veccina

COMEDOR ITALIANO

@VECCINAITALIANO

#VECCINADELA85

VER VIDEO
Con atención, elegimos a qué entregarle
nuestra energía, nuestra dedicación,
nuestra vida.
Con atención,
TAKAMI

MENÚ

ENTRADAS

VERDURAS

ENSALADAS

PASTAS

PIZZAS

PARRILLA A LA LEÑA

MILANESAS Y SÁNDUCHES

ACOMPAÑAMIENTOS

POSTRES

SPRITZ, APERITIVI, NEGRONIS & CÓCTELES

CERVEZA

SIN ALCOHOL

BEBIDAS CALIENTES

VINOS

LICORES

@VECCINAITALIANO

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.

Ossobuco
Rellena de ossobuco braseado, alcaparras, aceitunas & provolone.

Res
Rellena de lomo, provolone & orégano fresco.

Salumi
Rellena de curados italianos, bondiola de cerdo & morrones.
$9.500 por unidad

Arancinis
De provolone, grana padano con salsa de tomates uvalina rostizados. **$32.000**

Chicharrones de Cerdo
Ají de la casa con miel de acacio & gremolata de hierbas.
$36.000

Carpaccio de Res
Chips de alcachofa, rúgula, aderezo de anchoas, grana padano & limón.
$44.000

Gambas a la Leña
Aceite de guindilla, vinagre de vino blanco, ajo & perejil.
(Media Libra) $75.000

Albóndigas de Cerdo
Salsa de san marzanos, ricotta, stagionata, hierbabuena & perejil.
$46.000

Mejillones
Al prosecco, hierbas de huerta, guindilla con papas criollas.
$50.000

Crudo de atún
Caldo frio de tomates a la leña, chip de papa y mayonesa de la casa.
$39.000

Tablas

Curados
Prosciutto di Parma, coppa, bresaola, tomate fresco & mantequilla de la casa.
$45.000

Quesos
Talleggio, provolone, gorgonzola, manchego, membrillo & nueces.
$45.000

VOLVER AL MENÚ PRINCIPAL

VERDURAS

Palmitos del Putumayo
Naranja, mandarina, cebolla encurtida, pistachos & albahaca.
$40.000

Brocolini
Con aderezo de chile calabrese, uvas pasas rubias & maní.
$40.000

Berenjenas
Apanadas, queso montasio & miel de acacio.
$38.000

Alcachofa
A la leña con crema de grana padano.
$41.000

VOLVER AL MENÚ PRINCIPAL

ENSALADAS

Duraznos
Uvas verdes, dátiles, carambolo, flor de apio, perejil, nuez de nogal, grana padano, aderezo de cítricos & ají fresco.
$40.000

Caprese
Mozzarella de búfala, tomates cherry de colores, pesto de albahaca & grana padano crujiente.
$40.000

Endivias
Pesto de almendras, queso taleggio, miel de acacio, vinagreta de jerez & pangritata.
$42.000

Cesar
Aderezo de anchoas & ajonjolí, pecorino pasta tenera, crutones de focaccia & limón.
$38.000

VOLVER AL MENÚ PRINCIPAL

PASTA

Agnolotti
Al burro, relleno de espinaca & ricotta stagionata.
$44.000

Rigatoni
Pomodoro de San Marzanos, semilla de hinojo, ajos confitados, stracciatella, grana padano & albahaca.
$45.000

Cappelleti
Relleno de crema de maíz & mascarpone con salsa cacio & pepe.
$44.000

Papardelle
Tomate monte rosa rostizado, mozzarella de fior de latte, albahaca & grana padano.
$50.000

Spaghetti Carbonara
Guanciale, pimienta, yema de huevo & queso pecorino.
$53.000

Fusilli
Ragú de cerdo & salumi, nuez moscada & pomodoro.
$56.000

Linguini
Mejillones, almejas, calamares & chorizo picante hecho en casa.
$64.000

Tagliatelle
Sugo de cordero braseado, san marzanos a la leña & grana padano.
$56.000

Spaghetti
Gambas a la leña, vino blanco, perejil, mantequilla & limón.
$76.000

Rigatoni de Mar
Camarón, calamar, almejas, tomates rostizados, mantequilla de hierbas & ajo tostado, jerez & albahaca.
$68.000

Lasagna
Salsa bolognesa, bechamel de quesos italianos & grana padano.
$52.000

VOLVER AL MENÚ PRINCIPAL

PIZZAS

Margarita
San marzanos, mozzarella de búfala, grana padano & albahaca.
$43.000

Hongos & Rúgula
Blanca, portobellos, provolone, rúgula & grana padano.
$46.000

Alcachofa
Provolone dolce Valpadana, grana padano & orégano fresco.
$48.000

Stracciatella & Pecorino
San marzano fresco, stracciatella hecha en casa, ajo confitado & pecorino romano.
$44.000

Quesos Italianos
Búfala, provolone dolce Valpadana, grana padano & mozzarella.
$46.000

Guanciale, Chile & Miel
San Marzanos, provolone, chile calabrese & albahaca.
$50.000

Cordero & Pecorino
San Marzanos, cordero braseado, pecorino, cebolla roja, provolone, albahaca & orégano.
$49.000

Chorizo Picante Hecho en Casa & Stracciatella
San Marzanos, pecorino & gremolata.
$46.000

Coppa & piña a la leña
San Marzanos, provolone, mozzarella & orégano.
$49.000

Bresaola & Stracciatella
Blanca, gorgonzola & grana padano.
$50.000

Pepperoni
Roja, queso doble crema, mozzarella di bufala & orégano seco.
$49.000

VOLVER AL MENÚ PRINCIPAL

PARRILLA A LA LEÑA

CORTES DE RES

Lomo
Con mantequilla de ajos negros & gremolata de hierbas frescas.
$78.000

Bife angosto uruguayo
Con mantequilla de ajos negros & gremolata de hierbas frescas.
$110.000

Bife de vacío uruguayo
Con mantequilla de ajos negros & gremolata de hierbas frescas.
$90.000

Bondiola de cerdo
Con pimienta verde & salsa de ciruelas.
$64.000

Atún fresco
Aceite de guindilla, vinagre de vino blanco, tomates uvalina, ajo & perejil.
$70.000

Steak de Cordero 300g
Con gremolata de hierbas frescas.
$70.000

Pollo rostizado
Con chile calabrese, Crème Fraîche & estragón.
$72.000

MILANESAS

Ternera
Con salsa de tomates rostizados & grana padano.
$50.000

Pollo
Con salsa de tomates rostizados & grana padano.
$50.000

SÁNDUCHES

Milanesa
Milanesa de pollo apanada, tomates rostizados, rúgula, provolone, alioli de anchoas con papas criollas.
$39.000

Caprese
Tomate hairloom, mozzarella de búfala & pesto de albahaca & marañones.
$39.000

ACOMPAÑAMIENTOS

Pasta
Al burro. **$18.000**
Pomodoro. **$24.000**

Ensalada
De verdes & limón.
$17.000

Papas criollas
Rostizadas con romero.
$18.000

VECCINA

Pan de masa madre
A la leña con mantequilla de ajos confitados y peperoncino.
(Hecho en casa)
$9.000

VOLVER AL MENÚ PRINCIPAL

DOLCI

Tiramisú
Clásico, mascarpone, café & amareto.
$25.000

Arroz con Leche
Chocolate blanco & canela.
$20.000

Amarena
Gelato de amarena hecho en casa, espuma de yogurt, crumble de nueces, fresa, arándanos & galleta de almendra cubierta de chocolate blanco.
$31.000

Pavlova
Merengue, frutos rojos, duraznos confitados & gelato de vainilla.
$25.000

Milhoja
Crema de pistacho, chantilly de mascarpone, arequipe & crocante de almendras & chocolate blanco.
$25.000

Brownie & Macarrón
De cacao & almendra, crema montada, nibs de cacao & gelato de vainilla.
$26.000

VOLVER AL MENÚ PRINCIPAL

BEBIDAS

SPRITZ & APERITIVI

Sirocco Spritz
Limoncello, lavanda, Luxardo Bitter Blanco & vino espumoso.
$42.000

Spritz Veneciano
Aperol, Luxardo Bitter Rojo, vino espumoso & soda Schweppes.
$42.000

Rose Spritz
Lillet Rosé, sidra de rosas Juniper, vino espumoso, rosa liana.
$42.000

Tropicale
Beefeater macerado con mango, vino espumoso, limón & amargos de tonka.
$40.000

Cacao Sbagliato
Campari, Dubonnet macerado con cacao, prosecco.
$34.000

Jarra de Sangría Primavera
(1 litro para compartir)
Vino rosado, Lillet Rosé, ron, fresa, limón, albahaca
$110.000

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, vicho, jengibre, limón, Angostura.
$46.000

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

Sour Milano
Beefeater, vermut de vainilla, Campari, limón & clara.
$38.000

Lorenza
Chivas Extra 13 Años, Amaro Lucano, jengibre, limón, amargos de tonka.
$44.000

Corleone
Chivas Extra 13 Tequila Cask, amaretto, spiced ginger, limón mandarino, vino tinto.
$44.000

Tonka Old Fashioned
Bulleit Rye con un toque de Luxardo Maraschino, amargos de tonka.
$44.000

Vesper Martini
Plymouth, Absolut, Lillet Blanc, amargos de naranja.
$44.000

Espresso Martini
Absolut, espresso, licor de café colombiano, amaretto.
$36.000

NEGRONIS ESENCIALES

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

Negroni Blanco
Monkey 47, Luxardo Bitter Blanco, Lillet Blanc.
$58.000

Negroni Criollo
Desquite Aguardiente Tradición, Campari, vermut de la casa.
$34.000

Negroni Affumicato
Del Maguey Vida, Luxardo Bitter Blanco, vermut de la casa, Amaro Lucano.
$44.000

Classico
Beefeater, Campari, vermut de la casa.
$40.000

CLÁSICOS

Aperol Spritz $42.000

Boulevardier $44.000

Martini $46.000

Vodka Martini $40.000

Manhattan $44.000

Margarita Clásica $46.000

Mezcalita $46.000

Mojito $36.000

Penicillin $44.000

Pisco Sour $38.000

Old Fashioned $44.000

Tinto de Verano $36.000

SIN ALCOHOL

Spritz de Verano
Sidra de rosas Juniper, fresa, soda Schweppes, rosa liana.
$15.900

Citrus Spritz
Cordial de toronja rosada, zumo de toronja, romero, soda Schweppes.
$15.900

Lavanda Spritz
Cordial de lavanda, limón, soda Schweppes, aceituna negra.
$13.900

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

Berry Spritz
Fresa, mora, albahaca, limón mandarino, soda Schweppes.
$15.900

CERVEZA
DRAFT

Stella Artois
250ml: $12.900
500ml: $19.900

BBC Monserrate Roja
380ml: $13.900

BBC Lager
380ml: $13.900

Club Colombia Dorada
380ml: $13.900

CERVEZA
BOTELLA

Stella Artois
$14.900

Corona
$13.900

Corona Cero
$13.900

Club Colombia Dorada
$13.900

Club Colombia Trigo
$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.
$7.900
Acqua Panna.
$20.900
San Pellegrino.
$20.900

GASEOSAS COCA COLA
$8.900

JUGO DE MANDARINA
$9.900

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.
$7.000
Americano.
$7.000
Latte.
$8.000
Macchiato.
$7.000
Cappuccino.
$8.000
Cappuccino con leche de almendras.
$11.000

TÉS & INFUSIONES MUNAY
$6.900

Levitante
Té negro, lavanda & bergamoto.

Monte Canciente
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 luls, jengibre, cidrón & manzanilla.

Misticismo Tropical
Infusión de frutas tropicales & pronto alivio.

AROMÁTICA
$5.500

VOLVER AL MENÚ PRINCIPAL

VINOS

- BURBUJAS ITALIANAS -

Prosecco V8 Sior Sandro, Giera, Véneto
CP: $31.000 / BT: $155.000

Lambrusco, Cleto Chiarli, Emilia Romagna
BT: $145.000

- ROSADOS -

Mr. Wildman, Pinot Noir, Casablanca, Chile
BT: $129.000

Doña Fugata, Nero d´Avola, Syrah, Sicilia, Italia
BT: $194.000

Talamonti, Montepulciano, Abruzzo, Italia
CP: $28.000 / BT: $140.000

- BLANCOS ITALIANOS -

Zonin, Pinot Grigio, Friuli Aquileia
CP: $34.000 / BT: $169.000

Lungarotti, Grechetto, Umbria
CP: $29.000 / BT: $145.000

Antichello, Garganega, Trebbiano, Soave, Verona
BT: $209.000

Sassoregale, Vermentino, Maremma
BT: $245.000

Ciu Ciu "Arbinus" Verdicchio Dei Castelli Jesi
CP: $36.000 / BT: $180.000

Barollo Frater, Chardonnay, Véneto
BT: $215.000

Corte Giara, Garganega, Véneto
CP: $35.000 / BT: $175.000

Masi Masianco, Pinot Grigio, Delle Venezie
BT: $259.000

Mandrarossa, Grillo, Sicilia
BT: $194.000

- BLANCOS -

Aveleda, Albariño, Vinho Verde, Portugal
CP: $35.000 / BT: $175.000

Wachau, Gruner Veltliner, Kamptal, Austria
CP: $37.000 / BT: $184.000

Nuestro, Verdejo, Rueda, España
CP: $44.000 / BT: $219.000

Portillo, Sauvignon Blanc, Mendoza, Argentina
BT: $159.000

Casal García, Loureiro, Vinho Verde, Portugal
BT: $145.000

Marqués Casa Concha, Chardonnay, Limari, Chile
BT: $289.000

"Xic", Xarel-lo, Penedés, España
CP: $27.000 / BT: $135.000

Royal Tokaji, Furmint, Tokaj, Hungria
BT: $184.000

Sibaris Reserva, Sauvignon, Leyda, Chile
CP: $46.000 / BT: $229.000

Loimer Lenz, Riesling, Kamptal, Austria
BT: $224.000

Los Haroldos, Chardonnay, Mendoza, Argentina
BT: $184.000

- TINTOS ITALIANOS -

Arrigoni, Sangiovese, Chianti, Toscana
CP: $36.000 / BT: $180.000

Corte Giara, Merlot, Corvina, Véneto
BT: $174.000

Remole, Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Toscana
BT: $225.000

G.D Vajra, Nebbiolo, Langhe, Piamonte
CP: $40.000 / BT: $199.000

Sofi Rosso, Lagrein, Merlot, Dolomiti
BT: $189.000

Castel Firmian, Terodelgo Rotaliano, Trentino
BT: $192.000

Felline "I Monili" Primitivo, Puglia
CP: $33.000 / BT: $164.000

Colle Corviano, Montepulciano, Abruzzo
BT: $199.000

Di Giovanna Gerbino, Syrah, Nero d'Avola, Sicilia
CP: $37.000 / BT: $185.000

- TINTOS -

Callia, Malbec, Mendoza, Argentina
CP: $29.000 / BT: $145.000

Nebla, Garnacha, Utiel Requena, Valencia, España
BT: $130.000

Mueller Kloech, Zweigelt, Estiria, Austria
BT: $190.000

Casa Silva Gran Terroir, Cabernet, Los Lingues, Chile
BT: $219.000

Portillo, Merlot, Mendoza, Argentina
BT: $155.000

Ramon Bilbao "Limited Edition" Tempranillo, Rioja, España
CP: $44.000 / BT: $220.000

S. Sebastiao, Syrah, Tinta Roriz, Lisboa, Portugal
BT: $140.000

Ultreia, Mencia, Bierzo, España
BT: $215.000

Sibaris Reserva, Carmenere, Colchagua, Chile
CP: $46.000 / BT: $229.000

Flores de Callejo, Tempranillo, R. Duero, España
BT: $215.000

Zuccardi, Cabernet Sauvignon, Mendoza, Argentina
CP: $43.000 / BT: $215.000

Viña Otano, Tempranillo, Rioja, España
BT: $145.000

La Foto 1938, Tempranillo, Navarra, España
CP: $33.000 / BT: $164.000

Catena "La Consulta", Malbec, Argentina
BT: $269.000

La Maldita, Garnacha, Rioja, España
BT: $228.000

Powers "Spectrum" Merlot, Columbia Valley, EE.UU.
BT: $205.000

- SELECCIÓN PARA MOMENTOS ESPECIALES -

Salentein Reserva, Cabernet Franc, Uco, Argentina
BT: $299.000

Gaja "Sito Moresco", Barbera, Nebbiolo, Piamonte, Italia
BT: $609.000

Altos Las Hormigas, Malbec, Uco, Argentina
BT: $279.000

[Terroir Hunter] Montepulciano, Peumo, Chile
BT: $349.000

Marqués de Murrieta Rsv, Tempranillo, Rioja, España
BT: $419.000

El Enemigo, Bonarda, Mendoza, Argentina
BT: $410.000

Cepa Gavilan Crianza, Tempranillo, R. Duero, España
BT: $294.000

VOLVER AL MENÚ PRINCIPAL

LICORES

APERITIVI	AMARI	VERMUT	BOT.	TRA.
Lillet Blanc			$305.000	$29.000
Lillet Rosé			$305.000	$29.000
Dubonnet			$273.000	$26.000
Campari			$347.000	$33.000
Amaro Lucano			$336.000	$34.000
Luxardo Bitter Blanco			$410.000	$38.000
Luxardo Bitter Rojo			$410.000	$38.000
Fernet Branca			$347.000	$33.000
Yzaguirre Rojo Reserva			$336.000	$27.000
Yzaguirre Dry Reserva			$357.000	$28.000

DIGESTIVOS	BOT.	TRA.
Ancho Reyes	$347.000	$33.000
Luxardo Amaretto	$378.000	$35.000
Cointreau	$305.000	$31.000
Coloma Licor de Café Gran Reserva	$305.000	$29.000
Disaronno	$399.000	$37.000
Frangelico (Licor de Avellana)	$389.000	$39.000
Licor 43	$347.000	$33.000
Luxardo Limoncello	$378.000	$35.000
Luxardo Sambuca	$378.000	$35.000

GRAPPA	BOT.	TRA.
Cellini Blanca	$410.000	$41.000

LICORES DE COLOMBIA	BOT.	TRA.
Desquite Aguardiente Tradición (38%)	$284.000	$27.000
Desquite Aguardiente Artesanal	$200.000	$19.000
472 Eau de Vie Feijoa	$441.000	$41.000
472 Eau de Vie Uchuva	$420.000	$39.000
VICHE		
Viche Doña Sofi	$284.000	$27.000
Viche Mano de Buey	$326.000	$33.000
Viche Monte Manglar	$336.000	$34.000

GINEBRA	BOT.	TRA.
Monkey 47	$536.000	$71.000
Plymouth	$441.000	$42.000
Beefeater 24	$504.000	$48.000
Beefeater Pink	$431.000	$41.000
Beefeater	$368.000	$35.000
Media*		$214.000
Bombay Sapphire	$368.000	$37.000
Bulldog	$431.000	$40.000
Gin Mare	$452.000	$42.000
Hendrick's	$515.000	$48.000
Selva Gin	$399.000	$37.000
Tanqueray	$357.000	$36.000

VODKA	BOT.	TRA.
Absolut	$315.000	$30.000
Media*		$161.000
Grey Goose	$462.000	$47.000
Tito's	$368.000	$34.000
Wyborowa	$263.000	$25.000

MEZCAL	BOT.	TRA.
Del Maguey Vida	$483.000	$43.000
Ojo de Tigre	$462.000	$41.000
Montelobos	$483.000	$46.000
Amores Cupreata	$546.000	$55.000
Mezcal Verde	$431.000	$43.000
Los Nahuales	$557.000	$52.000

TEQUILA	BOT.	TRA.
Altos Reposado	$452.000	$43.000
Altos Plata	$452.000	$43.000
Herradura Añejo	$494.000	$50.000
Herradura Reposado	$483.000	$49.000
Herradura Plata	$452.000	$46.000
Patrón Reposado	$494.000	$50.000
Patrón Silver	$473.000	$48.000
Don Julio 70	$714.000	$71.000
Maestro Dobel Diamante	$588.000	$59.000

RON	BOT.	TRA.
La Hechicera Banano (Ed. Especial)	$704.000	$66.000
La Hechicera	$515.000	$49.000
Havana Club Selección de Maestros	$515.000	$49.000
Havana Club 7 Años	$347.000	$31.000
Havana Club Añejo Especial	$294.000	$28.000
Havana Club 3 Años	$252.000	$24.000
Appleton Estate Rare Blend	$284.000	$27.000
Appleton Estate Signature Blend	$263.000	$24.000
Diplomático Planas	$347.000	$35.000
Diplomático Reserva Exclusiva	$483.000	$49.000

WHISKY (SCOTCH)	BOT.	TRA.
BLENDED		
Chivas Regal 18 Años	$767.000	$72.000
Chivas Regal Mizunara	$578.000	$55.000
Chivas Regal Extra 13 Tequila Cask	$441.000	$42.000
Chivas Regal Extra 13 Años	$420.000	$40.000
Media*	$235.000	
Chivas Regal 12 Años	$378.000	$36.000
Monkey Shoulder	$368.000	$34.000
Buchanan's Deluxe	$389.000	$36.000
SINGLE MALT		
The Glenlivet 18 Años	$1,817.000	$172.000
The Glenlivet 15 Años	$662.000	$62.000
The Glenlivet Captain's	$483.000	$46.000
The Glenlivet Caribbean Reserve	$452.000	$43.000
The Glenlivet 12 Años	$473.000	$45.000
The Glenlivet Founder's Reserve	$431.000	$41.000
The Macallan Rare Cask	$3,402.000	$340.000
The Macallan 18 Años Sherry Cask	$3,203.000	$320.000
The Macallan 15 Años Double Cask	$1,271.000	$127.000
The Macallan 12 Años Sherry Cask	$704.000	$70.000
Glenfiddich 12 Años	$452.000	$42.000
Glenfiddich 15 Años	$557.000	$52.000
Glenmorangie The Original	$431.000	$43.000
Glenmorangie Quinta Ruban	$546.000	$55.000
Glenrothes 12 Años	$672.000	$67.000
Talisker 10 Años	$504.000	$51.000

WHISKEY AMERICAN & IRISH	BOT.	TRA.
Jameson	$347.000	$33.000
Michter's American Whiskey	$557.000	$52.000
Michter's Straight Rye	$557.000	$52.000
Michter's Straight Bourbon	$557.000	$52.000
Bulleit Bourbon	$389.000	$36.000
Bulleit Rye	$410.000	$38.000
Jack Daniel's	$347.000	$35.000
Woodford Reserve	$431.000	$43.000

COGNAC Y BRANDY	BOT.	TRA.
Hennessy VS	$588.000	$59.000
Don Pedro 12 Años	$368.000	$34.000

PISCO	BOT.	TRA.
Viñas de Oro	$399.000	$37.000

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

VOLVER AL MENÚ PRINCIPAL