

# EL CORRAL

Gourmet

*Lo hacemos diferente para ti*

# MENÚ



# INICIA TU EXPERIENCIA CON CÓCTELES, Vinos y Licores

## ~~ CÓCTELES ~~

### CITRI BUCHANAN'S

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

**\$39.900**

### BAILEYS ESPRESSO

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

**\$30.900**

### BLACK GINGER

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

**\$33.900**

### LEMOREANGE

Elegante creación de Whisky Old Parr 12, mix de cítricos y almíbar. 132ml.

**\$31.900**

### WHISKY WINE

Intensa y equilibrada mezcla de Whiskey Jack Daniels No. 7, Vino tinto Cabernet Sauvignon y mix de cítricos. 118ml.

**\$29.900**

### BLUE TANQUERAY

Refrescante mezcla de Gin Tanqueray London Dry, Syrup Blueberry, mix de cítricos y hierbabuena. 177ml.

**\$35.900**

### MEXIMACO

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

**\$30.900**

### PUMPKIN

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

**\$29.900**

### DISARONNO BEER

Refrescante mezcla de licor italiano Disaronno, cerveza rubia, notas cítricas.

COPA 206 ml

**\$24.900**

JARRA 946 ml

**\$97.900**



## ~~ LONG DRINKS ~~

### WATERMELON TWIST

**\$35.900**

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

### VODKA BERRY

**\$32.900**

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

### GIN FRUTOS ROJOS

**\$34.900**

Refréscate con este Gin Tanqueray London Dry, frutos rojos, soda, albahaca y un toque cítrico. 162ml.

### LEMON JACK

**\$34.900**

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

### DISARONNO FIZZ

**\$39.900**

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

### BULLDOG TONIC

**\$38.900**

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



# LOS MULE

Con Ginger Beer Mil976, almíbar y un toque de cítricos.

<b>MEXICAN MULE</b>	<b>\$39.900</b>
Tequila 1800 reposado. 177ml.	
<b>BULLDOG MULE</b>	<b>\$39.900</b>
Gin Bulldog. 177ml.	

<b>JD MULE</b>	<b>\$37.900</b>
Jack Daniels No. 7. 177ml.	



JD MULE

# MOJITOS Y MARGARITAS

<b>MOJITO TROPICAL</b>	<b>\$32.900</b>
Ron Bacardí Carta Blanca, maracuyá y piña, hierbabuena, azúcar, notas cítricas. 206ml	
<b>MOJITO</b>	<b>\$31.900</b>
Ron Bacardí Carta Blanca, hierbabuena, azúcar. Elige el sabor: limón o maracuyá. 206ml	
<b>MARGARITA TROPICAL</b>	<b>\$32.900</b>
Tequila Jose Cuervo Reposado, triple sec, maracuyá, piña, almíbar, notas cítrica. 147 ml	
<b>MARGARITA SPICY MANGO</b>	<b>\$32.900</b>
Tequila, Jose Cuervo Reposado, triple sec, Finest Call de mango, notas cítricas, sal-pimienta, el toque picante del tabasco. 147 ml	
<b>MARGARITA</b>	<b>\$31.900</b>
Tequila Jose Cuervo Reposado, triple sec y limón. 147 ml	

# CLÁSICOS

<b>GIN TONIC</b>	<b>Gordon's</b>	<b>\$33.900</b>
Gin London Dry, tónica, notas cítricas, cítricos deshidratados. 177ml. Tanqueray		<b>\$41.900</b>
<b>DRY MARTINI</b>		<b>\$33.900</b>
Gin Gordon's London Dry, Vermouth Extra Dry, aceituna. 103ml.		
<b>CAIPIRINHA</b>		<b>\$29.900</b>
Cachaça, limón y azúcar. 118ml.		
<b>CAPIROSKA</b>		<b>\$29.900</b>
Vodka Smirnoff 21, limón y azúcar. Elige el sabor: limón o maracuyá. 88ml		
<b>PIÑA COLADA</b>		<b>\$29.900</b>
Ron Bacardi Carta Blanca, Crema de coco, piña fresca y helado de vainilla. 324ml.		
<b>CUBA LIBRE</b>		<b>\$28.900</b>
Ron Bacardi Carta Blanca, gotas amargas, gaseosa y notas cítricas. 147ml.		



DRY MARTINI

# MOCKTAILS

<b>SPLASH</b>	<b>\$16.900</b>
Finest Call Watermelon, soda, pepino, cítricos. 206ml.	
<b>SALVAJE</b>	<b>\$16.900</b>
Ginger Beer Mil976, una explosión cítricos macerados con maracuyá y hierbabuena. 206ml.	
<b>PIÑA SIN COLADA</b>	<b>\$16.900</b>
Crema de coco, piña, helado de vainilla. 295ml.	

# VINOS

COPA 125 ml \$25.900

## TINTOS

### RAMÓN BILBAO CRIANZA TEMPRANILLO

Rioja España  
1/2 botella  
botella

BOTELLA  
750 ml

\$87.900  
\$169.900  
\$137.900  
\$115.900  
\$113.900  
\$115.900

### FINCA LAS MORAS ORGÁNICO MALBEC

San Juan, Argentina

### MICHEL TORINO MALBEC

Mendoza, Argentina

### MICHEL TORINO CABERNET SAUVIGNON

Mendoza, Argentina

### YELLOW TAIL SHIRAZ

Australia

## BLANCOS

### RAMÓN BILBAO VERDEJO

Rueda, España

### FINCA LAS MORAS ORGÁNICO CHARDONNAY

San Juan, Argentina

### MICHEL TORINO TORRONTÉS

Mendoza, Argentina

### YELLOW TAIL CHARDONNAY

Australia

## ROSÉ

### MICHEL TORINO ROSÉ

Mendoza, Argentina

## ESPUMOSO

### NAVARRO CORREAS SPARK EXTRA BRUT

Mendoza, Argentina

## SANGRÍA DE VINO TINTO O VINO BLANCO

### COPA

### MEDIA JARRA

### JARRA

## DESCORCHE DE VINO

## WHISKY

### AMERICAN WHISKY

Jack Daniel's

\$29.900

\$295.900

Bulleit Bourbon

\$32.900

\$299.900

### SÚPER PREMIUM

Buchanan's 18 años

\$51.900

\$495.900

### PREMIUM

Buchanan's Master

\$35.900

\$395.900

Buchanan's 12 Años

\$33.900

\$205.900 \$299.900

Johnnie Walker Black Label

\$32.900

\$299.900

Old Parr

\$32.900

\$299.900

## ESTÁNDAR

Johnnie Walker Red Label

\$20.900

\$179.900

## RON

Ron Nacional

\$19.900

\$139.900

Bacardí Carta Blanca

\$19.900

\$139.900

Aguardiente Nacional

\$15.900

\$75.900 \$139.900

## VODKA

Smirnoff

\$23.900

\$199.900

## GINEBRA

Gordon's Dry Gin

\$23.900

\$195.900

Tanqueray

\$31.900

\$315.900

Bulldog

\$30.900

\$319.900

## TEQUILA

Don Julio Blanco

\$41.900

\$381.900

Jose Cuervo

\$23.900

\$241.900

1800 Reposado

\$38.900

\$381.900

## POUSSE CAFÉS

Baileys

\$22.900

Disaronno

\$25.900

Disaronno Velvet

\$25.900

## DESCORCHE DE LICORES

\$55.000

SANGRÍAS



BLUE  
TANQUERAY



SANGRÍAS  
EN COPA

# ENTRADAS



## TACOS DE CAMARÓN



## TACOS DE PULLED PORK

# SOPAS

## CREMA DE ZANAHORIA

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

## SOPA DE LENTEJAS

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

## SOPA MEXICANA

Bowl de crema de tomate con pollo a la parrilla, aguacate, queso mozzarella, tortillas de maíz, suero y ají jalapeño al gusto\*

\*Recomendado como plato principal.

**\$13.900**

**\$14.900**

**\$29.900**

## CEBOLLITAS LOCAS

Crocantes, suavemente apanadas y acompañadas de nuestra salsa ranch.

**\$14.900**

## FALAFEL 5 UDS.

Acompañados con salsa a base de tahine y yogurt griego

**\$14.900**

## ANILLOS DE CEBOLLA 6 UDS.

Apanados y acompañados con salsa ranch.

**\$16.300**

## CROQUETAS DE MOZZARELLA

Con salsa de mango chutney.

4 unidades

7 unidades

**\$23.900**

**\$30.900**

## PORTOBELLOS GRATINADOS 3 UDS.

Portobelllos gratinados con queso mozzarella y cebollitas locas, acompañados con salsa ranch.

**\$32.900**

## CACEROLA SWEET ONION BACON

170g de papas rizadas con salsa manhattan (queso azul), queso tipo americano y cebolla caramelizada con tocineta.

**\$29.900**

## CACEROLA DE PAPAS

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

**\$30.900**

## NACHITOS (Sugerencia para 2 personas)

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

**\$25.900**

## NACHOS (Sugerencia para 4 personas)

**\$32.900**

## NACHOTES (Sugerencia para 6 personas)

**\$38.900**

## TRICOMBO

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

**\$28.900**

## FLAUTAS DE PULLED PORK

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

3 Unidades

6 Unidades

**\$21.900**

**\$38.900**

## TACOS DE CAMARÓN

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

1 Unidad

3 Unidades

**\$13.900**

**\$37.900**

## TACOS DE PULLED PORK

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

1 Unidad

3 Unidades

**\$11.900**

**\$29.900**

# HAMBURGUESAS



**MANHATTAN**



**PORTEGUESA**



**COWBOY**

- Agranda tu carne **de 165g a 250g** por \$8.900 adicionales.

- Puedes cambiar tu carne a *Certified Angus Beef®* de **198g** por \$15.900 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 o lechuga

- Acompaña tu hamburguesa con papa pellejo por \$10.700 adicionales.

**\$38.900**

**MANHATTAN**  
Lechuga, tomate, cebolla, salsa Manhattan con queso azul y tocineta topping. Maridala con Corona\*.

**\$35.900**

**PORTEGUESA**  
Champiñones salteados al ajillo, cebolla, tomate y lechuga. Maridala con Stella Artois\*.

**\$37.900**

**SWEET ONION BACON**  
Queso azul, salsa de cebolla caramelizada con tocineta, tomate y lechuga. Maridala con Corona\*.

**\$32.900**

**GAUCHA**  
Dos medios chorizos, chimichurri, cebolla, tomate y lechuga. Maridala con Stella Artois\*.

**\$32.900**

**COSTEÑA**  
Queso costeño, cascabeles de plátano y suero costeño. Maridala con Club Colombia Dorada\*.

**\$32.900**

**QUESO AZUL A LA PIMIENTA**  
Queso azul, salsa pimienta, cebolla, tomate y lechuga. Maridala con Stella Artois\*.

**\$31.900**

**MEXICANA**  
Queso mozzarella, frijol refrito, guacamole, suero, cebolla, tomate y lechuga. Maridala con Corona\*.

**\$30.900**

**TACO TACO**  
Queso tipo americano, tortillas de maíz, tomate, guacamole y suero. Maridala con Corona\*.

**\$31.900**

**RÍO GRANDE BBQ**  
Queso emmental, anillos de cebolla, tomate, lechuga y nuestra exclusiva salsa River BBQ. Maridala con Corona\*.

**\$30.900**

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

**\$31.900**

**COWBOY**  
Queso tipo americano, chili con carne, cebolla, tomate y lechuga. Maridala con Corona\*.

**\$26.900**

**LA ORIGINAL**  
Carne, lechuga, tomate y cebolla. Maridala con Club Colombia Dorada\*.

**GUACAMOLE AFICIONADO****MADRILEÑA****PHILADELPHIA STEAK****TODOTERRENO**

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\*.

**\$50.900****MADRILEÑA**

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

**\$43.900****DOBLE - DOBLE**

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

**\$42.900****GUACAMOLE AFICIONADO**

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

**\$40.900****FILET MIGNON**

Tocineta, salsa de champiñones, cebolla, tomate y lechuga. Marídala con Stella Artois\*.

**\$35.900****CORRALITAS****- CON QUESO**

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

**\$34.900****- ESPECIAL**

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

**\$39.900****SMASH**

Dos carnes encostradas en plancha 90g c/u

**SMASH JALAPEÑO**

Queso americano y mozzarella, cebollas crunchy, finos cortes de jalapeño y salsa jalapeño.

**\$35.900****SMASH ONION PICKLE**

Jugosa cebolla marinada con miel de maple, tocineta, pepinillos, queso americano y salsa todoterreno.

**\$35.900****OTRAS PROTEÍNAS****HAMBURGUESA PORTOBELLO APANADO CON QUINUA****\$36.900**

Una unidad de Portobello relleno de queso mozzarella apanado con quinua, un toque de miel mostaza y pico de gallo (tomate, aguacate, cilantro).

**PHILADELPHIA STEAK****\$38.900**

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

**HAMBURGUESA DE POLLO CRUNCH APANADA EN QUINUA****\$28.900**

120 g de pechuga de Pollo Crunch apanada con quinua y coleslaw.

**WRAP DE FALAFEL****\$21.900**

Wrap con 4 unidades de falafel acompañado de hummus, ensalada de lechuga y tomate con salsa de tahine.

El gramaje de nuestras proteínas y otros ingredientes es aproximado en crudo. Al tener cocción pueden perder gramos.

\*LA CERVEZA SE COBRA APARTE A PRECIO DE CARTA\*

# CARNES, POLLOS Y PESCADOS

## DISFRÚTALOS CON DOS ACOMPAÑAMIENTOS:

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



NEW YORK STEAK

## DISFRÚTALOS CON UNA DE NUESTRAS SALSAS\*:

BBQ • Champiñones • Chimichurri • Manhattan • Pimienta • Cebolla grillé

### PETIT FILET

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

\$70.900

### NEW YORK STEAK

Corte asado de 350g.\*

\$73.900

### BOMBONES DE CERDO 2 UDS

280g Horneados en su jugo, con verduras (tomate, pepino cohombro y hierbabuena), con salsa BBQ o mango chutney.

\$47.900

### COSTILLAS DE CERDO 1/2 RACK

640g Marinadas y preparadas a la parrilla  
Con salsa BBQ o teriyaki.

\$69.900

### CHURRASCO DE POLLO

#### A LA PARRILLA 240g

2 Unidades de churrasco de pollo a la parrilla 120g c/u.\*

\$35.900

### PECHUGA DE POLLO 240g

A la parrilla.\*

\$39.900

### TILAPIA GRILLÉ 230g

#### FILETE DE SALMÓN GRILLÉ 230g

\$43.900

\$68.900



TIPIA GRILLÉ



McCain

SALMÓN GRILLÉ

# BIG DOGS

## CON UN ACOMPAÑAMIENTO A TU ELECCIÓN:

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

### TRADICIONAL

Con cebolla y tomate picado, relish y salsa ranch.

Adiciona queso mozzarella por \$2.000

\$33.900



### SWEET ONION BACON

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

\$36.900



### ESPECIAL

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

\$38.900

BIG DOGS

# ENSALADAS

## QUINUA SALAD

Quinua, mix de lechugas, aguacate, tomate, queso mozzarella, zanahoria, palmitos y garbanzo frito. Con vinagreta de miel mostaza.

\*Agrega pechuga de pollo 125grs por: \$13.900

\$25.900

## CHOP SALAD

Mix de lechuga y espinaca con zucchini, champiñones, jamón, queso, trozos de pollo (60 g), huevo, aceitunas, tocineta, cebollitas locas con salsa de mostaza, aceite de oliva y albahaca.

\$37.900

## ENSALADA DE LA CASA

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

\$37.900

## THAI

Mix de lechugas, camarones salteados, bastones de pepino, zanahoria y repollo, cebollita crunch, ajonjolí y salsa de ajonjolí.

\$36.900

## CRUNCH

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

\$36.900

## CHICKEN CHAMPIÑONES

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

\$34.900



## CHICKEN CHAMPIÑONES



## QUINUA SALAD

# ACOMPAÑAMIENTOS

## ENSALADA VERDE

Lechuga, espinaca, tomate y palmito.

\$8.700

## ENSALADA HIERBABUENA

Pepino, tomate y hierbabuena con vinagre blanco.

\$8.700

## VEGETALES STIR-FRY

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

\$8.700

## ENSALADA COLESLAW

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

\$8.700

## ENSALADA GRIEGA CON QUINUA

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

\$9.700

## QUINUA CON VEGETALES SALTEADOS

Quinua, zanahoria, zucchini, maíz, raíces chinas, salsa teriyaki.

\$9.700

## PAPA PELLEJO (160g)

\$10.700

## PAPA RIZADAS (170g)

\$10.700

## CASQUITOS DE PAPA (250g)

\$10.900

## CASQUITOS AL ROMERO (180g)

\$10.900

## CASQUITOS PARMESANO (250g)

\$15.300

## CASCABELES DE PLÁTANO CON SUERO COSTEÑO - 10 UDS

\$15.300

## ÁRABE

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

\$33.900

## PULLED PORK

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

\$33.900

## FETTUCCINE SETAS

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

\$35.900



## FETTUCCINE SETAS

## POLLO TERIYAKI

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

\$39.900

## CHAUFA CAMARÓN

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

\$42.900

## SALMÓN

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

\$47.900

## LOMO SALTADO

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

\$49.900



## ESCOGE TU BOWL CON TU PROTEÍNA FAVORITA

### ARROZ CRUNCH

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

### TEX MEX

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

### FETTUCCINE

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

### CON PECHUGA DE POLLO (125g)

\$31.900

### CON CAMARÓN (130g)

\$39.900



**ARROZ  
CRUNCH**

# CERVEZAS

## NACIONALES

**CLUB COLOMBIA** 330 ml

(DORADA O ROJA)

**CLUB COLOMBIA DE BARRIL** 414 ml

**CLUB COLOMBIA DE BARRIL** 946 ml

**CLUB COLOMBIA DE BARRIL** 1360 ml

**ÁGUILA LIGHT** 330 ml

## ARTESANALES

NEGRA 330 ml

MULATA ROJA 300 ml

ROSÉ DULCE FRUTOS ROJOS 300 ml



**\$12.700**

**\$15.700**

**\$28.700**

**\$38.700**

**\$11.700**

**\$15.700**



## INTERNACIONALES

**STELLA ARTOIS** 300 ml



**\$15.700**

**CORONA** 330 ml



**\$15.700**

**CORONA CERO** 330 ml

**\$13.700**

**HEINEKEN** 330 ml



**\$15.700**

# MALTEADAS

**\$18.500**

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

**NUEZ DE MACADAMIA**

**CAFÉ MOKA**

**FRUTOS ROJOS**

**CHOCOLATE**

**VAINILLA**

**MALTEADA** 162 ml

Con Helado de Vainilla, un toque de Baileys y virutas de chocolate.

**\$19.500**



**VAINILLA**

**CHOCOLATE**

**FRUTOS ROJOS**

**NUEZ DE MACADAMIA**

**CAFÉ MOKA**

# BEBIDAS



LIMONADA  
DE COCO



SMOOTHIE  
ROJO VITAL

**AGUA FRESCA** 354 ml \$9.300

-Cohombro, albahaca y fresa.  
-Fresa, maracuyá y hierbabuena.

## SODAS

-Pumpkin: Bretaña con syrup de calabaza.  
-Pinky: Bretaña con Té HATSU lychees y notas de frutos rojos.

**TÉ HELADO** 383 ml \$9.300

Pregunta por los sabores disponibles.

**AGUA HATSU** 500 ml \$9.500

**AGUA HATSU CON GAS** 300 ml \$9.500

**TÉ HATSU** 383 ml \$13.900

**H2OH!** 600 ml \$9.300

**GASEOSA** 300 ml \$9.900

**GINGER O TÓNICA MIL976** 207 ml \$13.900

**MICHELADA/MICHELADA TAJIN** \$2.500

**ZUMO DE LIMÓN** \$2.000

**HATSU** \$9.500

**H2OH!** \$9.300

**POSTOBÓN** \$9.900

\$13.900

\$2.500

\$2.000

# LIMONADAS Y JUGOS

**LIMONADA NATURAL** 383 ml \$11.500

**LIMONADA CON HIERBABUENA** 383 ml \$13.500

**LIMONADA CEREZADA** 383 ml \$14.500

**LIMONADA DE MANGO** 383 ml \$14.500

**LIMONADA DE COCO** 383 ml \$14.500

**JUGOS** 383ml \$11.500

• Mango • Frutos Rojos

**MANDARINA** 324 ml \$11.500

**SORBETE** 383 ml \$12.500

• Mango • Frutos Rojos

**SMOOTHIE ROJO VITAL EN AGUA** 383 ml \$12.500

Frutos rojos y albahaca.

**AGUA FRESCA COHOMBRO  
ALBAHACA Y FRESA**



# MENÚ KIDS



## NACHITOS

Con queso fundido, suero y cuadros de tomate.

## COMBO CHIQUIBURGER

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

## COMBO FILETE DE POLLO

Tres unidades de filetes de pollo (180g) apanados con miel mostaza.

**\$17.900**

## COMBO CHURRASQUITO DE POLLO \$35.900

Churrasco de pollo 125g a la plancha.

**\$35.900**

## HELADITO

**\$10.900**

Bolita de helado con chips y crema.

**\$35.900**

## MINI BROWNIE KIDS 1 UD.

**\$7.500**

Todos nuestros combos incluyen papas pellejo, papas rizadas, casquitos, 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 y sin bebida y sin brownie por solo \$27.900.

## ADICIONES

### AJÍ CASERO

**\$1.900**

### TOCINETA EN LASCA (30g)

**\$9.900**

### HUEVO 1 UD

**\$3.900**

### CARNE (90g)

**\$9.900**

### CEBOLLA GRILLÉ (50g)

**\$3.900**

### CHORIZO ESPAÑOL

**\$11.900**

### JALAPEÑOS

**\$3.900**

### SALCHICHA

**\$13.900**

### PEPINILLOS

**\$3.900**

### PECHUGA O CHURRASCODE POLLO (120g)

**\$13.900**

### CHILI CON CARNE (60g)

**\$6.300**

### CAMARONES SALTEADOS (120g)

**\$17.900**

### GUACAMOLE (60g)

**\$9.900**

### CARNE (165g)

**\$14.900**

### AGUACATE (70g)

**\$9.900**

### CARNE (250g)

**\$23.800**

### CHORIZO ARGENTINO

**\$8.900**

### CARNE Certified Angus Beef® (198g)

**\$30.800**

## QUESOS

### MOZZARELLA

**\$4.900**

### FUNDIDO

**\$6.900**

### TIPO AMERICANO

**\$4.900**

### EMMENTAL

**\$6.900**

### COSTEÑO

**\$4.900**

### PARMESANO

**\$8.900**

### AZUL

**\$5.900**

### MANCHEGO

**\$10.900**

## SALSAS

**\$6.300**

- MANGO CHUTNEY • PIMENTA • CHIMICHURRI
- RIVER BBQ • SUERO COSTEÑO • CHAMPIÑONES
- MANHATTAN • TODOTERRENO • FRÍJOL REFRITO



# LA FELICIDAD SE COMPARTE

ESCOGE DOS BEBIDAS  
CALENTES Y UN  
POSTRE POR:

**\$27.900**

---

## BEBIDAS CALIENTES CAFÉS



<b>AMERICANO</b> 148 ml	<b>O ESPRESSO</b> 44 ml	<b>\$5.900</b>
<b>ESPRESSO DOBLE</b> 59 ml		<b>\$6.900</b>
<b>ESPRESSO MACCHIATO</b> 59 ml		<b>\$5.900</b>
Con leche caliente espumada.		
<b>LATTE</b> 265 ml		<b>\$8.500</b>
Espresso con leche caliente.		
<b>CAPPUCCINO</b> 265 ml		<b>\$8.500</b>
Espresso con leche caliente espumada.		
<b>ADICIONA A CUALQUIERA DE TUS CAFÉS EL LICOR DE TU PREFERENCIA:</b>		<b>\$8.000</b>
Baileys - Disaronno - Disaronno Velvet		
<b>AROMÁTICA</b> 265 ml		<b>\$7.500</b>
Infusión de frutos rojos, piña, hierbabuena, papayuela y limonaria.		
<b>TÉ EN AGUA</b> 265 ml		<b>\$4.900</b>
<b>TÉ EN LECHE</b> 265 ml		<b>\$5.900</b>
<b>CAFÉ AMBAR MATIZ</b>		<b>\$47.900</b>
Paquete molido o en grano 500 g		

---

## POSTRES

PAVLOVA



PIE DE LIMÓN



BAILEYS  
CROCANTE

<b>BROWNIE</b>	<b>\$12.900</b>
<b>EXPLOSIÓN DE BROWNIE</b>	<b>\$17.700</b>
<b>BROWNIE CON HELADO</b>	<b>\$17.700</b>
<b>PIE DE LIMÓN</b>	<b>\$17.700</b>
<b>TORTA DE CHOCOLATE</b>	<b>\$17.700</b>
Con centro de Corozo.	
<b>PAVLOVA</b>	<b>\$17.700</b>
Deliciosa mezcla de merengue, frutos rojos, helado de vainilla y crema chantilly.	
<b>CRUMBLE DE MANZANA</b>	<b>\$17.700</b>
Manzanas cocidas con licor y nueces cubiertas con una corteza crujiente de galleta casera y helado de vainilla.	
<b>BAILEYS CROCANTE</b>	<b>\$17.700</b>
Helado de macadamia con Baileys, café y crocante.	
<b>COPA DE HELADO</b>	<b>\$12.900</b>
<b>ADICIÓN DE HELADO</b>	<b>\$6.900</b>



## BRUNCH

DISFRUTA NUESTROS  
DESAYUNOS DE MARTES  
A DOMINGO.

Consulta los horarios de tu restaurante de preferencia con nuestros anfitriones o en la página web, imagen de referencia publicitaria.

HAPPY  
**OUR**



PRECIOS ESPECIALES

LUNES A SÁBADO  
DE **3PM** AL CIERRE

\*NO DISPONIBLE DÍAS FESTIVOS\*

IMÁGENES DE REFERENCIA PUBLICITARIA PROHÍBSE EL EXPENDIO DE BEBIDAS  
EMBRIAGANTES A MENORES DE EDAD. EL EXCESO DE ALCOHOL ES PELIGROSO  
PARA LA SALUD.



## MÚSICA A LA CARTA

Ahora puedes darle play a tu música favorita, en nuestros restaurantes, pregúntale a nuestros anfitriones por el QR.

## VISITA NUESTROS RESTAURANTES ENCUÉNTRANOS EN

**Bogotá:** Calle 116 No 15-71-Centro Comercial Santa Ana-Centro Comercial San Rafael-Centro Comercial Santafé-Centro Comercial Titán Plaza-Centro Comercial Cafam Floresta-Capital Towers Centro Empresarial-Centro Comercial Hayuelos- Centro Comercial Salitre Plaza-Centro Comercial Plaza Central-Centro Comercial Gran Estación.

**Medellín:** Oviedo Centro Comercial-El Tesoro Parque Comercial-Centro Comercial Viva Envigado.

**Cali:** Centro Comercial Unicentro.

CUÉNTANOS TU  
EXPERIENCIA,  
ESCANEA EL QR



El Corral Gourmet

Elcoralgourmet

**WWW.ELCORRALGOURMET.COM**

SI NECESITAS PERSONALIZAR TU FACTURA ELECTRÓNICA NO OLVIDES SOLICITARLA AL MOMENTO DE PEDIR TU CUENTA. DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS: 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. Los volúmenes mencionados son valores estimados, corresponden a las capacidades de los vasos que no son llenados al 100% de su capacidad. EL EXCESO DE ALCOHOL ES PERJUDICIAL PARA LA SALUD. SI TOMAS, NO MANEJES. PROHÍBASE 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, indíquele a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indíquele 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 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. \*Fotos de referencia publicitaria. Menú válido a partir de Enero de 2026.