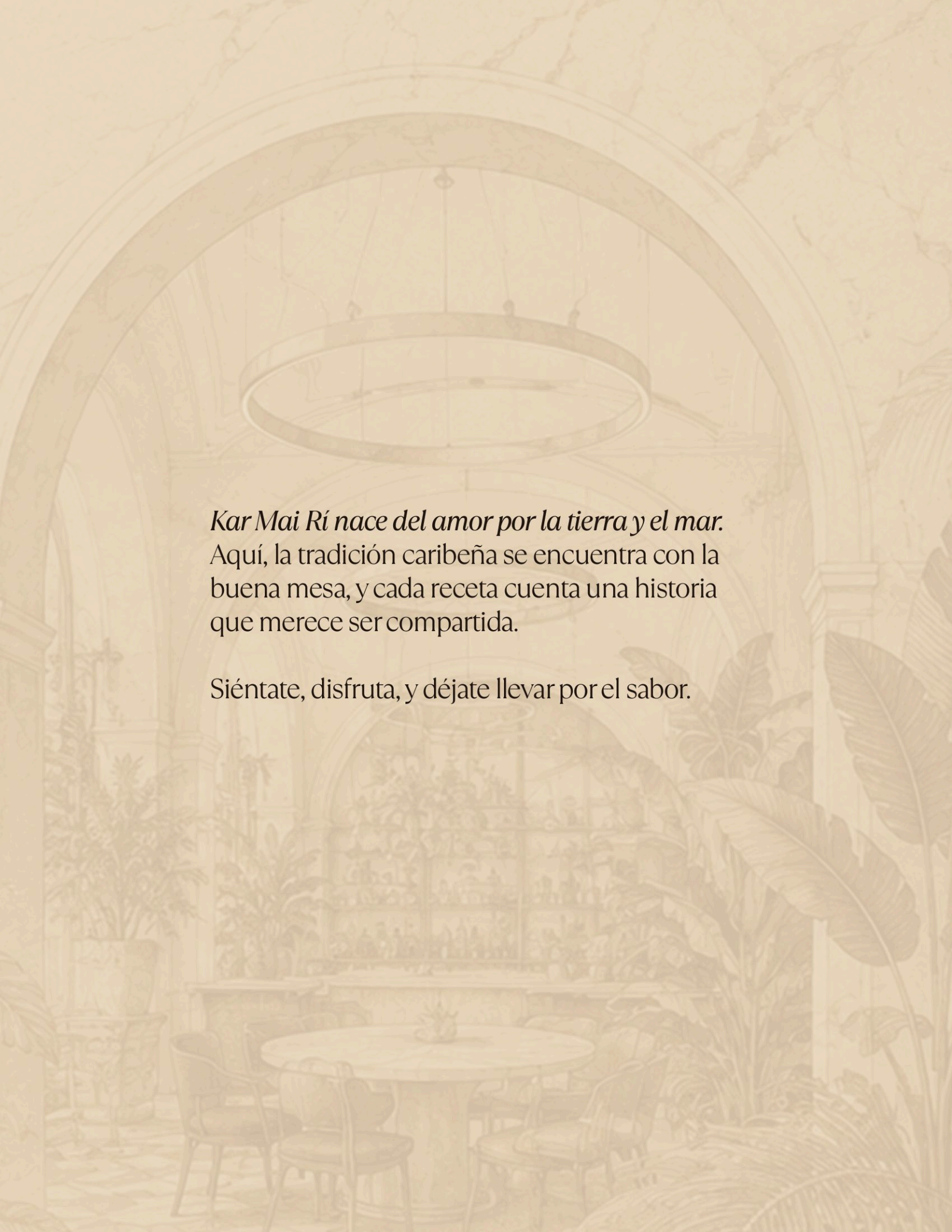


KAR MAI RÍ
COCINA & TRAGOS

COCINA DEL CARIBE



Kar Mai Rí nace del amor por la tierra y el mar.
Aquí, la tradición caribeña se encuentra con la buena mesa, y cada receta cuenta una historia que merece ser compartida.

Siéntate, disfruta, y déjate llevar por el sabor.

Entradas frías

Coctel de camarón

Camarones aderezados en salsa cartagenera, con chips de plátano.

\$31.900

Ceviche peruano

Pescado blanco marinado en leche de tigre, con chips de plátano.

\$27.500

Ceviche sabanero

Pescado blanco marinado en leche de tigre de suero costeño, coronado con plátano maduro, chicharrón y queso costeño frito.

\$30.000

Carpaccio de res

Láminas de lomo marinadas en finas hierbas, coronadas con queso holandés.

\$27.500

Carpaccio de pulpo

Láminas de pulpo marinadas en cítricos, queso parmesano y salsa de pimientos asados.

\$44.000

Tartar de salmón

Cubos de salmón marinados, coronados con alcaparras fritas y aguacate.

\$44.000



Entradas calientes

Crema de cebolla gratinada con camarón

Cremosa preparación de cebolla y camarones, gratinada.

\$38.000

Alma Macondo

Tradicional cayeye coronado con chicharrón crocante, hogao y queso costeño frito.

\$30.000

Coquillas costeñas

Canastas de plátano rellenas de guacamole y queso costeño.

\$22.000

Coquillas de camarón

Canastas de plátano rellenas de camarones al ajillo.

\$27.500

Coquillas de cangrejo

Canastas de plátano rellenas de carne de cangrejo, con guacamole.

\$27.500

Camarones búfalo

Camarones crocantes al panko, acompañados de salsa búfalo.

\$35.200

Molcajete de guacamole

Guacamole con chicharrón crocante, coronado con cubos de plátano maduro frito.

\$38.500

Molcajete de cangrejo

Carne de cangrejo gratinada acompañada de patacones.

\$42.000



Champiñones al ajillo

Champiñones salteados en aceite de oliva, ajo y sal.

\$25.000

Pastas Artesanales

Elige tu pasta: penne o spaghetti.

Todas nuestras pastas se acompañan de pan francés y queso parmesano.

Pastas a la marinera

Mix de mariscos glaseados en vino blanco y bisque.

\$57.200

Pasta cremosa de salmón al vino

Salsa cremosa al vino blanco, coronada con cubos de salmón crocantes.

\$55.000

Pasta camarones al rosé

Salsa rosé de la casa con toque de pesto, con camarones glaseados en vino blanco.

\$51.700

Pasta al ajillo con camarones

Nuestra pasta al ajillo, con camarones.

\$49.500

Pasta a la carbonara con pollo

Salsa carbonara de la casa, con pollo a la parrilla.

\$46.200

Pasta a la boloñesa

Tradicional boloñesa de carne en pasta de tomate.

\$41.800



Pasta caprese

A base de tomate, albahaca y aceite de oliva.

\$39.600



Pasta al ajillo con queso

Base de bechamel y queso costeño, aromatizada con perejil, ajo y vino blanco.

\$38.500



Pasta napolitana

Salsa napolitana de la casa.

\$30.800

Lasaña boloñesa

Capas de pasta en tradicional boloñesa de carne en pasta de tomate, gratinadas al horno.

\$44.000

Lasaña de pollo con champiñones

Capas de pasta en tradicional salsa blanca, con pollo y champiñones, gratinadas al horno.

\$49.500

Arroces

Arroz cremoso de mariscos

Mix de mariscos aromatizado con vino blanco y queso parmesano.

\$73.700

Arroz de camarón

Aromatizado con vino blanco, acompañado de chips de plátano.

\$48.400

Arroz KarMaiRí

Con carne y muelas de cangrejo, acompañado de chips de plátano.

\$68.000

Arroz apastelado

Aromatizado con hojas de bijao.

\$33.000

***Arroz Thai vegetariano***

Arroz de grano largo, vegetales frescos y mezcla de salsas asiáticas.

\$30.000

Arroz Thai

Arroz de grano largo con pollo, cerdo, camarón, vegetales frescos y mezcla de salsas asiáticas.

\$46.200



Ensaladas

Ensalada César con mariscos

Lechuga romana, crotones y parmesano en aderezo César, con mix de mariscos al ajillo.

\$55.000

Ensalada César con pollo

Lechuga romana, crotones y parmesano en aderezo César, con pechuga de pollo a la parrilla.

\$49.000

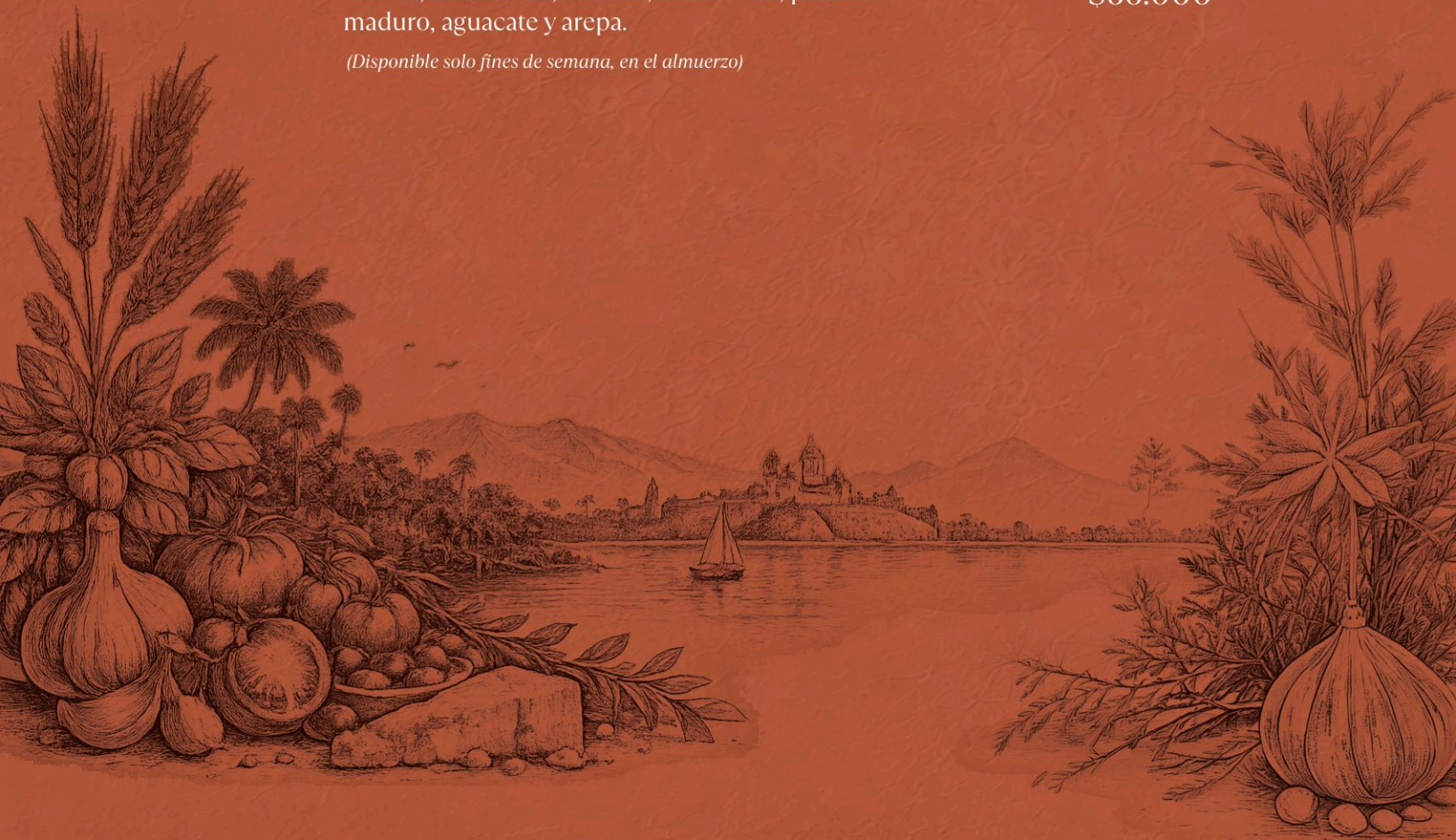
Tradición colombiana

Bandeja paisa

Tradicional plato antioqueño: frijoles, arroz, carne molida, chicharrón, chorizo, huevo frito, plátano maduro, aguacate y arepa.

\$66.000

(Disponible solo fines de semana, en el almuerzo)



Mariscos del caribe

Acompañamientos
a elección del cliente.

Rincón del mar caribe

Proveniente del Golfo de Morrosquillo, traemos a la mesa langosta, cremoso de cangrejo, deditos de róbalo al panko, mejillones y muelas de cangrejo, acompañados de patacones y crema de coco.

\$302.500

Langosta al ajillo

Langosta entera al ajillo, terminada a la parrilla, con patacón, vegetales al vapor y arroz de coco.

\$148.500

Muelas de cangrejo al ajillo

Muelas de cangrejo al ajillo, terminadas al carbón en mesa, con patacón, vegetales al vapor y arroz de coco.

\$107.800

Picada de mariscos

Anillos de calamar, deditos de pescado al panko y mejillones, con patacones.

\$99.000

Pulpo y langostinos a la parrilla

Terminados al carbón en mesa, con patacón y ensalada fresca.

\$75.000

Langostinos al thermidor gratinados

Langostinos bañados en salsa a base de bisque, gratinados con queso parmesano y servidos con patacón, vegetales al vapor y arroz de coco.

\$74.800

Langostinos apanados

Langostinos crocantes al panko, con salsa tártara artesanal, patacón, vegetales al vapor y arroz de coco.

\$73.700

Mariscos del caribe

Acompañamientos
a elección del cliente.

Langostinos al ajillo

Langostinos al ajillo, con patacón, vegetales al vapor y arroz de coco.

\$71.700

Langostinos en crema de coco con cayeye

Langostinos en crema de coco, acompañados de hogao y tradicional cayeye.

\$75.000

Cazuela de mariscos

Acompañada de arroz de coco y patacón.

\$60.500

Cazuela de mariscos gratinada

Gratinada con queso parmesano y servida con arroz de coco y patacón.

\$60.500

Mixtura de mariscos

Mariscada bañada en salsa criolla de pimientos, acompañada de pescado blanco al panko y patacones.

\$55.000



Pescados del caribe

Acompañamientos
a elección del cliente.

Pargo a la marinera

Acompañado de patacón, arroz de coco
y vegetales al vapor.

\$108.900

Pargo frito

Acompañado de patacón, arroz de coco
y vegetales al vapor.

\$93.500

Filete de Róbalo KarMaiRí

Bañado en salsa de cangrejo gratinado, con arroz de
coco, patacón y vegetales al vapor.

\$82.500

Filete de Róbalo Caribeño

Acompañado de arroz de coco, patacón
y vegetales al vapor.

\$71.500

Mero a la coquera

Bañado en salsa de coco y camarones, con arroz
de coco y vegetales al vapor.

\$79.200

Salmon a la miel naranja

Acompañado de arroz de coco, patacón y vegetales
al vapor.

\$66.000

Róbalo frito

Acompañado de arroz de coco, patacón
y ensalada fresca.

\$57.200



Pescados del caribe

Acompañamientos
a elección del cliente.

Filete de róbalo a la plancha

Acompañado de arroz de coco, patacón
y vegetales al vapor.

\$55.000

Mojarra roja frita

Acompañado de arroz de coco, patacón
y ensalada fresca.

\$41.800

Mojarra roja a la marinera

Acompañado de arroz de coco, patacón
y ensalada fresca.

\$55.000

Mojarra negra frita

Acompañado de arroz de coco, patacón
y ensalada fresca.

\$35.200

Mojarra negra a la marinera

Acompañado de arroz de coco, patacón
y ensalada fresca.

49.500

Filete a la marinera

Acompañado de arroz de coco, patacón
y ensalada fresca.

\$44.000



Del corral o Aves

Acompañamientos
a elección del cliente.

Cordon Bleu a la carbonara

Rollo al panko relleno de jamón y queso,
acompañado de arroz cremoso con maíz
y vegetales salteados.

\$49.500

Pechuga a la plancha

Acompañada de ensalada fresca,
patacón y arroz de coco.

\$33.000

Pechuga a la romana

Al panko, acompañada de ensalada fresca,
patacón y arroz de coco.

\$39.600

Pechuga a la florentina

Rellena de mozzarella, jamón y espinaca, bañada en
salsa bechamel, acompañada de papa criolla
y ensalada fresca.

\$39.600

Pechuga en salsa de champiñones

Acompañada de ensalada fresca, patacón
y arroz de coco.

\$38.500

Crepes de pollo y espinaca

Gratinados con queso parmesano.

\$36.300

Crepes de pollo con champiñones y queso

Gratinados con queso parmesano.

\$38.500

Cortes Angus

Angus New York 400g

Aromatizado con romero, acompañada de puré de
papa cremoso, vegetales al vapor y chimichurri.

\$147.500

Cortes premium



Acompañamientos
a elección del cliente.

Punta de anca

Aromatizada con romero, acompañada de puré de papa cremoso, vegetales al vapor y chimichurri.

\$126.500

New York

Aromatizado con romero, acompañado de puré de papa cremoso, vegetales al vapor y chimichurri.

\$137.500

Entraña

Aromatizada con romero, acompañada de puré de papa cremoso, vegetales al vapor y chimichurri.

\$148.500

Cerdo

Costillas BBQ

En nuestra tradicional salsa BBQ, con ensalada fresca, patacón y arroz de coco.

\$66.000

Lomo de cerdo a la parrilla

Acompañado de ensalada fresca, patacón y arroz de coco.

\$33.000

Chicharronada caribeña

Acompañado de yuca, patacón y suero.

\$55.000



Cortes a la parrilla

Acompañamientos
a elección del cliente.

Baby beef a la parrilla

Acompañado de ensalada fresca y cascos de papa.

\$57.200

Filet mignon

Medallones de lomo fino, envueltos en tocineta y acompañados de ensalada fresca, patacón y arroz de coco.

\$64.900

Posta cartagenera

Posta en cocción lenta con panela y vegetales, acompañada de arroz de coco, aguacate y plátano en tentación.

\$55.000

Carne asada a la parrilla

Acompañada de ensalada fresca, patacón y arroz de coco.

\$38.500

Bistec a la criolla

Bañado en salsa criolla de tomate y cebolla, coronado con huevo frito, acompañado de ensalada fresca, patacón y arroz de coco.

\$42.900

Churrasco a la parrilla

Acompañado de ensalada fresca, patacón y arroz de coco.

\$52.800

Punta gorda a la parrilla

Acompañada de ensalada fresca, patacón y arroz de coco.

\$50.600

Solomito a la parrilla

Acompañado de ensalada fresca, patacón y arroz de coco.

\$60.500

Solomito a la marinera

Bañado en salsa marinera y gratinado, acompañado de ensalada fresca, patacón y arroz de coco.

\$71.500

Lomo a las 3 pimientos

Bañado en salsa de tres pimientos, acompañado de puré de papa.

\$68.000

Sabores de la olla

Mote de queso

Tradicional plato colombiano a base de queso y ñame, acompañado de arroz blanco y aguacate, coronado con cubos de queso costeño fritos.

\$33.000

Sancocho de róbalo

Acompañado de arroz de coco y patacones.
(Disponible solo fines de semana, en el almuerzo)

\$62.700

Sancocho de gallina criolla

Acompañado de arroz blanco, patacones y aguacate.
(Disponible solo fines de semana, en el almuerzo)

\$55.000

Sancocho trifásico

Con carne salada, costilla de res y pollo, acompañado de arroz blanco, patacón y aguacate.
(Disponible solo fines de semana, en el almuerzo)

\$55.500

Sancocho de mojarra

Acompañado de arroz de coco y patacón.
(Disponible solo fines de semana, en el almuerzo)

\$46.200

Sopa de mondongo

Acompañada de arroz blanco y aguacate.
(Disponible solo fines de semana, en el almuerzo)

\$35.200

Consomé

Ligero caldo concentrado.

\$13.200



Dulce final postres

Suspiro limeño

Preparación típica peruana a base de manjar blanco y arequipe, coronada con merengue, canela y crema.

\$22.000

Volcán de chocolate

Chocolate fundido en su interior, acompañado de helado de vainilla.

\$25.000

Tiramisú

Clásico postre italiano a base de café y mascarpone.

\$22.000

Enyucado

Postre tradicional a base de yuca, coco y queso horneados, acompañado de helado de vainilla.

\$22.000

Mocaccino frío

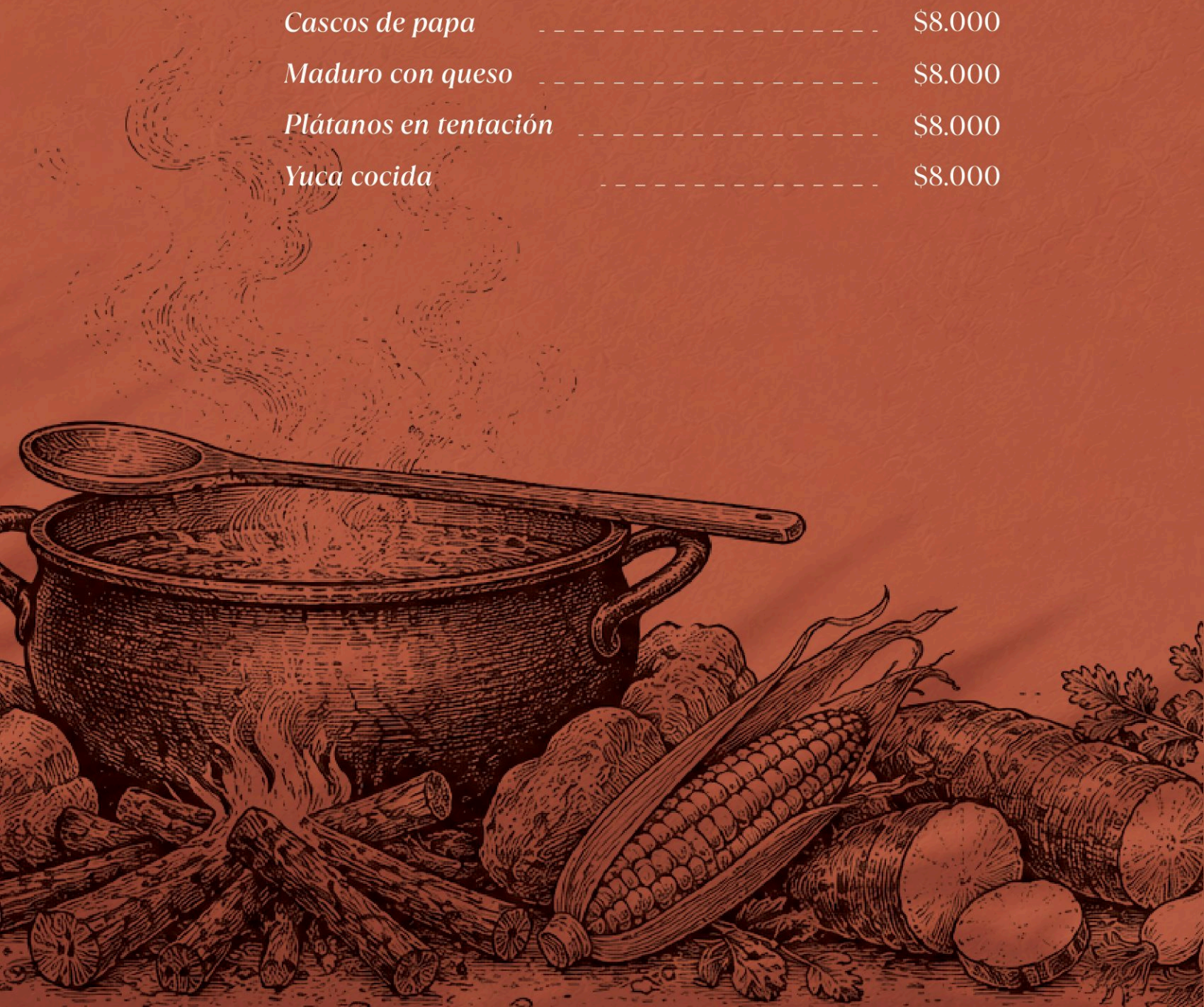
Mocaccino tradicional con trozos de torta de chocolate.

\$17.000



Acompañantes

<i>Patacones</i>	-----	\$10.000
<i>Arroz con coco</i>	-----	\$8.000
<i>Arroz blanco</i>	-----	\$8.000
<i>Puré de papa</i>	-----	\$8.000
<i>Papa a la francesa</i>	-----	\$8.000
<i>Cascos de papa</i>	-----	\$8.000
<i>Maduro con queso</i>	-----	\$8.000
<i>Plátanos en tentación</i>	-----	\$8.000
<i>Yuca cocida</i>	-----	\$8.000





Coctelería clásica

<i>Cuba Libre</i>	\$ 33,000
<i>Daiquiri</i>	\$ 27,500
<i>Piña Colada</i>	\$ 27,500
<i>Mojito</i>	\$ 27,500
<i>Gin & Tonic</i>	\$ 33,000
<i>Negroni</i>	\$ 33,000
<i>Dry Martini</i>	\$ 33,000
<i>Margarita</i>	\$ 27,500
<i>Tequila Sunrise</i>	\$ 30,800
<i>Whisky Sour</i>	\$ 33,000
<i>Moscow Mule</i>	\$ 27,500
<i>Espresso Martini</i>	\$ 29,700
<i>Pisco Sour</i>	\$ 38,500
<i>Aperol Spritz</i>	\$ 33,000

Sangría

★ <i>Jarra de Sangría</i>	\$110,000
<i>Media Jarra de Sangría</i>	\$55,000
<i>Copa de Sangría</i>	\$23,000

Mocktails sin alcohol

<i>Mocktail Lulada</i>	\$27,500
★ <i>Mocktail Maracumango</i>	\$27,500
★ <i>Mocktail Sangre Toro</i>	\$27,500

Selección de vinos

Tintos Gran Reserva

Etiqueta	País	Cepa	Botella	Copa
★ Trivento Golden Reserve	ARG	Malbec	\$320,000	
Robert Mondavi Private Selection	EE.UU	Merlot	\$280,000	
Diablo	CHL	Malbec	\$250,000	
Diablo Dark Red Blend	CHL	Syrah, Malbec y Cabernet Sauvignon	\$220,000	

Tintos Reserva

Etiqueta	País	Cepa	Botella	Copa
Marqués de Casa Concha	CHL	Merlot	\$320,000	
★ Torres Sangre De Toro	ESP	Tempranillo	\$220,000	
Sangre de Toro	ESP	Garnacha y Cariñena	\$200,000	
Novas	CHL	Mourvèdre	\$190,000	
Casillero del Diablo Devil's Carnaval	CHL	Carmenere Blend	\$180,000	
Trivento Reserve	ARG	Cabernet Sauvignon - Malbec	\$170,000	
★ Trivento Reserve	ARG	Malbec	\$160,000	
Casillero Red Blend	CHL	Cabernet Sauvignon, Syrah & Carmenere	\$150,000	
★ Adobe (Orgánico)	CHL	Merlot / Carmenere	\$120,000	

Tintos Joven

Etiqueta	País	Cepa	Botella	Copa
Casillero Del Diablo	CHL	Merlot / Cabernet Sauvignon / Malbec	\$192,500	
★ Finca De Las Moras	ARG	Cabernet / Malbec	\$143,000	
Trapiche	ARG	Merlot / Cabernet Sauvignon / Carmenere / Malbec	\$143,000	
Santa Rita 120	CHL	Cabernet Sauvignon / Carmenere	\$132,000	
Santa Helena	CHL	Cabernet Sauvignon / Carmenere	\$110,000	
Santa Rita 3 Medallas	CHL	Cabernet Sauvignon / Carmenere / Merlot / Malbec	\$110,000	
Morandé Pionero	CHL	Carmenere / Merlot	\$104,500	
Marqués De León	MEX	Tempranillo	\$99,000	\$21,000
★ Reservado	CHL	Cabernet Sauvignon / Carmenere / Merlot / Malbec	\$75,000	\$16,000

Selección de vinos

Blancos Reserva

Etiqueta	País	Cepa	Botella	Copa
★ Robert Mondavi Private Selection	EE.UU. / California	Chardonnay	\$250,000	
Casillero Del Diablo Devil's Carnaval	CHL	Sauvignon Blanc	\$180,000	
Trivento White	ARG	Malbec	\$170,000	
★ Adobe (Orgánico)	CHL	Sauvignon Blanc	\$120,000	

Blancos Joven

Etiqueta	País	Cepa	Botella	Copa
★ Finca De Las Moras	ARG	Chardonnay	\$143,000	
Santa Rita 120	CHL	Chardonnay / Sauvignon Blanc	\$132,000	
Santa Helena	CHL	Sauvignon Blanc	\$110,000	
★ Santa Rita 3 Medallas	CHL	Chardonnay / Sauvignon Blanc	\$110,000	
Morandé Pionero	CHL	Sauvignon Blanc	\$104,500	
★ Reservado	CHL	Chardonnay / Sauvignon Blanc	\$75,000	\$16,000

Rosados reserva

Etiqueta	País	Cepa	Botella	Copa
Marqués	CHL	Cinsault	\$280,000	
★ Trivento Reserve	ARG	Malbec	\$170,000	

Rosados Joven

Etiqueta	País	Cepa	Botella	Copa
Torres Sangre De Toro	ESP	Garnacha y Cariñena	\$180,000	
Finca De Las Moras	ARG	Syrah	\$143,000	
Santa Rita 120	CHL	Cabernet Sauvignon	\$132,000	
Santa Helena	CHL	Cabernet Sauvignon	\$110,000	
Santa Rita 3 Medallas	CHL	Cabernet Sauvignon	\$110,000	
Morandé Pionero	CHL	Pinot Noir	\$104,500	
★ Reservado	CHL	Cabernet Sauvignon	\$75,000	\$16,000

Selección de vinos

Espumosos

Etiqueta	País	Cepa	Botella	Copa
<i>JP Chenet Ice Rosado</i>	<i>FRA</i>	<i>Garnacha, Cinsault</i>	<i>\$198,000</i>	
★ <i>JP Chenet Ice Edition</i>	<i>FRA</i>	<i>Chardonnay</i>	<i>\$198,000</i>	
★ <i>Chandon Délice</i>	<i>ARG</i>	<i>Chardonnay, Pinot Noir & Sémillon</i>	<i>\$150,000</i>	
★ <i>Lambrusco Brut</i>	<i>ITA</i>	<i>Salamino y Sorbara</i>	<i>\$110,000</i>	

Destilados

Whiskey

	Botella	Trago
★ <i>Macallan</i>	<i>\$1,100,000</i>	<i>\$94,000</i>
★ <i>Glenfiddich 18 años</i>	<i>\$1,370,000</i>	<i>\$110,000</i>
<i>Glenfiddich 15 años</i>	<i>\$700,000</i>	<i>\$56,000</i>
<i>Glenfiddich 12 años</i>	<i>\$470,000</i>	<i>\$38,000</i>
<i>Old Par 18 años</i>	<i>\$900,000</i>	<i>\$72,000</i>
<i>Old Par 12 años</i>	<i>\$440,000</i>	<i>\$35,000</i>
<i>Buchanans 18 años</i>	<i>\$900,000</i>	<i>\$72,000</i>
<i>Buchanans Malt Editions</i>	<i>\$600,000</i>	<i>\$48,000</i>
★ <i>Buchanans Two Soul</i>	<i>\$520,000</i>	<i>\$42,000</i>
<i>Buchanans Master</i>	<i>\$500,000</i>	<i>\$40,000</i>
<i>Buchanans Deluxe</i>	<i>\$440,000</i>	<i>\$35,000</i>
<i>Singleton 12 años</i>	<i>\$520,000</i>	<i>\$42,000</i>
<i>Jack Daniels</i>	<i>\$400,000</i>	<i>\$34,000</i>
<i>Johnnie Walker Double Black</i>	<i>\$495,000</i>	<i>\$42,000</i>
<i>Johnnie Walker Black Label</i>	<i>\$450,000</i>	<i>\$39,000</i>
<i>Johnnie Walker Red Label</i>	<i>\$220,000</i>	<i>\$19,000</i>
<i>Chivas Regal 13</i>	<i>\$490,000</i>	<i>\$39,000</i>
<i>Chivas Regal 12</i>	<i>\$410,000</i>	<i>\$35,000</i>

Ron

	<i>Botella</i>	<i>Trago</i>
★ Zacapa 23	\$770,000	\$66,000
★ Havana Club 7 años	\$290,000	\$23,000
Havana Club Especial	\$190,000	\$16,000
Havana Club 3 años	\$180,000	\$15,000
Ron Medellin 19 años	\$680,000	\$54,000
★ Ron Medellin 8 años	\$220,000	\$18,000
Ron Medellin 5 años	\$160,000	\$13,000
Ron Medellin 3 años	\$145,000	\$12,000
Ron Viejo de Caldas 8 años	\$290,000	\$23,000

Vodka

	<i>Botella</i>	<i>Trago</i>
★ Grey Goose	\$500,000	\$43,000
Absolut	\$310,000	\$27,000
Smirnoff	\$250,000	\$20,000
Wyborowa	\$220,000	\$19,000

Ginebras

	<i>Botella</i>	<i>Trago</i>
Hendrick's	\$600,000	\$48,000
★ Tanqueray London Dry	\$450,000	\$39,000
Bombay Shapphyre	\$420,000	\$36,000
★ Gordon's	\$220,000	\$19,000



Tequila y mezcal

	Botella	Trago
★ Tequila Patrón Cristalino	\$900,000	\$77,000
★ Tequila Patrón Reposado	\$750,000	\$73,000
Tequila Patrón Silver	\$700,000	\$64,000
★ Tequila Don Julio 70	\$990,000	\$85,000
Tequila Don Julio Añejo	\$850,000	\$73,000
Tequila Don Julio Reposado	\$800,000	\$69,000
Tequila Don Julio Blanco	\$750,000	\$64,000
Tequila 1800 Reposado	\$650,000	\$52,000
Tequila 1800 Silver	\$550,000	\$44,000
Tequila Olmeca Reposado	\$290,000	\$25,000
Tequila José Cuervo Especial	\$350,000	\$28,000
Tequila José Cuervo Reposado	\$290,000	\$23,000
★ Mezcal Unión	\$300,000	\$26,000

Aguardientes

	Botella	Trago
★ Aguardiente Manzanares Amarillo	\$170,000	\$14,000
Aguardiente Antioqueño Tapa Verde	\$165,000	\$13,000
Aguardiente Antioqueño Tapa Azul	\$160,000	\$13,000

Digestivos

El cierre perfecto para una gran experiencia

	Botella	Trago
Cognac Hennessy	\$696,000	\$60,000
Cointreau	\$480,000	\$41,000
Licor 43	\$390,000	\$31,000
★ Amaretto Disaronno	\$325,000	\$26,000
★ Baileys	\$216,000	\$19,000

Cervezas

Importadas

★ Stella Artois	\$ 16,500
Corona	\$ 16,500
Corona Zero	\$ 16,500
Heineken	\$ 16,500
Coronita	\$ 9,900

Nacionales

Club Colombia	\$ 9,900
Águila	\$ 9,000
Águila Light	\$ 9,000
★ Costeñita	\$ 7,000

Limonadas y jugos

★ Limonada de Coco	\$16,500	☀️🌙
Limonada Cerezada	\$15,400	☀️🌙
Limonada de Hierbabuena	\$15,400	☀️🌙
★ Jugo de Patilla	\$14,500	☀️
★ Jugo de Mango Biche	\$14,300	☀️🌙
Jugo de Maracuyá	\$8,500	☀️
Jugo de Corozo	\$8,500	☀️
Limonada Natural	\$8,500	☀️



Disponible durante el medio día



Disponible durante la noche

Gaseosas & mixers

★ Soda Hatsu	\$16,500	☀️🌙
Ginger Ale	\$7,700	☀️🌙
Soda	\$7,700	☀️🌙
Agua Tónica	\$7,700	☀️🌙
Coca Cola	\$7,700	☀️🌙
Coca Cola Zero	\$7,700	☀️🌙
Kola Román	\$7,700	☀️🌙
Agua Manantial Sin Gas	\$7,700	☀️🌙
Agua Manantial Con Gas	\$7,700	☀️🌙
Michelada	\$3,000	☀️🌙

Café & aromáticas

★ Mocaccino Frio	\$17,000	☀️🌙
Mocaccino Caliente	\$15,000	☀️🌙
Capuccino	\$12,000	☀️🌙
Café Latte	\$11,000	☀️🌙
Café Expreso Doble	\$10,000	☀️🌙
Café Cortado	\$9,000	☀️🌙
★ Americano	\$8,000	☀️🌙
Café Expreso Sencillo	\$7,000	☀️🌙
Aromática de Frutos Rojos	\$9,000	☀️🌙
★ Aromática de la Casa	\$6,000	☀️🌙

☀️ Disponible durante el medio día

🌙 Disponible durante la noche

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 incluido o no en la factura o indíquelo el valor que quiere dar como propina.

En este establecimiento de comercio el 100% de los dineros recogidos por concepto de propina se destinan a ser repartidos en partes iguales entre todos los empleados de este punto de venta. En esta repartición se incluye un cupo adicional para dar propina a los empleados de cocina. En caso que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la línea de atención de la Superintendencia de Industria y Comercio para que radique queja en los siguientes teléfonos: línea exclusiva en Bogotá: 6513240, línea de atención al ciudadano en Bogotá: 5920400.

KAR MAI RÍ
COCINA & TRAGOS

KAR MAI RÍ
COCINA & TRAGOS

COCINA DEL CARIBE