
EL CORRAL[®] *Gourmet*

Parque de la 93



Maestria
Detalle Tradici
Hamburguesas
Maestria
Detalle Tradici



El inicio perfecto

De la casa

AMERICAN SUN \$32.900

Whiskey Jack Daniel's No. 7, syrup de calabaza y zumo de limón. (156 ml).

CITRI BUCHANAN'S \$39.900

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

BLACK GINGER \$33.900

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

BASILIC \$33.900

Refrescante unión entre Mezcal 400 conejos, almíbar, zumo de limón y albahaca. (125 ml).

BLUE TANQUERAY \$35.900

Refrescante mezcla de Gin Tanqueray London Dry, Blueberry, mix de cítricos y hierbabuena. (156 ml).

MEXIMACO \$30.900

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

Los Mule

Con Ginger Beer MIL976, almíbar y cítricos.

MOSCOW MULE \$34.900

Vodka Smirnoff 21. (177 ml).

MEXICAN MULE \$39.900

Tequila 1800 Reposado. (177 ml)

Los de Experiencia

EL RENACER \$35.900

Cóctel Tiki con Ron Flor de Caña 12 años. Tequila José Cuervo reposado, triplesec, mix de cítricos, syrup de piña, canela, hierbabuena y frutos rojos. (206 ml).

EL AHUMADO \$36.900

De notas ahumadas con Whisky Johnnie Walker Black Label, hierbabuena y cereza. (156 ml).

THE BLACK GHOST \$43.900

Tequila Don Julio Blanco, mix de cítricos y notas ligeras de picante. (160 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 y almíbar. (206 ml).

VODKA BERRY

\$32.900

Vodka Smirnoff 21, syrup de Blueberry, cítricos y tónica. (177 ml).

WATERMELON TWIST

\$35.900

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

GIN MOJITO

\$33.900

Gin Gordon's London Dry, Ron Bacardí Carta Blanca, pepino, cítricos y hierbabuena. (206 ml).

GIN FRUTOS ROJOS

\$35.900

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

APEROL SPRITZ

\$25.900

Refrescante mezcla de Aperol, Vino espumante, soda y naranja. (150 ml).

El inicio perfecto

Al Estilo Sour

PUMPKIN \$30.900

Gin Gordon's London Dry, syrup de calabaza, limón y naranja. (150 ml).

GIN RASPBERRY \$36.900

Gin Tanqueray London Dry, syrup de frambuesa, limón y albahaca. (120 ml).

Clásicos

NEGRONI \$35.900

Gin Tanqueray London Dry, Vermouth Rosso, Campari. (95 ml).

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).
Elige el sabor: limón o maracuyá.

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).

Mojitos & Margaritas

MOJITO \$31.900

Ron Bacardí Carta Blanca, hierbabuena, azúcar. (206 ml).

MOJITO TROPICAL \$32.900

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

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).

ESPRESSO MARTINI \$33.900

Vodka Smirnoff 21 con café Matiz y un ligero toque de licor de café. (120 ml).

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



Vinos & mezclas

COPA DE VINO DEL MES

(177 ml)

\$ 28.900

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 375 ml \$ 87.900

Botella 750 ml \$ 171.900

RAMÓN BILBAO VERDEJO

(Rueda, España)

Botella 750 ml

\$ 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 750 ml

\$ 139.900

ORGÁNICO CHARDONNAY

(San Juan, Argentina)

Botella 750 ml

\$ 139.900

NAVARRO CORREAS SPARK EXTRA BRUT

(Mendoza, Argentina)

Botella 750 ml

\$ 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 -
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.		

INTERNACIONALES

Stella Artois (300 ml)	\$15.800	
Corona (330 ml)	\$15.800	
Corona Cero (330 ml)	\$13.800	
Heineken (330 ml)	\$15.800	

Licores

	Trago	Botella		Trago	Botella
WHISKY			VODKA		
American Whisky			Smirnoff 21	\$23.900	\$199.900
Jack Daniel's	\$29.900	\$299.900	GINEBRA		
Bulleit Bourbon	\$33.900	\$299.900	Gordon's Dry Gin	\$23.900	\$199.900
Super Premium			Tanqueray	\$31.900	\$319.900
Buchanan's 18 años	\$52.900	\$497.900	Bulldog	\$32.900	\$319.900
Premium			TEQUILA Y MEZCAL		
Buchanan's Master	\$35.900	\$395.900	Don Julio Blanco	\$42.900	\$385.900
Buchanan's 12 Años	\$33.900	\$299.900	José Cuervo Reposado	\$23.900	\$241.900
1/2 botella		\$207.900	1800 Reposado	\$38.900	\$385.900
Johnnie Walker	\$33.900	\$299.900	400 Conejos	\$29.900	\$275.900
Black Label			POUSSE CAFES		
Estándar			Baileys	\$22.900	
Johnnie Walker	\$20.900	\$179.900	Disaronno	\$25.900	
Red Label			Descorche De Licores	\$57.000	
RON & AGUARDIENTES					
Flor de caña 12 años	\$23.900	\$249.900			
Ron Nacional	\$19.900	\$141.900			
Bacardí Carta Blanca	\$19.900	\$141.900			
Aguardiente Nacional	\$15.900	\$141.900			
1/2 botella		\$79.900			

*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, fresa, albahaca
y zumo de limón.



SODA PINKY



MOCKTAIL
SPLASH



Et 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

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

\$9.300

CON CAFÉ

COLD BREW (177 ml)

\$7.900

LATTE COLD BREW (177 ml)

\$7.900

LATTE BAILEYS COLD BREW (177 ml)

\$15.900

LATTE DISARONNO COLD BREW (177 ml)

\$15.900

COLD BREW MANDARINA (177 ml)

\$11.900

Otras bebidas

BEBIDAS

Agua con gas o sin gas

\$9.500

Té Hatsu (400 ml)

HATSU

\$13.900

H2OH! (600 ml)

H2OH!

\$9.300

Gaseosa (300 ml)

POSTOBÓN

\$9.900

Ginger o Tónica Mil 976 (207 ml)

\$13.900

LIMONADAS (383 ml)

Natural

\$11.500

Hierbabuena

\$13.500

Mangó

\$14.500

Coco

\$14.500

JUGOS (383 ml)

Mangó o Frutos rojos.

\$11.500

Jugo de Mandarina (324 ml)

\$11.500

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.

ANILLOS DE CEBOLLA

Apanados y acompañados con salsa ranch.

6 UNDS \$16.300

12 UNDS \$23.900

PEPINILLOS APANADOS (15 Unds) \$17.900

Acompañados de salsa ranch.

BERENJENAS FRITAS (10 Unds) \$14.900

Con miel de maple.

MAC & CHEESE \$17.900

Pasta corta con salsa de quesos, gratinada con parmesano.

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 y Ensaladas

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.

ENSALADA CRUNCH \$37.900

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

ENSALADA CHICKEN CHAMPIÑONES \$35.900

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



Maestría *Hamburguesera*

HAMBURGUESAS



LAS PROTAGONISTAS
✦ DE LA MESA ✦



Hamburguesas

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

Escoje el pan de tu preferencia. De la casa, wrap o lechuga. O escoje tapa y base de aguacate por **\$13.900** adicionales.

* 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*.

RÍO 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.

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) • Casquitos de papa (250 gr) • Cascabeles de plátano (5 Und) • Anillos de cebolla (5 Und) • Ensalada verde • Vegetales stir fry • Pasta Orzo con Champiñones + \$3.000 • Pasta Orzo Griego + \$3.000.

Elige una salsa**

BBQ • Chimichurri • Manhattan • Cebolla grillé

NEW YORK STEAK (350 gr) \$74.600

Sobre cama de papas cascocs, con cebollitas locas y mantequilla cowboy.
Puedes cambiar los acompañamientos* y elegir una salsa.**

LOMO DE RES (300 gr) \$71.300

Con Mac & Cheese y ensalada verde.
Puedes cambiar los acompañamientos* y elegir una salsa.**

SALMÓN (250 gr) \$69.300

Con pasta orzo al estilo griego y berenjenas apanadas.
Puedes cambiar los acompañamientos.*

CHURRASCO DE POLLO (240 gr) \$36.900

Dos und de churrasco de pollo a la parilla,
Elige dos acompañamientos* y una salsa.**

COSTILLAS DE CERDO (640 gr) \$70.500

1/2 Rack de costillas con salsa BBQ o Teriyaki y coleslaw.
Elige dos acompañamientos.*

NEW YORK STEAK,
papa en casco, cebollitas locas.

LOMO,

Mac & cheese y ensalada verde.

SALMÓN,

pasta orzo al estilo griego, berenjenas apanadas.

Bowls

LOMO SALTADO ♦ \$49.900

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



♦ CHAUFA CAMARÓN \$43.900

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



♦ PULLED PORK \$34.900

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



♦ 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.

Menú Kids

Nuestros combos Kids incluyen papas pellejo, casquitos de papa o mac & cheese, mini brownie y bebida (jugo de mandarina, mango o limonada).

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

COMBO HAMBURGUESA \$35.900

Hamburguesa de 100 gr con queso tipo americano tomate y lechuga.

COMBO HAMBURGUESA CRISPY CHICKEN \$35.900

Churrasco de pollo apanado con lechuga, tomate y mayonesa.

MAC&CHEESE \$17.900

Pasta corta con salsa de quesos, gratinada con parmesano.

HELADITO \$10.900

Bolita de helado con chips de colores y chantilly.



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.

PAPA PELLEJO (160 gr) \$10.700

CASQUITOS DE PAPA (250 gr) \$10.900

CASQUITOS PARMESANO (250 gr) \$15.300

PASTA ORZO CHAMPIÑONES

O GRIEGA \$12.900

CASCABELES DE PLÁTANO \$15.300

CON SUERO COSTEÑO (10 Unds)

Adiciones

QUESOS

Mozzarella \$4.900 Tipo Americano \$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 (90 gr) \$9.900

Chorizo Argentino \$8.900

Churrasco de pollo (120 gr) \$13.900

Camarones salteados (120 gr) \$17.900

Camarones apanados (120 gr) \$18.900

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

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



Postres

La Felicidad se comparte

ESCOGE DOS BEBIDAS CALIENTES Y UN POSTRE POR

\$28.900

BAILEYS
CROCANTE

BROWNIE
CON HELADO

EXPLOSIÓN
DE BROWNIE

PIE DE
LIMÓN



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 (162 ml) **\$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 (59 ml) **\$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.

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 imposable consumo.
Si necesitas personalizar tu factura electrónica, no olvides solicitarla al momento de pedir tu cuenta.
Fotos de referencia publicitaria. Menú válido a partir de octubre de 2026.
PQRS: Llama o escribe al Whatsapp 333 602 59 02



elcorralgourmet



elcorralgourmet



El Corral Gourmet



www.elcorralgourmet.com