veccina

COMEDOR ITALIANO

@VECCINAITALIANO

#VECCINADELA85

MENÚ

ENTRADAS

ENSALADAS

PASTAS

PIZZAS

PARRILLA A LA LEÑA

MILANESAS Y SÁNDUCHES

ACOMPAÑAMIENTOS

POSTRES

SPRITZ, APERITIVI, NEGRONIS & CÓCTELES

CERVEZA

SIN ALCOHOL

BEBIDAS CALIENTES

VINOS

LICORES

ENTRADAS

Empanaditas a la leña

Choclo
Rellena de maíz tierno, provolone & grana padano.

Espinaca
Rellena de espinaca tierna, provolone, grana padano & gorgonzola.

Pomodoro
Rellena de tomate san marzano rostizado, mozzarella, grana padano & albahaca.

Res
Rellena de lomo, provolone & orégano fresco.

Jamones Italianos
Rellena de curados italianos, bondiola de cerdo & morrones.
$10.000 por unidad

Palmitos del Putumayo
Naranja, mandarina, cebolla encurtida, pistachos & albahaca.
$43.000

Berenjenas
Apanadas, queso provolone & miel de acacio.
$39.000

Alcachofa
Aderezo de anchoas, pecorino & limón.
$44.000

Duraznos
Uvas verdes, dátiles, carambolo, flor de apio, perejil, nuez de nogal, Grana Padano, aderezo de cítricos & ají fresco.
$43.000

Espárragos Fritos
Rebozados con salsa de crema agria, gorgonzola y pimientas.
$39.000

Burrata
Pera, tomate amarillo, fresas, pistachos tostados y especias caramelizadas.
$56.000

Arancinis
De provolone, grana padano con salsa de tomates uvalina rostizados.
$34.000

Crudo de atún
Caldo frio de tomates a la leña, chip de papa y mayonesa de la casa.
$45.000

Carpaccio de Res
Chips de alcachofa, rúgula, aderezo de anchoas, grana padano & limón.
$47.000

Gambas a la Leña
Aceite de guindilla, vinagre de vino blanco, ajo & perejil.
(Media Libra)
$78.000

Albóndigas de la casa
De cerdo, pomodoro de San Marzano italiano, hierbas y ricotta fresca.
$44.000

Chicharrones de Cerdo
Ají de la casa con miel de acacio & gremolata de hierbas.
$39.000

VOLVER AL MENÚ PRINCIPAL

ENSALADAS

*Adición de pechuga de pollo a la parrilla o apanado $ 18.000

Tomate & Mozzarella

Mozzarella de búfala, tomates cherry de colores, pesto de albahaca & Grana Padano crujiente.

$45.000

Cesar

Cogollos de tudela con aderezo de anchoas, semillas de girasol y pangrattato.

$42.000

Pollo Alla Griglia

Marinado en finas hierbas, kale, quinoa, aguacate, espárragos, cecis y vinagreta de tomate.

$48.000

VOLVER AL MENÚ PRINCIPAL

PASTA

Fettuccine de Pesto con Pistachos
Salsa de pesto de albahaca, mozzarella fresca, mascarpone, Grana Padano y pistachos tostados.
$56.000

Pappardelle al Telefono
Pomodoro de tomate San Marzano italiano, mozzarella fresca, provolone, Grana Padano y albahaca.
$48.000

Tagliatelle de Hongos y Trufa
Champiñón, portobello, porccini, gorgonzola, Grana Padano y aceite de trufa.
$49.000

Rigatoni Frutti di Mare
Camarones, mejillones, calamares, salsa pomodoro, mantequilla de hierbas y peperoncino.
$64.000

Spaguettini de Gambas
A la leña, cebolla de verdeo, guindilla, vino blanco, mantequilla y limón.
$69.000

Tagliatelle de Cordero a la Leña
Salsa de cordero desmechado, salsa pomodoro, ajo confitado y Grana Padano.
$56.000

Spaguetti con Albóndigas
Albóndigas de la casa, salsa pomodoro, Pecorino Romano y orégano fresco.
$49.000

Linguini Carbonara
Guanciale, pimienta, Pecorino Romano y yema.
$56.000

Fusilli Bolognesa
Bondiola y res, vino blanco, Grana Padano y orégano fresco.
$54.000

PASTA RELLENA

Raviolis de Maíz
Crema de maíz y mascarpone, con salsa Cacio e Pepe.
$49.000

Raviolis de Espinaca y mascarpone
Al burro, Grana Padano y ricotta madurada.
$49.000

Raviolis de Burrata
Burrata de búfala, salsa pomodoro, y rúgula.
$56.000
Con prosciutto $62.000

Raviolis de Cangrejo y Camarón
Salsa alfredo, alverjitas, hierbas frescas y pangrattato de focaccia.
$62.000

LASAGNA

Espinaca y Quesos Italianos
De espinaca tierna, salsa blanca, pomodoro, provolone, gorgonzola y Grana Padano.
$48.000

Bolognesa
Bondiola y res, salsa blanca, pomodoro, mozzarella y Grana Padano
$50.000

Pollo y Bolognesa
Bolognesa y pollo en salsa blanca, pomodoro, mozzarella y Grana Padano.
$52.000

VOLVER AL MENÚ PRINCIPAL

PIZZAS

Margarita
Pomodoro, mozzarella de búfala, grana padano & albahaca fresca.
$48.000

Portobello
Hongos Portobello, rúgula, provolone y mozzarella
$52.000

Pomodoro & Straciatella
San marzano, stracciatella hecha en casa, ajo confitado & pecorino romano.
$50.000

Cuatro Quesos
Búfala, provolone dolce Valpadana, grana padano & mozzarella.
$50.000

Guanciale, Chile & Miel
San Marzanos, provolone, chile calabrese & albahaca.
$56.000

Cordero & Pecorino
San Marzanos, cordero braseado, pecorino, cebolla roja, provolone, albahaca & orégano.
$54.000

Chorizo Picante & Stracciatella
San Marzanos, pecorino & gremolata.
$50.000

Hawaiana
Pomodoro, pnceta ahumada, piña a la leña y provolone.
$53.000

Bresaola & Stracciatella
Mozzarella, straciatella, pecorino & grana padano.
$54.000

Pepperoni
Roja, queso doble crema, mozzarella di bufala & orégano seco.
$53.000

VOLVER AL MENÚ PRINCIPAL

PARRILLA A LA LEÑA

* Escoja un acompañamiento

Atún fresco (200g)
Aceite de guindilla, vinagre de vino blanco, tomates uvalina, ajo & perejil.
$75.000

1/2 Pollo rostizado
1/2 pollo con salsa de chile calabrese, Crème Fraîche & estragón.
$72.000

Steak de Cordero (300g)
Con gremolata de hierbas frescas.
$77.000

Bondiola de cerdo (300g)
Con pimienta verde & salsa de ciruelas.
$62.000

Lomo (250g)
Con mantequilla de ajos negros & gremolata de hierbas frescas.
$81.000

Salmón All'arrabiata
Con salsa de tomates San Marzano italianos y cherry, pepperoncino y albahaca.
$76.000

.....

Cortes Importados
Según disponibilidad.
$110.000

MILANESAS

Ternera
Hojas de romana, aderezo césar, Grana Padano y salsa de tomates rostizados.
$54.000

Pollo
Hojas de romana, aderezo césar, Grana Padano y salsa de tomates rostizados.
$54.000

Lomo de res
Hojas de romana, aderezo césar, Grana Padano y salsa de tomates rostizados.
$58.000

SÁNDUCHES

Milanesa
Milanesa de pollo apanada, tomates rostizados, rúgula, provolone, alioli de anchoas con papas criollas.
$40.000

Caprese
Tomate hairloom, mozzarella de búfala, pesto de albahaca & marañones con papas criollas.
$40.000

Albóndigas
De cerdo, en salsa pomodoro, mozzarella y cebollín con papas criollas.
$48.000

Pepito
Lomo de res a la parrilla, cebolla caramelizada, aguacate, mozzarella y dijonnaise con papas criollas.
$58.000

ACOMPAÑAMIENTOS

Pasta
Al burro. **$20.000**
Pomodoro. **$26.000**

Ensalada
De verdes & limón.
$20.000

Papas criollas
Rostizadas con romero.
$18.000

Pan de masa madre
A la leña con mantequilla de ajos confitados y peperoncino.
(Hecho en casa)
$10.000

VOLVER AL MENÚ PRINCIPAL

POSTRES

Tiramisú
Clásico, mascarpone, café & amareto.
$28.000

Gelato de Pistacho
Biscotti bañado en chocolate y sal marina.
$27.000

Pavlova
Merengue, frutos rojos, duraznos confitados & gelato de vainilla.
$28.000

Milhoja
Crema de pistacho, chantilly de mascarpone, arequipe & crocante de almendras & chocolate blanco.
$28.000

Brownie & Macarrón
De cacao & almendra, crema montada, nibs de cacao & gelato de vainilla.
$28.000

VOLVER AL MENÚ PRINCIPAL

BEBIDAS

SPRITZ & APERITIVI

Sirocco Spritz
Limoncello, lavanda, Luxardo Bitter Blanco & vino espumoso.
$43.000

Spritz Veneciano
Aperol, Luxardo Bitter Rojo, vino espumoso & soda Schweppes.
$43.000

Rose Spritz
Lillet Rosé, sidra de rosas Juniper, vino espumoso, rosa liana.
$43.000

Tropicale
Beefeater macerado con mango, vino espumoso, limón & amargos de tonka.
$43.000

Cacao Sbagliato
Campari, Dubonnet macerado con cacao, prosecco.
$36.000

Jarra de Sangría Primavera
(1 litro para compartir)

Vino rosado, Lillet Rosé, ron, fresa, limón, albahaca
$116.000

MICHELADAS

+$5.900 CON LA CERVEZA DE ELECCIÓN

Alcaparra & Limón
Salmuera de alcaparra, limón, vermut seco, cerveza lager, alcaparras.

Pepino & Chile
Salmuera de pepino encurtido, cerveza lager, sal de chile, aceitunas verdes.

CÓCTELES

Mula Mia
Del Maguey Vida, vicha, jengibre, limón, Angostura.
$46.000

Margarita Basilica
Altos Reposado, limoncello, albahaca, limón
$46.000

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

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

Corleone
Chivas Extra 13 Tequila Cask, amaretto, spiced ginger, limón mandarina, vino tinto.
$46.000

Tonka Old Fashioned
Bulleit Rye con un toque de Luxardo Maraschino, amargos de tonka.
$46.000

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

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

NEGRONIS ESENCIALES

Negroni de Verano
Beefeater, Hendrick's, Luxardo Bitter Blanco, vermut de la casa, pepino.
$46.000

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

Negroni Criollo
Desquite Aguardiente Tradición, Campari, vermut de la casa.
$38.000

Negroni Affumicato
Del Maguey Vida, Luxardo Bitter Blanco, vermut de la casa, Amaro Lucano.
$46.000

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

CLÁSICOS

Aperol Spritz $43.000

Boulevardier $46.000

Limoncello Spritz $44.000

Martini $46.000

Vodka Martini $40.000

Manhattan $46.000

Margarita Clásica $46.000

Mezcalita $46.000

Mojito $38.000

Penicillin $46.000

Pisco Sour $39.000

Old Fashioned $46.000

Tinto de Verano $37.000

SIN ALCOHOL

Spritz de Verano
Sidra de rosas Juniper, fresa, soda Schweppes, rosa liana.
$16.900

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

Lavanda Spritz
Cordial de lavanda, limón, soda Schweppes, aceituna negra.
$16.900

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

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

CERVEZA

DRAFT

BBC Monserrate Roja
380ml: $14.900

BBC Lager
380ml: $14.900

Club Colombia Dorada
380ml: $13.900

CERVEZA

BOTELLA

Stella Artois
$16.900

Corona
$14.900

Corona Cero
$13.900

Club Colombia Dorada
$13.900

Bitburger 0.0%
$16.900

CERVEZA

ARTESANAL

Macha Helles Lager
$16.900

Moonshine Tumaco Brown
Brown Ale con Nibs de Cacao
$16.900

BOTANICAL SPARKLING WATERS SOMMET

Agua de Pepino y Menta
$12.900

Agua de Limón Kalamansi y Hierbabuena
$12.900

TÓNICA

Fever Tree
$19.900
San Pellegrino Tónica
$19.900

GASEOSAS ARTESANALES

JUNIPER
Juniper Sidra de Rosas
Juniper Gaseosa de Toronja
$14.900

AGUA

Manantial.
$8.500
Acqua Panna.
$20.900
San Pellegrino.
$20.900

GASEOSAS COCA COLA

$9.500

JUGO DE MANDARINA

$10.500

GASEOSAS SIN AZÚCAR

San Pellegrino Mandarina y Durazno
San Pellegrino Limonada (Limón Amarillo)
$17.000

BEBIDAS CALIENTES

CAFÉS

Cada taza de café es el resultado de un arduo trabajo realizado en armonía con el medio ambiente y la comunidad, cuidando de cada detalle desde el agricultor hasta la preparación.

TRADICIONALES
Espresso.
$7.500
Americano.
$7.500
Latte.
$8.500
Macchiato.
$7.500
Cappuccino.
$8.500
Cappuccino con leche de almendras.
$11.000

TÉS & INFUSIONES MUNAY

$6.900

Levitante
Té negro, lavanda & bergamoto.

Mente Consciente
Té verde Bitaco, limonaria & mezcla de mentas.

Tenue Resplandor
Té blanco, manzana, cáscara de naranja, almendras & caléndula.

Ayú
Hoja de coca, jengibre, toronjil & feijoa.

Alivio Misterioso
Infusión de lulo, jengibre, cidrón & manzanilla.

Misticismo Tropical
Infusión de frutas tropicales & pronto alivio.

AROMÁTICA

$5.500

VOLVER AL MENÚ PRINCIPAL

VINOS

- BURBUJAS -

ProseccoV8 Sior, Sandro Giera, Véneto, It
CP: $35.000 / BT: $175.000

Cava Joan Sardà Brut Nature
Macabeo, Xarel·lo, Penedès, Es
BT: $210.000

- NARANJA -

Leo Erazo "Granitico"
Moscatel, Semillón, Itata, Cl
BT: $240.000

- ROSADOS -

Donnafugata Lumera
Nero d'Avola, Sicilia, It
CP: $54.000 / BT: $270.000

Mueller Klöch
Zweigelt, Steiermark, At
BT: $195.000

- BLANCOS ITALIANOS -

Sassoregale
Vermentino, Maremma
CP: $39.000 / BT: $194.000

Mandrarossa
Grillo, Sicilia
BT: $230.000

Masi,Levarie
Garganega, Soave
BT: $216.000

Podere San Cristoforo "Luminoso"
Vermentino, Maremma
BT: $244.000

Torre Rosazza
Pinot Grigio, Friuli Grave
CP: $36.000 / BT: $180.000

Ciu Ciu, "Evoè"
Passerina, Marche
CP: $38.000 / BT: $190.000

- BLANCOS -

Loimer "Lenz"
Riesling, Kamptal DAC, At
CP: $51.000 / BT: $255.000

Callia
Chardonnay, San Juan, Ar
CP: $29.000 / BT: $145.000

Campillo
Verdejo, Rioja, Es
BT: $220.000

Luzón "Organic"
Airén, Macabeo, Jumilla, Es
BT: $130.000

Teia
Torrontés, Salta, Ar
BT: $195.000

Sibaris Gran Reserva
Sauvignon Blanc, Leyda, Chile
CP: $47.000 / BT: $235.000

Aveleda
Alvarinho, Vinho Verde, Pt
BT: $189.000

Sola Fred
Garnacha Blanca, Cataluña, Es
CP: $43.000 / BT: $215.000

Robert Mondavi Private Selection
Chardonnay, California, Us
BT: $225.000

Wieninger Wiener
Gemischter Satz, Österreich, At
BT: $250.000

- TINTOS ITALIANOS -

Marchesi di Barolo "Serragrilli"
Nebbiolo, Barbaresco
BT: $659.000

Bric Amel
Nebbiolo, Langhe Doc
BT: $330.000

Cadetto
Sangiovese, Toscana
BT: $175.000

G.D. Vajra
Dolcetto d'Alba, Piemonte
CP: $55.000 / BT: $275.000

CorteGiara
Merlot, Corvina, Veneto
CP: $33.000 / BT: $165.000

Remole Frescobaldi
Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Toscana
CP: $46.000 / BT: $230.000

Briccotondo
Barbera, Piemonte
BT: $260.000

Ormanni
Sangiovese, Chianti Classico
BT: $235.000

Branciforti dei Bordonaro
Nero d'Avola, Sicilia
BT: $130.000

Villadoria "Senatore Primo"
Dolcetto, Barbera, Piemonte
BT: $219.000

- TINTOS -

Ramón Bilbao Edición Limitada
Tempranillo, Rioja, Es
CP: $49.000 / BT: $245.000

Zorzal
Garnacha, Navarra, España
BT: $220.000

Matchbook
Petite Sirah, Dunnigan Hills, Us
CP: $40.000 / BT: $200.000

Volcanes
País, Cinsault, Itata, Cl
BT: $208.000

La Posta "Armando"
Bonarda, Mendoza, Ar
BT: $220.000

Angélica Zapata
Cabernet Franc, Mendoza, Ar
BT: $630.000

Artuke
Tempranillo, Rioja, Es
BT: $235.000

Portillo
Merlot, Mendoza, Ar
BT: $158.000

Flores de Callejo
Tempranillo, Ribera del Duero, Es
CP: $48.000 / BT: $238.000

S. Sebastião
Syrah, Tinta Roriz, Lisboa, Pt
BT: $138.000

Cepa Gavilán
Tempranillo, Ribera del Duero, España
BT: $289.000

Mr. Wildman
Cabernet Sauvignon, Maipo, Cl
BT: $140.000

VOLVER AL MENÚ PRINCIPAL

LICORES

APERITIVI I AMARI I VERMUT	BOT.	TRA.
Lillet Blanc	$317.000	$31.000
Lillet Rosé	$317.000	$31.000
Dubonnet	$284.000	$30.000
Campari	$360.000	$35.000
Amaro Lucano	$350.000	$36.000
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	BOT.	TRA.
Ancho Reyes	$360.000	$35.000
Luxardo Amaretto	$393.000	$37.000
Cointreau	$317.000	$31.000
Coloma Licor de Café Gran Reserva	$317.000	$31.000
Disaronno	$414.000	$39.000
Frangelico (Licor de Avellana)	$404.000	$41.000
Licor 43	$360.000	$35.000
Limoncello Silvio Carta	$350.000	$35.000
Luxardo Limoncello	$393.000	$37.000
Luxardo Sambuca	$393.000	$37.000

GRAPPA	BOT.	TRA.
Cellini Blanca	$426.000	$43.000

LICORES DE COLOMBIA	BOT.	TRA.
Desquite Aguardiente Tradición (38%)	$295.000	$29.000
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		
Viche Doña Sofi	$295.000	$29.000
Viche Mano de Buey	$338.000	$35.000
Viche Monte Manglar	$350.000	$3.000

GINEBRA	BOT.	TRA.
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
Hendrick's	$535.000	$51.000
Selva Gin	$414.000	$39.000
Tanqueray	$371.000	$38.000

VODKA	BOT.	TRA.
Absolut	$328.000	$34.000
Media*		$164.000
Grey Goose	$480.000	$47.000
Tito's	$383.000	$36.000
Wyborowa	$273.000	$29.000

MEZCAL	BOT.	TRA.
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

TEQUILA	BOT.	TRA.
Altos Reposado	$470.000	$49.000
Altos Plata	$470.000	$49.000
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
Don Julio 70	$742.000	$75.000
Maestro Dobel Diamante	$612.000	$63.000

RON	BOT.	TRA.
La Hechicera Banano (Ed. Especial)	$731.000	$74.000
La Hechicera	$535.000	$55.000
Havana Club Selección de 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
Appleton Estate Rare Blend	$295.000	$29.000
Appleton Estate Signature Blend	$273.000	$25.000
Diplomático Planas	$360.000	$37.000
Diplomático Reserva Exclusiva	$502.000	$52.000

WHISKY (SCOTCH)	BOT.	TRA.
BLENDED		
Chivas Regal 18 Años	$797.000	$81.000
Chivas Regal Mizunara	$601.000	$61.000
Chivas Regal Extra 13 Tequila Cask	$459.000	$48.000
Chivas Regal Extra 13 Años	$437.000	$45.000
Media*	$237.000	
Chivas Regal 12 Años	$393.000	$40.000
Monkey Shoulder	$383.000	$36.000
Buchanan's Deluxe	$437.000	$45.000
SINGLE MALT		
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
The Macallan Rare Cask	$3.537.000	$360.000
The Macallan 18 Años Sherry Cask	$3.331.000	$320.000
The Macallan 15 Años Double Cask	$1.321.000	$135.000
The 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	BOT.	TRA.
Jameson	$360.000	$37.000
Michter's American Whiskey	$579.000	$55.000
Michter's Straight Rye	$579.000	$55.000
Michter's Straight Bourbon	$579.000	$55.000
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 Y BRANDY	BOT.	TRA.
Hennessy VS	$612.000	$63.000
Don Pedro 12 Años	$383.000	$36.000

STELLA ARTOIS

*** 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 destina 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 radicarsu 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. Prohíbese el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad. El exceso de alcohol es perjudicial para la salud.**

VOLVER AL MENÚ PRINCIPAL