

The logo is a red diamond shape with a white border, centered on a background of dark blue and white wavy stripes. The word "Sorella" is written in a white, elegant cursive font across the middle of the diamond.

Sorella

PASTA FRESCA Y PIZZA



MENÚ MEDIODÍA

VERDURAS

ANTIPASTO

SOPAS

PASTA

PIZZA

FUERTES

POSTRES

BEBIDAS

MENÚ MEDIODÍA

\$68.000

ESCOGE UNA OPCIÓN DE CADA CAPÍTULO:

ENTRADAS

Sopa minestrone

Con vegetales, habas frescas y pasta.....

Provolone fritos e higos

Provolone frito, higos frescos y nueces caramerizadas.....

Zanahorias

Fonduta de grana padano, hierbas de huerta, semillas de mijo, limón y peperoncino.....

FUERTES

Pizza Blanca

Búfala, provolone dulce Valpadana D.O.P, Grana Padano D.O.P y mozzarella.....

Pollo

Asado, páprika, polenta cremosa y gremolata de maíz crujiente.....

Lasaña Boloñesa

Sugo bolognesa de res, mozzarella, grana padano y pomoro.....

POSTRES

Panacotta

Panacotta de toffee.

Copa de Helado

Con topping..

BEBIDAS

Menú Mediodía + Jugo Sandía o Agua Jamaica.

\$72.000

Menú Mediodía + Club Colombia 300 ml.

\$75.000

Menú Mediodía + Copa de Vino de la casa.

\$86.900

***MENÚ DISPONIBLE ÚNICAMENTE PARA CONSUMO EN EL RESTAURANTE DE LUNES A VIERNES ENTRE LAS 12:00 PM Y LAS 3:00 PM HASTA AGOTAR EXISTENCIAS.**

VOLVER AL MENÚ PRINCIPAL



Sorella

PASTA FRESCA Y PIZZA

VERDURAS

Zucchini

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

\$28.000

Radicchio

Manzana, pesto de almendras, vinagre de sidra y gorgonzola.

\$36.000

Hinojo

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

\$37.000

Berenjenas

Asadas, tomate uvalina confitado en aceite de oliva, stracciatella de la casa y grana padano D.O.P.....

\$34.000

Zanahorias

Fonduta de grana padano, hierbas de huerta, semillas de mijo, limón y peperoncino.

\$29.000

VOLVER AL MENÚ PRINCIPAL

ANTIPASTO

Stracciatella *Hecha en casa*

Tomates uvalina confitados.

\$37.000

Cangrejo y camarón

Mayonesa japonesa, papa criolla, rábano picante, caviar y alcaparra.

\$53.000

Tomate y mozzarella

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

\$33.900

Albóndigas

De ternera y cerdo, pepino encurtido, arándanos y papa cremosa.

\$39.000

Gambas

Asadas, mantequilla de páprika, gremolata de maíz crujiente y limón.

\$50.000

Frito de Calabaza

Con queso ricotta, sal de paprika, miel y salvia.

\$27.000

Provolone frito e higos

Provolone frito, higos frescos y nueces caramelizadas.

\$45.000

VOLVER AL MENÚ PRINCIPAL

SOPAS

Crema de alcachofas

Alcachofas rostizadas, focaccia y grana padano D.O.P.....

\$24.000

Sopa de Zapallo

Zapallo, focaccia y Provolone D.O.P.....

\$24.000

VOLVER AL MENÚ PRINCIPAL

PASTA SIEMPRE FRESCA

Fusilli

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

\$48.000

Pappardelle

Espinacas asadas, crème fraîche hecha en casa, gorgonzola, limón criollo, ricota y nuez de nogal.

\$44.500

Rigatoni

Langostinos, almejas, cangrejo, páprika y jerez.

\$67.000

Agnolotti

De queso brie y provolone dulce Valpadana D.O.P, caldo de hongos, perejil y Pecorino romano.

\$44.000

Fettuccine

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

\$40.000

Linguini

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

\$36.000

Tagliatelle

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

\$45.000

Spaghetti

Guanciale, pomodoro, pecorino romano D.O.P y perejil.

\$50.000

Carbonara

Guanciale, pimienta, yema de huevo y pecorino..

\$46.000

VOLVER AL MENÚ PRINCIPAL

PIZZA

Blanca

Búfala, provolone dulce Valpadana D.O.P, Grana Padano D.O.P y mozzarella.
\$43.000

Margarita

Pomodoro, búfala, Grana Padano D.O.P y albahaca.
\$38.000

Alcachofa

Provolone Dolce Valpadana D.O.P, Grana Padano y orégano fresco.
\$45.000

Maiale

Pomodoro, Coppa, prosciutto, mozzarella y miel de especias.
\$50.000

Pepperoni

Artesanal, pomodoro y stracciatella hecha en casa.
\$48.000

Chorizo picante

Espinaca, provolone dulce, valpadana D.O.P, grana padano. ...
\$43.000

Coppa

Dátiles, gorgonzola, rúgula.
\$48.000

Prosciutto

Stracciatella hecha en casa, Grana Padano D.O.P y pimienta.
\$49.000

Roja

San marzano fresco, stracciatella hecha en casa, ajo confitado y Pecorino Romano D.O.P.
\$39.000

Funghi

Provolone Dolce de Val Padana, mozzarella de búfala, portobellos, cebolla roja y prosciutto Cotto.
\$44.000

VOLVER AL MENÚ PRINCIPAL

FUERTES

Pollo

Asado, páprika, polenta cremosa y gremolata de maíz crujiente.

\$58.000

Panceta asada

Desmechada con papa cremosa y rúgula.

\$48.000

Milanesa

Ternera apanada, mezclum con aderezo de anchoas, salsa pomodoro y pasta al burro.

\$45.000

Lomo

Mantequilla de paprika y brandy.

\$68.500

Entrecote

Mantequilla de paprika y brandy.

\$58.000

VOLVER AL MENÚ PRINCIPAL

COPAS DE HELADO

Key lime pie

Helado de limón, crumble y merengue italiano.

\$19.500

Amarena

Helado de amarena, espuma de yogurt, crumble de frutos secos, fresa, arándanos y galleta de almendra cubierta de chocolate blanco.

\$29.000

POSTRES

Tiramisú

Mascarpone, amaretto, café y cocoa.

\$23.000

Flan

Arequipe, caramelo y cannoli.

\$19.5000

Milhoja

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

\$25.000

Volcán

De crema de avellana, helado de vainilla cubierto en granola de avena.

\$20.500

VOLVER AL MENÚ PRINCIPAL

GLOSARIO

Lácteos

Crème 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 spaghetti; 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.
\$31.000

Spritz Guajira

Asawa Aperitivo de Iguaraya, Lillet Blanc, prosecco, tónica.
\$36.000

Rose Spritz

Lillet Rosé, espumoso, Juniper Rose Cider, rosa liana.
\$36.000

Spritz Veneciano

Aperol, Luxardo Bitter Rojo, prosecco, soda, aceitunas, naranja.
\$38.000

Vesper Gin Tonic

Beefeater, vermut blanc, prosecco, tónica, fresa, albahaca.
\$37.000

Mula Mia

Del Maguey, viche, jengibre, limón, soda, Angostura.
\$39.000

CÓCTELES

Artemisia

Beefeater, Lillet Blanc, pepino, infusión de pronto alivio y papayuela, prosecco.
\$39.000

Lorenza

Chivas Extra 13 Años, Amaro Lucano, jengibre, limón, amargos.
\$39.000

Maddalena

Del Maguey Vida, Luxardo Bitter Blanco, limón, jengibre, agave, sal.
\$39.000

Nerina

Altos Plata, Aperol, toronja, prosecco, sal de pimienta rosada.
\$41.000

Faustina

Rye, licor de maraschino, amargos de cacao.
\$42.000

Martini Classico

Beefeater, Yzaguirre Dry Reserva, aceituna, alcaparra.
Martini \$41.000 / Tini \$24.000

Vesper Martini

Absolut, Plymouth, Lillet Blanc, amargos de naranja.
Martini \$41.000 / Tini \$24.000

Espresso Martini

Absolut, espresso, licor de café colombiano, amaretto.
\$36.000

NEGRONI

Negroni de verano

Beefeater, Hendrick's, Luxardo Bitter Blanco, vermut de la casa, pepino.
\$39.000

Negroni Bianco

Monkey 47, Luxardo Bitter Blanco, Lillet Blanc.
\$52.000

Boulevardier

Rye whiskey, Campari, vermut de la casa.
\$39.000

Classico

Beefeater, Campari, vermut de la casa.
\$36.000

Viche

Viche, Campari, vermut de cacao.
\$34.000

Mezcal

Mezcal Del Maguey, Campari, vermut de la casa.
\$39.000

Negroni Sour

Beefeater, vermut de vainilla, Campari, limón, clara.
\$36.000

SIN ALCOHOL

Lavanda Spritz

Cordial de lavanda, limón, agua con gas, aceituna negra.
\$12.900

Berry Spritz

Fresa, mora, albahaca, limón mandarino, soda Schweppes.
\$10.900

Citrus Spritz

Cordial de toronja rosada, romero, soda Schweppes.
\$10.900

Ginger Tonic

Cordial de jengibre fresco, tónica, limón mandarino.
\$12.900

CERVEZAS DRAFT

Michelada Pepino y Chile

Salmuera de pepino encurtido, cerveza lager, sal de chile, aceitunas verdes
\$4.500 con la cerveza de elección

Stella Artois

250ml: \$10.900 / 500ml: \$19.900

BBC Monserrate Roja

250ml: \$9.900 / 500ml: \$15.900

BBC Lager

250ml: \$9.900 / 500ml: \$15.900

Club Colombia Dorada

350ml: \$10.900

CERVEZAS BOTELLA

Stella Artois

\$13.900

Corona

\$12.900

Budweiser

250ml: \$8.900

Aguila Cero

\$9.900

Michelob Ultra

250ml: \$12.900

Club Colombia

\$10.900

Bitburger 0.0%

\$16.900

Artesanal

Macha Pils

Lager estilo pilsner.

\$15.900

Moonshine Tumaco Brown

Brown Ale con Nibs de Cacao.

\$15.900

SIN ALCOHOL

Manantial

\$7.500

Acqua Panna / San Pellegrino

\$17.900

Gaseosas Coca Cola / Soda

\$7.900

Gaseosas Local

Juniper Sidra de Rosas.

\$12.900

Juniper Gaseosa de Toronja.

\$12.900

Mil976

Tónica Ocean.

\$8.900

Tónica Cero Calorías.

\$8.900

Botanical Sparkling Waters Sommet

Agua de Pepino y Menta.

\$9.900

Agua de Limón Kalamansi y Hierbabuena.

\$9.900

Tónica Fever Tree

\$15.900

Jugo de Mandarina

\$9.900

BEBIDAS CALIENTES

Espresso

\$7.000

Americano

\$7.000

Macchiato

\$7.000

Tés e Infusiones Munay

Energizantes

Levitante

Té negro, lavanda, bergamote
\$6.900

Mente Consciente

Té verde Bitaco, limonaria, mazcla de mentas
\$6.900

Ayú

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

Latte o Cappuccino

\$8.000

Aromática

\$5.500

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

VOLVER AL MENÚ PRINCIPAL

BURBUJAS ITALIANAS

Prosecco V8 Sior Sandro,
Glera, Véneto.
Copa: \$29.900 / Botella: \$148.900

Lambrusco Rosso,
Cleto Chiarli, Emilia Romagna.
Botella: \$154.900

ROSADOS

“Pink” Sangiovese
Maremma Toscana, It.
Copa: \$39.900 / Botella: \$198.900

Callia,
Syrah , San Juan, Ar.
Copa: \$26.900 / Botella: \$132.900

BLANCOS

Pardas Rupestris,
Xarel-lo, Penedés, Es.
Copa: \$33.900 / Botella: \$169.900

Greywacke,
Sauvignon Blanc, Marlborough, Nz.
Copa: \$54.900 / Botella: \$274.900

Wittman “100 Hügel”,
Riesling, Rheinhessen, Al.
Botella: \$199.900

Lapostolle Gran Seleccion,
Sauvignon Blanc, Rapel, Cl.
Botella: \$179.900

Les Grains,
Chardonnay, Luberon, Fr.
Botella: \$149.900

Portillo,
Sauvignon Blanc, Mendoza, Ar.
Copa: \$29.900 / Botella: \$148.900

Pazo de Señorans,
Albariño, Rias Baixas, Es.
Botella: \$329.900

Loimer,
Riesling, Kamptal, Au.
Copa: \$41.900 / Botella: \$207.900

Sibaris “Black Series”,
Viognier, Roussanne, Maule, Cl.
Botella: \$199.900

Teia,
Torrontés, Mendoza, Ar.
Copa: \$35.900 / Botella: \$178.900

Louis Latour “Ardeche”,
Chardonnay, Ródano, Fr.
Botella: \$249.900

Flor de Vetus,
Verdejo, Rueda, Es.
Copa: \$43.900 / Botella: \$219.900

Aveleda,
Albarinho, Vinho Verde, Pt.
Copa: \$33.900 / botella: \$169.900

BLANCOS ITALIANOS

Masi “Levarie”,
Garganega, Soave.
Copa: \$37.900 / Botella: \$187.900

Santa Margherita “Magnum”,
Pinot Grigio, Valdadige.
Copa: \$41.900 / Botella: \$417.900

Arianna Occhipinti SP68,
Albanello, Moscato, Sicilia.
Botella: \$269.900

Ciu Ciu “Oris”,
Trebiano, Falerio, Marche.
Copa: \$31.900 / Botella: \$156.900

Passi di Luce,
Pinot Grigio, Véneto Oriental.
Botella: \$144.900

TINTOS

Powers “Spectrum”,
Merlot, Cabernet, Columbia, EE.UU.
Botella: \$195.900

Ochoa “La Foto de 1938”,
Tempranillo, Navarra, Es.
Copa: \$32.900 / botella: \$163.900

Heinrich,
Zweigelt, Burgenland, Au.
Copa: \$39.900 / Botella: \$199.900

La Posta “Glorieta”,
Pinot Noir, Mendoza, Ar.
Botella: \$182.900

Callia,
Malbec, San Juan, Ar.
Botella: \$134.900

Telmo Rodriguez “LZ”,
Tempranillo, Graciano, Rioja, Es.
Copa: \$45.900 / Botella: \$228.900

Sibaris Gran Reserva,
Carmenere, Colchagua, Cl.
Copa: \$41.900 / Botella: \$209.900

Martin Berdugo Joven,,
Tempranillo, R. del Duero, Es.
Copa: \$37.900 / Botella: \$188.900

Alma Negra “Secret Blend”,
Mendoza, Ar.
Botella: \$224.900

T.H. [Terroir Hunter],
Carmenere, Peumo, Cl.
Botella: \$329.900

Monteabellon “14 meses”,
Tempranillo, R. del Duero, Es.
Botella: \$264.900

Killka Art,
Malbec, Mendoza, Ar.
Copa: \$39.900 / Botella: \$194.900

Les Grains,
Merlot, Luberon, Fr.
Copa: \$28.900 / Botella: \$139.900

TINTOS ITALIANOS

Di Giovanna “Vurria”,
Nero d’Avola, Sicilia.
Botella: \$195.900

Surrau,
Cannonau di Sardegna.
Botella: \$234.900

Branciforti,
Nero d’Avola, Sicilia.
Copa: \$29.900 / Botella: \$144.900

Franz Haas “Sofi Rosso”,
Lagrein, Merlot, Dolomiti.
Copa: \$37.900 / botella: \$187.900

Arianna Occhipinti SP68,
Nero d’Avola, Frappato, Sicilia.
Botella: \$274.900

Colle Uncinano,
Sangiovese, Umbria.
Botella: \$134.900

Ormanni,
Sangiovese, Canaiolo, Chianti Clásico, Toscana.
Copa: \$43.900 / Botella: \$219.900

Trame de oro,
Nero d Avola, Sangiovese, Sicilia.
Botella: \$119.900

[VOLVER AL MENÚ PRINCIPAL](#)

APERITIVI - AMARI - VERMUT

	Botella	Trago
Lillet Blanc	\$268.000	\$24.000
Lillet Rosé	\$ 268.000	\$ 24.000
Ancho Reyes	\$ 353.000	\$ 33.000
Amaro Lucano	\$300.000	\$30.000
Dubonnet	\$235.000	\$ 23.000
Campari	\$268.000	\$24.000
Luxardo Bitter Bianco	\$342.000	\$32.000
Luxardo Bitter Rojo	\$342.000	\$ 32.000
Fernet Branca	\$310.000	\$29.000
Yzaguirre Rojo Reserva	\$268.000	\$20.000
Yzaguirre Dry Reserva	\$268.000	\$20.000

DIGESTIVOS

	Botella	Trago
Poli Elisir Limone	\$503.000	\$50.000
Poli Elisir Mirtillo	\$503.000	\$50.000
Poli Elisir Prugna	\$503.000	\$50.000
Luxardo Amaretto	\$332.000	\$31.000
Cointreau	\$300.000	\$28.000
Disaronno	\$310.000	\$29.000
Licor Limoncello	\$332.000	\$31.000
Luxardo Sambuca	\$332.000	\$31.000

GRAPPA

	Botella	Trago
Poli Morbida	\$524.000	\$52.000
Val de Brun Bianco	\$385.000	\$35.000
Cellini Blanca	\$385.000	\$ 38.000

LICORES DE COLOMBIA

	Botella	Trago
Asawaa Aperitivo	\$310.000	\$29.000
472 Eau de Vie Feijoa	\$332.000	\$31.000
472 Eau de Vie Uchuva	\$332.000	\$31.000

	Botella	Trago
Viche		
Viche Mano de Buey	\$289.000	\$29.000
Viche Doña Sofi	\$268.000	\$24.000
Viche Sur	\$161.000	\$18.000

	Botella	Trago
Ron		
La Hechicera	\$482.000	\$46.000
Dictador 12 Años	\$439.000	\$43.000
Parce 8 Años	\$407.000	\$37.000

GINEBRA

	Botella	Trago
Monkey 47	\$520.000	\$52.000
Plymouth	\$417.000	\$40.000
Beefeater 24	\$471.000	\$45.000
Beefeater Pink	\$396.000	\$38.000
Beefeater	\$342.000	\$33.000
Beefeater 1/2	\$214.000	
Bombay Sapphire	\$300.000	\$30.000
Bulldog	\$342.000	\$32.000
Citadelle	\$321.000	\$30.000
Gin Mare	\$417.000	\$38.000
Hendrick's	\$407.000	\$37.000
Selva Gin	\$342.000	\$32.000
Tanqueray	\$321.000	\$30.000

VODKA

	Botella	Trago
Absolut	\$268.000	\$26.000
Absolut 1/2	\$161.000	
Grey Goose	\$407.000	\$37.000
Tito's	\$321.000	\$30.000
Wyborowa	\$246.000	\$24.000

MEZCAL

	Botella	Trago
Del Maguey Vida	\$439.000	\$39.000
Ojo de Tigre	\$399.000	\$36.000
Montelobos	\$492.000	\$46.000
Amores Cupreata	\$460.000	\$46.000
Mezcal Verde	\$399.000	\$36.000
Los Nahuales	\$503.000	\$47.000
Siete Misterios Doba-Yej	\$460.000	\$42.000

TEQUILA

	Botella	Trago
Altos Reposado	\$417.000	\$40.000
Altos Plata	\$417.000	\$39.000
Herradura Ultra	\$449.000	\$41.000
Herradura Añejo	\$439.000	\$40.000
Herradura Reposado	\$417.000	\$38.000
Herradura Plata	\$353.000	\$33.000
Patrón Reposado	\$439.000	\$40.000
Patrón Silver	\$428.000	\$39.000
Maestro Dobel Diamante	\$535.000	\$53.000
Don Julio 70	\$599.000	\$59.000

RON - CAÑA

	Botella	Trago
Havana Club Selección Maestros	\$439.000	\$42.000
Havana Club 7 Años	\$310.000	\$28.000
Appleton Estate Rare Blend	\$235.000	\$21.000
Appleton Estate Signature Blend	\$268.000	\$24.000
Diplomático Planas	\$300.000	\$30.000
Diplomático Reserva Exclusiva	\$364.000	\$36.000

WHISKY (SCOTCH)

	Botella	Trago
Blended		
Chivas Regal 18 Años	\$621.000	\$60.000
Chivas Regal Mizunara	\$492.000	\$47.000
Chivas Regal Extra 13 Tequila Cask	\$407.000	\$39.000
Chivas Regal Extra 13 Años	\$396.000	\$38.000
Chivas Regal Extra 13 Años 1/2	\$235.000	
Chivas Regal 12 Años	\$353.000	\$34.000
Monkey Shoulder	\$355.000	\$34.000
Buchanan's 18 Años	\$578.000	\$53.000
Buchanan's Deluxe	\$355.000	\$34.000
Single Malt		
The Glenlivet 18 Años	\$1'198.000	\$114.000
The Glenlivet 15 Años	\$589.000	\$57.000
The Glenlivet Captain's	\$471.000	\$45.000
The Glenlivet Caribbean Reserve	\$420.000	\$41.000
The Glenlivet 12 Años	\$417.000	\$40.000
The Glenlivet Founder's Reserve	\$417.000	\$40.000
Macallan 15 Años Double Cask	\$1'177.000	\$116.000
Macallan 12 Años Sherry Cask	\$674.000	\$66.000
Glenfiddich 12 Años	\$420.000	\$40.000
Glenfiddich 15 Años	\$449.000	\$41.000
Glenmorangie The Original	\$428.000	\$42.000
Glenmorangie Quinta Ruban	\$471.000	\$47.000
Glenrothes 12 Años	\$524.000	\$52.000
Talisker 10 Años	\$396.000	\$39.000

WHISKEY (AMERICAN & IRISH)

	Botella	Trago
Jameson	\$268.000	\$26.000
Bulleit Bourbon	\$353.000	\$33.000
Bulleit Rye	\$385.000	\$35.000
Jack Daniel's	\$289.000	\$27.000
Woodford Reserve	\$428.000	\$39.000

COGNAC - BRANDY

	Botella	Trago
Rémy Martin VSOP	\$621.000	\$57.000
Hennessy VS	\$471.000	\$47.000
Don Pedro 12 Años	\$321.000	\$30.000

PISCO

	Botella	Trago
Viñas de Oro	\$321.000	\$30.000

[VOLVER AL MENÚ PRINCIPAL](#)

STELLA ✦ ARTOIS

Prohíbese 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 dará como propina. En este establecimiento de comercio los recursos recogidos por concepto de propina se destinan 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 018000910165, o en contactenos@sic.gov.co cuyo 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.