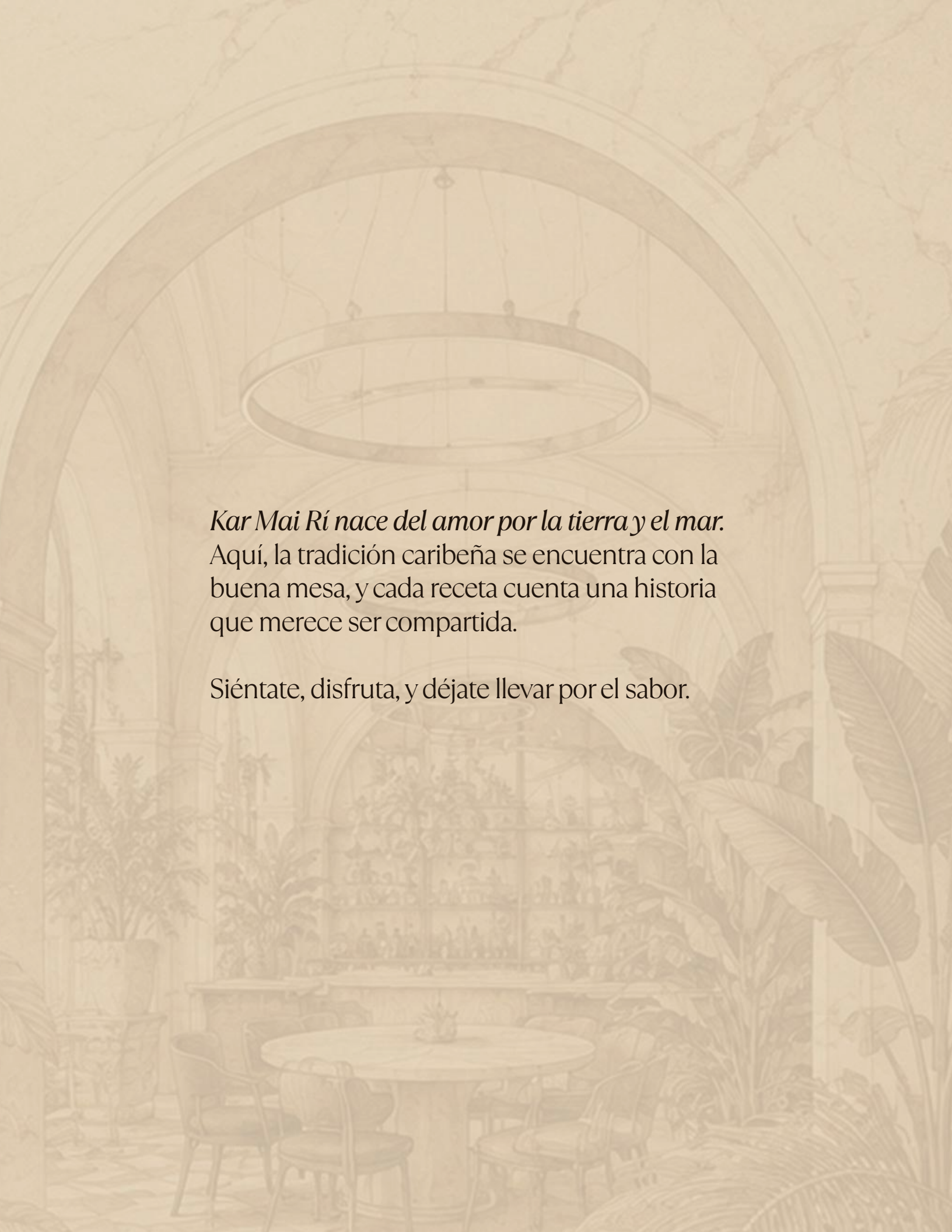
KAR MAI RÍ

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.

ABREBOCAS DEL CARIBE

Entradas frías

Carpaccio de res Láminas de lomo marinadas en finas hierbas, coronadas con queso holandés.	**$27.500**
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**
Coctel de camarón Camarones aderezados en salsa cartagenera, con chips de plátano.	**$31.900**
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**





ABREBOCAS DEL CARIBE

Entradas calientes

Coquillas costeñas Canastas de plátano rellenas de guacamole y queso costeño.	$22.000
Champiñones al ajillo Champiñones salteados en aceite de oliva, ajo y sal.	$25.000
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
Alma Macondo Tradicional cayeye coronado con chicharrón crocante, hogao y queso costeño frito.	$30.000
Camarones búfalo Camarones crocantes al panko, acompañados de salsa búfalo.	$35.200
Crema de cebolla gratinada con camarón Cremosa preparación de cebolla y camarones, gratinada.	$38.000
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

ABREBOCAS DEL CARIBE

Entradas calientes

Tacos de cochinita Tortillas artesanales de maíz crocante, rellenas de carne de cochinita pibil con topping de pico de gallo y cebollas encurtidas.	**$25.000**
Tacos de lomo ***Tortillas artesanales de maíz crocante, rellenas de lomo en salsa cremosa de 3 pimientas***	**$25.000**
Tacos de pollo BBQ ***Tortillas artesanales de maíz crocante, rellenas de pollo salteado en BBQ y tocineta ahumada.***	**$25.000**
Tacos de cangrejo ***Tortillas de maíz artesanal, rellenas de carne de cangrejo gratinada.***	**$30.000**

PASTAS

Pastas Artesanales

Elige tu pasta: penne o spaghetti.
Todas nuestras pastas se acompañan de pan francés y queso parmesano.

Pasta napolitana — $30.800
Salsa napolitana de la casa.

Pasta al ajillo con queso — $38.500
Base de bechamel y queso costeño, aromatizada con perejil, ajo y vino blanco.

Pasta caprese — $39.600
A base de tomate, albahaca y aceite de oliva.

Pasta a la boloñesa — $41.800
Tradicional boloñesa de carne en pasta de tomate.

Pasta a la carbonara con pollo — $46.200
Salsa carbonara de la casa, con pollo a la parrilla.

Pasta al ajillo con camarones — $49.500
Nuestra pasta al ajillo, con camarones.

Pasta camarones al rosé — $51.700
Salsa rosé de la casa con toque de pesto, con camarones glaseados en vino blanco.

Pasta cremosa de salmón al vino — $55.000
Salsa cremosa al vino blanco, coronada con cubos de salmón crocantes.

Pastas a la marinera — $57.200
Mix de mariscos glaseados en vino blanco y bisque.

Lasaña boloñesa — $44.000
Capas de pasta en tradicional boloñesa de carne en pasta de tomate, gratinadas al horno.

Lasaña de pollo con champiñones — $49.500
Capas de pasta en tradicional salsa blanca, con pollo y champiñones, gratinadas al horno.

DEL TERRITORIO

Arroces

Arroz Thai vegetariano — **$30.000**
Arroz de grano largo, vegetales frescos y mezcla de salsas asiáticas.

Arroz Thai — **$46.200**
Arroz de grano largo con pollo, cerdo, camarón, vegetales frescos y mezcla de salsas asiáticas.

Arroz de camarón — **$48.400**
Aromatizado con vino blanco, acompañado de chips de plátano.

Arroz KarMaiRí — **$68.000**
Con carne y muelas de cangrejo, acompañado de chips de plátano.

Arroz cremoso de mariscos — **$73.700**
Mix de mariscos aromatizado con vino blanco y queso parmesano.



DEL TERRITORIO

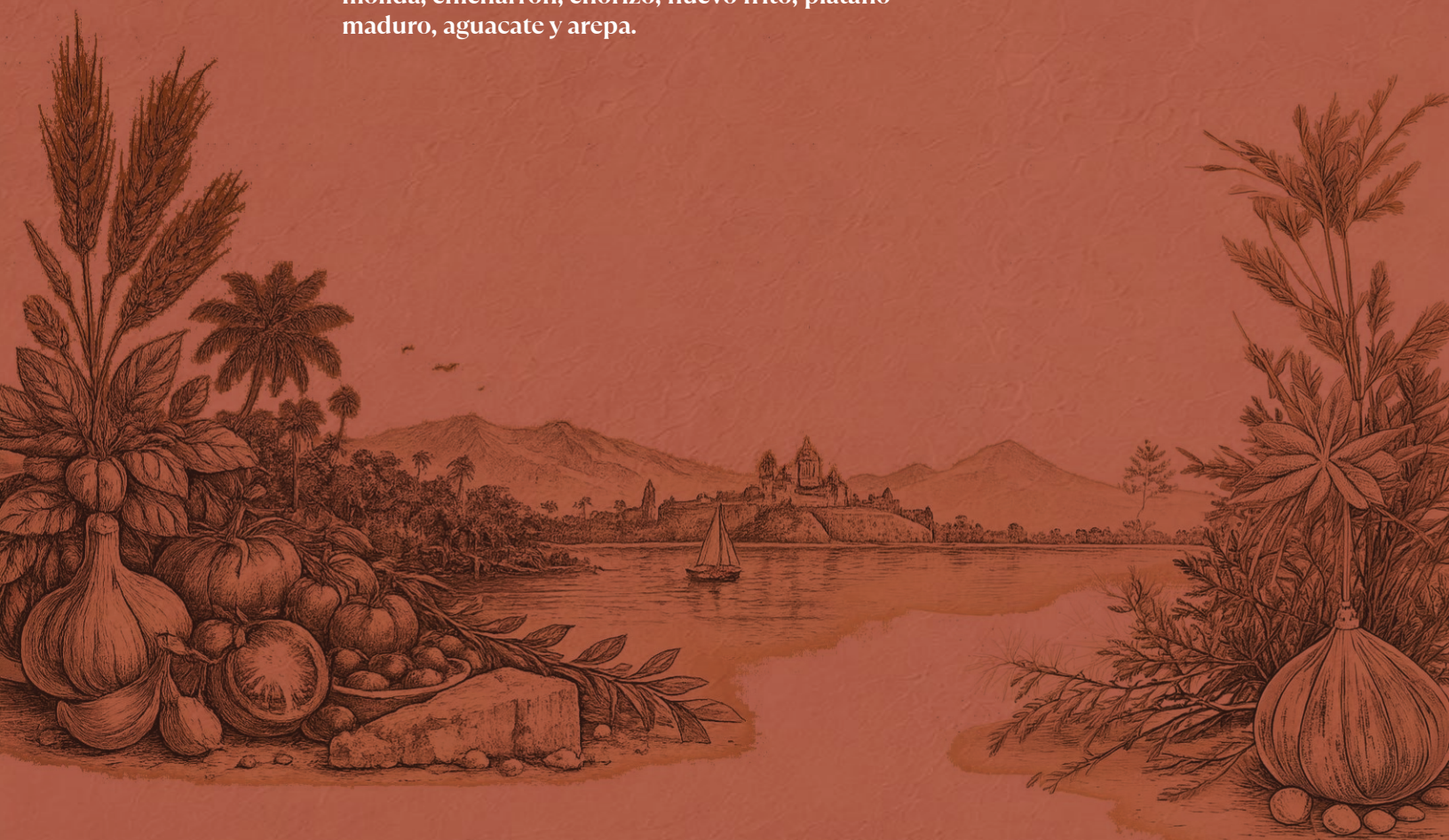
Ensaladas

Ensalada césar con pollo — $49.000
Lechuga romana, crotones y parmesano en aderezo césar, con pechuga de pollo a la parrilla.

Ensalada césar con mariscos — $55.000
Lechuga romana, crotones y parmesano en aderezo césar, con mix de mariscos al ajillo.

Tradición colombiana

Bandeja paisa — $66.000
Tradicional plato antioqueño: frijoles, arroz, carne molida, chicharrón, chorizo, huevo frito, plátano maduro, aguacate y arepa.



TESOROS DEL MAR

Mariscos del caribe

Acompañamientos a elección del cliente.

Mixtura de mariscos — **$55.000**
Mariscada bañada en salsa criolla de pimientos, acompañada de pescado blanco al panko y patacones.

Cazuela de mariscos — **$60.500**
Acompañada de arroz de coco y patacón.

Cazuela de mariscos gratinada — **$60.500**
Gratinada con queso parmesano y servida con arroz de coco y patacón.

Langostinos apanados — **$73.700**
Langostinos crocantes al panko, con salsa tártara artesanal, patacón, vegetales al vapor y arroz de coco.

Langostinos al ajillo — **$73.700**
Langostinos al ajillo, con patacón, vegetales al vapor y arroz de coco.

Langostinos al thermidor gratinados — **$74.800**
Langostinos bañados en salsa a base de bisque, gratinados con queso parmesano y servidos con patacón, vegetales al vapor y arroz de coco.

Pulpo y langostinos a la parrilla — **$75.000**
Terminados al carbón en mesa, con patacón y ensalada fresca.

Langostinos en crema de coco con cayeye — **$75.000**
Langostinos en crema de coco, acompañados de hogao y tradicional cayeye.

TESOROS DEL MAR

Mariscos del caribe

Acompañamientos a elección del cliente.

Picada de mariscos — **$99.000**
Anillos de calamar, deditos de pescado al panko y mejillones, con patacones.

Muelas de cangrejo al ajillo — **$107.800**
Muelas de cangrejo al ajillo, terminadas al carbón en mesa, con patacón, vegetales al vapor y arroz de coco.

Langosta al ajillo — **$148.500**
Langosta entera al ajillo, terminada a la parrilla, con patacón, vegetales al vapor y arroz de coco.

Rincón del mar caribe — **$302.500**
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.



TESOROS DEL MAR

Pescados del caribe

Acompañamientos a elección del cliente.

Mojarra negra a la marinera — **$49.500**
Acompañado de arroz de coco, patacón y ensalada fresca.

Filete de róbalo a la plancha — **$55.000**
Acompañado de arroz de coco, patacón y vegetales al vapor.

Mojarra roja a la marinera — **$55.000**
Acompañado de arroz de coco, patacón y ensalada fresca.

Róbalo frito — **$57.200**
Acompañado de arroz de coco, patacón y ensalada fresca.

Salmón a la miel naranja — **$66.000**
Acompañado de arroz de coco, patacón y vegetales al vapor.

Filete de Róbalo Caribeño — **$71.500**
Acompañado de arroz de coco, patacón y vegetales al vapor.

Mero a la coquera — **$79.200**
Bañado en salsa de coco y camarones, con arroz de coco y vegetales al vapor.

TESOROS DEL MAR

Pescados del caribe

Acompañamientos a elección del cliente.

Filete de Róbalo KarMaiRí — **$82.500**
Bañado en salsa de cangrejo gratinado, con arroz de coco, patacón y vegetales al vapor.

Pargo frito — **$93.500**
Acompañado de patacón, arroz de coco y vegetales al vapor.

Pargo a la marinera — **$108.900**
Acompañado de patacón, arroz de coco y vegetales al vapor.



DEL FUEGO

Del corral o Aves

Acompañamientos a elección del cliente.

Pechuga a la plancha — **$33.000**
Acompañada de ensalada fresca, patacón y arroz de coco.

Crepes de pollo y espinaca — **$36.300**
Gratinados con queso parmesano.

Pechuga en salsa de champiñones — **$38.500**
Acompañada de ensalada fresca, patacón y arroz de coco.

Crepes de pollo con champiñones y queso — **$38.500**
Gratinados con queso parmesano.

Pechuga a la romana — **$39.600**
Al panko, acompañada de ensalada fresca, patacón y arroz de coco.

Pechuga a la florentina — **$39.600**
Rellena de mozzarella, jamón y espinaca, bañada en salsa bechamel, acompañada de papa criolla y ensalada fresca.

Cordon Bleu a la carbonara — **$49.500**
Rollo al panko relleno de jamón y queso, acompañado de arroz cremoso con maíz y vegetales salteados.

Cortes Angus

Angus New York 400g — **$147.500**
Aromatizado con romero, acompañada de puré de papa cremoso, vegetales al vapor y chimichurri.

DEL FUEGO

Cortes premium

Acompañamientos a elección del cliente.

Punta de anca — $126.500
Aromatizada con romero, acompañada de puré de papa cremoso, vegetales al vapor y chimichurri.

New York — $137.500
Aromatizado con romero, acompañado de puré de papa cremoso, vegetales al vapor y chimichurri.

Entraña — $148.500
Aromatizada con romero, acompañada de puré de papa cremoso, vegetales al vapor y chimichurri.

Cerdo

Chicharronada caribeña — $55.000
Acompañado de yuca, patacón y suero.

Costillas BBQ — $66.000
En nuestra tradicional salsa BBQ, con ensalada fresca, patacón y arroz de coco.



Cortes a la parrilla

Acompañamientos a elección del cliente.

Punta gorda a la parrilla — **$50.600**
Acompañada de ensalada fresca, patacón y arroz de coco.

Churrasco a la parrilla — **$52.800**
Acompañado de ensalada fresca, patacón y arroz de coco.

Posta cartagenera — **$55.000**
Posta en cocción lenta con panela y vegetales, acompañada de arroz de coco, aguacate y plátano en tentación.

Baby beef a la parrilla — **$57.200**
Acompañado de ensalada fresca y cascos de papa.

Solomito a la parrilla — **$60.500**
Acompañado de ensalada fresca, patacón y arroz de coco.

Filet mignon — **$64.900**
Medallones de lomo fino, envueltos en tocineta y acompañados de ensalada fresca, patacón y arroz de coco.

Lomo a las 3 pimientas — **$68.000**
Bañado en salsa de tres pimientas, acompañado de puré de papa.

Solomito a la marinera — **$71.500**
Bañado en salsa marinera y gratinado, acompañado de ensalada fresca, patacón y arroz de coco.

DEL FUEGO

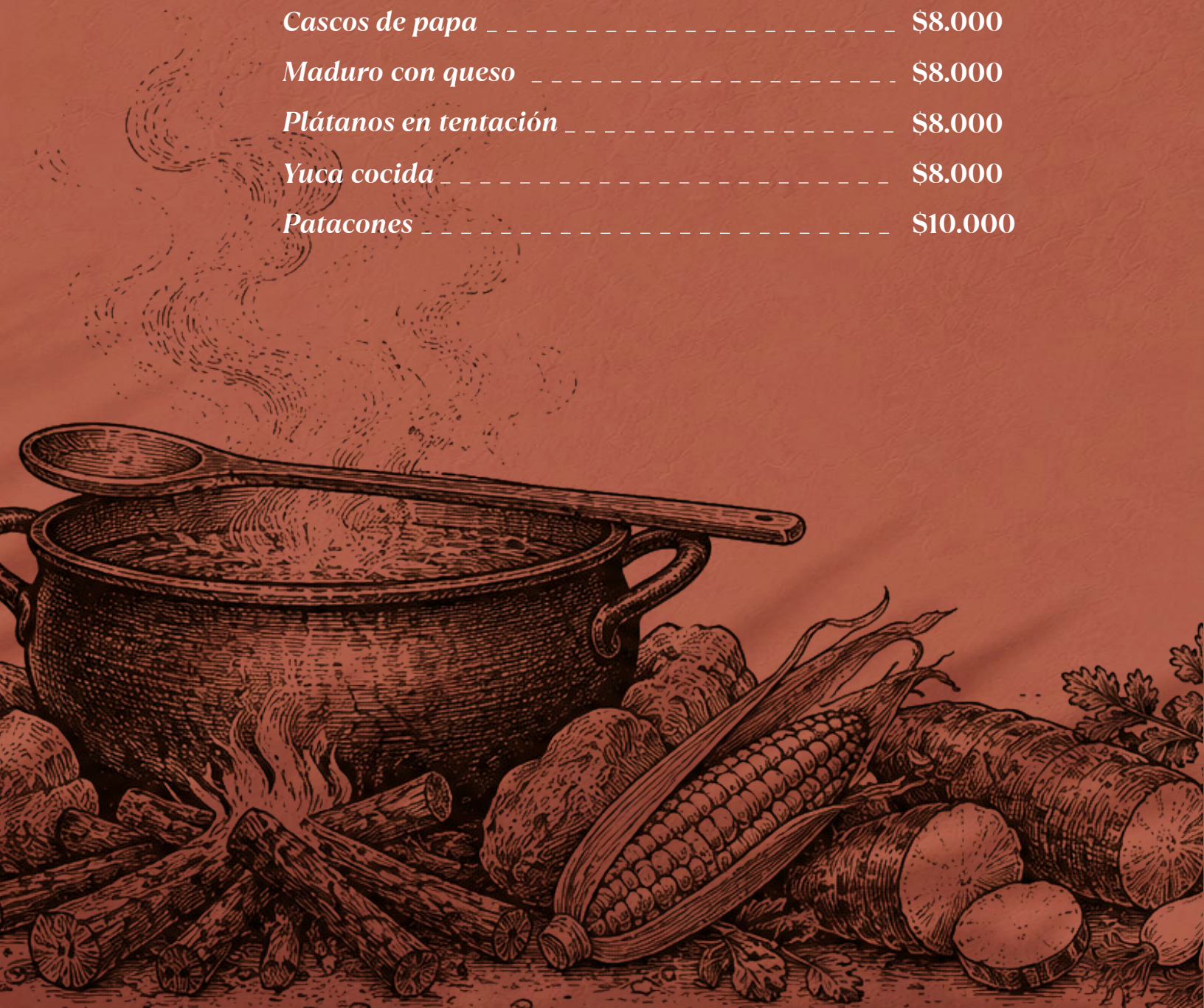
Dulce final postres

Mocaccino frío Mocaccino tradicional con trozos de torta de chocolate.	**$17.000**
Suspiro limeño Preparación típica peruana a base de manjar blanco y arequipe, coronada con merengue, canela y crema.	**$22.000**
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**
Volcán de chocolate Chocolate fundido en su interior, acompañado de helado de vainilla.	**$25.000**



Acompañantes

Arroz con coco	$8.000
Arroz blanco	$8.000
Puré de papa	$8.000
Papa a la francesa	$8.000
Cascos de papa	$8.000
Maduro con queso	$8.000
Plátanos en tentación	$8.000
Yuca cocida	$8.000
Patacones	$10.000



Menú de
Bebidas

KarMaiRí 24/20

20% off

de lunes a sábados de 11:30 a.m. a 7:00 p.m.

Coctelería *clásica*

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

Sangría

Copa de Sangría	*$ 23,000*
Media Jarra de Sangría	*$ 55,000*
★ *Jarra de Sangría*	*$ 110,000*

Mocktails sin alcohol

Mocktail Lulada	*$ 27,500*
★ *Mocktail Maracumango*	*$ 27,500*
★ *Mocktail Sangre Toro*	*$ 27,500*

Selección de vinos

Tintos Gran Reserva

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

Tintos Reserva

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

Tintos Joven

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

Selección de vinos

Blancos Reserva

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

Blancos Joven

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

Rosados reserva

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

Rosados Joven

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

Selección de vinos

Espumosos

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

Italianos

	Botella	Copa
Rosato Il Pumo	*$ 100.000*	
Malvasia	*$ 130.000*	
Negro Amaro	*$ 130.000*	
Ov iet to	*$ 140.000*	
Primitivo	*$ 150.000*	
Talo Negroamaro	*$ 160.000*	
Verdeca	*$ 160.000*	

Destilados

Whiskey

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

Ron

	Botella	Trago
★ 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

	Botella	Trago
Wyborowa	$ 220,000	$ 19,000
Smirnoff	$ 250,000	$ 20,000
Absolut	$ 310,000	$ 27,000
★ Grey Goose	$ 500,000	$ 43,000

Ginebras

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



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 Antioqueño Tapa Azul*	*$ 160,000*	*$ 13,000*
Aguardiente Antioqueño Tapa Verde	*$ 165,000*	*$ 13,000*
Aguardiente Manzanares Amarillo	*$ 170,000*	*$ 14,000*

Digestivos

El cierre perfecto para una gran experiencia

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

Cervezas

Importadas		Nacionales	
Coronita	$ 9,900	★ Costeñita	$ 7,000
Corona	$ 16,500	Águila	$ 9,000
Corona Zero	$ 16,500	Águila Light	$ 9,000
Heineken	$ 16,500	Club Colombia	$ 9,900
★ Stella Artois	$ 16,500		

Limonadas y jugos

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

☼ Disponible durante el medio día ☾ Disponible durante la noche

Gaseosas & mixers

Michelada	*$ 3,000*	☀ ☾
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*	☀ ☾
★ *Soda Hatsu*	*$ 16,500*	☀ ☾

Café & aromáticas

Café Expreso Sencillo	*$ 7,000*	☀ ☾
★ *Americano*	*$ 8,000*	☀ ☾
Café Cortado	*$ 9,000*	☀ ☾
Café Expreso Doble	*$ 10,000*	☀ ☾
Café Latte	*$ 11,000*	☀ ☾
Capuccino	*$ 12,000*	☀ ☾
Mocaccino Caliente	*$ 15,000*	☀ ☾
★ *Mocaccino Frio*	*$ 17,000*	☀ ☾

★ *Aromática de la Casa*	*$ 6,000*	☀ ☾
Aromática de Frutos Rojos	*$ 9,000*	☀ ☾

☀ *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, indíquele a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea incluido o no en la factura o indíquele 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