



— · — AQUÍ EMPIEZA LO BUENO — · —



entradas





TÍPICAS

CHORIZO ARGENTINO.	\$22.900
CHORIZO JALAPEÑO.	\$25.900
DÚO DE CHORIZOS. Disfruta un chorizo Argentino y uno Jalapeño.	\$45.900
CHICHARRONCITOS.	\$33.900
CINTAS DE CHICHARRÓN. Crujientes y tostaditas con cebolla roja en limón y cilantro.	\$33.900
CHICHARRÓN PERUANO. Panceta arrollada con especias, cocida lentamente y terminada en la parrilla.	\$34.900
MORCILLITAS COCTEL. A la parrilla, con arepa y salsa de pimentones asados.	\$23.900
CROQUETAS DE LOMITO. NUEVO Tempurizadas en Panko, acompañadas de mermelada, BBQ y pan.	\$34.900
EMPANADITAS. Con la receta de la abuela.	4unid. \$13.900 8unid. \$21.900

VERDES

ESPÁRRAGOS VERDES. Salteados al vino, con parmesano.	\$36.900
MIX DE CHAMPIÑONES. Champiñones Orellana, Crimini y Portobello salteados al vino.	\$44.900
CHAMPIÑONES BLUE. NUEVO Mix de champiñones bañados en salsa de queso azul y vino. Deliciosos!	\$43.900
BERENJENAS A LA PARRILLA. Acompañadas con un toque de mezclum, aceitunas, tomates cherry y parmesano.	\$26.900

QUESOS

BURRATA. Rico mozzarella de bufala con pesto, tomates confitados y pan.	\$36.900
PROVOLETA. Queso Papialpa a la parrilla, acompañado de mermelada.	\$40.900
PAPIALPA CRUNCH. Queso papialpa con un toque crocante, acompañado de mermelada orgánica.	\$34.900

CARPACCIOS

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

SOLOMITO.	\$38.900
SALMÓN.	\$41.900
PULPO.	\$49.900



DEL MAR

CAMARONES COCONUT.

En salsa de coco y queso azul, acompañados de pan.

\$43.900

LANGOSTINOS PARMESANOS.

Apanados en parmesano y maní, acompañados de mermelada artesanal.

\$44.900

CROQUETAS DE SALMÓN.

En Tempura y Panko, sobre crocante de Gyosas. Acompañadas de salsa tártara.

\$36.900

TIRADITO DE SALMÓN.

Lonjas de salmón natural, con cebolla en limón y cilantro.

\$37.900

MEJILLONES NEGROS.

Salteados en oliva y vino blanco.

\$39.900

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.

Variedad de setas salteadas en vino, con un toque de puerros fritos.

ESPÁRRAGOS VERDES.

Salteados al vino, con queso parmesano.

BERENJENAS A LA PARRILLA.

Acompañadas con un toque de mezclum, aceitunas, tomates cherry y parmesano.

CUPCAKE DE PAPA.

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

PAPAS FRITAS.

* Cascos de papa, gruesos y crocantes.

* Papas a la francesa.

* Patatas Bravas.

En salsa de pimentones asados.

PATACONES.

*Puedes pedirlos con suero!

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.	\$12.900
VEGETALES SALTEADOS AL VINO.	\$12.900
MIX DE CHAMPIÑONES.	\$21.900
ESPÁRRAGOS VERDES.	\$20.900
BERENJENAS A LA PARRILLA.	\$9.900
CUPCAKE DE PAPA.	\$17.900
CASCOS DE PAPA.	\$10.900
PAPAS A LA FRANCESA.	\$10.900
PATATAS BRAVAS.	\$10.900
GNOCCHI.	\$19.900
PASTEL DE MACARRONES.	\$19.900





**CORTES
GRUESOS**

CORONADO DE LANGOSTA. <u>NUEVO</u>	\$119.900
Medallón de lomo coronado con colita de langosta, bañado con mantequilla de especias.	
LOMITO TARTUFO.	\$71.900
Jugoso y tierno lomo de res bañado en una fantástica mantequilla de trufa negra.	
LOMO SULTÁN.	\$68.900
Exquisita y jugosa punta de chata albardada en tocineta, con muy bajo contenido de grasa.	
LOMITO STERLING	^{1/2} Porción \$52.900 \$72.900
Normal o encostrado a las 3 pimentas.	
LOMITO AL TRAPO.	\$71.900
Tierno lomo asado en las brasas.	
CHATA AL TRAPO.	\$69.900
Chata asada en las brasas.	
BIFE CHORIZO.	\$67.900
Tradicional corte grueso de la chata.	





CORTES MEDIOS

BABY BEEF.	^{1/2} Porción \$52.900	\$72.900
MEDALLONES DE LOMITO.		\$72.900
CHATEAUBRIAND.		\$73.900
Lomito con mantequilla a base de alcaparras, aceitunas y queso azul.		
PUNTA DE ANCA.	^{1/2} Porción \$52.900	\$69.900
La de siempre!		
CHURRASCO.	^{1/2} Porción \$51.900	\$68.900
El tradicional Argentino.		
MIXTO EL CORREO.		\$66.900
Lomito de res, lomo de cerdo y pechuga de pollo.		
RES Y MAR.		\$139.900
Lomito de res, langostinos y nuestro delicioso pulpo.		

CORTES DELGADOS

PAILLARD.		\$64.900
Corte delgado del lomo. Para quienes prefieren la carne bien asada.		

CON SALSA

STEAK BLUE.		\$73.900
Lomito en salsa de queso azul y alcaparras fritas.		
STEAK BROWN.		\$72.900
Lomito en salsa Demiglacé con tocineta y champiñones.		
STEAK PIMIENTA. <i>Picante</i>		\$72.900
Trozos de lomito en salsa 3 pimientos y espárragos.		
TOURNEDOS DE LOMITO.		\$67.900
200 gr. de grueso y jugoso medallón de lomo parrillado y luego salteado en mantequilla de la casa.		
*No se prepara más de término 1/2		





BLACK steak



*Nueva 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	^{1/2} porción \$59.900	\$75.900
BLACK BIFE		\$73.900
BLACK BABY	^{1/2} porción \$59.900	\$75.900





CERTIFIED *angus beef*[®]



BISTEC EL CORREO Certified Angus Beef[®] **\$119.900**

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

ENTRAÑITA Certified Angus Beef[®] **\$124.900**

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

ASADO DE TIRA (SIN HUESO) Certified Angus Beef[®] **NUEVO** **\$123.900**

El reconocido y tradicional corte del costillar de la res.

NEW YORK STEAK Certified Angus Beef[®] **NUEVO** **\$119.900**


Tierna y jugosa carne con un marmoleo generoso!
350 gramos

PUNTA DE ANCA Certified Angus Beef[®] **\$114.900**

De exquisito marmoleo.

PICANHA Certified Angus Beef[®] **\$289.900**

Porcionada, para compartir!
1.300 gramos - 45 minutos de preparación.
*No se prepara más de término medio



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		\$66.900
Nuestras tradicionales costillas. Bañadas con salsa BBQ o Naturales.		
LOMO DE CERDO.	^{1/2} Porción \$40.900	\$53.900
Pídelo como más te guste, en medallones o filete.		
LOMO DE CERDO BBQ. NUEVO	^{1/2} Porción \$41.900	\$54.900
Pídelo como más te guste, en medallones o filete.		
PUNTA DE ANCA. NUEVO	^{1/2} Porción \$41.900	\$54.900
Pierna de cerdo con la grasa justa para darle un gran sabor.		
TOMAHAWK. NUEVO		\$63.900
Corte grueso y delicioso con hueso.		



PECHUGA.	^{1/2} Porción \$40.900	\$53.900
POLLO AL LIMÓN.	^{1/2} Porción \$41.900	\$54.900
Barnizado con una mezcla de limón, mantequilla y vino blanco.		
PECHUGA BBQ. NUEVO	^{1/2} Porción \$41.900	\$54.900
POLLO FARUK. 550 gr. NUEVO		\$67.900
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

PESCA DEL DÍA.

Pregunta cuál es nuestro pescado de hoy.

\$69.900

SALMÓN FRESCO.

\$69.900

SALMÓN AHUMADO.

A las finas hierbas terminado en la parrilla.

\$119.900

LANGOSTINOS.

\$119.900

PULPO.

\$104.900

ATÚN. NUEVO

\$69.900



*Para 3 personas

*No se prepara domingos ni festivos

PICADA EL CORREO.

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

\$109.900





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

SALMÓN. **NUEVO**

\$69.900

LOMITO. **NUEVO**

\$69.900

*Se prepara a máximo término 1/2.



...vible a cr
...e encontra
...ar que te
...a y el con
...lugar m
...servar co
...amor, ba
...nblar, ne
...exquiritor
...esparaba,

...nte e libro l
...tan re helicio
...bligar m la
...ray m conte
...gico, doble
...antar cargat
...ler llevar
...ectar de avi
...r plator que
...con sur de
...tallo el amor



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

LOMITO DE RES.	\$56.900
POLLO.	\$50.900
CERDO.	\$50.900
VEGETARIANO. <u>NUEVO</u>	\$38.900

Champiñones, zucchini, calabacín, tomate cherry y queso papialpa.



Con mezclum de lechugas y vegetales.

Elige una vinagreta:

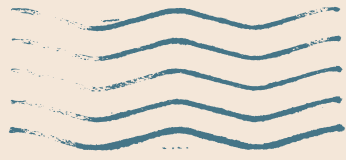
- Queso azul - Balsámica

SALMÓN.	\$66.900
LOMITO.	\$63.900
POLLO.	\$53.900
VEGETARIANA.	\$33.900



*Los mejores recuerdos
están hechos alrededor*

de una mesa



BEBIDAS & Licores





cócteles



nuestros *ESPECIALLES*

ROMANZA

\$23.900

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

MOSCOW MULE

\$23.900

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

MULETA (MEXICAN MULE)

\$24.900

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

Virgin light

0% licor / 0% azúcar

MOJITO LIGERO

\$16.900

Ginger Soda, limón en cuartos, Hierbabuena y endulzante.

FANTASÍA

\$16.900

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



MARTINI

\$24.900

Apple, Lychee, Agras o Dry Martini.

MARGARITA

\$23.900

Tradicional, Maracuyá o Mandarina.

MARGARITA DON JULIO

\$34.000

DAIQUIRI

\$22.900

Fresa o Maracuyá.

BLOODY MARY

\$22.900

MOJITO

\$22.900

PIÑA COLADA

\$24.900

COCTEL FAVORITO

\$24.900

Te hacemos el coctel que mas te guste.



ginebra



	Trago	Media	Botella
THE LONDON N°1	\$16.900		\$319.000
CITADELLE	\$15.900		\$286.000
BULLDOG	\$15.900		\$286.000
TANQUERAY	\$14.900		\$262.000
GORDONS PINK	\$11.900		\$199.000
GORDONS	\$10.900		\$179.000

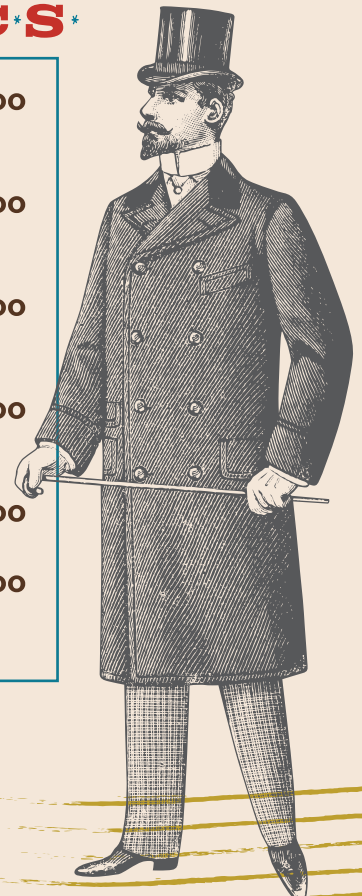
AGUA TÓNICA

FEVER TREE MEDITERRANEAN	\$12.900
MIL976 OCEAN	\$12.900
MIL976 PINK	\$12.900
CANADA DRY	\$4.500



Gin TONICS

HENDRICK'S Pepino, pimienta negra y tónica Fever Tree Mediterranean.	\$32.000
THE LONDON N°1 Twist de naranja, astilla de canela y tónica Fever Tree Indiana.	\$31.000
BULLDOG TONIC Lychee, pimienta rosa, astilla de canela y tónica Mil976 Ocean.	\$28.000
BOMBAY Frutas deshidratadas, pimienta rosa y tónica Mil976 Indian.	\$24.000
TANQUERAY Manzana, menta y tónica Mil976 Indian.	\$24.000
GORDONS Zummo cítrico, rodaja de limón y tónica Mil976 Jengibre Limón.	\$21.000





whisky

JOHNNIE WALKER BLUE LABEL

Trago	Media	Botella
		\$990.000

PREMIUM

BUCHANAN`S 18 años
BUCHANAN`S Master

Trago	Media	Botella
		\$499.000
		\$350.000

12 Años

OLD PARR
BUCHANANS
BLACK LABEL

Trago	Media	Botella
\$20.900	\$190.000	\$280.000
\$20.900	\$180.000	\$290.000
	\$170.000	\$270.000

5 Años

RED LABEL

Trago	Media	Botella
		\$160.000



vodka

ABSOLUT
SMIRNOFF

Trago	Media	Botella
\$12.900		\$175.000
\$12.900		\$175.000

tequila

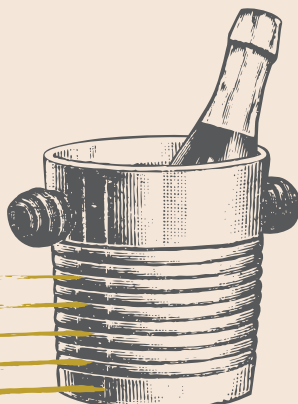
	Trago	Media	Botella
DON JULIO REPOSADO	\$47.000		\$450.000
1800 CRISTALINO	\$35.000		\$450.000
HERRADURA REPOSADO	\$43.000		\$410.000
DON JULIO BLANCO	\$39.000		\$370.000
1800 REPOSADO	\$32.000		\$299.000
JOSÉ CUERVO	\$16.900	\$130.000	\$190.000

ron

	Trago	Media	Botella
ZACAPA	\$17.900		\$240.000
VIEJO DE CALDAS 15 AÑOS	\$18.900		\$265.000
VIEJO DE CALDAS 8 AÑOS	\$16.900	\$89.000	\$199.000
VIEJO DE CALDAS 3 AÑOS	\$8.500	\$59.000	\$99.000
MEDELLÍN 8 AÑOS	\$9.900	\$89.000	\$129.000
MEDELLÍN 5 AÑOS	\$8.500	\$69.000	\$99.000
MEDELLÍN 3 AÑOS	\$6.900	\$45.000	\$75.000

aguardiente

	Trago	Media	Botella
ANTIOQUEÑO AZUL	\$6.500	\$45.000	\$75.000
ANTIOQUEÑO ROJO	\$6.500	\$45.000	\$75.000
ANTIOQUEÑO 24GRADOS		\$45.000	\$75.000





VINOS



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

VINO DE LA CASA (TINTO, BLANCO, ROSADO)	\$19.900
TINTO DE VERANO	\$23.900
SANGRÍA (TINTO, BLANCO, ROSADO)	\$23.900
VINO TINTO CALIENTE NUEVO	\$23.900

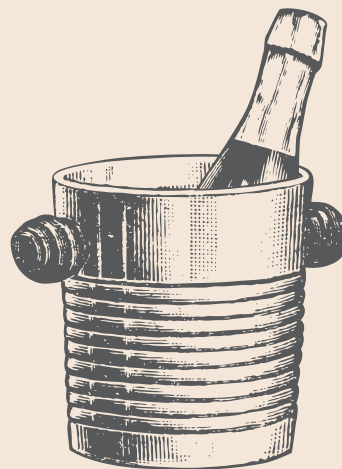
* S * A * N * G * R * Í * A *

JARRA GRANDE (TINTO, BLANCO, ROSADO)	\$91.000
JARRA PEQUEÑA (TINTO, BLANCO, ROSADO)	\$55.000
JARRA LAMBRUSCO GRANDE (TINTO, BLANCO, ROSADO)	\$109.000



DISLICORES

SINCE 1976





LAS MORAS BLACK LABEL
LA CELIA PIONEER
TRAPICHE ROBLE
DADA 1
LAS MORAS JÓVEN
TRAPICHE VARIETAL
LA CONSULTA



MALBEC

	375cc.	750cc.
		\$179.900
	\$79.900	\$129.900
		\$119.900
		\$94.900
	\$60.900	\$84.900
	\$65.900	\$79.900
		\$79.900

CABERNET SAUVIGNON

CASTILLO DE MOLINA RESERVA
SANTA CAROLINA RESERVA
TARACAPA RESERVA
DADA 3
COUSIÑO MACUL
ALMA MORA
LAS MORAS
LA CONSULTA

	375cc.	750cc.
	\$79.900	\$139.900
		\$119.900
		\$109.900
		\$109.900
	\$59.900	\$99.900
		\$99.900
		\$79.900
		\$89.900

CARMENERE

CASTILLO DE MOLINA RESERVA
COUSIÑO MACUL
SANTA CAROLINA RESERVADO

	375cc.	750cc.
		\$139.900
		\$109.900
		\$79.900

PINOT NOIR

CASTILLO DE MOLINA RESERVA
TRAPICHE ROBLE

	375cc.	750cc.
		\$139.900
		\$119.900

MERLOT

CASTILLO DE MOLINA RESERVA
TRAPICHE ROBLE
COUSIÑO MACUL
DADA 2
SANTA CAROLINA RESERVADO C.S.-Merlot

	375cc.	750cc.
		\$139.900
		\$119.900
		\$109.900
		\$109.900
	\$54.900	\$79.900

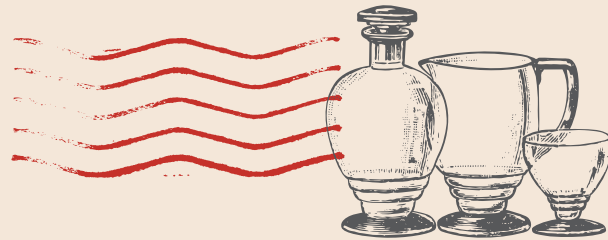


CHARDONNAY

	375cc.	750cc.
* CASTILLO DE MOLINA RESERVA	\$74.900	\$139.900
LAS MORAS RESERVA		\$119.900
* LA CELIA RESERVA		\$109.900
COUSIÑO MACUL		\$109.900
* LAS MORAS ORGÁNICO		\$109.900
* LA CONSULTA		\$79.900

SAUVIGNON BLANC

	375cc.	750cc.
* LEYDA RESERVA		\$129.900
COUSIÑO MACUL		\$109.900
* SANTA CAROLINA RESERVADO	\$54.900	\$99.900
* TRAPICHE		\$79.900

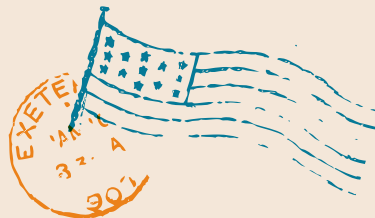


	375cc.	750cc.
MUGA		\$179.900
CASTILLO DE MOLINA RESERVA		\$129.900
COUSIÑO MACUL GRIS C.S.		\$109.900
ROSÉ D'ANJOU		\$99.900
LA CONSULTA		\$84.900
LAS MORAS Syrah		\$84.900
TRAPICHE		\$84.900
SANTA CAROLINA RESERVADO		\$84.900





MIONETTO PROSECO BRUT
MIONETTO ROSÉ EXTRA DRY
J.P. CHENET ROSÉ
J.P. CHENET BLANCO
PICCINI LAMBRUSCO TINTO
PICCINI LAMBRUSCO ROSÉ



375cc.	750cc.
	\$139.900
	\$119.900
	\$109.900
	\$94.900
	\$84.900
	\$84.900



MUGA RESERVA
PAZO DE SAN MAURO ALBARIÑO
PRADO REY ROBLE
RIOJA BORDON BLANCO
MAYOR DE CASTILLA ROBLE
RAMÓN BILBAO NUEVO



375cc.	750cc.
\$139.900	\$189.900
	\$189.900
	\$149.900
	\$109.900
	\$99.900
	\$99.900



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





cervezas

INTERNACIONALES



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.

\$12.900



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

\$12.900

HEINEKEN

\$11.900

NACIONALES



Club Colombia

MAESTRÍA CERVECERA

Dorada- Roja- Negra

\$9.900

POKER

\$9.900

ÁGUILA

\$9.900

ÁGUILA LIGHT

\$9.900

ÁGUILA CERO (SIN ALCOHOL)

\$9.900

COSTEÑITA

\$5.100

REFAJO

JARRA GRANDE

\$49.900

JARRA PEQUEÑA

\$37.900



* GASEOSAS	\$5.900
* TÉ HELADO	\$5.900
* AGUA	\$5.900
* AGUA CON GAS	\$5.900

Jugos

- MORA
- FRESA
- MANDARINA
- MANGO
- ZAPOTE
- GUANABANA
- COROZO

NATURALES

\$10.900

COMBINADOS

\$12.900

- MANDARINA-FRESA
- MANGO-FRESA
- LYCHEE-FRESA
- FRUTOS ROJOS
- PIÑA-YERBABUENA

LIMONADAS

NATURAL	\$9.900
COCO	\$10.900
FRESA	\$10.900
CEREZADA	\$11.900
LYCHEE	\$11.900
YERBABUENA	\$11.900

sodas

LYCHEE	\$11.900
SANDÍA	\$11.900
MANZANA VERDE	\$11.900
MARACUYÁ	\$11.900
MICHELADA	\$6.900





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!



P*O*S*T*R*E*S
+ café

POSTRES



- * **Sinpalabras*** \$17.900
Indescriptible mezcla de arequipe, crema y nueces entre una esponjadita torta de chocolate.
- * **Morenamía*** \$17.900
Torta de zanahoria con centro de arequipe, cubierta de crema de queso y crujiente de nueces y almendras.
- * **Delbosque** \$17.900
Exótico y suave cheesecake con mezcla de moras y Oreo.
- * **Boom** \$17.900
Dulce mousse de limón, una explosión de sabor.
- * **Brisa** \$17.900
Apasionante mezcla tropical de maracuyá y coco!
- * **Lovers** \$17.900
Ciruelas pasas, melocotones, crema inglesa y nueces sobre suave bizcochuelo. La más romántica receta de la abuela!
- * **Amoroso** \$17.900
Cheesecake horneado, bañado con salsa de fresa, salsa de agraz o arequipe. Perfecto para consentirte!
- * **Nonna** \$16.900
Suave y cremosa leche asada. Una tradición familiar!
- * **Cirila*** \$16.900
Torta para los enamorados del chocolate, con dulce corazón de arequipe!

***Recomendados con adición de helado \$9.900**

lavida
esdulce



AMOROSO



CAFÉS



CALIENTES	
Espresso	\$3.900
Espresso Doppio	\$4.900
Espresso Latte	\$5.900
Espresso Macchiato	\$4.500
Americano	\$3.900 \$5.300
Cappuccino	\$6.900
Cappuccino Baileys	\$11.900
Mocaccino	\$7.900

FRÍOS	
Latte	\$4.900
Moca	\$4.900

+ Bebidas

Aromática de Frutas Deliciosa aromática con frutas deshidratadas.	\$9.900
Vaso de Leche	\$3.000
Milo Frío	\$9.900
Milo Caliente	\$9.900



"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 a ser repartidos entre todos los trabajadores.

En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la Línea de Atención de la Superintendencia de Industria y Comercio a los teléfonos: En Bogotá 6513240, para el resto del país línea gratuita nacional: 018000-910165, para que radique su queja."