

DON BENITEZ

COCINA MEXICANA

DESDE 2009



WWW.DONBENITEZ.COM

BEBIDAS

MOCKTAILS

Mojito Clásico

El clásico de siempre con un giro frutal. Limón y hierbabuena fresca, personalízalo con lulo o frutos rojos.

\$12.900



\$22.900

Cantarito

Refrescante mezcla de zumo de limón, mandarina. Escarchado con chamoy y bastón de piña. Pídelo con tamarindo o toronja.

Don Benítez

Refrescante granizado de la casa a base de jugos naturales. La esencia de la casa.

\$19.500

Limonadas (480 ml)

Limonada Natural.

\$7.900

Limonada de Coco.

\$13.900

Limonada Hierbabuena.

\$7.900

Paloma

Ligera y refrescante mezcla con zumo limón, sirope de especias y toronja, con un borde de sal de chiles y ralladura de limón que despierta el paladar.

\$19.500

Sodas Artesanales

Burbujeantes y naturales. Con fruta fresca, notas cítricas y sirope de la casa. Elige: Frutos rojos, gulupa, sandía o lulo.

\$12.900

Mangonada Chamoy

Dulce, ácido y atrevido. Disfruta de nuestro jugo de mango con el balance perfecto de chamoy artesanal, miel de agave y limón.

\$15.900

Jugos Naturales

Mandarina, mango, maracuyá, fresa y tamarindo.

\$9.900

*Pídelo en leche por: **\$11.900**

Aguas Frescas (360 ml)

Jamaica.

Horchata.

\$7.500

*Imágenes de referencia bebidas sin alcohol.

*Todas las fotografías de este menú son imágenes de referencia.

BEBIDAS

REFRESCANTES

Mezclas Perfectas (480 ml)

Fresa - Mandarina.
Mango - Mandarina.

Maracuyá - Jamaica.
Fresa - Maracuyá.

Tamarindo - Mandarina,
Mango Biche (con tajín y sal).

\$13.900

Gaseosas

Coca-Cola

Schweppes®

Coca cola 10oz.
Coca cola Zero 10oz.
\$7.500

Ginger 10oz.
Soda 10oz.
\$7.500

Soda Michelada
\$9.900

Agua Natural (500 ml)
\$7.500

Agua sin gas (500 ml)
\$7.500

Mezcales

400 Conejos

• Botella (750ml) **\$516.900**

• Trago (60ml) **\$47.900**

Mezcal Unión El Joven

• Botella (700ml) **\$316.900**

• Trago (60ml) **\$31.900**

Tequilas



GRAN
CENTENARIO
TEQUILA

Centenario Plata

• Botella (700ml) **\$210.900** • Trago (60ml) **\$20.900**

Centenario Reposado

• Botella (700ml) **\$231.900** • Trago (60ml) **\$23.900**

Centenario Añejo

• Botella (695ml) **\$358.900** • Trago (60ml) **\$35.900**

Don Julio Blanco

• Botella (700ml) **\$464.900** • Trago (60ml) **\$46.900**

Don Julio Reposado

• Botella (700ml) **\$485.900** • Trago (60ml) **\$48.900**

Don Julio Añejo

• Botella (700ml) **\$506.900** • Trago (60ml) **\$50.900**

Whisky

Red Label Johnnie Walker

• (700ml) **\$210.900**

• (60ml) **\$20.900**

Vino

Casa Tarapaca : Merlot,
Cabernet , Sauvignon , Rose.

• (750ml) **\$105.900** • (150ml) **\$19.900**

Vino Espumoso

Chandon Extra Demi Sec

• (750ml) **\$126.900**

• (187ml) **\$45.900**

Ginebra

Gordons • (700ml) **\$263.900**

• (60ml) **\$26.900**

Ron

De temporada (Pampero,
Flor de caña, Cacique)

• (700ml) **\$189.900** • (60ml) **\$18.900**

Cervezas

Corona

Corona 330 ml

\$14.900

Corona Cero 330 ml

\$11.900

STELLA
ARTOIS

Stella Artois 300 ml

\$14.900

Club Colombia

Club Colombia 300 ml

Dorada

\$12.900

BBC®

BCC 330 ml

(Cajicá, monserrate, rose)

\$13.900

*Adiciona tu michelada favorita
a tu cerveza: **\$6.500**

BEBIDAS

COCTELERÍA

Cancún (60ml)

Creimoso y atrevido, tequila crema de coco, limón y leche condensada, con crocante de naranja y pequeñas explosiones en tu boca.

\$40.900

Mayahuel (60ml)

Dulce, picante y refrescante, sandía y limón en armonía, marcados por el picante del jalapeño.

\$35.900

Michelada Mexicana

Explosión intensa y picante de limón, sal, clamato, salsa inglesa y tabasco.

Michelada de Mango Biche

Mezcla acida con zumo de limón, mango biche y un toque de pimienta. Con trocitos de mango, hielo y borde de sal con Tajín.

Michelada de Chamoy

Atrevida y agridulce, mezcla de jugo de mandarina, chamoy y salsa inglesa. Con borde de Tajín y chamoy.

Dalia (60ml)

Equilibrio fresco entre tequila, limón, agave y notas de albahaca y uvas.

\$34.900

Viva Puebla (60ml)

Carácter mexicano : licores de la casa de pimentón y jalapeño, limón y miel de agave, con un borde de sal de jamaica y crocante de pimentón.

\$33.900

Mojito Fruits (60ml)

El clásico de siempre con un giro frutal: ron, limón y hierbabuena, con frutos rojos o lulo y soda.

\$27.500

*Imágenes de referencia bebidas con alcohol.

BEBIDAS

COCTELERÍA

Vinos de Verano (150ml)

Al estilo sangría: vino con fruta fresca, ginger, limón y naranja, frío y refrescante.

\$29.900

Antidoto (60ml)

Whisky, limón y miel de agave en armonía, con un jengibre que aporta un picante sutil y envolvente.

\$29.900

Paloma (60ml)

Ligera y refrescante, tequila con zumo de limón, sirope de especias y gaseosa de toronja. Escarchada con sal de chiles y ralladura de limón para un toque cítrico equilibrado.

\$29.900

Pink Lady (60ml)

Refrescante y delicada: ginebra, sandía y limón en una mezcla suave, con un perfil limpio y equilibrado.

\$29.900

Macarona Clásica (60ml)

El clásico mexicano con un giro atrevido: tequila, limón y agave, coronado con cerveza.

\$38.900

Macarona Especial (60ml)

Ácida, atrevida y tropical, tequila, limón y agave, con cerveza, mango biche y un borde de chamoy irresistible.

\$39.900

Margarita Clásica (60ml)

El clásico mexicano por excelencia, tequila, limón y agave en perfecto balance, con un perfil cítrico y refrescante.

\$31.900

Cantarito (60ml)

Refrescante mezcla de zumo de tequila, zumo de limón, mandarina escarchada con chamoy y bastón de piña. Con o sin alcohol.

\$34.900

Nativo (60ml)

Fuerza y carácter: mezcal, gulupa y limón, atravesados por el picante del licor de chiles.

\$40.900

Mezcalita Morada (45ml)

Frutal y vibrante mezcal, frutos rojos y limón, con ginger coronado con espuma.

\$37.900

*Imágenes de referencia bebidas con alcohol.

ENTRADAS

PARA COMPARTIR

Chicharrones Sinaloa

En su punto, glaseados servidos sobre nuestro frijol refrito estilo sinaloa, crema mex y un toque de cebollas encurtidas en casa, acompañado con totopos.

\$37.500



Lomarosa
campo bien hecho, cerdos bien criados

*Nuestras preparaciones llevan el toque único de carnes de cerdo LOMAROSA.



Ceviche de Camarón

Desde las costas mexicanas, camarones macerados en cítricos y crema mex, con pico de piña, cebollita morada, aguacate y toques de cilantro. Servido con tostadas de maíz nixtamalizado.

\$35.900

Guacamole Chicharrón

Guacamole clásico, servido con chicharrón en su punto, pico de gallo, crema mex y cebollitas, acompañado con totopos.

\$37.500



Guacamole Pastor

Nuestro clásico pastor servido sobre guacamole fresco, pico de piña y crema mex. Servido con totopos.

\$35.900



Camarones Monterrey

Camarones salteados y terminados en glaseado mexicano al fondo del sartén, ahogados en queso monterrey fundido y gratinado con nuestra mezcla de quesos. Terminado con mayo chipotle, pico de gallo y cebollita morada fresca. Servidos con tostadas de maíz nixtamalizado.

\$36.900

Flauticas y Quesadillas

Flautas de pollo y quesadillas, ahogadas en salsa de enchilada, coronadas con queso fresco, crema, guacamole y cilantro.

\$25.900

Esquites & Chicharrón

Desgranado de mazorca tierna en su caldo, con mayo de chipotle, crema mex, queso fresco y maíz tostado. Terminado con nuestro chicharrón y un toque de tajín.

\$28.900

Nachos Don Benítez

Con frijol refrito, sour cream, pico de gallo, queso fundido, guacamole casero y jalapeños.

\$29.900

Queso Fundido con Carne

\$23.500

Queso Fundido con Nachos

\$21.500

Guacamole Casero con Nachos

\$17.900

-  GLUTEN
-  FRUTOS SECOS
-  VEGETARIANO

SOPAS

QUE RECONFORTAN EL ALMA

Mexican Caldo

Con pico de gallo, arroz mexicano, aguacate, pollo desmechado y cilantro.

\$17.900



De Tortilla

Cremosa sopa de tomates asados con un toque de chile suave, servida con pollo, queso, aguacate y tiras de tortilla.

\$24.900



De Frijol y Chicharrón

Caldo de frijoles tiernos, con guacamole, pico de gallo, queso, servido con trozos de chicharrón y cilantro.

\$22.900



Vuelve a la Vida

Caldo de tomates y chiles (no picantes) tatemados con camarones y chorizo salteados con papita y zanahoria. Aromatizada con cilantro y un toque de crema mex. Servida con tostada de maíz nixtamalizado.

\$28.900




Chile Morita 🌶️🌶️

Chile Habanero 🌶️🌶️🌶️

TACOS

LA SECCIÓN
DE LA FELICIDAD

Tomatillos Verdes 🌶️

 **Elige tu nivel de picante.**
¡Nuestras salsas están siempre disponibles! pídelas a tu gusto, las veces que quieras.



TACOS

Taco de Chorizo y Queso

Chorizo dorado y mezclado con nuestra selección de quesos.

1 TACO	3 TACOS
\$10.500	\$30.500

Taco Al Pastor

Cerdo al pastor, piña fresca, cebolla, cilantro y salsa.

1 TACO	3 TACOS
\$10.900	\$31.500

Taco de Asada

Corte de res madurado, finamente cortado a cuchillo y servido con cebolla y cilantro.

1 TACO	3 TACOS
\$11.500	\$33.500

Taco de Asada y Queso

Corte de res madurado, finamente cortado a cuchillo y servido con cebolla y cilantro, mezclado con nuestra selección de quesos.

1 TACO	3 TACOS
\$13.500	\$38.500

Taco de Carnitas

Mezcla de cortes de cerdo y cuerito confitados por cinco horas, con cebolla y cilantro. (recomendado ponerle salsa verde).

1 TACO	3 TACOS
\$12.500	\$36.500

Taco Barbacoa

Clásico y jugoso taco de barbacoa de res, cocinado lentamente al estilo mexicano y servido con toque de guacamole, cebollita y cilantro.

1 TACO	3 TACOS
\$10.900	\$31.500

Taco Campechano

Res, chorizo y chicharrón, con cebolla y cilantro.

3 TACOS
\$37.500

Taco Campeón

Jugosos cuadritos de res coronados con pico de piña tatemados sobre costra de queso.

1 TACO	3 TACOS
\$13.900	\$38.500

Taco de Birria

Cortes de res en cocción lenta adobados en chiles y especias con cebolla y cilantro. Servidos con caldo de birria.

1 TACO	3 TACOS
\$12.900	\$37.500

Taco Gobernador

Camarón tigre, cebolla y pimentón caramelizados, sobre costra de queso, coronado con cilantro.

1 TACO	3 TACOS
\$14.500	\$39.900

*Adición de queso por taco:
\$2.000



NUESTROS FUERTES

GLUTEN

FRUTOS SECOS

VEGETARIANO

Chimichanga

Burrito frito relleno de proteína y nuestra selección de quesos, coronado con aguacate, pico de gallo, bañadas en queso Monterrey fundido.

POLLO	RES	CERDO	MIXTA
\$45.900	\$49.900	\$47.900	\$48.900

Tampiqueña

Corte de res madurado de 250 gr hecho a la parrilla con enchilada de queso, arroz mexicano, frijoles de olla y guacamole casero.

\$52.900



Steak con Queso Azul

Corte de res madurado hecho a la parrilla 250 gr, arroz mexicano, ensalada de la casa, papas a elección (Elije 2 opciones).

\$56.900

Pollo con Camarones

Pechuga de pollo a la parrilla 200 gr, con camarones al grill sobre salsa de queso azul, acompañado de arroz mexicano, ensalada o papas a elección (elije 2 opciones).

\$52.900

Carnitas de Michoacán

Cacerola de jugosa carne de cerdo cocinada lentamente al estilo tradicional de Michoacán. Servidas con tortillas de maíz, cebolla, cilantro y limón; acompañadas con salsa verde para armar tacos a tu gusto.

\$49.900

Pollo Azteca

Pechuga de pollo a la parrilla gratinada 200 gr, con salsa enchilada. Acompañada con arroz mexicano, frijol de olla, lechuga, guacamole, sour cream y pico de gallo.

\$39.900

*Adiciona 2 tortillas por \$2.000

Lomarosa
campo bien hecho, cerdos bien criados

*Nuestras preparaciones llevan el toque único de carnes de cerdo LOMAROSA.

NUESTROS FUERTES

GLUTEN

FRUTOS SECOS

VEGETARIANO

Mexican Salmón

Clásico de Don Benítez, salmón a la parrilla 200 gr, sobre arroz mexicano, frijoles de olla, aguacate, maíz, zucchini, pimentón y tomates cherrys salteados.

\$59.900

Costillas del Rancho

500 gr de tiernas costillas de cerdo, laqueadas en nuestra salsa BBQ casera. Para disfrutar con:
1. Cuatro tortillas de maíz y acompañamientos
2. Ensalada de la casa, papas casco o a la francesa.

\$59.900



Asado de Res

Costilla de res seleccionada (500gr) cocida lentamente en sus jugos y terminada al fuego de la brasa. Para disfrutar con:

1. Cuatro tortillas de maíz y acompañamientos
2. Ensalada de la casa, papas casco o a la francesa.

\$78.500

Bendito Pollo

1/2 pollo a nuestro estilo, jugoso y terminado a la brasa. Para disfrutar con:
1. Cuatro tortillas de maíz acompañamientos
2. Ensalada de la casa, papas casco o a la francesa.

\$52.900

Mexican Salad

Mix de lechugas con aderezo de cilantro, con tortillas, frijol de olla, maíz y pimentón, tomates cherry, cebolla morada, aguacate y queso fresco.

POLLO A LA PLANCHA	CAMARONES
\$29.900	\$36.900

Mexican Bowl

Frijol de olla, arroz mexicano, guacamole, pico de gallo, crema mex, queso fresco, maíz tierno, lechuga fresca y tortillas crocantes, servido con aderezo de la casa.

POLLO A LA PLANCHA	CAMARONES
\$29.900	\$31.900

*Adiciona 2 tortillas por **\$2.000**

FAJITAS

Nuestras fajitas se sirven en sartén de hierro caliente y vienen salteadas con pimientos y cebollas caramelizadas, acompañadas de arroz mexicano, frijol refrito, lechuga, pico de gallo, crema y guacamole casero. Se sirven con 4 tortillas suaves de maíz para armar cada bocado a tu gusto.
(Exprime el limón y aumenta el sabor de tu fajita)

Fajitas Clásicas

Fajitas Clásicas de Res	\$48.500
Fajitas Clásicas de Pollo	\$40.500
Fajitas Clásicas Mixtas	\$46.500

Fajitas Supremas	\$53.900
------------------	----------

¡Las recomendadas de la casa! Corte de res, pechuga de pollo y camarones.

Cachetes de Cerdo	\$52.500
-------------------	----------

Sartenada de brazo de cerdo con cebollas caramelizadas, acompañado de arroz mexicano, frijol refrito, lechuga, sour cream, pico de gallo y guacamole casero. Viene con 4 tortillas suaves de maíz para armar tacos.

*Adiciona 2 tortillas por \$2.000

*Imagen de referencia:
Fajitas Supremas

*Imagen de referencia:
Cachetes de Cerdo



NACHOS Y FLAUTAS

Nachos Locos Mixtos

Totopos crujientes cubiertos con frijol refrito, queso fundido, carne molida en salsa y tinga de pollo; terminados con lechuga, pico de gallo, crema, guacamole casero y rodajas de jalapeño ¡Generosos y perfectos para compartir!

POLLO	RES	MIXTO
\$41.900	\$38.900	\$41.900

Nachos al Pastor

Totopos crujientes cubiertos con trozos de cerdo al pastor y bañados en queso monterrey, con pico de piña, guacamole, y un toque de crema mex.

\$43.900



Fajita Nachos Mixta

Totopos crujientes con nuestros cortes de res y pollo a la parrilla, salteados con pimientos y cebolla caramelizados, coronadas con queso gratinado y servidas con lechuga, pico de gallo, crema y guacamole casero.

POLLO	RES	MIXTA
\$40.900	\$48.500	\$48.500

Flautas

Crujientes tortillas de maíz rellenas de pollo, res o cerdo, acompañadas de frijol refrito, lechuga, rodajas de tomate, cebolla roja, queso fresco y guacamole casero.

POLLO	RES	CERDO
\$29.500	\$34.900	\$32.900



*Nuestras preparaciones llevan el toque único de carnes MERCAVÍCOLA.

BURRITOS



El Grande

Tortilla de trigo rellena de carne a elección, frijol de olla, arroz mexicano y sour cream; enrollado y bañado en nuestro queso fundido, servido con lechuga, pico de gallo y guacamole casero.

POLLO	\$39.900
CARNE DESMECHADA	\$43.900
CARNE MOLIDA	\$39.900
CERDO DESMECHADO	\$42.900
MIXTO	\$42.900

Gratinado

Tortilla de trigo rellena de arroz mexicano, frijol de olla, maíz, pico de gallo y carne a elección. Cubierto con salsa de la casa (ligeramente picante) y queso gratinado.

POLLO	\$39.900
CARNE DESMECHADA	\$43.900
CERDO DESMECHADO	\$42.900
MIXTO	\$42.900

Godinez

Tortilla de trigo rellena de carne a elección con cebollas caramelizadas, frijol refrito, mezcla de quesos, lechuga, tomate y crema. Coronado con costra de queso.

POLLO	\$37.900
RES	\$38.900
MIXTO	\$38.500

Pastor López

Tortilla de trigo rellena de cerdo al pastor, frijol refrito, arroz mexicano, guacamole y pico de piña tatemado para un toque dulce.

\$39.900

Trifásico

Tortilla de trigo rellena de res desmechada, carnitas de cerdo y chicharrón; con arroz mexicano, frijol refrito, mezcla de quesos, crema y pico de gallo.

\$39.900

Vegetariano

Con arroz mexicano, frijol de olla, vegetales salteados, guacamole, pico de gallo y queso monterrey fundido.

\$29.500

QUESADILLAS Y COSTRAS

-  GLUTEN
-  FRUTOS SECOS
-  VEGETARIANO

Quesabirria

Tortillas de maíz rellenas de queso y carne de res en cocción lenta marinada con chiles y especias. Doradas a la plancha y servidas con cebolla picada y cilantro fresco.

\$14.900

Quesabirria x3

Servidas con caldo de birria para mojar tus tortillas.

\$40.500

Quesadilla Barbacoa

Tortilla de maíz rellena de queso y carne de res cocinada lentamente al estilo mexicano, servida con ensalada tex-mex.

\$35.900



Costras

Es igual que un taco, pero con queso doradito. Puedes elegir entre tortilla de trigo o maíz.

 COSTRA RAJAS + CHAMPIÑÓN	COSTRA AL PASTOR	COSTRA DE CHORIZO	COSTRA DE ASADA
x1 unidad: \$12.500	x1 unidad: \$14.900	x1 unidad: \$12.500	x1 unidad: \$15.500
x3 unidades: \$36.500	x3 unidades: \$43.500	x3 unidades: \$36.500	x3 unidades: \$44.900

Quesadilla Al Pastor

Cerdo al pastor, piña fresca, cebolla picada, cilantro fresco y mucho queso dentro de una tortilla de trigo. Servida con ensalada tex - mex.

\$39.900

Quesadilla Texas

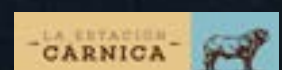
Tortilla de trigo rellena de proteína a elección y queso. Servida con ensalada tex - mex.

TINGA DE POLLO	RES MOLIDA EN SALSA
\$34.500	\$29.900

Quesadilla Vegetariana

Champiñones, zuchinni, cebolla, pimentón y espinaca. Servida con ensalada tex - mex.

\$29.900



*Nuestras preparaciones llevan el toque único de carnes LA ESTACIÓN CÁRNICA.

POSTRES Y BEBIDAS CALIENTES

 GLUTEN

 FRUTOS SECOS

Capuccino

Elige entre caramelo y Colombia organic.

\$7.500



Torta de Chocolate

\$22.500

Agregale helado
+ \$4.000



Americano

Elige entre caramelo y Colombia organic.

\$6.500



Torta de Almojábana

Clásica torta de almojábana y queso fresco, servida con jalea de bocadillo y crema mexicana.

\$14.500



Galleta estilo New York con helado

(Rellena de chocolate o crema de maní)

\$22.500

PARA EL ANTOJO FINAL

Flan de Cajeta

Clásico y suave flan servido con salsa de chocolate.

\$12.900



Espresso

\$5.900

Aromática

Infusión de açai o camu - camu.

\$6.900



Cheesecake de Flor de Jamaica

\$16.900




Churros

\$17.500

Acompañados con salsa de arequipe y nutella.

Agrega helado + \$4.000

 GLUTEN

 FRUTOS SECOS

MIENÚ INFANTIL

\$28.500

Mini Texas Quesadillas

Tortillas de trigo con carne molida o pollo desmechado con queso fundido más nachos o papas francesa.

Mini Bowl

Arroz, frijol de olla, pollo a la plancha, maíz tierno, tomatitos cherry y guacamole.

Chicken Tender

Lomitos de pollo cubiertos con trozos de tortilla de maíz, apanados más papas francesa.

Mini Burrito Gratinado

Tortilla de trigo rellena de frijol de olla, maíz tierno, arroz, queso, sour cream y pico de gallo, gratinado sobre espejo de salsa roja.

Incluye plato fuerte + bebida a elección (sodas naturales, jugo de mango, limonada o agua natural) + postre a elección (churros o helado)

*Imagen de referencia:
Chicken Tender

*Imagen de referencia:
Mini Texas Quesadillas

*Imagen de referencia:
Mini Bowl

*Imagen de referencia:
Mini Burrito Gratinado

OCELOTA
a mexicana



DON BENÍTEZ

TAQUERIA

• COSTRAS •

• SOPAS Y TOTOPOS •

• TACOS •

• UNOS NACHOS BIEN CHIDOS •

• TORTAS •

• QUESADILLAS •



CONOCE NUESTRA TAQUERÍA EN PARQUE LA COLINA
 Centro Comercial Parque La Colina, Cra. 58d #146-51, Local 318.
¡VEN Y VISÍTANOS!

MULTIPLAZA

Calle 19A #72 -57, Bogotá

PLAZA CENTRAL

Cra. 65 #11-90, Bogotá

VILLA DEL RIO

DG 57 C SUR #62-60, Bogotá

NUESTRO BOGOTÁ

Cra. 86 #55A-75, Bogotá

CANDELARIA

Calle 16 #04-36, Bogotá

MALLPLAZA

Avenida carrera 30 #19-50, Bogotá

PLAZA DE LAS AMÉRICAS

Cra. 71d #6-94 Sur, Bogotá

MARRIOT

Calle 26 No. 69B - 45, Bogotá

PLAZA CLARO

Cra. 68a #24 B-10 Torre 1 L.2-56, Bogotá

LA Gran FAMILIA * BENÍTEZ *



Soñamos con ser una empresa reconocida, no solo por servir auténtica comida mexicana, sino por vivir y reflejar nuestros valores en Jesucristo con nuestras acciones. Creamos experiencias memorables, cuidamos a nuestros colaboradores y proveedores con dignidad y generosidad, sirviendo a nuestros clientes y a la comunidad, transformando vidas con amor y propósito.

1 Cor. 10:31

"Si, pues, coméis o bebéis, o hacéis otra cosa, hacedlo todo para la gloria de Dios"



TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN EL IMPUESTO NACIONAL AL CONSUMO

ADVERTENCIA 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) 5920400 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."

Aplican términos y condiciones. Prohíbese el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad (Ley 124 de 1994). EL EXCESO DE ALCOHOL ES PERJUDICIAL PARA LA SALUD (LEY 30 DE 1986).