
EL CORRAL[®]
Gourmet



El inicio perfecto

Cócteles

CITRI BUCHANAN'S \$39.900

Elegante mezcla de Whisky Buchanan's 12, maracuyá, mix de cítricos y almíbar. (103 ml).

BAILEYS ESPRESSO \$31.900

Delicada creación de Baileys, café espresso Matiz y un toque de cítricos. (177ml).

BLACK GINGER \$33.900

Explosiva mezcla de Whisky Johnnie Walker Black Label, jengibre y mix de cítricos. (118 ml).

MEXIMACO \$30.900

Fusión de sabores de Tequila José Cuervo Reposado, Crema de coco, zumo de maracuyá y limón. (132 ml).

PUMPKIN \$29.900

Al mejor estilo sour, Gin Gordon's London Dry, syrup de calabaza, limón y naranja. (103 ml).

Mojitos & Margaritas

MOJITO TROPICAL \$32.900

Ron Bacardí Carta Blanca, maracuyá y piña, hierbabuena, azúcar, notas cítricas. (206 ml).

MOJITO \$31.900

Ron Bacardí Carta Blanca, hierbabuena, azúcar. (206 ml).
Elige el sabor: limón o maracuyá.

MARGARITA TROPICAL \$32.900

Tequila José Cuervo Reposado, triple sec, maracuyá, piña, almíbar, notas cítricas. (147 ml).

MARGARITA SPICY MANGO \$32.900

Tequila, José Cuervo Reposado, triple sec, Finest Call de mango, notas cítricas, sal-pimienta, el toque picante del tabasco. (147 ml).

MARGARITA \$31.900

Tequila José Cuervo Reposado, triple sec y limón. (147 ml).

Clásicos

GIN TONIC

Gordon's: \$33.900 Tanqueray: \$41.900

Gin London Dry, tónica, notas cítricas, cítricos deshidratados. (177 ml).

DRY MARTINI \$33.900

Gin Gordon's London Dry, Vermouth Extra Dry, aceituna. (103 ml).

CAIPIRINHA \$29.900

Cachaça, limón y azúcar. (118 ml).

CAIPIROSKA \$29.900

Vodka Smirnoff 21, limón y azúcar.
Elige el sabor: limón o maracuyá. (88 ml).

PIÑA COLADA \$29.900

Ron Bacardí Carta Blanca, crema de coco, piña fresca y helado de vainilla. (324 ml).

Los Mule

MEXICAN MULE \$39.900

Tequila 1800 reposado, Ginger Beer Mil976, almíbar y cítricos. (177 ml).

BULLDOG MULE \$39.900

Gin Bulldog, Ginger Beer Mil976, almíbar y cítricos. (177 ml).

*EL EXCESO DE ALCOHOL ES PERJUDICIAL PARA LA SALUD. SI TOMAS, NO MANEJES.
PROHÍBASE EL EXPENDIO DE BEBIDAS EMBRIAGANTES A MENORES DE EDAD.



Long drinks



DISARONNO FIZZ

\$39.900

Mezcla revitalizante de licor italiano Disaronno, tónica, maracuyá, piña fresca, almíbar. (206 ml).

WATERMELON TWIST

\$35.900

Refrescante y efervescente Gin Gordon's London Dry, soda, Finest Call Watermelon, pepino, notas cítricas. (295 ml).

BULLDOG TONIC

\$39.900

Refrescante combinación de Gin Bulldog, frutos rojos y tónica Mil976. (177 ml).



VODKA BERRY

\$32.900

Aromática mezcla de Vodka Smirnoff 21, Syrup de Blueberry, cítricos y tónica. (177 ml).

LEMON JACK

\$34.900

Refrescante creación de Whiskey Jack Daniel's No. 7, soda, syrup de jengibre limón. (236 ml).

GIN FRUTOS ROJOS

\$35.900

Vibrante mezcla de Gin Tanqueray London Dry, frutos rojos, soda, albahaca y un toque cítrico. (162 ml).

Vinos & mezclas

COPA DE VINO DEL MES

(125 ml)

\$ 25.900

SANGRÍA

Con Vino Tinto o Vino Blanco, mezcla de fruta fresca en trozos y notas cítricas.

Copa 206 ml \$ 26.900

1/2 Jarra \$ 57.900

Jarra 946 ml \$ 99.900

RAMÓN BILBAO

CRianza TEMPRANILLO

(Rioja, España)

1/2 botella 375ml \$ 87.900

Botella 750ml \$ 171.900

RAMÓN BILBAO VERDEJO

(Rueda, España)

Botella 750ml

\$ 171.900

REFAJO ITALIANO

Refrescante mezcla de licor italiano Disaronno y cerveza rubia. Con notas cítricas.

Copa 206 ml \$ 24.900

Jarra 946 ml \$ 99.900

ORGANICO
FINCA
LAS MORAS
RESPONSIBLE WINEMAKING
CHARDONNAY
ARGENTINA
2024

FINCA LAS MORAS

ORGÁNICO MALBEC

(San Juan, Argentina)

Botella 750ml

\$ 139.900

ORGÁNICO CHARDONNAY

(San Juan, Argentina)

Botella 750ml

\$ 139.900

NAVARRO CORREAS SPARK EXTRA BRUT

(Mendoza, Argentina)

Botella 750ml

\$ 195.900

DESCORCHE DE VINO

\$ 47.000

Cervezas

NACIONALES

Club Colombia (330 ml) **\$12.800**

Dorada, Roja o Trigo.

Club Colombia barril (414 ml) **\$15.800**

Club Colombia barril (946 ml) **\$28.800**

Club Colombia barril (1360 ml) **\$38.800**

Águila light (330 ml) **\$11.800**

Artesanales (300 ml) **\$15.800**

Negra, mulata o rosé dulce
frutos rojos.



- Club Colombia -



INTERNACIONALES

Stella Artois (300 ml) **\$15.800**

Corona (330 ml) **\$15.800**

Corona Cero (330 ml) **\$13.800**

Heineken (330 ml) **\$15.800**



Licores

WHISKY

American Whisky

Jack Daniel's **\$29.900** **\$299.900**

Bulleit Bourbon **\$33.900** **\$299.900**

Super Premium

Buchanan's 18 años **\$52.900** **\$497.900**

Premium

Buchanan's Master **\$35.900** **\$395.900**

Buchanan's 12 Años **\$33.900** **\$299.900**

1/2 botella

\$207.900

Johnnie Walker **\$33.900** **\$299.900**

Black Label

Estándar

Johnnie Walker **\$20.900** **\$179.900**

Red Label

RON & AGUARDIENTES

Ron Nacional **\$19.900** **\$141.900**

Bacardí Carta Blanca **\$19.900** **\$141.900**

Aguardiente Nacional **\$15.900** **\$141.900**

1/2 botella

\$79.900

VODKA

Smirnoff 21 **\$23.900** **\$199.900**

GINEBRA

Gordon's Dry Gin **\$23.900** **\$199.900**

Tanqueray **\$31.900** **\$319.900**

Bulldog **\$32.900** **\$319.900**

TEQUILA

Don Julio Blanco **\$42.900** **\$385.900**

José Cuervo Reposado **\$23.900** **\$241.900**

1800 Reposado **\$38.900** **\$385.900**

POUSSE CAFES

Baileys **\$22.900**

Disaronno **\$25.900**

Descorche De Licores **\$57.000**

*EL EXCESO DE ALCOHOL ES PERJUDICIAL PARA LA SALUD. SI
TOMAS, NO MANEJES. PROHÍBASE EL EXPENDIO DE BEBIDAS
EMBRIAGANTES A MENORES DE EDAD.

Refreshers

TE HELADO



MOCKTAIL
SALVAJE



AGUA FRESCA

Pepino, albahaca y
fresa. (354 ml).



SODA PINKY



MOCKTAIL
SPLASH



El inicio perfecto

Refreshers

MOCKTAILS

PIÑA SIN COLADA

Crema de coco, piña, helado de vainilla. (295 ml).

\$16.900

SPLASH

Finest Call Watermelon, pepino, cítricos y soda. (206 ml).

\$16.900

SALVAJE

Ginger Beer Mil976, explosión de cítricos macerados con maracuyá y hierbabuena. (206 ml).

\$16.900

SODAS SABORIZADAS

PINKY

Real de Blueberry, zumo de limón, fresas, soda y Té Hatsu Rosado. (195 ml).

\$13.900

PUMPKIN

Syrup de calabaza, zumo de limón, soda, aceituna. (195 ml).

\$13.900

AGUAS FRESCAS (354 ml)

Maracuyá, fresa y hierbabuena. Pepino, fresa, albahaca y zumo de limón.

\$9.300

TÉ HELADO

Shakeados en coctelera para mayor frescura. (383 ml).
Pregunta por los sabores disponibles.

\$9.300

Otras bebidas

BEBIDAS

Agua con gas o sin gas

\$9.500

Té Hatsu (400 ml)

\$13.900

H2OH! (600ml)

\$9.300

Gaseosa (300 ml)

\$9.900

Ginger ó Tónica Mil 976 (207 ml)

\$13.900

LIMONADAS (383 ml)

Natural

\$11.500

Hierbabuena

\$13.500

Cerezada

\$14.500

Mangó

\$14.500

Coco

\$14.500

JUGOS (383 ml)

Mangó, Frutos rojos.

\$11.500

Jugo de Mandarina (324 ml)

\$11.500

SORBETE (383 ml)

Sorbete

\$12.500

Mangó, Frutos rojos.

Smoothie Rojo Vital en agua

\$12.500

Frutos rojos y albahaca.

ADICIÓN

Michelada / Michelada Tajín

\$2.500

Zumo de limón

\$2.000



Entradas

CROQUETAS DE
MOZZARELLA



TACOS
DE CAMARÓN



TRICOMBO



FLAUTAS DE
PULLED PORK



Para empezar

Entradas

CEBOLLITAS LOCAS \$14.900

Crocantes, suavemente apanadas y acompañadas de nuestra salsa ranch.

FALAFEL (5 Unds) \$14.900

Acompañados con salsa a base de tahini y yogurt griego.

ANILLOS DE CEBOLLA (6Unds) \$16.300

Con salsa Ranch.

CROQUETAS DE MOZZARELLA

Con salsa de mango chutney.

4 UNDS \$23.900

7 UNDS \$30.900

CACEROLA DE PAPAS \$30.900

160 gr de papa pellejo, con queso tipo americano, mozzarella y emmental gratinados, bañada con queso fundido y tocineta topping.

NACHOS

Con queso fundido, guacamole, suero, frijol refrito, tomate, chili con carne y jalapeños.

Nachitos para dos \$25.900

Nachos para cuatro \$32.900

Nachotes para seis \$38.900

TRICOMBO \$28.900

Combinación de papas pellejo (160 gr), cascabeles de plátano y cebollitas locas.

FLAUTAS DE PULLED PORK

Con queso mozzarella acompañadas de suero, guacamole y frijol refrito.

3 UNDS \$21.900

6 UNDS \$38.900

TACOS DE CAMARÓN

Con camarones salteados, lechuga, pico de gallo, cebolla encurtida y salsa picante.

1 UND \$13.900

3 UNDS \$37.900

TACOS DE PULLED PORK

Encostrados con queso mozzarella, pulled pork, tomate, cilantro, lechuga, cebolla encurtida y salsa Todoterreno.

1 UND \$11.900

3 UNDS \$29.900

Sopas

CREMA DE ZANAHORIA \$15.900

Aromatizada con naranja, jengibre y un toque de crema de leche.

SOPA DE LENTEJAS \$15.900

Lentejas cocinadas en hogao criollo (ajo, cebolla y tomate) con tocineta, y un toque de cebollitas locas.

SOPA MEXICANA* \$30.300

Crema de tomate con pollo a la parrilla, aguacate, queso mozzarella, tortillas de maíz, suero y ají jalapeño al gusto.

*Recomendado como plato principal.



Maestría *Hamburguesera*

HAMBURGUESAS



LAS PROTAGONISTAS
✦ DE LA MESA ✦



Hamburguesas

Agrandar tu carne de 165 gr a 250 gr por \$8.900 adicionales.

Pide cualquiera de nuestras hamburguesas en **pechuga de pollo por \$29.900** a excepción de la Original por **\$25.900**. No aplica para Todoterreno y Doble-Doble.

Escoge el pan de tu preferencia.
De la casa, wrap ó lechuga

* Puedes cambiar tu carne a **Certified Angus Beef®** de **198 gr** por \$15.900 adicionales.



MANHATTAN \$39.400

Lechuga, tomate, cebolla, salsa Manhattan con queso azul y tocineta topping. Marídala con Corona*.

PORTUGUESA \$36.400

Champiñones salteados al ajillo, cebolla, tomate y lechuga. Marídala con Stella Artois*.

SWEET ONION BACON \$37.900

Queso azul, salsa de cebolla caramelizada con tocineta, tomate y lechuga. Marídala con Corona*.

GAUCHA \$33.700

Dos medios chorizos, chimichurri, cebolla, tomate y lechuga. Marídala con Stella Artois*.

COSTEÑA \$33.700

Queso costeño, cascabeles de plátano y suero costeño. Marídala con Club Colombia Dorada*.

MEXICANA \$32.900

Queso mozzarella, frijol refrito, guacamole, suero, cebolla, tomate y lechuga. Marídala con Corona*.

RIO GRANDE BBQ \$32.900

Queso emmental, anillos de cebolla, tomate, lechuga y nuestra exclusiva salsa River BBQ. Marídala con Corona*.

CRIOLLA \$31.400

Huevo frito, cebolla grillé, queso mozzarella, tomate y lechuga. Marídala con Club Colombia Roja*.

COWBOY \$32.600

Queso tipo americano, chili con carne, cebolla, tomate y lechuga. Marídala con Corona*.

LA ORIGINAL \$26.900

Carne, lechuga, tomate y cebolla. Marídala con Club Colombia Dorada*.

TODOTERRENO \$50.900

Doble carne y doble queso a tu elección, con tocineta, pepinillos, cebolla, tomate y lechuga; asada en nuestra exclusiva salsa River BBQ. Marídala con Club Colombia Dorada*.

MADRILEÑA \$44.600

Queso manchego, chorizo español, aceitunas negras, mayonesa alioli, cebolla, tomate y lechuga. Marídala con Stella Artois*.

DOBLE - DOBLE \$43.700

Doble carne y doble queso a tu elección, cebolla, tomate y lechuga. Marídala con Club Colombia Dorada*.

GUACAMOLE AFICIONADO \$40.900

Queso emmental, tocineta, guacamole, cebolla, tomate y lechuga. Marídala con Corona*.

*LA CERVEZA SE COBRA POR APARTE A PRECIO DE CARTA.



Hamburguesas

✦ MANHATTAN

✦ GUACAMOLE
AFICIONADO



✦ GAUCHA

✦ SWEET ONION BACON

✦ TODOTERRENO

✦ DOBLE DOBLE

✦ MADRILEÑA

✦ RÍO GRANDE BBQ



Otras Hamburguesas

SMASH JALAPEÑO \$36.700

Dos carnes encostradas en plancha cada una de 90 gr con queso americano y mozzarella, cebollas crunchy, finos cortes de jalapeño y salsa jalapeño.

SMASH ONION PICKLE \$36.700

Dos carnes encostradas en plancha cada una de 90 gr con jugosa cebolla marinada con miel de maple, tocineta, pepinillos, queso americano y salsa Todoterreno.

PHILADELPHIA STEAK \$39.700

200 gr de finas tajadas de lomo ancho, asadas con salsa BBQ, con queso fundido y cebollitas locas.

CORRALITAS CON QUESO \$35.900

Cuatro hamburguesitas de 50 gr de carne cada una, con queso mozzarella, cebolla, tomate y lechuga. Marídalas con Club Colombia Dorada*.

CORRALITAS ESPECIALES \$40.700

Cuatro hamburguesitas de 50 gr de carne cada una, con queso mozzarella, salsa de champiñones, guacamole, chili con carne, cebolla, tomate, lechuga y queso fundido. Marídalas con Club Colombia Dorada*.

PROTEÍNA VEGETAL \$23.900

Pastilla de lentejas, champiñones salteados y chimichurri. Con alioli de aguacate, rúgula y cebollitas locas.



Carnes, Pollos y Pescados

Elige dos acompañamientos

Papa pellejo 160 gr • Papa rizada 170 gr • Casquitos de papa 250 gr
Casquitos al romero 180 gr • Cascabeles de plátano 5 Und •
Anillos de cebolla 5 Und • Pasta al burro • Pasta con salsa
de champiñones • Vegetales stir fry • Ensalada griega con quinua
Ensalada verde.

Elige una de nuestras salsas*

BBQ • Chimichurri • Manhattan • Cebolla grillé

PETIT FILET* \$71.300

Dos medallones de lomo de res de 150 gr
cada uno, madurados y preparados al
horno en mantequilla con hierbas.*

NEW YORK STEAK* \$74.600

Corte asado de 350 gr.*

BOMBONES DE CERDO 2 UND \$48.900

280 gr Horneados en su jugo, con salsa
BBQ ó mango chutney.

COSTILLAS DE CERDO 1/2 RACK \$70.500

640 gr Marinadas y preparadas a la parrilla
Con salsa BBQ ó Teriyaki. Con coleslaw.

CHURRASCO DE POLLO

A LA PARRILLA 240 gr* \$36.900

2 Und de churrasco de pollo a la parrilla 120 gr c/u.*

PECHUGA DE POLLO* \$40.300

A la parrilla.*

TILAPIA GRILLÉ 230 gr \$44.900

FILETE DE SALMÓN

GRILLÉ 230 gr \$69.300

NEW YORK STEAK,
vegetales stir fry y pasta al burro

BOMBONES DE CERDO,
papa en casco y ensalada verde

SALMÓN GRILLÉ,
papa pellejo y ensalada griega con quinua



Big Dogs

Elige un acompañamiento

Anillos de cebolla 5 Und • Casquitos de papa 250 gr •
Papa pellejo 160 gr • Papa rizadas 170 gr •
Cascabeles de plátano 5 Und.

TRADICIONAL CON QUESO \$36.900

Con queso mozzarella, cebolla y tomate picado, relish. Con salsa ranch.

SWEET ONION BACON \$37.900

Salchicha abierta parrillada, salsa Manhattan (queso azul), cebolla caramelizada con tocineta, tomate, salsa Todoterreno y cebollín.

ESPECIAL \$38.900

Con queso mozzarella, tocineta, cebolla, tomate picado, relish y salsa ranch.

Menú Kids

Todos nuestros combos incluyen papas pellejo, papas rizadas, casquitos de papa, pasta al burro o pasta con salsa de champiñones, minibrownie y bebida (jugo de mandarina, mango o limonada).

Puedes escoger cada plato con papa pellejo, sin bebida y sin brownie por \$27.900

COMBO CHIQUIBURGER \$35.900

Dos chiquiburger de 50 gr cada una con queso tipo americano.

COMBO FILETE DE POLLO \$35.900

Tres unidades de filetes de pollo de 180 gr apanados con miel mostaza.

COMBO CHURRASQUITO DE POLLO \$35.900

Churrasco de pollo 125 gr a la plancha.

HELADITO \$10.900

Bolita de helado con chispa y crema.

MINI BROWNIE KIDS \$7.500

(1 Und)



Bowls

LOMO
SALTADO



CHAUFA
CAMARON



PULLED
PORK



POLLO
TERIYAKI

Bowls

ÁRABE \$34.900

4 Und de Falafel, taboulé de quinua (quinua, perejil, hierbabuena, tomate, limón y aceite de oliva), salsa árabe hummus, salsa de yogurt y tahini con pepino. Acompañado con pan árabe frito.

PULLED PORK \$34.900

140 gr de Pulled Pork BBQ, arroz con cilantro, coleslaw, guacamole, tomate y cebollitas locas; con salsa BBQ.

FETTUCCINE SETAS \$35.900

Salteado de champiñones, tomate cherry, zucchini en aceite al romero, crema de leche y queso parmesano.

POLLO TERIYAKI \$39.900

125 gr de churrasco de pollo apanado bañado en salsa teriyaki y arroz blanco con vegetales salteados (zanahoria, champiñón y zucchini), con salsa stir-fry y un toque de ajonjolí.

CHAUFA CAMARÓN \$43.900

Arroz salteado con camarón, zanahoria, raíces chinas, zucchini, salsa soya, jengibre y ajo, tortilla de huevo con 130 gr de camarón, espolvoreado con cebollín y ajonjolí.

SALMÓN \$48.900

120 gr de salmón apanado con ajonjolí, quinua al estilo griego (con tomate cherry, aceitunas, pepino, hierbabuena y limón) aguacate con cilantro y zanahoria salteada; con reducción de balsámico.

LOMO SALTADO \$49.900

Lomo 150 gr saltado al estilo peruano con cebolla roja, tomate en casco, ají amarillo, soya, vinagre, limón, y cilantro. Con arroz blanco y papa en casco.

ARROZ CRUNCH

Pollo (125 gr) \$32.900

Camarón (130 gr) \$40.600

Arroz con soya, cebollín y jengibre, vegetales salteados con salsa stir fry, aguacate y un toque de salsa teriyaki, ajonjolí y proteína apanada en panko.

TEX MEX

Pollo (125 gr) \$32.900

Camarón (130 gr) \$40.600

Arroz con cilantro, aguacate, frijol refrito, maíz, tomate y suero. Decorado con tortillas fritas.

FETTUCCINE

Pollo (125 gr) \$32.900

Camarón (130 gr) \$40.600

Fettuccine con champiñones y zucchini con crema de leche y parmesano. Decorado con rúgula y tomate cherry.

Ensaladas

QUINUA SALAD \$26.900

Quinua, mix de lechugas, aguacate, tomate, queso mozzarella, zanahoria y garbanzo frito. Con vinagreta de miel mostaza. Agrega pechuga de pollo 125 gr por: \$13.900

ENSALADA DE LA CASA \$37.900

Lechuga, pollo, queso mozzarella, jamón, tocineta, maíz, huevo, champiñones, tomate y salsa ranch.

CRUNCH \$37.900

Mix de lechugas, churrasco de pollo apanado, manzana, queso azul, aguacate, tomate cherry y vinagreta de maracuyá.

CHICKEN CHAMPIÑONES \$35.900

Mix de lechugas, pechuga, champiñones, tomate cherry salteados en aceite de hierbas, aguacate, suero y chips de tortillas.



Un antojo diferente

Acompañamientos

ENSALADA VERDE \$9.700

Mix de lechugas, tomate cherry, pepino y aguacate. Con vinagreta de la casa

VEGETALES STIR-FRY \$9.700

Zanahoria, raíces chinas, zucchini y champiñones con salsa stir fry (jengibre, soya, aceite, cebolla junca, y ajo).

ENSALADA COLESLAW \$9.700

Repollo blanco, zanahoria, yogurt, mayonesa, azúcar, limón y vinagre blanco.

ENSALADA GRIEGA

CON QUINUA \$10.300

Quinua, aceituna negra, tomate cherry, queso mozzarella, pepino, hierbabuena, orégano, limón y vinagre balsámico.

PAPA PELLEJO (160 gr) \$10.700

PAPA RIZADA (170 gr) \$10.700

CASQUITOS DE PAPA (250 gr) \$10.900

CASQUITOS AL ROMERO (180 gr) \$10.900

CASQUITOS PARMESANO (250 gr) \$15.300

CASCABELES DE PLÁTANO \$15.300

CON SUERO COSTEÑO (10 Unds)

Adiciones

QUESOS

Mozzarella \$4.900 Tipo Americano \$4.900

Costeño \$4.900 Azul \$5.900

Fundido \$6.900 Emmental \$6.900

Parmesano \$8.900 Manchego \$10.900

SALSAS \$6.300

Mango Chutney · Chimichurri

River BBQ · Suero Costeño

Manhattan · Todoterreno

Frijol Refrito.

OTRAS ADICIONES

Ají Casero \$1.900 Huevo 1 Und \$3.900

Cebolla Grillé 50 gr \$3.900 Jalapeños \$3.900

Pepinillos \$3.900 Chili con Carne 60 gr \$6.300

Guacamole 60 gr \$9.900 Aguacate 70 gr \$9.900

Tocineta en lasca 30 gr \$9.900 Carne 90gr \$9.900

Chorizo Argentino \$8.900 Salchicha \$13.900

Pechuga ó Churrasco de pollo 120gr \$13.900

Camarones salteados 120 gr \$17.900

Camarones apanados 120 gr \$18.900

Carne 165gr \$14.900 Carne 250gr \$23.800

Carne *Certified Angus Beef*® 198gr \$30.800



Postres

La Felicidad se comparte

ESCOGE DOS BEBIDAS CALIENTES Y UN POSTRE POR

\$28.900

PAVLOVA
FRUTOS ROJOS

CRUMBLE
DE MANZANA

TORTA DE
CHOCOLATE



Endulza la experiencia

Malteadas

\$18.700

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

NUEZ DE MACADAMIA

CAFÉ MOKA

FRUTOS ROJOS

CHOCOLATE

VAINILLA

BAILEYS \$19.700

Postres

BROWNIE \$12.900

EXPLOSIÓN DE BROWNIE \$17.900

BROWNIE CON HELADO \$17.900

PIE DE LIMÓN \$17.900

**TORTA DE CHOCOLATE
CON HELADO \$17.900**

PAVLOVA \$17.900

Deliciosa mezcla de merengue, frutos rojos, helado de vainilla y crema chantilly.

CRUMBLE DE MANZANA \$17.900

Manzanas cocidas en vino blanco y nueces con galleta casera y helado de vainilla.

BAILEYS CROCANTE \$17.900

Helado de macadamia con Baileys, café y crocante.

COPA DE HELADO \$12.900

ADICIÓN DE HELADO \$6.900

Bebidas calientes



AMERICANO (148 ml) \$5.900

ESPRESSO (44 ml) \$5.900

ESPRESSO DOBLE (59 ml) \$7.500

ESPRESSO MACCHIATO \$5.900

Con leche caliente cremada.

CAFÉ LATTE (265 ml) \$8.700

Espresso con leche en italiano.

CAPPUCCINO (265 ml) \$8.700

Espresso con leche caliente cremada.

**Agrega a tu café Baileys o Disaronno
por \$8.000 adicionales**

AROMÁTICA (265 ml) \$7.700

Infusión de frutos rojos, piña, hierbabuena y limonaria servida con fresa y papayuela.

TÉ (265 ml) \$4.900

CAFÉ AMBAR MATIZ \$47.900

Paquete molido o en grano 500 gr





**Cuéntanos tu
experiencia,
escanea el Qr**

Visítanos en:

Bogotá: Calle 116 #15 - 71 · Centro Comercial Santa Ana · Centro Comercial San Rafael · Centro Comercial Santafé · Centro Comercial Titán Plaza · Centro Comercial Cafám Floresta · Capital Towers Centro Empresarial · Centro Comercial Gran Estación · Centro Comercial Salitre Plaza · Centro Comercial Hayuelos · Centro Comercial Plaza Central · Parque de la 93 (pronto).

Medellín: Centro Comercial Oviedo · Centro Comercial Viva Envigado · El Tesoro Parque Comercial.

Cali: Centro Comercial Unicentro.

INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS: 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. Si tienes alguna alergia y/o intolerancia alimentaria por favor indicarlo al personal de servicio.

INFORMACIÓN SOBRE GRAMAJES Y VOLÚMENES: el gramaje de nuestras proteínas y otros ingredientes es aproximado en crudo, al tener cocción pueden perder gramos. Los volúmenes mencionados son valores estimados, corresponden a la capacidad de los vasos que no son llenados al 100%.

ADVERTENCIA DE PROPINA: se informa a nuestros clientes que este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina correspondiente al 10% del valor de la cuenta, la cual podrás aceptar, rechazar o modificar, de acuerdo con tu valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta, indícale a la persona que te atiende si quieres que dicho valor sea o no incluido en la factura o indícale el valor que quieres 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 tengas algún inconveniente con el cobro de la propina, comunícate 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 radiques tu queja. También puedes radicarla a través del correo contactenos@sic.gov.co escribiendo en el asunto o texto del correo: "Queja cobro de propina".

ADVERTENCIA IMPOCONSUMO: Todos nuestros precios incluyen el 8% de impoconsumo.
Si necesitas personalizar tu factura electrónica, no olvides solicitarla al momento de pedir tu cuenta.
Fotos de referencia publicitaria. Menú válido a partir de julio de 2026.
PQRS: Llama o escribe al Whatsapp 333 602 59 02



elcorralgourmet



elcorralgourmet



El Corral Gourmet



www.elcorralgourmet.com