción \$48.900****\$60.900**

Pídelo como más te guste, en medallones o filete.

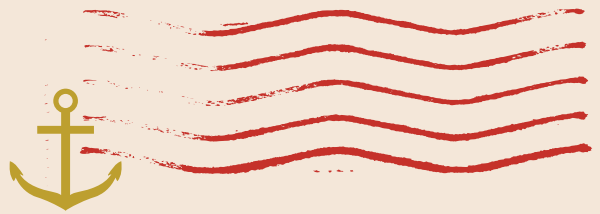
**PECHUGA.****1/2 Porción \$47.900****\$57.900****POLLO AL LIMÓN.****1/2 Porción \$47.900****\$57.900**

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

POLLO FARUK.**\$69.900**

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

**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, cascots 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

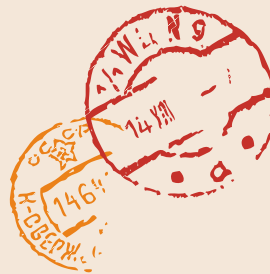
*Se prepara a máximo término 1/2.



PULPO

Bienvenido
Doble co
recitar
lleva y
un lug
correr
de am
viando
of exp
me/m

liblo lugar
deliciorar
en la barri
n contento,
Doble re
r cargar
llevar de
r de antaño
ator que le
r sus delica
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

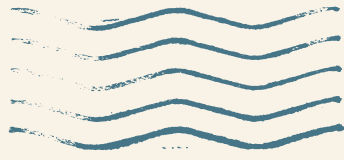
VEGETARIANA.

\$36.900

*Las mejores recuerdos
están hechos alrededor*

de una mesa





BEBIDAS & licores





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





	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

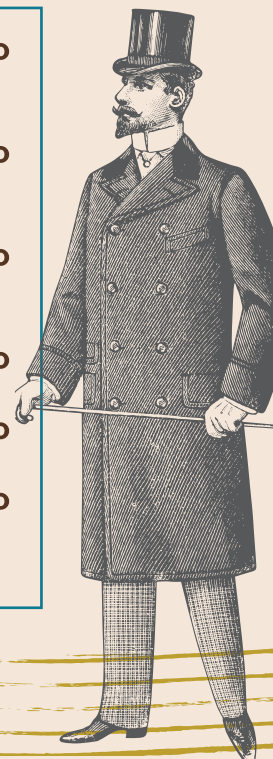
AGUA TÓNICA

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



whisky



SINGLE MALT

	Trago	Media	Botella
MACALLAN 12 años	\$42.000		\$680.000
GLENMORANGIE The Lasanta	\$27.900		\$540.000
GLENFIDDICH 14 años	\$26.000		\$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)

\$24.900

VINO TINTO CALIENTE

\$28.900

TINTO DE VERANO

\$28.900

SANGRÍA

\$28.900

(TINTO, BLANCO, ROSADO)

* S A N G R Í A *

JARRA GRANDE
(TINTO, BLANCO, ROSADO)

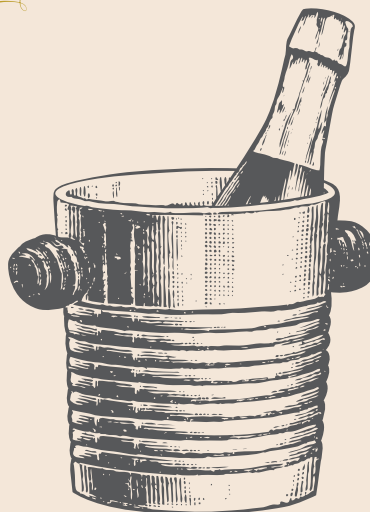
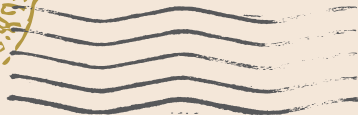
\$109.000

JARRA PEQUEÑA
(TINTO, BLANCO, ROSADO)

\$69.000

JARRA LAMBRUSCO GRANDE
(TINTO, BLANCO, ROSADO)

\$129.000





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

GOLD

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

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

ALBARIÑO

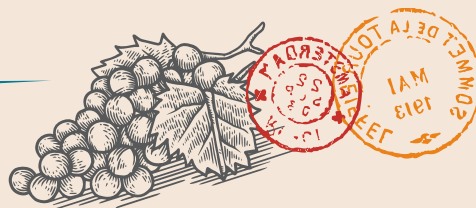
MAR DE FRADES
 PAZO DE SAN MAURO

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

BLANCOS

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

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





MALBEC

	375cc.	750cc.
LAS MORAS BLACK LABEL		\$194.000
LA CELIA PIONEER	\$84.000	\$174.000
NAVARRO CORREAS BLEND C.S.-Malbec-Merlot		\$160.000
DADA 1		\$114.000
LAS MORAS JÓVEN	\$59.000	\$104.000
TRAPICHE VARIETAL	\$59.000	\$94.000

CABERNET SAUVIGNON

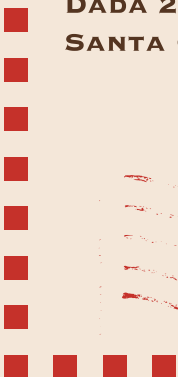
	375cc.	750cc.
MONTES CLASSIC SERIES		\$190.000
SANTA CAROLINA RESERVA		\$130.000
LAS MORAS		\$104.000
SANTA CAROLINA RESERVADO	\$54.000	\$84.000

CARMENERE

	375cc.	750cc.
MONTES SELECCIÓN		\$224.000
TARAPACA RESERVA		\$130.000
SANTA CAROLINA RESERVADO		\$84.000

MERLOT

	375cc.	750cc.
DE MARTINO ESTATE RESERVA		\$184.000
MONTES ETIQUETA ESPECIAL		\$150.000
TRAPICHE RESERVA		\$134.000
SANTA EMA RESERVA	\$84.000	\$134.000
DADA 2		\$114.000
SANTA CAROLINA RESERVADO C.S.-Merlot		\$84.000





- * LAS MORAS RESERVA
- * LA CELIA RESERVA
- * SANTA CAROLINA RESERVADO

- * MONTES ETIQUETA ESPECIAL
- * TRAPICHE
- * SANTA CAROLINA RESERVADO



- * TRAPICHE
- * LAS MORAS Syrah
- * SANTA CAROLINA RESERVADO



- LAMBRUSCO Tinto o Rosé
- PICCINI LAMBRUSCO Tinto o Rosé



- PASO DE SAN MAURO (Albariño)
- RIOJA BORDÓN CRIANZA
- RAMÓN BILBAO CRIANZA



CHARDONNAY

375cc.	750cc.
	\$124.000
	\$124.000
	\$84.000

SAUVIGNON BLANC

375cc.	750cc.
	\$150.000
	\$94.000
\$49.000	\$84.000

375cc.	750cc.
	\$94.000
	\$94.000
	\$84.000



375cc.	750cc.
	\$144.000
	\$89.000

375cc.	750cc.
	\$224.000
	\$170.000
	\$134.000



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

jugas

FRESA
MANDARINA (NATURAL)

NATURALES

\$13.900
\$15.900

MANDARINA-FRESA
LYCHEE-FRESA

COMBINADOS

\$15.900

NATURAL
COCO
LYCHEE
FRESA
CEREZADA
HIERBABUENA

LIMONADAS

\$12.900
\$14.900
\$14.900
\$14.900
\$14.900
\$14.900

sodas

LYCHEE
PEPINO
MARACUYÁ
MANDARINA
MANZANA VERDE
CEREZA
MICHELADA

\$16.900
\$15.900
\$15.900
\$15.900
\$15.900
\$15.900
\$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
	Cremoso 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