

## ESPECIALES

<b>HASH BROWN 2 UDS.</b> Papas en viruta fritas, hechos en casa.	<b>\$8.900</b>
<b>AREPA CON QUESO</b> Hecha en casa con queso mozzarella.	<b>\$11.900</b>
<b>AREPA E´ HUEVO</b> Con guacamole, suero y ají.	<b>\$13.900</b>
<b>CALDO CON HUEVO</b> Con papa, huevo, cebolla, cilantro y arepa paisa 1 ud.	<b>\$15.900</b>
<b>CALDO DE COSTILLA</b> Con costilla de res, papa, cebolla, cilantro y arepa paisa 1 ud.	<b>\$22.900</b>
<b>MINI PANCAKES 2 UDS.</b> Con fresa, banano, crema de avellanas y crema chantilly.	<b>\$18.900</b>
<b>PANCAKES 4 UDS.</b> Con crema de avellanas, syrup, crema chantilly y fresa.	<b>\$26.900</b>
<b>CACEROLA POTATO BURGER</b>  Papas rizadas con trozos de carne de hamburguesa 100g, salsa champiñones, queso fundido, cebolla grillé y 1 huevo frito.	<b>\$26.900</b>
	<b>MEDIANO GRANDE</b>
<b>CALENTADO CAMPEÓN</b> Arroz, lentejas, carne molida, salchicha, plátano maduro y huevo, acompañado de casquitos de papa o arepa paisa.	<b>\$24.900 \$33.800</b>
<b>CALENTADO PAISA</b> Arroz con frijoles, carne molida y huevo frito con un toque de cilantro, acompañado de casquitos de papa o arepa paisa.	<b>\$25.900 \$34.800</b>
<b>CALENTADO TRADICIONAL</b> Arroz con frijoles, trozos de carne de res y pollo, casquitos de papa, hogao y huevo frito.	<b>\$26.900 \$35.800</b>
<b>BURGER BRUNCH*</b> Torre de hash brown, hechos en casa con carne de hamburguesa 165g, portobellos salteados, queso fundido, cebolla grillé y huevo frito.	<b>\$29.900</b>

\* Agranda tu carne a 250g por \$8.900.

## HAMBURGUESAS DE BRUNCH

- Agranda tu carne de 165g a 250g por \$8.900 adicionales.
- Puedes cambiar tu carne a *Certified Angus Beef*® de 198g por \$14.900 adicionales.
- Escoge el pan de tu preferencia: De la casa, wrap o lechuga.

<b>CRIOLLA</b> Con huevo frito, cebolla grillé, queso mozzarella, tomate y lechuga.	<b>\$29.900</b>
<b>COWBOY</b> Con queso tipo americano, chili con carne, cebolla, tomate y lechuga.	<b>\$30.900</b>
<b>MEXICANA</b> Con queso mozzarella, frijol refrito, guacamole, suero, cebolla, tomate y lechuga.	<b>\$30.900</b>
<b>COSTEÑA</b> Con queso costeño, cascabeles de plátano y suero costeño.	<b>\$31.900</b>

## BENEDICTINOS



HUEVOS RANCHEROS

## HUEVOS

<b>AL GUSTO 2 UDS.</b> Fritos, revueltos o poché.	<b>\$9.900</b>
<b>CASEROS 2 UDS.</b> Revueltos con cebolla, tomate, jamón y queso.	<b>\$14.900</b>
<b>CAMPESINOS 2 UDS.</b> Revueltos con maíz tierno, queso mozzarella y jamón.	<b>\$15.900</b>
<b>BENEDICTINOS CON ESPINACA 2 UDS.</b> Sobre pan muffin, con espinaca, tocineta y nuestra salsa especial.	<b>\$16.900</b>
<b>RANCHEROS 2 UDS</b> Cacerola con tortillas de maíz, frijol refrito, guacamole, tomate y huevos fritos con un toque de cilantro.	<b>\$16.900</b>
<b>CRIOLLOS 2 UDS</b> Sobre una capa de cascados de papa, una mezcla de tocineta ahumada con hogao criollo y huevos fritos.	<b>\$17.900</b>
<b>DESAYUNO AMERICANO</b> 2 unidades de hash brown, con 2 lascas de tocineta ahumada y 2 huevos a tu gusto (fritos o revueltos).	<b>\$21.900</b>
<b>BENEDICTINOS 2 UDS.</b> Sobre pan muffin, con jamón, tocineta y nuestra salsa especial.	<b>\$18.900</b>
<b>ESTRELLADOS 2 UDS.</b> Fritos, mezclados con papa pellejo, carne, chorizo y queso tipo americano.	<b>\$24.900</b>

## ACOMPaña TU BRUNCH CON

<b>ALMOJÁBANA 1 UD.</b>	<b>\$8.900</b>
<b>BUÑELITOS 1 UD.</b>	<b>\$4.900</b>
<b>3 UDS.</b>	<b>\$12.900</b>
<b>6 UDS.</b>	<b>\$18.900</b>
<b>PANDEBONOS 2 UDS.</b>	<b>\$11.900</b>
<b>CANASTA DE PANDEBONOS Y ALMOJÁBANAS 5 UDS</b> 3 Pandebonos y 2 Almojábanas.	<b>\$28.900</b>

## FRUTAS

<b>PORCIÓN DE FRUTA</b> Papaya, piña o melón.	<b>\$9.900</b>
<b>MIXTO DE FRUTAS</b> Papaya, piña y melón.	<b>\$12.900</b>
<b>SALPICÓN DE FRUTAS</b>	<b>\$10.900</b>
<b>SALPICÓN DE FRUTAS CON HELADO</b>	<b>\$14.900</b>

## ADICIONES

<b>AREPA PAISA</b>	<b>\$4.900</b>
<b>ARROZ</b>	<b>\$4.900</b>
<b>ARROZ CON FRIJOLES</b>	<b>\$6.900</b>
<b>QUESO MOZZARELLA 90g</b>	<b>\$10.900</b>
<b>COSTILLA DE RES</b>	<b>\$11.900</b>
<b>SALCHICHA</b>	<b>\$12.900</b>
<b>FRÍJOLES ANTIOQUEÑOS</b>	<b>\$5.900</b>

## CÓCTELES

<b>MIMOSA (2X1)</b> 324 ml Vino espumoso, jugo de naranja, mandarina o maracuyá.	<b>\$29.900</b>
<b>SPARKLING</b> Vino espumoso con pepino, jengibre, limón y albahaca.	<b>MEDIA JARRA 500 ml \$43.900</b>
<b>JARRA 946 ml</b>	<b>\$85.900</b>

## JUGOS

<b>NATURALES</b> 383 ml Naranja, piña, papaya o melón.	<b>\$10.900</b>
<b>FRESA. MANGO O FRUTOS ROJOS</b> 383 ml	<b>\$10.900</b>
<b>NARANJA Y ZANAHORIA</b> 324 ml	<b>\$10.900</b>
<b>FRESA. BANANO Y MANDARINA</b> 383 ml	<b>\$10.900</b>
<b>PAPAYA. LIMÓN Y MANDARINA</b> 383 ml	<b>\$10.900</b>
<b>MANDARINA</b> 324 ml	<b>\$10.900</b>
<b>SORBETE DE FRESA. MANGO O FRUTOS ROJOS</b> 383 ml	<b>\$11.900</b>
<b>SMOOTHIE ROJO VITAL EN AGUA</b> 383 ml Frutos rojos y albahaca.	<b>\$11.900</b>

## MALTEADAS \$17.900

Nuestras malteadas preparadas con helado Gourmet, se disfrutan con cuchara. 413 ml.

<b>NUEZ DE MACADAMIA</b>	<b>CHOCOLATE</b>
<b>CAFÉ MOKA</b>	<b>VAINILLA</b>
<b>FRUTOS ROJOS</b>	

## BEBIDAS CALIENTES

<b>MATIZ</b> MAESTRÍA EN CAFÉ		
<b>AMERICANO</b> 148 ml	<b>O ESPRESSO</b> 44 ml	<b>\$5.500</b>
<b>ESPRESSO DOBLE</b> 64 ml		<b>\$6.500</b>
<b>ESPRESSO MACCHIATO</b> 59 ml		<b>\$5.500</b>
<b>LATTE</b> 265 ml		<b>\$7.500</b>
<b>CAPPUCCINO</b> 265 ml		<b>\$7.500</b>
<b>ADICIONA A CUALQUIERA DE TUS CAFÉS EL LICOR DE TU PREFERENCIA:</b> Baileys - Disaronno - Disaronno Velvet		<b>\$7.000</b>
<b>TÉ EN AGUA</b> 265 ml		<b>\$4.900</b>
<b>TÉ EN LECHE</b> 265 ml		<b>\$5.900</b>
<b>CHOCOLATE</b> 265 ml		<b>\$7.500</b>
<b>CAFÉ MATIZ AMBAR</b> Paquete molido o en grano 500 g		<b>\$43.900</b>



CALDO DE COSTILLA

## SMOOTHIE ROJO VITAL



## MIMOSA

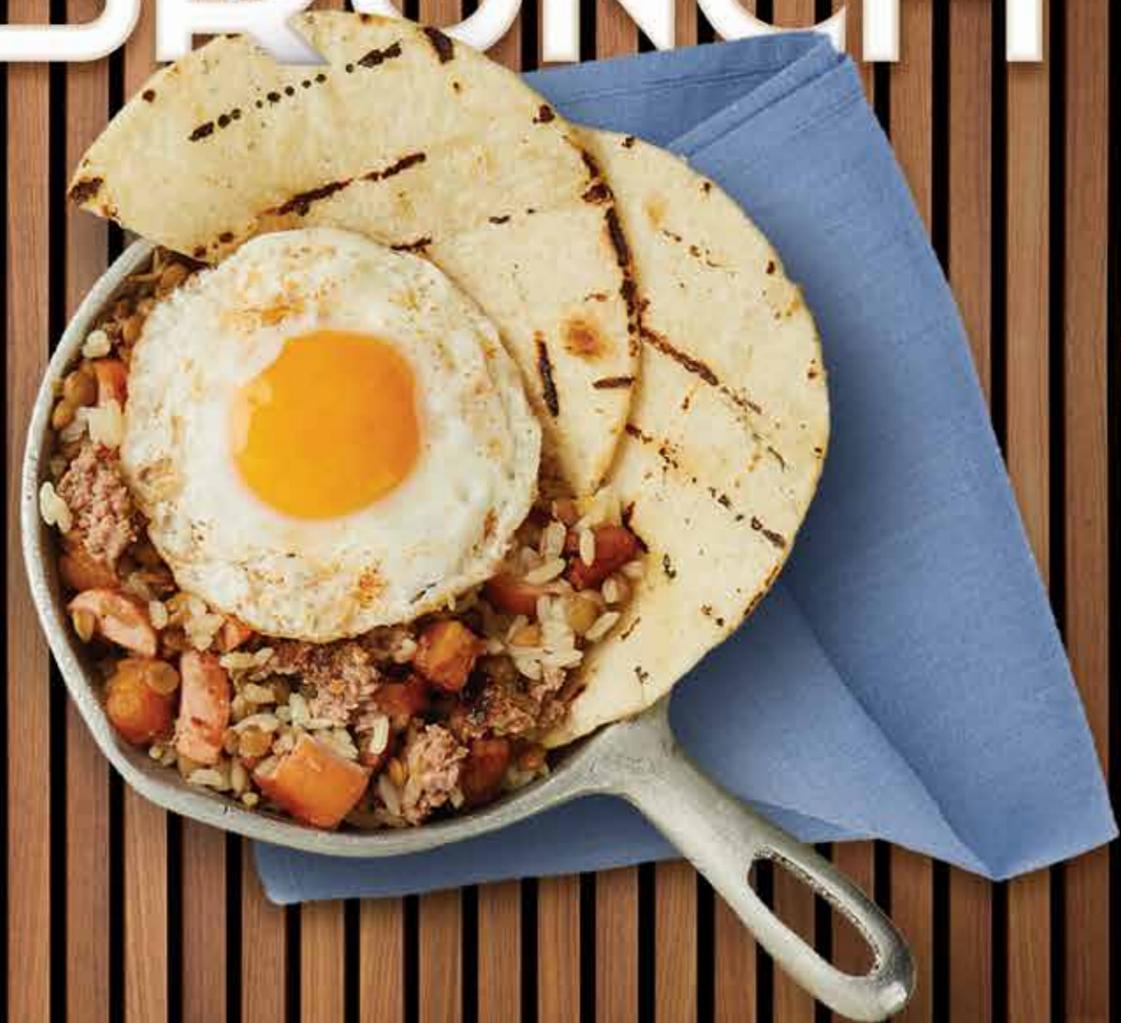


## SPARKLING





# BRUNCH



SI NECESITAS PERSONALIZAR TU FACTURA ELECTRÓNICA NO OLVIDES SOLICITARLA AL MOMENTO DE PEDIR TU CUENTA.  
DECLARACIÓN DE ALÉRGICOS: apreciados invitados, tengan en cuenta que en nuestras cocinas se manejan ingredientes que contienen: harina de trigo (gluten), trazas de soya, lácteos, huevo, maní, nueces, entre otros, que pueden producir alergia. Productos no aptos para veganos. El gramaje de nuestras proteínas y otros ingredientes es aproximado en crudo. Al tener cocción pueden perder gramos. EL EXCESO DE ALCOHOL ES PERJUDICIAL PARA LA SALUD. SI TOMAS, NO MANEJES. PROHIBASE EL EXPENDIO DE BEBIDAS EMBRIAGANTES A MENORES DE EDAD. ADVERTENCIA DE 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 este establecimiento de comercio los dineros recogidos por concepto de propina se destinan única y exclusivamente a reconocer el trabajo de las personas que hacen parte de la cadena de servicios. En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la línea de atención al ciudadano de la Superintendencia de Industria y Comercio: (601) 592 0400 en Bogotá o para el resto del país línea gratuita nacional: 01 8000 910165, para que radique su queja. También puede radicarla a través del correo [contactenos@sic.gov.co](mailto:contactenos@sic.gov.co) escribiendo en el asunto o texto del correo - Queja cobro de propina. Para comunicarse con la línea de atención al cliente de El Corral Gourmet llame al 01 8000 121323. Todos nuestros precios incluyen impuestos. Los volúmenes mencionados son valores estimados, corresponden a las capacidades de los vasos que no son llenados al 100% de su capacidad. \*Fotos de referencia publicitaria. Menú válido a partir de Agosto de 2025.

**LA MEJOR FORMA DE EMPEZAR EL DÍA**

»—————«  
DISPONIBLE SÁBADO, DOMINGO Y FESTIVOS DE 8 A.M. A 12 M.