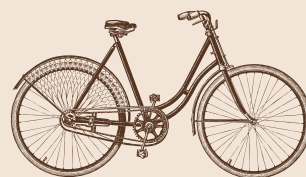


MENÚ



El Correo

COCINA AL CARBÓN



— AQUÍ EMPIEZA LO BUENO —



entradas





TÍPICAS

CHORIZO ARGENTINO.		\$22.900
CHORIZO JALAPEÑO.		\$22.900
DÚO DE CHORIZOS.		\$45.900
Disfruta un chorizo Argentino y uno Jalapeño.		
CHICHARRONCITOS.		\$33.900
CINTAS DE CHICHARRÓN.		\$33.900
Crujientes y tostaditas con cebolla roja en limón y cilantro.		
MORCILLITAS COCTEL.		\$24.900
A la parrilla, con arepa y salsa de pimentones asados.		
MEATBALLS EL CORREO.		\$33.900
Exquisitas albóndigas en salsa pomodoro, parmesano y pan.		
EMPANADITAS.	4unid. \$14.900	8unid. \$28.900
Con la receta de la abuela.		

VERDES

ALCACHOFAS.		\$41.900
Para deshojar y saborear hoja a hoja, con salsa de mostaza, hasta descubrir su corazón. *De temporada		
ESPÁRRAGOS VERDES.		\$34.900
Salteados al vino, con parmesano.		
MIX DE CHAMPIÑONES.		\$43.900
Champiñón Crimini y Portobello salteados al vino.		
EDAMAMES.		\$28.900
Deliciosas vainas de soya con sal marina, disfruta el rico sabor de sus semillas.		
BERENJENAS A LA PARRILLA.		\$29.900
Acompañadas con un toque de mezclum, aceitunas, tomates cherry y parmesano.		

CARPACCIOS

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

SOLOMITO.		\$37.900
PULPO.		\$49.900

QUESOS

- BURRATA.** **\$36.900**
Rico mozzarella de bufala sobre cama de mix de lechugas orgánicas con pesto, tomates confitados y pan.
- PROVOLETA.** **\$39.900**
Queso Papialpa a la parrilla acompañado de mermelada de tomates cherry.
- PROVOLETA SICILIANA.** **\$39.900** **NUEVO**
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.** **\$30.900**
Queso papialpa con un toque crocante, acompañado de mermelada de tomates cherry.



DEL MAR

- MUELITAS DE CANGREJO.** **\$64.900** **NUEVO**
Preparadas en cremoso de mantequilla de ajo y vino blanco.
- CAMARONES COCONUT.** **\$42.900**
En salsa de coco y queso azul, acompañados de pan.
- CAMARONES CON ESPÁRRAGOS VERDES.** **\$42.900**
Salteados en mantequilla de ajo y vino, con tomate cherry, una opción saludable y deliciosa.
- MEJILLONES NEGROS.** **\$42.900**
Salteados en vino, con perejil y un toque de ajo.
- CROQUETAS DE SALMÓN.** **\$36.900**
Apanadas en Panko, con tocineta, acompañadas de salsa tartárra y mermelada de tomates cherry.



CROQUETAS DE SALMÓN



Bienven
recetar
un lugar
de amor,
y exquir
manos y
y su An
recetar g

ayn con
argallar
antáño
delicab
Dare
lonle en
ayn con
argallar
antáño

* 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 orgánicas, trozos de espárragos, tomate cherry 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, 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. **Picante**

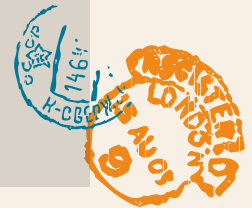
En salsa de pimentones asados.

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.	\$15.900
VEGETALES SALTEADOS AL VINO.	\$15.900
MIX DE CHAMPIÑONES.	\$26.900
ESPÁRRAGOS VERDES.	\$22.900
BERENJENAS A LA PARRILLA.	\$16.900
CUPCAKE DE PAPA.	\$22.900
CASCOS DE PAPA.	\$13.900
PAPAS A LA FRANCESA.	\$13.900
PATATAS BRAVAS.	\$12.900
GNOCCHI.	\$23.900
PASTEL DE MACARRONES.	\$23.900





**CORTES
GRUESOS**

LOMO DE RES. NUEVO		\$219.900
Perfecto para compartir! Con un delicioso adobo de sales y especias, terminado en mantequilla de romero. 1.300 gr.		
CORONADO DE LANGOSTA. NUEVO		\$109.900
Medallón de lomito coronado con colita de langosta, bañado con mantequilla de especias.		
LOMITO TARTUFO. NUEVO		\$71.900
Jugoso y tierno lomito de res bañado en una fantástica mantequilla de trufa negra.		
LOMITO AL TRAPO.		\$68.900
Tierno lomito asado en las brasas.		
LOMITO STERLING.	^{1/2} Porción \$50.900	\$67.900
Normal o encostrado a las 3 pimientos.		
BIFE CHORIZO.		\$65.900
Tradicional corte grueso de la chata.		
CHATA AL TRAPO.		\$67.900
Chata asada en las brasas.		



AMAMOS
lo que **hacemos**





CORTES MEDIOS

BABY BEEF.	^{1/2} Porción \$52.900	\$65.900
MEDALLONES DE LOMITO.		\$65.900
CHATEAUBRIAND.		\$66.900
Lomito con mantequilla a base de alcaparras, aceitunas y queso azul.		
PUNTA DE ANCA.		\$64.900
La de siempre!		
CHURRASCO.	^{1/2} Porción \$51.900	\$64.900
El tradicional Argentino.		
MIXTO EL CORREO.		\$64.900
Lomito de res, lomo de cerdo y pechuga de pollo.		
RES Y MAR.		\$155.900
Lomito de res, langostinos y nuestro delicioso pulpo.		

CORTES DELGADOS

PAILLARD.		\$63.900
Corte delgado del lomo. Para quienes prefieren la carne bien asada.		

CON SALSA

STEAK BLUE.		\$68.900
Lomito en salsa de queso azul y alcaparras fritas.		
STEAK BROWN.		\$68.900
Lomito en salsa Demiglacé con tocineta y champiñones.		
STEAK PIMIENTA. <i>Picante</i>		\$67.900
Trozos de lomito en salsa 3 pimientos y espárragos.		



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

\$69.900

BLACK BIFE

\$69.900

BLACK BABY

\$69.900





CERTIFIED [®] *angus beef*

PICANHA PARA COMPARTIR. Certified Angus Beef® Porcionada, para compartir! 1.300 gramos	\$289.000
RIBEYE STEAK. Certified Angus Beef® Corte superior de la costilla, sin hueso, con el marmoleo perfecto.	\$164.900
PICANHA PERSONAL. Certified Angus Beef® 350 gramos	\$134.900
NEW YORK STEAK. Certified Angus Beef® Tierna y jugosa carne con un marmoleo generoso	\$115.900
ASADO DE TIRA (SIN HUESO). Certified Angus Beef® El reconocido y tradicional corte del costillar de la res.	\$115.900
PUNTA DE ENTRAÑITA. Certified Angus Beef® Exquisito corte del diafragma de la res, para quienes aman el verdadero sabor de la carne.	\$109.900
CREMOSO DE ENTRAÑITA. Certified Angus Beef® En una cama de delicioso arroz cremoso de 3 quesos con camarón, champiñones y espárragos, 170gr. de este exquisito corte.	\$69.900

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.	\$71.900
Nuestras tradicionales costillas. Bañadas con salsa BBQ o Naturales.	
RED CHOP. Picante Ligero	\$64.900
Chuletón encostrado en Rub de sales y especias rojas, lleno de sabor!	
CHULETÓN.	\$61.900
Delicioso corte de lomo y costilla. Bañado con salsa BBQ o Natural.	
CHULETÓN AHUMADO.	\$79.900
LOMO DE CERDO.	\$59.900
Pídelo como más te guste, en medallones o filete.	



PECHUGA.	$\frac{1}{2}$ Porción \$41.900	\$52.900
POLLO AL LIMÓN.	$\frac{1}{2}$ Porción \$42.900	\$53.900
Barnizado con una mezcla de limón, mantequilla y vino blanco.		
POLLO FARUK.		\$65.900
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

SALMÓN FRESCO.

\$66.900

SALMÓN AHUMADO.

A las finas hierbas terminado en la parrilla.

\$119.900

ATÚN.

Pregunta cuál es nuestro pescado de hoy.

\$66.900

LANGOSTINOS.

\$129.900

PULPO.

\$109.900



PICADA EL CORREO.

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

\$129.900

PICADA CRIOLLA.

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

\$119.900





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

SALMÓN.

\$69.900

LOMITO.

\$69.900

*Se prepara a máximo término 1/2.

ENTRAÑITA. Certified Angus Beef®

\$69.900

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



...vible a este
...e encontrar
...ar que te lle
...a of el cora
...lugar en que
...servan con
...amor, ba le
...nlar, recit
...exquisite
...paraba, c

...e libro l
...e helicia
...jar n la
...n conte
...o, double
...tar cargat
...llevar
...tar de avi
...lato que
...n sus ble
...el amor



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

LOMITO DE RES.	\$56.900
POLLO.	\$49.900
CERDO.	\$49.900



Con mezclum de lechugas y vegetales.

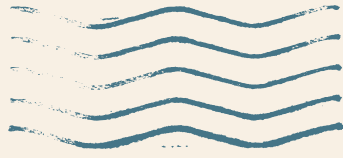
Elige una vinagreta:
- Queso azul - Balsámica

SALMÓN.	\$65.900
LOMITO.	\$65.900
CAMARONES.	\$64.900
POLLO.	\$55.900
VEGETARIANA.	\$34.900



*Las mejores recuerdos
están hechos alrededor*

de una mesa



BEBIDAS & LICORES





CAVA ★★★★★ *especial*

DISLICORES

SINCE 1978

750cc.

MARQUÉS MURRIETA CASTILLO YGAY Rioja	\$1.259.000
TRAPICHE MANOS Malbec	\$989.000
NAVARRO STRUCTURA ULTRA Gran Blend	\$599.000
HACIENDA MONASTERIO RESERVA Tempranillo	\$599.000
MASTROJANNI BRUNELLO MONTALCINO Sangiovese	\$519.000
LAURENT PERRIER Champagne Brut	\$499.000
EMILIO MORO MALLEOLUS Tempranillo	\$439.000
MARQUÉS MURRIETA CAPELLANÍA Viura	\$429.000
MARQUÉS VARGAS GRAN RESERVA Blend	\$409.000



VINOS



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

VINO DE LA CASA (TINTO, BLANCO, ROSADO)	\$22.900
VINO TINTO CALIENTE	\$27.900
TINTO DE VERANO	\$27.900
SANGRÍA (TINTO, BLANCO, ROSADO)	\$27.900
LIMONADA DE VINO (TINTO, BLANCO, ROSADO)	\$25.900

* S * A * N * G * R * Í * A *

JARRA GRANDE (TINTO, BLANCO, ROSADO)	\$109.900
JARRA PEQUEÑA (TINTO, BLANCO, ROSADO)	\$69.900
JARRA LAMBRUSCO GRANDE (TINTO, ROSADO)	\$124.900



DISLICORES

SINCE 1976



TINTOS

	375cc.	750cc.
EMILIO MORO Tempranillo		\$239.000
MARQUÉS DE MURRIETA RESERVA Tempranillo		\$239.000
MARQUÉS DE VARGAS RESERVA Tempranillo		\$239.000
MASTROJANNI ROSSO DI MONTALCINO Sangiovese		\$239.000
PRIMA Garnacha		\$189.000
FINCA RESALSO Tempranillo		\$149.000
ENATE CRIANZA Tempranillo - Cabernet Sauvignon		\$149.000
ENATE Cabernet Sauvignon - Merlot		\$149.000
RAMÓN BILBAO CRIANZA Tempranillo		\$119.000

BLANCOS

	375cc.	750cc.
ENATE Chardonnay Fermentado		\$219.000
EMILIO MORO EL ZARZAL Godello		\$179.000
PAZO SAN MAURO Albariño		\$179.000
MUGA RESERVA Viura		\$149.000
ENATE Gewurztraminer		\$139.000
RAMÓN BILBAO Verdejo		\$119.000

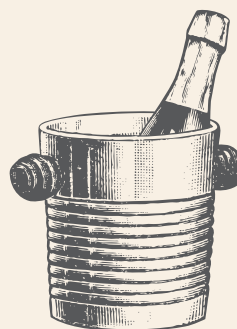
ROSADOS

	375cc.	750cc.
MUGA Garnacha-Viura-Tempranillo		\$139.000
ENATE Cabernet Sauvignon		\$149.000
MARIUS PEYOL RESERVA Syrah-Grenache-Cinsault		\$139.000
RAMÓN BILBAO Garnacha-Viura		\$119.000

ESPUMANTES

	375cc.	750cc.
RIVAROSE BRUT Syrah		\$139.000

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





ALEGORÍA NAVARRO CORREAS
LAS MORAS BLACK LABEL
LA CELIA PIONEER
LAS MORAS RESERVA
TRAPICHE RESERVA
SANTA CAROLINA ASSEMBLAGE
LA CELIA RESERVA
LAS MORAS

1865
TARAPACÁ GRAN RESERVA
JOEL GOTT
CASTILLO DE MOLINA
SANTA CAROLINA RESERVA
LAS MORAS

1865
TARAPACA GRAN RESERVA
CASTILLO DE MOLINA RESERVA
SANTA CAROLINA RESERVA

JOEL GOTT
CASTILLO DE MOLINA RESERVA

CASTILLO DE MOLINA RESERVA
COUSIÑO MACUL RESERVA
SANTA CAROLINA RESERVA
DADÁ 2

LAS MORAS RESERVA



MALBEC

375cc.	750cc.
	\$179.000
	\$159.000
\$79.000	\$139.000
	\$99.000
	\$99.000
	\$99.000
	\$89.000
	\$79.000

CABERNET SAUVIGNON

375cc.	750cc.
	\$189.000
	\$149.000
	\$149.000
\$69.000	\$119.000
	\$109.000
	\$79.000

CARMENERE

375cc.	750cc.
	\$189.000
	\$159.000
	\$119.000
	\$109.000

PINOT NOIR

375cc.	750cc.
	\$149.000
	\$119.000

MERLOT

375cc.	750cc.
	\$119.000
	\$119.000
	\$109.000
	\$79.000

SYRAH

375cc.	750cc.
	\$99.000





CHARDONNAY

LAS MORAS RESERVA
CASTILLO DE MOLINA
LAS MORAS

375cc.	750cc.
	\$99.000
\$69.000	
	\$79.000

SAUVIGNON BLANC

NAPA CELLARS
CASTILLO DE MOLINA RESERVA
LEYDA RESERVA
SANTA CAROLINA RESERVA
LAS MORAS

375cc.	750cc.
	\$139.000
	\$119.000
	\$119.000
	\$109.000
	\$79.000



MUGA
CASTILLO DE MOLINA RESERVA
ROSÉ D'ANJOU
LAS MORAS Syrah

375cc.	750cc.
	\$139.000
	\$119.000
	\$79.000
	\$69.000



CHANDON EXTRA BRUT
CHANDON DEMISEC
CHANDON BRUT ROSÉ
PICCINI LAMBRUSCO TINTO
PICCINI LAMBRUSCO ROSÉ
PICCINI LAMBRUSCO BLANCO

375cc.	750cc.
	\$119.000
	\$119.000
	\$119.000
	\$75.000
	\$75.000
	\$75.000



cócteles



MOSCOW MULE	\$38.900
En taza de cobre! Vodka, Ginger Beer y limón.	
LONDON MULE	\$38.900
En taza de cobre! Ginebra, Ginger Beer y limón.	
MARTINI	\$38.900
Apple, Lychee, Agrados o Dry Martini.	
APEROL SPRITZ	\$38.900
Refrescante mezcla de Aperol, Prosecco y soda.	
MARGARITA DON JULIO	\$48.900
MARGARITA	\$32.900
Tradicional, Maracuyá, Mandarina o Mango Biche.	
DAIQUIRI	\$32.900
Fresa o Maracuyá.	
MOJITO	\$32.900
Tradicional o Maracuyá.	



nuestros *ESPECIALLES*

EL CARTERO	\$34.900
Ginebra con un refrescante shot de sandía y pepino.	
LA ENCOMIENDA	\$34.900
Ron con una mezcla tropical de maracuyá y coco.	
ROMANZA	\$34.900
Vodka, amaretto y cremoso de coco.	

Virgin light 0% licor / 0% azúcar

FANTASÍA	\$24.900
Frutos rojos con burbujeante shot de frambuesa.	
EMBRUJO	\$24.900
Coco y Agave con Té Amarillo ZUPO.	
ENCANTO	\$24.900
Lychee Soda, uvas y shot cítrico.	





ginebra



	Shot	Doble 60 ml	Media	Botella
HENDRICK'S		\$42.900	\$209.000	\$399.000
MONKEY		\$49.900	500 ml	\$389.000
FIFTY POUNDS		\$35.900		\$389.000
THE LONDON N°1		\$32.900		\$330.000
TANQUERAY		\$25.900		\$259.000
BEEFEATER		\$25.900		\$259.000
BOMBAY		\$25.900		\$259.000
GORDON'S		\$20.900		\$160.000

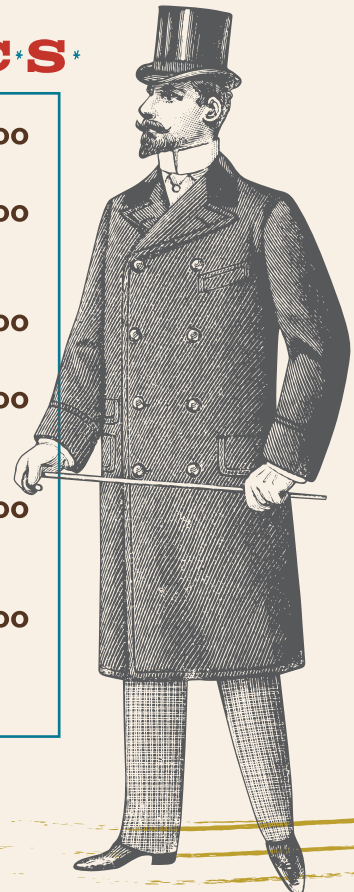
AGUA TÓNICA

MIL976 INDI	\$12.900
MIL976 OCEAN	\$12.900
MIL976 CERO CALORÍAS	\$12.900
JUNIPER GINGER BEER	\$12.900
JUNIPER	\$12.900



Gin *TONICS*

HENDRICK'S Pepino, pimienta negra y tónica Mil976 Ocean.	\$38.900
THE LONDON N°1 Con un toque ahumado, toronja deshidratada, zumo de toronjas y tónica Mil976 Indi.	\$38.900
MOM Frutos rojos y tónica Mil976 Ocean.	\$38.900
FIFTY POUNDS Ahumado con mandarina deshidratada, zumo de mandarina y tónica Mil976 Cero Calorías.	\$36.900
BEEFEATER Naranja deshidratada, flor de jamaica con tónica Mil976 Indi.	\$34.900
BOMBAY Con un toque ahumado, piña deshidratada y tónica Mil976 Indi.	\$34.900



whisky



18 Años

	Trago	Media	Botella
OLD PARR	\$32.900		\$582.000
CHIVAS REGAL	\$32.900		\$582.000
BUCHANANS MASTER	\$25.900		\$389.000

12 Años

	Trago	Media	Botella
OLD PARR	\$15.900	\$169.000	\$259.000
BUCHANANS	\$15.900	\$169.000	\$259.000
CHIVAS REGAL	\$15.900		\$259.000
BLACK LABEL	\$15.900	\$169.000	\$259.000

SINGLE MALT

	Trago	Media	Botella
THE BALVENIER 12 años	\$21.900		\$340.000
GLENFIDDICH 12 años	\$21.900		\$339.000
CARDHU 12 años	\$21.900		\$339.000
GLENLIVET 12 años	\$21.900		\$339.000
GLENLIVET FOUNDERS	\$19.900		\$299.000

tequila



	Trago	Media	Botella
DON JULIO 70	\$32.900		\$599.000
MAESTRO DOBEL	\$29.900		\$539.000
1800 CRISTALINO	\$26.900		\$499.000
DON JULIO REPOSADO	\$20.900		\$419.000
1800 REPOSADO	\$24.900		\$369.000
JIMADOR	\$16.900		\$209.000

MEZCAL

	Trago	Media	Botella
400 CONEJOS	\$25.900		\$389.000

vodka

	Trago	Media	Botella
GREY GOOSE	\$18.900		\$349.000
ABSOLUT	\$12.900	\$104.900	\$189.000
SMIRNOFF	\$12.900		\$189.000

ron

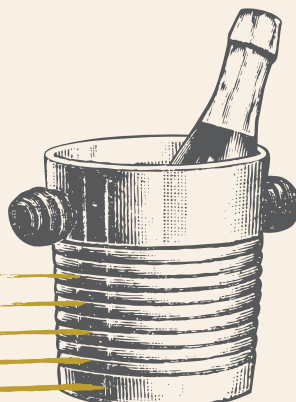
	Trago	Media	Botella
ZACAPA 23 AÑOS	\$29.900		\$439.000
PARCE 12 AÑOS	\$25.900		\$389.000
PARCE 8 AÑOS	\$23.900		\$289.000
HECHICERA	\$23.900		
ZACAPA 12 AÑOS	\$14.900		\$249.000
VIEJO DE CALDAS 8 AÑOS	\$11.900	\$89.000	\$169.000
VIEJO DE CALDAS 5 AÑOS	\$9.900	\$69.000	\$129.000
VIEJO DE CALDAS 3 AÑOS	\$8.900	\$59.000	\$109.000
MEDELLÍN 8 AÑOS	\$11.900	\$89.000	\$169.000
MEDELLÍN 5 AÑOS	\$9.900	\$69.000	\$129.000

aguardiente

	Trago	Media	Botella
ANTIOQUEÑO AZUL	\$6.900	\$44.000	\$79.000
ANTIOQUEÑO ROJO	\$5.100	\$39.000	\$69.000
ANTIOQUEÑO VERDE	\$4.900	\$38.000	\$62.000
AMARILLO Manzanares	\$6.900		\$79.000

digestivos

	Trago
CARAJILLO Hecho con Licor 43	\$22.900
COINTREAU	\$19.900
AMARETTO DISARONO	\$14.900
BAILEYS	\$14.900
LICOR 43	\$14.900





cervezas

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.

DRAFT 250ml. **\$13.900**
DRAFT 500ml. **\$21.900**



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

\$11.900



Proveniente de Bélgica, de color dorado. Fermentada con tres tipos de levadura. Refermentada en botella, se puede sentir el sabor a malta, frutas y especias.

\$38.900

SHOFFERHOFER Rubia Trigo100%	500ml. \$24.900
SHOFFERHOFER Negra Trigo100%	500ml. \$24.900
BITBURGER Rubia Tipo Pilsener	\$18.900
BITBURGER (SIN ALCOHOL)	\$18.900
HEINEKEN	\$11.900

NACIONALES



Dorada- Roja- Negra

\$10.900

ÁGUILA	\$10.500
ÁGUILA LIGHT	\$10.500

ARTESANALES



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

\$11.900

REFAJO

JARRA GRANDE	\$51.900
JARRA PEQUEÑA	\$36.900



GASEOSAS	\$5.900
TÉ HATSU	\$9.900
SODA HATSU	\$8.900
AGUA	\$5.900
AGUA CON GAS	\$5.900
RED BULL	\$11.900

Jugos

NATURALES

\$9.900

FRESA
MANDARINA

LIMONADAS

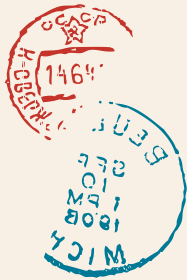
NATURAL
COCO
HIERBABUENA

\$8.900
\$10.900
\$10.900

sodas

LYCHEE
PEPINO
MARACUYÁ
MICHELADA

\$11.900
\$10.900
\$10.900
\$8.900





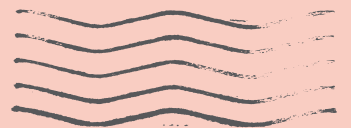
Amada

• 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*



P STRES



* 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.	
* Tentación*	\$17.900
Suave torta de queso Cottage y manzanas, cubierto con almendras y bañada con caramelo salado! Calientica sabe mejor!!!	
* 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!	
Negrito	\$17.900
Cheesecake de Milo, lleno de sabor y energía!	
Nonna	\$16.900
Suave y cremosa leche asada. Una tradición familiar!	
Sinpecado (Light)	\$17.900
Crema de arequipe y café en medio de un suave bizcochuelo, nunca te sentirás culpable!	
* Cirila*	\$16.900
Torta para los enamorados del chocolate, con dulce corazón de arequipe!	

Pequeños bocados

Medianoche	\$7.900
Torta negra como la noche con dulces y envinadas nueces y ciruelas	
Besos de Noche	\$5.900
Trufas cubiertas con chocolate -Torta negra -Brownie	
Brownie*	\$7.900
Adición de Helado	\$7.900

*Recomendados con adición de helado

PANADERÍA



— CROISSANTS —

Nutella
Amada (Crema de queso dulce)
Queso Crema

\$8.900

— TOSTADA DE ALMENDRAS —

Deliciosa y dulce tostada cubierta de almendras

\$9.900

— PARA LLEVAR —

Brioche

\$17.900

Pan Molde

\$17.900

Queso
Chocolate
Canela



unpan
aldiaes
laclave
dela
alegría





CAFÉS



CALIENTES

Espresso	\$4.500
Espresso Doppio	\$5.500
Espresso Latte	\$6.900
Espresso Macchiato	\$5.500
Espresso Macchiato Arequipe	\$5.900
Americano	\$5.500
Cappuccino	\$6.900
Cappuccino Baileys	\$11.900
Mocaccino	\$7.500

FRÍOS

Cold Brew	\$6.500
Cold Brew Foam Latte	\$7.500
Granizado	\$10.900
Latte	\$6.900
Moca	\$7.500
Carajillo Hecho con Licor 43 NUEVO	\$18.900

+ Bebidas

Hershey's Hot Chocolate Delicioso y calentito chocolate con masmelos. *Contiene leche y azúcar.	\$8.200
Milo Frío o Caliente.	\$7.500
Aromática de Frutas Deliciosa aromática con frutas deshidratadas.	\$7.900
Aromática de Hierbabuena	\$5.900
Té Caliente Pregunta por las opciones	\$7.900
Té Chai Té especiado con mezcla de especias. *Contiene leche y azúcar.	\$7.900
Vaso de Leche	\$3.500

Malteadas

Agrás	\$15.900
Maracuyá	\$15.900
Café	\$15.900
Vainilla	\$13.900



**Y EL QUERIDO PASCUAL
Y SU AMADA SIEMPRE
ESTARÁN PROTEGIDOS Y
LA LUZ BRILLARÁ CADA
DÍA SOBRE SU AMOR!**

“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 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 para que radique su queja, a los teléfonos: En Bogotá 6513240, para el resto del país línea gratuita nacional: 018000-910165”

Sin perjuicio de la obligación de fijar los avisos señalada en el presente numeral, se deberá preguntar al consumidor al momento de solicitar la liquidación de su cuenta que manifieste si opta por pagar o no la propina o por pagar una cantidad diferente de la sugerida.