

TAIKINSA

LO MEJOR DE DOS MUNDOS

VINOS

VINO TINTO RED WINE

PROTOS RIBERA DUERO ROBLE	\$310.000
CHIANTI DOCG	\$275.000
MEDALLA REAL RESERVA MERLOT	\$218.000
TEROIR DE FAMILIA CARMENERE	\$220.000
SERIES CABERNET FRANC	\$213.000
SANGRE DE TORO TEMPRANILLO	\$213.000
120 RESERVA ESPECIAL CABERNET SAUVIGNON	\$112.000
CASILLERO DEL DIABLO DARK RED	\$280.000
BERONIA CRIANZA	\$248.000
MARQUÉS DE RISCAL RESERVA	\$398.000

VINO BLANCO WHITE WINE

TRUMPETER CHARDONNAY	\$247.000
VIÑAS DEL VERO GEWURZTRAMINER	\$269.000
MARQUÉS DE RISCAL RESERVA BLANCO	\$398.000
MARTIN CODAX ALBARIÑO	\$336.000
MARA MARTIN CODAX	\$275.000
ORVIETO CLÁSICO	\$226.000
ZONIN VALPOLICELLA CLASSICO	\$295.000
MEDALLA REAL RESERVA CHARDONNAY	\$235.000
FAUSTINO VII VIURA DOC. RIOJA	\$213.000

VINO ROSADO ROSE WINE

B&G RESERVE PINOT NOIR	\$202.000
B&G ROSE D'ANJOU	\$213.000
AIRE DE PROTOS	\$292.000
B&G COTES DE PROVENCE	\$353.000

VINOS ESPUMANTES SPARKLING WINE

ANNA CODORNIU	\$348.000
PROSECCO BRUT CUVÉE 1821	\$360.000
CODORNIU CLÁSICO BRUT	\$295.000

MEDIA

VINO BERONIA CRIANZA	\$168.000
VINO MARTÍN CODAX ALBARIÑO 2018 BLANCO	\$191.000
SANTA RITA 120 RESERVA ESPECIAL CABERNET SAUVIGNON 2019	\$106.000
SANTA RITA 120 RESERVA ESPECIAL SAUVIGNON BLANC 2019	\$106.000
MORANDÉ PINONERO RESERVA CABERNET SAUVIGNON 2018	\$90.000
MORANDÉ PIONERO RESERVA SAUVIGNON BLANC 2017	\$90.000

VINO DE LA CASA



BOTELLA



COPA




ROSADO	\$145.000	\$25.000
TINTO	\$145.000	\$25.000
BLANCO	\$145.000	\$25.000

LICORES

AGUARDIENTE Y RON

	 BOTELLA	 MEDIA	 TRAGO
AGUARDIENTE ANTIOQUEÑO	\$158.000	\$90.000	\$13.000
RON MEDELLÍN 8 AÑOS	\$258.000		
RON MEDELLÍN 5 AÑOS	\$182.000		\$12.000
RON ZACAPA ÁMBAR	\$426.000		\$39.000

VODKA Y TEQUILA

	 BOTELLA	 MEDIA	 TRAGO
ABSOLUT	\$295.000	\$175.000	\$22.000
VODKA GREY GOOSE	\$550.000		
TEQUILA PATRÓN REPOSADO	\$594.000		
TEQUILA JOSÉ CUERVO	\$305.000		\$25.000
TEQUILA DON JULIO REPOSADO	\$720.000		\$50.000

DIGESTIVOS DIGESTIVES

	 BOTELLA	 MEDIA	 TRAGO
CREMA DE BAILEYS	\$260.000		\$20.000
AMARETTO			\$13.000

GINEBRAS

	 BOTELLA	 MEDIA	 TRAGO
TANQUERAY LONDON DRY GIN	\$430.000		\$31.000
BOMBAY SAPPHIRE	\$475.000		\$35.000
BOMBAY BRAMBLE	\$490.000		\$39.000
GORDONS	\$200.000		\$16.000

WHISKIES

	 BOTELLA	 MEDIA	 TRAGO
BUCHANAS 12 AÑOS	\$490.000	\$265.000	\$36.000
BUCHANAS 18 AÑOS	\$885.000		\$65.000
BUCHANAS MASTER	\$535.000		\$40.000
OLD PARR 12 AÑOS	\$450.000	\$295.000	\$35.000
OLD PARR 18 AÑOS	\$860.000		\$56.000
SELLO NEGRO	\$570.000	\$290.000	\$38.000
SELLO ROJO	\$265.000	\$157.000	\$20.000
JACK DANIEL 'S	\$370.000		\$28.000

OTROS LICORES OTHER LIQUORS

	 BOTELLA	 MEDIA	 TRAGO
BRANDY DOMEK	\$148.000		\$13.000
CINZANO ROJO	\$202.000		\$13.000
CINZANO BLANCO	\$202.000		\$13.000
COÑAC REMY MARTÍN	\$874.000		\$68.000
JEREZ TIO PEPE			\$22.000

CERVEZAS BEERS

CERVEZA NACIONAL	\$14.000
CERVEZA CORONA	\$20.000
CERVEZA STELLA ARTOIS	\$20.000
CERVEZA ERDINGER	\$39.000

MICHELADAS

MICHELADA TRADICIONAL	\$5.000
MICHELADA DE MANGO	\$10.000
MICHELADA MEXICANA	\$22.000

CÓCTELES

CÓCTELES CON LICOR COCKTAILS LIQUOR

MARGARITA (TEQUILA, TRIPLE SEC)	\$38.000
CUBA LIBRE (RON, COCA COLA)	\$36.000
DRY MARTINI (GINEBRA, VERMOUTH BLANCO)	\$39.000
PIÑA COLADA (RON, COCO, PIÑA)	\$38.000
BLOODY MARY (VODKA, TOMATE)	\$38.000
MOJITO CUBANO (RON, HIERBABUENA, LIMÓN Y SODA)	\$36.000
COSMOPOLITAN (JUGO DE ARANDANOS, VODKA, LIMÓN, TRIPLE SEC)	\$37.000
MANHATTAN (WHISKY, VERMOUTH ROJO)	\$38.000
TOM COLLINS (GINEBRA, LIMÓN)	\$39.000
ALEXANDER (BRANDY, CACAO)	\$38.000
SCREWDRIVER (VODKA, NARANJA)	\$36.000
BRONX (WHISKY, VERMOUTH ROJO Y BLANCO, JUGO DE NARANJA)	\$38.000
GIN AND TONIC (GINEBRA, TÓNICA)	\$38.000
DANN CARLTON COCKTAIL (5 LICORES BLANCOS)	\$55.000
BAILEYS PINK (BAILEYS, RON, ENDULZANTE, FRESA)	\$40.000
SANGRÍA (VINO TINTO O BLANCO, FRUTAS)	\$28.000
TINTO DE VERANO (VINO TINTO, GASEOSA DE LIMA)	\$28.000

CÓCTELES SIN LICOR COCKTAILS WITHOUT LIQUOR

SAN FRANCISCO	\$16.000
MOJITO DE FRUTOS ROJOS O AMARILLOS (RED OR YELLOW FRUIT MOJITO)	\$21.000
LIMONADA DE SANDÍA (WATERMELON LEMONADE)	\$16.000
SODA SABORIZADA (FLAVORED SODA)	\$19.000
PIÑA COLADA	\$28.000

BEBIDAS NO ALCOHOLICAS NON ALCOHOLIC BEVERAGES

AGUA / WATER	\$8.000
AGUA MINERAL	\$9.000
GASEOSA / SODA	\$8.000
GINGER	\$10.000
TÓNICA	\$10.000
JUGOS NATURALES (NATURAL JUICES)	\$10.000
LIMONADA (LEMONADE)	\$10.000
NARANJADA (ORANGEADE)	\$10.000
MANDARINADA (TANGERINE)	\$13.000
LIMONADA DE COCO (COCONUT LEMONADE)	\$17.000
LIMONADA DE HIERBABUENA (MINT LEMONADE)	\$16.000
LIMONADA CEREZADA (CHERRY LEMONADE)	\$19.000
LIMONADA DE MANGO (MANGO LEMONADE)	\$17.000
GRANIZADA DE PIÑA Y HIERBABUENA (PINEAPPLE AND PEPPERMINT HAIL)	\$15.000

ENTRADAS

STARTERS

GYOZAS DE CAMARÓN SHRIMP GYOZAS

\$39.000

Camarón, teriyaki, verdeo, ajonjolí tostado.
Shrimp, teriyaki sauce, green onion, toasted sesame seeds.

CREMA DE MAZORCA Y CHORIZO ESPAÑOL CREAM OF CORN AND SPANISH CHORIZO

\$25.000

Crema a base de mazorca tierna enriquecida con crema de leche y chorizo español crocante acompañada de pan al ajo.
Cream of tender corn with cream and crispy spanish chorizo, served with garlic bread

CREMA DE ESPINACA (V) SPINACH CREAM

\$21.000

Preparación vegana con espinaca y acelga enriquecida en un fondo de vegetales y leche de coco acompañada de pan al ajo.
Vegan preparation with spinach and chard enriched in a vegetable broth and coconut milk served with garlic bread.

CREMA DE TOMATE CON TROPEZONES DE TOFU (V) CREAM OF TOMATO SOUP WITH TOFU CHUNKS

\$28.000

Preparación de tomates, albahaca y especias, servida con crotones y queso tofu acompañada de pan al ajo.
Preparation of tomatoes, basil and spices, served with croutons and tofu cheese accompanied by garlic bread.

SPRING ROLLS

\$30.000

Vegetales frescos cortados en julianas, envueltos en una masa de arroz crocante, acompañados de un chutney de mango y chipotle aromatizado con jengibre.
Fresh vegetables cut into julienne strips, wrapped in a crispy rice dough, accompanied by a mango and chipotle chutney flavored with ginger.

TATAKI DE ATÚN TUNA TATAKI

\$55.000

Filetes de atún fresco marinados en salsa soya y jengibre cubiertos con una costra de ajonjolí previamente sellado y montado sobre una ensaladilla de lechugas y namasu.
Fresh tuna fillets seared and marinated in soy sauce and ginger, covered with sesame seeds, and served on a bed of mixed lettuce and namasu salad.

RAMEN

\$41.000

Pasta china acompañada de julianas de pollo, huevo cocido y vegetales frescos de la casa, enriquecidos en un fondo de ave.
Chinese noodles accompanied by julienne chicken, boiled egg, and fresh house vegetables, enriched in a chicken broth.

SSAM DE TOCINO BACON SSAM

\$42.000

Plato típico coreano con topping para armar a su gusto (cerdo crocante, cogollo europeo, almendras, zanahoria y cebolla roja) acompañado de mayonesa de sriracha y salsa teriyaki.
Traditional korean dish with customizable toppings (crispy pork, european lettuce, almonds, carrot, and red onion) accompanied by sriracha mayonnaise and teriyaki sauce.

BRUSQUETTA BANH MI BANH MI BRUSCHETTA

\$42.000

Bocados de pan baguette con costilla de cerdo desmechada, queso crema, rúgula, pepinillos, rábanos encurtidos y compota de manzana bañados en una suave mayonesa de sriracha.
Baguette bites with shredded pork rib, cream cheese, arugula, pickles, pickled radishes, and apple compote bathed in a mild sriracha mayonnaise.

GYOZAS DE CAMARÓN

Camarón, teriyaki, verdeo, ajonjolí tostado.

SHRIMP GYOZAS

Shrimp, teriyaki sauce, green onion, toasted sesame seeds.



ENSALADAS

SALADS

ENSALADA DE PERAS Y QUESO DIBÚFALA PEAR AND ROQUEFORT SALAD

\$35.000

Mix de lechugas, kimchee, almendras, queso, peras cocidas al mirín, vinagreta de cítricos.
Mixed lettuce, kimchi, almonds, cheese, mirin cooked pears, and citrus vinaigrette.

ENSALADA TROPICAL TROPICAL SALAD

\$49.000

Bocados de sandía, salmón ahumado, queso mozzarella apanado, brotes de lechuga en vinagreta de maracuyá.
Watermelon bites, smoked salmon, breaded mozzarella cheese, lettuce sprouts in passion fruit vinaigrette.

ENSALADA DE LA CASA HOUSE SALAD

\$31.000

Variedad de lechugas, aguacate, namasu, espárragos frescos, aceitunas negras, maíz, tomate cherry, pimentones rojos en aderezo de cítricos.
Variety of lettuces, avocado, namasu, fresh asparagus, black olives, corn, cherry tomatoes, red bell peppers in citrus dressing.

ENSALADA DE QUINUA QUINOA SALAD

\$30.000

Variedad de lechugas, quinua, frijol caraota, tomate cherry, cebolla roja, pimientos, aguacate y cubos de ahuyama en aderezo de cítricos.
Mixed lettuce, quinoa, black beans, cherry tomatoes, red onion, bell peppers, avocado and cubes of pumpkin in a citrus dressing.

ENSALADA ORIENTAL ORIENTAL SALAD

\$44.000

Mix de lechugas y namasu, pollo crispy en ajonjolí, marañones, mango, aguacate, tomate cherry aderezado en vinagreta de maracuyá.
Mixed lettuce and namasu, crispy sesame chicken, cashews, mango, avocado, cherry tomatoes, dressed in passion fruit vinaigrette.

ENSALADA DE PERAS Y ROQUEFORT

Mix de lechugas, kimchee, almendras, queso, peras cocidas al mirín, vinagreta de cítricos.

PEAR AND ROQUEFORT SALAD

Mixed lettuce, kimchi, almonds, cheese, mirin cooked pears, and citrus vinaigrette.



PASTAS Y ARROCES

PASTA AND RICE

JAMBALAYA

\$67.000

Arroz premium mezclado con camarones y mejillones, tomates, cebolla de verdeo, maíz y crema de coco acompañada de pan al ajo.
Premium rice mixed with shrimp and mussels, tomatoes, green onion, corn and coconut cream accompanied by garlic bread.

FETUCCINE CON MARISCOS FETTUCCINE WITH SEAFOOD

\$78.000

Pasta en fumet de pescado, crema de leche con calamar, camarón, almeja, róbalo, mejillones acompañados con pan al ajo.
Pasta in fish fumet, milk cream with squid, shrimp, clams, snook, mussels, served with garlic bread.

MACARRONES CON QUESO, BRISKET DE RES Y SALSA BARBACOA MAC AND CHEESE WITH BEEF BRISKET AND BARBECUE SAUCE

\$46.000

Pasta corta (penne) en salsa de quesos con brisket ahumado enriquecido con BBQ acompañado de pan al ajo.
Short pasta (penne) in cheese sauce with smoked brisket with BBQ sauce, accompanied by garlic bread.

GAMBAS KUNG PAO KUNG PAO SHRIMP

\$61.000

Camarones salteados con orellanas, jalapeños, pimentones de colores y marañones en una suave salsa de soya montados sobre una cama de arroz.
Sautéed shrimp with oyster mushrooms, jalapeños, colorful bell peppers, and cashews in a mild soy sauce, served on a bed of rice.

NOODLES CON CURRY AL ESTILO ORIENTAL NOODLES WITH ORIENTAL-STYLE CURRY

\$70.000

Pasta china salteada con julianas de cerdo, camarones, vegetales frescos conservados en una salsa de curry y leche de coco, acompañados con pan al ajo.
Stir-fried Chinese noodles with julienne pork, shrimp, fresh vegetables, preserved in a curry and coconut milk sauce, accompanied by garlic bread.

PESCADOS Y MARISCOS

SEAFOOD

SUSHI

PHILADELPHIA \$36.000

Salmón ahumado, queso crema, aguacate.
Smoked salmon, cream cheese, avocado.

EBI TEMPURA \$59.000

Langostinos tempurados, masago, aguacate, queso crema, kyuri.

Tempura prawns, masago, avocado, cream cheese, kyuri.

MAKI LIMA \$43.000

Camarón, aguacate, pepino, mayonesa de limón, topping de ceviche, masago.

Shrimp, avocado, cucumber, lemon mayonnaise, ceviche topping, masago.

YASAI ROLL \$32.000

Rollo completamente vegetariano con aguacate, pepino, mango, espárragos encurtidos acompañados de salsa teriyaki.

Completely vegetarian roll with avocado, cucumber, mango, pickled asparagus accompanied by teriyaki sauce.

SAKE TEMPURA \$51.000

Salmón curado, aguacate, mango completamente tempurado acompañado con salsa teriyaki.

Cured salmon, avocado, mango completely tempura-fried accompanied with teriyaki sauce.

AKAMI TUNA \$53.000

Atún fresco, aguacate, queso crema, masago acompañado con salsa teriyaki.

Fresh tuna, avocado, cream cheese, masago accompanied with teriyaki sauce.

PESCADOS

PESCA DEL CHEF \$75.000

CHEF'S CATCH

Filete de pesca blanca sobre espejo de salsa meuniere acompañado de cebollas parrilladas, marañones y arroz blanco.

Filet of white fish over a meuniere sauce accompanied by grilled onions, cashews, and white rice.

CANCATO DE TRUCHA EN SALSA DE VINO \$68.000

Y MANTEQUILLA

TROUT CANCATO IN WINE AND BUTTER SAUCE

Filete de trucha a la plancha con un montadito a base de longaniza, cebolla, tomate y vino blanco con queso mozzarella fundido sobre una salsa de mantequilla acompañado de un tartar de quinua.

Grilled trout fillet topped with a mixture of sausage, onion, tomato, and white wine with melted mozzarella cheese over a butter sauce accompanied by a quinoa tartare.

TRUCHA CAMPESINA \$74.000

COUNTRY STYLE TROUT

Trucha entera en salsa al ajillo acompañada de pure de papa criolla y arveja.

Whole trout in garlic sauce with mashed native potatoes and peas.

RÓBALO EN MOLDE DE FRUTOS ROJOS \$76.000

Y CÍTRICOS

SNOOK IN RED FRUIT AND CITRUS MOLDS

Filete de róbalo a la plancha sobre una salsa de frutos rojos acompañado de puré de arveja y mix de vegetales baby.

Grilled snook fillet on a red berry sauce accompanied by pea puree and a mix of baby vegetables.

PESCADOS Y MARISCOS

SEAFOOD

SALMÓN A 45 GRADOS SALMON AT 45 DEGREES

\$76.000

Salmón a 45 grados, ratatouille, vinagreta de tomates, papas violeta.

Salmon at 45 degrees, ratatouille, tomato vinaigrette, purple potatoes.

SALMÓN ENCOSTRADO AL AJILLO GARLIC CRUSTED SALMON

\$78.000

Filete de salmón a la parrilla con una costra a base de palmitos de mar, queso parmesano y albahaca bañado en una salsa al ajillo acompañado de papa amarilla al perejil y torre de vegetales.

Grilled salmon fillet with a crust made from sea palm, parmesan cheese, and basil, bathed in a garlic sauce accompanied by parsley yellow potatoes and vegetables.

CAZUELA FRUTOS DEL MAR SEA FRUITS CASSEROLE

\$79.000

Preparación con mariscos en una base concentrada de crustaceos y pescados sin aditivos lácteos y parmesano para gratinar acompañada con arroz de coco y croquetas de plátano.

Preparation with seafood on a base of crustaceans and fish concentrates without dairy additives and parmesan for gratin, accompanied by coconut rice and plantain croquette

LANGOSTINOS AL AJILLO SHRIMP SCAMPI

\$95.000

Cuatro langostinos U12 sellados y marinados en una suave salsa al ajillo, montados sobre un ligero puré de remolacha y vegetales baby salteados.

Four U12 prawns seared and marinated in a mild garlic sauce, mounted on a light beet puree and sautéed baby vegetables.

PULPO A LA PARRILLA SOBRE AREPA DE CHOCLO GRILLED OCTOPUS ON CORN AREPAS

\$82.000

Pulpo braseado en parrilla montado sobre una arepa de maíz dulce con una mayonesa de sriracha.

Grilled octopus mounted on a sweet corn arepa with a sriracha mayonnaise.

POKE

POKE

POKE CARNÍVORO CARNIVOROUS POKE

\$46.000

Bowl a base de arroz jazmín con lomo de res salteado en salsa soya y teriyaki acompañado con aguacate, pepino, maíz tierno, namasu y wakame.

Bowl based on Jasmine rice with sautéed beef loin in soy and teriyaki sauce accompanied by avocado, cucumber, corn, namasu, and wakame.

POKE DEL CORRAL CORRAL POKE

\$49.000

Bowl a base de arroz jazmín con julianas de pollo en una suave salsa de curry y leche de coco acompañado de aguacate, pepino, maíz tierno, namasu, julianas de mango y masago.

Bowl based on Jasmine rice with julienne chicken in a mild curry and coconut milk sauce accompanied by avocado, cucumber, corn, namasu, julienne mango, and masago.

POKE SALUDABLE HEALTHY POKE

\$52.000

Bowl a base de mix de lechugas y namasu, queso tofu aderezado acompañado de wakame, pimentón, pepino, edamame, mango y masago.

Bowl based on mixed lettuce and namasu, dressed tofu cheese accompanied by wakame, bell pepper, cucumber, edamame, mango, and masago.

POKE DE SALMÓN SALMON POKE

\$55.000

Bowl a base de arroz de sushi con salmón ahumado acompañado de aguacate, tomate, cherry, maíz tierno, cebolla roja y salsa soya.

Bowl based on sushi rice with smoked salmon accompanied by avocado, cherry tomatoes, corn, red onion, and soy sauce.

PHILADELPHIA

Salmón ahumado, queso crema, aguacate.

PHILADELPHIA

Smoked salmon, cream cheese, avocado.



AVES BIRDS

CURRY DE POLLO **CHICKEN CURRY**

\$47.000

Maryland de pollo a la parrilla, curry con mantequilla y garam masala, arroz premium con almendras tostadas, vegetales de temporada salteados.

Grilled chicken maryland, curry with butter and garam masala, rice with toasted almonds, sautéed seasonal vegetables.

POLLO TERIYAKI EN SALSA DE OSTRAS **TERIYAKI CHICKEN IN OYSTER SAUCE**

\$51.000

Trozos de pollo salteados con orellanas, guisantes, pimentones de colores conservados en una teriyaki enriquecida en salsa de ostras montado sobre un nido de pasta china.

Pieces of chicken sautéed with orellanas, peas, colored peppers preserved in a teriyaki enriched in oyster sauce mounted on a nest of chinese pasta.

ONIGIRAZU

\$53.000

Sándwich de onigiri, elaborado con arroz para sushi y alga nori, relleno de pollo, cerdo, aguacate, pepino, lechuga y namasu acompañado de una mayonesa japonesa.

Onigiri sandwich, made with sushi rice and nori seaweed, filled with chicken, pork, avocado, cucumber, lettuce and namasu accompanied by japanese mayonnaise.

CURRY DE POLLO

Maryland de pollo a la parrilla, curry con mantequilla y garam masala, arroz premium con almendras tostadas, vegetales de temporada salteados.

CHICKEN CURRY

Grilled chicken maryland, curry with butter and garam masala, rice with toasted almonds, sautéed seasonal vegetables.



CARNES MEATS

PUNTA DE ANCA ANGUS **ANGUS TIP OF HAUNCH**

\$102.000

300 grs de punta de anca angus importada, en bloque marinada y asada a la parrilla acompañada de papa en cascós y ensaladilla a base de namasu.

300 grams of imported angus haunch tip, marinated in block and grilled accompanied by potato and namasu based salad.

NEW YORK ANGUS

\$114.000

300 grs de bife de angus importado, bañado con fina mantequilla compuesta a base de especias y maní acompañado de una papa point neuf y ensaladilla a base de namasu.

300 grams of imported angus steak, bathed in a fine butter made of spices and peanuts, accompanied by a point neuf potato and namasu-based salad.

CHATEAUBRIAND

\$90.000

Lomo de res a 55 grados acompañado de un salteado de espinaca y coliflor con almendras y papa criolla.

Beef tenderloin at 55 degrees accompanied by sautéed spinach and cauliflower with almonds and creole potatoes.

CERDO CONFITADO **CONFIT PORK**

\$55.000

Braseado con especias, papa puré, portobellos, vegetales salteados.

Braised with spices, mashed potato, portobellos, sautéed vegetables.

RACK DE COSTILLA DE CERDO BBQ **RACK OF BBQ PORK RIBS**

\$89.000

600 grs de rack de costillas de cerdo bañado en salsa BBQ acompañado de papa en medallones con paprika y namasu.

600 grs of rack of pork ribs bathed in BBQ sauce accompanied by potato medallions with paprika and namasu.

MENÚ INFANTIL

KID`S MENU

CROCANTE DE POLLO CRISPY CHICKEN

\$35.000

Pollo apanado en panko con salsa a su elección acompañado de papa a la francesa.

Panko crumbed chicken, choice of sauce and french fries.

SPAGUETI BOLOÑESA BOLOGNESE SPAGHETTI

\$32.000

Porción de spagueti junior bañado en una salsa boloñesa acompañada de pan.

Bolognese spaghetti with a slice of bread.

MINI HAMBURGUESA CON QUESO MINI CHEESE BURGER

\$34.000

Hamburguesa de carne de res (100 grs) a la parrilla con queso, lechuga, tomate acompañado de papa a la francesa.

Mini cheeseburger, greens, tomato and french fries.

HAMBURGUESA ANGUS ANGUS BURGER

\$48.000

Hamburguesa de carne de res Angus (150 grs) a la parrilla, con cebolla grillada, lechugas y tomate con una suave salsa de queso cheddar acompañadas de papa rustica.

Angus burger (150 grs), grilled onion, fresh greens, tomato and cheddar cheese sauce, potato wedges.

POSTRES DESSERTS

MERENGÓN

\$22.000

TIRAMISÚ

\$22.000

CREME BRULEE

\$22.000



Disposición sobre propina:

Por disposición de la Superintendencia de Industria y comercio se informa que en este establecimiento la propina sugerida al consumidor corresponde al 10% sobre el valor del consumo antes del impuesto el cual podría ser aceptado, rechazado o modificado por usted de acuerdo con su valoración del servicio prestado. Si no desea cancelar dicho valor, haga caso omiso del mismo, si desea cancelar un valor diferente indíquelo así, para hacer el ajuste correspondiente. Cualquier irregularidad respecto al cobro de propina puede denunciarla ante la superintendencia de Industria y comercio, llamando sin costo a la línea 01-8000-910-165 o en Bogotá al 60(1)5920400.

Provision on gratuity:

Persuant to aprovision issued by the Superintendency of Industry and Commerce, please be informed that in this Hotel the tips are completely free and at your own will as a retribution for the service provided to you and according to your valiation of the same, if you want to pay any amount on this concept, please inform us and it will be included in your bill, if any amount on this concept, is charged to you without your authorization please inform the residen manager, any irregularity on this subject can be notified to the Superintendency of Industry and Commerce, by calling toll-free line 01-8000-910-165 or Bogota at 60 (1) 5920400.

RNT 2296



TAIKINSA

LO MEJOR DE DOS MUNDOS

320 379 8913

Primer piso Hotel Dann Carlton Bucaramanga

www.taikinsa.com