Sorella

PASTA FRESCA Y PIZZA

VERDURAS

ANTIPASTO

SOPAS

PASTA

PIZZA

FUERTES

POSTRES

BEBIDAS

Sorella

PASTA FRESCA Y PIZZA

T

VERDURAS

Zucchinis
Ricota de búfala, hierbas de huerta, limón criollo y semillas de girasol.....
$38.000

Radicchio
Manzana, pesto de almendras, vinagre de sidra y gorgonzola.
$46.000

Hinojo
Yacón, melón, pistachos, naranja, hierbabuena y Grana Padano D.O.P. .....
$47.000

Berenjenas asadas
Stracciatella, tomates confitados en aceite de oliva, pepperoncino y albahaca.....
$45.000

Alcachofas asadas
Con salsa de parmesano, hierbas frescas y anchoas.....
$50.000

VOLVER AL MENÚ PRINCIPAL

ANTIPASTO

Frito de Calabaza
Con queso ricotta, sal de paprika, miel y salvia.....
$32.000

Arancinis
Arborio, grana padano, provolone dolce, pimienta y salsa de pomodoro rostizado.....
$39.000

Stracciatella de la casa
Con tomates uvalina confitados y coppa.....
$47.000

Tomate y mozzarella
Tomates orgánicos, mozzarella de búfala, hierbabuena, albahaca y miel de especias.....
$46.000

Provolone frito e higos
Provolone frito dolce valpadano D.O.P, higos y nueces caramelizadas.....
$52.000

Crudo
Atún, alioli de anchoas, naranja, alcaparras y rugula.....
$48.000

Cangrejo y camarón
Mayonesa japonesa, papa criolla, rábano picante, caviar y alcaparra.....
$60.000

Gambas
Asadas, mantequilla de páprika, gremolata de maíz crujiente y limón.....
$59.000

Albóndigas
De ternera y cerdo, pepino encurtido, arándanos y papa cremosa.....
$49.000

Pulpo Cacio e Pepe
Salsa Cacio e Pepe, cebolla crocante, papa criolla y peperoncino.....
$68.000

VOLVER AL MENÚ PRINCIPAL

SOPAS

Crema de alcachofas
Alcachofas rostizadas, focaccia y grana padano D.O.P.....
$29.000

Crema de zapallo
Zapallo, focaccia y Provolone D.O.P.....
$29.000

VOLVER AL MENÚ PRINCIPAL

PASTA SIEMPRE FRESCA

Fettuccine
Tomates uvalina, mozzarella de búfala, Grana Padano D.O.P y albahaca. .....
$52.000

Fusilli
Pesto de albahaca, mozzarella de búfala, tomates uvalina, almendras tostadas y Grana Padano D.O.P.....
$54.000

Rigatoni
Langostinos, almejas, cangrejo, páprika y jerez.....
$79.000

Spaghetti
Guanciale, pomodoro, pecorino romano D.O.P y perejil.....
$59.000

Paccheri
Berenjenas rostizadas, uvalina confitada, oregano fresco, provolone dolce, ricota y grana padano.....
$56.000

Agnolotti
De queso brie y provolone dolce Valpadana D.O.P, caldo de hongos, perejil y Pecorino romano D.O.P.....
$53.000

Tagliatelle
Bolognesa de res y cerdo, Grana Padano D.O.P y orégano fresco.....
$57.000

Mezze Rigatoni
Ragú de coppa, prosciutto y pepperoni, arverja fresca, peperoncino, provolone dolce y grana padano.....
$60.000

Pappardelle
Espinacas asadas, créme fraîche hecha en casa, gorgonzola, limón criollo, ricota y nuez de nogal.....
$56.000

Carbonara
Guanciale, pimienta, yema de huevo y pecorino D.O.P.....
$56.000

Linguini
Cacio e pepe, pecorino romano D.O.P y pimienta.....
$48.000

Lasagna Bolognesa *(20 minutos)*
Sugo bolognesa de res y cerdo, mozarrella, grana padano D.O.P. y pomodoro.....
$56.000

VOLVER AL MENÚ PRINCIPAL

PIZZA

Margarita
Pomodoro, búfala, Grana Padano D.O.P y albahaca.....
$49.000

Blanca
Búfala, provolone dolce Valpadana D.O.P, Grana Padano D.O.P y mozzarella.....
$49.000

Coppa y Piña
Pomodoro, provolone, piña asada, mozzarella y oregano.....
$51.000

Roja
San marzano fresco, stracciatella de la casa, ajo confitado y Pecorino Romano D.O.P.....
$48.000

Prosciutto
Stracciatella de la casa, Grana Padano D.O.P y pimienta.....
$58.000

Maiale
Pomodoro, Coppa, prosciutto, mozzarella y miel de especias....
$58.000

Coppa
Dátiles, gorgonzola, rúgula y grana padano D.O.P.....
$54.000

Funghi
Provolone Dolce de ValPadana, mozzarella de búfala, portobellos, cebolla roja y prosciutto Cotto.....
$54.000

Pepperoni
Artesanal, pomodoro y stracciatella de la casa.....
$53.000

VOLVER AL MENÚ PRINCIPAL

FUERTES

Atún
Pesca fresca del día, salsa putanesca, hierbas de huerta y papa criolla crocante.....
$80.000

Panceta asada
Desmechada con papa cremosa y rúgula.....
$64.000

Pollo
Asado, páprika, polenta cremosa y gremolata de maíz crujiente.....
$68.000

Milanesa
Ternera apanada, mézclum con aderezo de anchoas, salsa pomodoro y pasta al burro.....
$55.000

Lomo
Mantequilla de paprika y brandy.....
$80.000

Entrecot
Mantequilla de páprika, ensalada de Rúgula y chips de papa criolla.....
$76.000

VOLVER AL MENÚ PRINCIPAL

COPAS DE HELADO

Key Lime Pie
Gelato de limon hecho en casa, crumble y merengue italiano...
$23.000

Amarena
Gelato de amarena hecho en casa, espuma de yogourt, crumble de nueces, fresa, arandanos y galleta de almendra cubierta de chocolate blanco.....
$30.000

POSTRES

Tiramisú
Mascarpone, amaretto, café y cocoa.....
$28.000

Flan
Arequipe, caramelo y cannoli.....
$24.000

Milhoja
Galleta de almendra, espuma de chocolate blanco, arequipe y frutos rojos.....
$29.000

Volcán
De crema de avellana, gelato de vainilla cubierto de avena.....
$26.000

VOLVER AL MENÚ PRINCIPAL

GLOSARIO

Lácteos

Créme fraîche:
Crema de leche madurada, espesa y ligeramente ácida.

Gorgonzola:
Queso azul italiano, hecho con leche de vaca, de textura untuosa, sabor ligeramente picante y rancio.

Ricota de búfala:
Queso fresco de color blanco, sabor suave y textura blanda y granulosa.

Pecorino romano:
Queso de leche de oveja, de aspecto duro, de sabor intenso y salado. D.O.P

Provolone dolce:
Queso semi-duro de leche de vaca, D.O.P Val Padana, aroma a mantequilla y sabor suave.

Stracciatella:
Cuajada de leche de vaca, hilada y mezclada con crema.

Curados

Coppa:
Jamón de bondiola o lomo alto de cerdo, curado con sal y especias durante mínimo 3 meses.

Guanciale:
Papada de cerdo curada con sal y especias, madurada mínimo 3 semanas.

Otros

D.O.P:
Denominación de origen protegida.

Gremolata:
Salsa o condimento, hecho a base de hierbas frescas y ralladura de cítricos.

I.G.P:
Indicación geográfica protegida.

Pangritata:
Miga de pan frita en aceite de oliva, condimentada con hierbas y especias.

Polenta:
Preparación italiana, hecha con harina de maíz hervida, que puede llevar quesos o mantequilla.

Pastas

Fettuccine:
Fideo laminado, plano y largo; hecho con huevos, harina de trigo y aceite de oliva.

Linguini:
Fideo extruido, largo y aplanado, similar a un spaguetti; hecho con huevos, harina de trigo y sémola.

Rigatoni:
Pasta corta extruída, en forma de tubo con estrías en la superficie exterior, hecho con huevos, harina de trigo y sémola.

Pappardelle:
Fideo laminado, plano, largo y ancho; hecho con huevos, harina de trigo y aceite de oliva.

Fusilli:
Pasta corta extruída con forma helicoidal; hecha con huevos, harina de trigo y sémola.

Agnoloti:
Forma de ravioli típico de la región de Piamonte.

Huerta

Yacón:
Tubérculo dulce y crujiente.

Radicchio:
Lechuga de la familia de las achicorias, textura firme y sabor amargo.

APERITIVOS Y REFRESCANTES

Sbagliato
Dubonnet, Yzaguirre Rojo Reserva, Campari, prosecco.
$36.000

Limoncello Spritz
Beefeater, Lillet Blanc, limoncello, limón, prosecco, soda
$44.000

Rose Spritz
Lillet Rosé, espumoso, Juniper Rose Cider, rosa liana.
$42.000

Spritz Veneciano
Aperol, Luxardo Bitter Rojo, prosecco, soda, aceitunas, naranja.
$42.000

Vesper Gin Tonic
Beefeater, vermut blanc, prosecco, tónica, fresa, albahaca.
$44.000

Mula Mia
Del Maguey, viche, jengibre, limón, soda, Angostura.
$46.000

CÓCTELES

Lorenza
Chivas Extra 13 Años, Amaro Lucano, jengibre, limón, amargos.
$46.000

Maddalena
Del Maguey Vida, Luxardo Bitter Blanco, limón, jengibre, agave, sal.
$46.000

Faustina
Rye, licor de maraschino, amargos de cacao.
$46.000

Martini Classico
Beefeater, Yzaguirre Dry Reserva, aceituna, alcaparra.
Martini $46.000 / Tini $26.000

Vesper Martini
Absolut, Plymouth, Lillet Blanc, amargos de naranja.
Martini $46.000 / Tini $26.000

Espresso Martini
Absolut, espresso, licor de café colombiano, amaretto.
$38.000

NEGRONI

Negroni de verano
Beefeater, Hendrick's, Luxardo Bitter Blanco, vermut de la casa, pepino.
$44.000

Negroni Bianco
Monkey 47, Luxardo Bitter Blanco, Lillet Blanc.
$59.000

Boulevardier
Rye whiskey, Campari, vermut de la casa.
$46.000

Classico
Beefeater, Campari, vermut de la casa.
$44.000

Viche
Viche, Campari, vermut de cacao.
$36.000

Mezcal
Mezcal Del Maguey, Campari, vermut de la casa.
$46.000

Negroni Sour
Beefeater, vermut de vainilla, Campari, limón, clara.
$40.000

CLÁSICOS

Aperol Spritz
$43.000

Carajillo
$38.000

Vodka Martini
$40.000

Manhattan
$44.000

Margarita Clásica
$46.000

Mezcalita
$46.000

Mojito
$38.000

Sorella Mule
$36.000

Penicillin
$46.000

Pisco Sour
$39.000

Old Fashioned
$46.000

Tinto de Verano
$37.000

Cualquier trago hecho coctel: precio del trago + $4.000

SIN ALCOHOL

Lavanda Spritz
Cordial de lavanda, limón, agua con gas, aceituna negra.
$16.900

Berry Spritz
Fresa, mora, albahaca, limón mandarino, soda Schweppes.
$16.900

Citrus Spritz
Cordial de toronja rosada, romero, soda Schweppes.
$16.900

Ginger Tonic
Cordial de jengibre fresco, tónica, Fever Tree, limón mandarino.
$16.900

CERVEZAS BOTELLA

Stella Artois
$16.900

Corona
$14.900

Corona cero
$13.900

Aguila Cero
$9.900

Club Colombia Trigo
$13.900

Club Colombia
$13.900

Bitburger 0.0%
$16.900

Artesanal

Macha Pils
Lager estilo pilsner.
$16.900

Moonshine Tumaco Brown
Brown Ale con Nibs de Cacao.
$16.900

SIN ALCOHOL

Manantial 300ml
$8.500

Gaseosas Coca Cola / Soda
$9.500

Acqua Panna / San Pellegrino
$20.900

Gaseosas Local
Juniper Sidra de Rosas.
$14.900

Juniper Gaseosa de Toronja.
$14.900

Mil976
Tónica Ocean.
$10.900

Tónica Cero Calorías.
$10.900

Botanical Sparkling Waters Sommet
Agua de Pepino y Menta.
$12.900

Agua de Limón Kalamansi y Hierbabuena.
$12.900

Tónica Fever Tree
$19.900

Jugo de Mandarina
$10.500

Gaseosas sin azúcar
San Pellegrino Mandarina y Durazno

San Pellegrino Limonada (Limón Amarillo)
$17.000

BEBIDAS CALIENTES

Espresso
$7.500

Americano
$7.500

Macchiato
$7.500

Latte o Cappuccino
$8.500

Aromática
$5.500

Tés e Infusiónes Munay

Energizantes

Levitante
Té negro, lavanda, bergamoto
$6.900

Mente Consciente
Té verde Bitaco, limonaria, mazcla de mentas
$6.900

Ayú
Hoja de coca, jengibre, toronjil, feijoa
$6.900

Relajantes

Nectar de Diosas
Salvia, Manzanilla, Manzana, Rosas, Canela
$6.900

Alivio Misterioso
Infusión de lulo, jengibre, cidrón, manzanilla
$6.900

Misticismo Tropical
Infusión de frutas tropicales y pronto alivio
$6.900

Cacao vital
Guayusa, cacao, menta.
$6.900

VOLVER AL MENÚ PRINCIPAL

BURBUJAS

Prosecco, Oro Véneto,
Glera, Véneto, Italia.....
Botella: $150.000 | Copa: $30.000 | 1/2 Copa: $15.000

Cava, Joan Sardà Brut Nature,
Macabeo, Xarél-lo, Penedés, España.....
Botella: $210.000

ROSADOS

Santa Margherita, Chardonnay,
Pinot, Trevenezie, Italia.....
Botella: $230.000 | Copa: $46.000 | 1/2 Copa: $23.000

NARANJOS

T.H Rarities,
Riesling, Sauvignon Gris, San Antonio, Cl.....
Botella: $250.000 | Copa: $50.000 | 1/2 Copa: $25.000

BLANCOS ITALIANOS

Varvaglione "12 e Mezzo,
Malvasia, Puglia .....
Botella: $195.000 | Copa: $39.000 | 1/2 Copa: $19.500

Franz Haas "Manna",
Riesling, Chardonnay, Alto Adige .....
Botella: $275.000

Colle Uncinano,
Grechetto, Umbria .....
Botella: $180.000

Torre Rosazza,
Pinot Grigio, Friuli .....
Botella: $180.000 | Copa: $36.000 | 1/2 Copa: $18.000

Masi "Levarie",
Garganega, Soave .....
Botella: $200.000

Cantina Colli Euganei,
Pinot Bianco, Véneto .....
Botella: $160.000

Di Giovanna "Gerbino",
Chardonnay, Sicilia .....
Botella: $200.000 | Copa: $40.000 | 1/2 Copa: $20.000

BLANCOS

Marqués de la Sierra,
Pedro Ximénez, Montilla Moriles, Es .....
Botella: $170.000

Sola Fred,
Garnacha Blanca, Cataluña, Es .....
Botella: $220.000

T.H (Terroir Hunter),
Chardonnay,Limari, Cl .....
Botella: $260.000

Campillo,
Verdejo, Rueda, Es .....
Botella: $210.000 | Copa: $42.000 | 1/2 Copa: $21.000

Wittmann "Hugel 100" Riesling,
Rheinhessen, De .....
Botella: $240.000

Agustí Torelló "Xic",
Xarel-lo, Penedés, Es .....
Botella: $165.000

Lapostolle "Grand Selection",
Sauvignon Blanc, Maipo, Cl .....
Botella: $190.000 | Copa: $38.000 | 1/2 Copa: $19.000

Gaba do Xil O Barreiro,
Godello, Valdeorras, Es .....
Botella: $260.000

Aveleda,
Alvarinho, Vinho Verde, Pt .....
Botella: $190.000 | Copa: $38.000 | 1/2 Copa: $19.000

La Raspa,
Moscatel, Doradilla, Sierras de Málaga, Es .....
Botella: $160.000

TINTOS ITALIANOS

Pertinace,
Barbera d' Alba, Piamonte .....
Botella: $280.000

Ciù Ciù,
Lacrima di Morro D'alba, Marche .....
Botella: $210.000 | Copa: $42.000 | 1/2 Copa: $21.000

Remole Frescobaldi,
Sangiovese, Cab, Toscana .....
Botella: $220.000 | Copa: $44.000 | 1/2 Copa: $22.000

Surrau,
Cannonau, Sardegna .....
Botella: $240.000

Cantina di Negrar,
Corvina, Corvinone, Valpolicella .....
Botella: $170.000

Ca'Bolani,
Cabernet Franc, Friuli .....
Botella: $215.000 | Copa: $43.000 | 1/2 Copa: $21.500

Bric Amel,
Nebbiolo, Langhe .....
Botella: $330.000

Branciforti dei Bordonaro,
Nero d'Avola, Sicilia .....
Botella: $140.000 | Copa: $28.000 | 1/2 Copa: $14.000

Ormanni,
Sangiovese, Chianti Classico .....
Botella: $215.000 | Copa: $43.000 | 1/2 Copa: $21.500

TINTOS

Petit Pittacum,
Mencía, Bierzo, Es .....
Botella: $190.000 | Copa: $38.000 | 1/2 Copa: $19.000

Matchbook,
Petite Sirah, Dunnigan Hills, Us .....
Botella: $210.000

Ramón Bilbao Edición Limitada,
Tempranillo, Rioja, Es .....
Botella: $240.000 | Copa: $48.000 | 1/2 Copa: $24.000

Zorzal,
Garnacha, Navarra, Es .....
Botella: $220.000

Volcanes,
Pais, Cinsault, Itata, Cl .....
Botella: $209.000

Angelitos Negros,
Tinta de Toro, Toro, Es .....
Botella: $150.000 | Copa: $30.000 | 1/2 Copa: $15.000

Sibaris,
Carménère, Colchagua, Cl .....
Botella: $210.000

La Posta "Armando",
Bonarda, Mendoza, Ar .....
Botella: $230.000

Al Muvedre,
Monastrell, Alicante, Es .....
Botella: $225.000

Terrazas de los Andes Reserva,
Malbec, Mendoza, Ar .....
Botella: $290.000 | Copa: $58.000 | 1/2 Copa: $29.000

S. Sebastião,
Syrah, Tinta Roriz, Lisboa, Pt .....
Botella: $142.000

Cepa Gavilán,
Tempranillo, Ribera del Duero, Es .....
Botella: $290.000

Ultreia Saint Jacques,
Mencía, Bierzo, Es .....
Botella: $240.000

VOLVER AL MENÚ PRINCIPAL

APERITIVI - AMARI - VERMUT

	Botella	Trago
Lillet Blanc	$317.000	$31.000
Lillet Rosé	$ 317.000	$ 31.000
Ancho Reyes	$ 360.000	$35.000
Amaro Lucano	$350.000	$36.000
Dubonnet	$284.000	$30.000
Campari	$347.000	$35.000
Luxardo Bitter Bianco	$426.000	$40.000
Luxardo Bitter Rojo	$426.000	$40.000
Fernet Branca	$360.000	$35.000
Yzaguirre Rojo Reserva	$350.000	$29.000
Yzaguirre Dry Reserva	$371.000	$30.000

DIGESTIVOS

	Botella	Trago
Luxardo Amaretto	$393.000	$37.000
Cointreau	$317.000	$33.000
Disaronno	$414.000	$39.000
Licor 43	$360.000	$35.000
Limoncello Silvio Carta	$350.000	$35.000
Licor Limoncello	$393.000	$37.000
Luxardo Sambuca	$393.000	$37.000

GRAPPA

	Botella	Trago
Val de Brun Bianco	$426.000	$40.000

LICORES DE COLOMBIA

	Botella	Trago
Desquite Aguardiente Artesanal	$208.000	$20.000
472 Eau de Vie Feijoa	$459.000	$43.000
472 Eau de Vie Uchuva	$437.000	$41.000
Viche	**Botella**	**Trago**
Viche Mano de Buey	$338.000	$35.000
Viche Doña Sofi	$295.000	$29.000
Viche Monte Manglar	$350.000	$36.000
Viche Sur	$164.000	$19.000
Ron	**Botella**	**Trago**
La Hechicera	$535.000	$55.000

GINEBRA

	Botella	Trago
Monkey 47	$557.000	$80.000
Plymouth	$459.000	$48.000
Beefeater 24	$524.000	$54.000
Beefeater Pink	$447.000	$46.000
Beefeater	$383.000	$39.000
Bombay Sapphire	$383.000	$39.000
Bulldog	$447.000	$42.000
Citadelle	$360.000	$35.000
Hendrick's	$535.000	$51.000
Selva Gin	$414.000	$39.000
Tanqueray	$371.000	$38.000

VODKA

	Botella	Trago
Absolut	$328.000	$34.000
Grey Goose	$480.000	$50.000
Tito's	$383.000	$36.000
Wyborowa	$273.000	$29.000

MEZCAL

	Botella	Trago
Del Maguey Vida	$502.000	$49.000
Ojo de Tigre	$480.000	$46.000
Montelobos	$502.000	$49.000
Amores Cupreata	$568.000	$58.000
Mezcal Verde	$447.000	$46.000
Los Nahuales	$579.000	$55.000
Siete Misterios Doba-Yej	$524.000	$51.000

TEQUILA

	Botella	Trago
Altos Reposado	$470.000	$49.000
Altos Plata	$470.000	$49.000
Herradura Ultra	$601.000	$57.000
Herradura Añejo	$513.000	$53.000
Herradura Reposado	$502.000	$52.000
Herradura Plata	$470.000	$49.000
Patrón Reposado	$513.000	$53.000
Patrón Silver	$492.000	$51.000
Maestro Dobel Diamante	$612.000	$63.000
Don Julio 70	$742.000	$75.000

RON - CAÑA

	Botella	Trago
Havana Club Selección Maestros	$535.000	$55.000
Havana Club 7 Años	$360.000	$35.000
Havana Club Añejo Especial	$305.000	$32.000
Havana Club 3 Años	$262.000	$27.000
Diplomático Planas	$360.000	$37.000
Diplomàtico Reserva Exclusiva	$502.000	$52.000

WHISKY (SCOTCH)

	Botella	Trago
Blended	$797.000	$81.000
Chivas Regal 18 Años	$601.000	$61.000
Chivas Regal Mizunara	$459.000	$48.000
Chivas Regal Extra 13 Tequila Cask	$437.000	$45.000
Chivas Regal Extra 13 Años	$393.000	$40.000
Chivas Regal 12 Años	$383.000	$36.000
Monkey Shoulder	$797.000	$76.000
Buchanan's 18 Años	$437.000	$45.000
Buchanan's Deluxe		
Single Malt	**Botella**	**Trago**
The Glenlivet 18 Años	$1'889.000	$193.000
The Glenlivet 15 Años	$688.000	$70.000
The Glenlivet Captain's	$502.000	$52.000
The Glenlivet Caribbean Reserve	$470.000	$49.000
The Glenlivet 12 Años	$492.000	$51.000
The Glenlivet Founder's Reserve	$447.000	$46.000
Macallan 15 Años Double Cask	$1'321.000	$135.000
Macallan 12 Años Sherry Cask	$731.000	$74.000
Glenfiddich 12 Años	$470.000	$45.000
Glenfiddich 15 Años	$579.000	$55.000
Glenmorangie The Original	$447.000	$46.000
Glenmorangie Quinta Ruban	$568.000	$58.000
Glenrothes 12 Años	$699.000	$71.000
Talisker 10 Años	$524.000	$54.000

WHISKEY (AMERICAN & IRISH)

	Botella	Trago
Jameson	$360.000	$37.000
Bulleit Bourbon	$404.000	$38.000
Bulleit Rye	$426.000	$40.000
Jack Daniel's	$360.000	$37.000
Woodford Reserve	$447.000	$46.000

COGNAC - BRANDY

	Botella	Trago
Rémy Martin VSOP	$644.000	$61.000
Hennessy VS	$612.000	$63.000
Don Pedro 12 Años	$383.000	$36.000

PISCO

	Botella	Trago
Viñas de Oro	$414.000	$39.000

VOLVER AL MENÚ PRINCIPAL

STELLA ✦ ARTOIS

Prohibese el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad.
El exceso de alcohol es perjudicial para la salud.

Este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina del 10% del valor de la cuenta antes de impuestos, porcentaje que podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted según la valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta usted deberá indicar al mesero si quiere que dicho valor sea incluido o no en la factura, o señalar el valor que desea pagar. Recuerde que la propina es voluntaria, no tiene carácter obligatorio y su destinación es para la destinación única y exclusivamente a reconocer el trabajo de las personas que hacen parte de la cadena de servicio. En caso de presentarse algún inconveniente con el cobro de la propina, podrá radicar su queja en la línea de atención al ciudadano de la Superintendencia de Industria y Comercio 601 592 0400 o en línea en contactenos@sic.gov.co copy asunto debe ser "Queja cobro de propina".

En cumplimiento de la normatividad vigente sobre factura electrónica, nos permitimos recordar que el deber de expedirla se ejecuta con la entrega de la misma, de manera física o electrónica, siempre que esta comprenda todas las operaciones en que consistió la venta de bienes y/o servicios a nuestro cargo.