



The image features a central white diamond-shaped logo with the text "mamankana" in a lowercase, sans-serif font. Below the main name, the words "restaurante- Bar" are written in a smaller, similar font. A thin, wavy yellow line is positioned above the text. The logo is surrounded by several bright yellow flowers with green leaves. The entire composition is set against a background of concentric circles containing intricate, repeating geometric patterns in black and white.

mamankana
restaurante- Bar

Menú



Entradas frías

COLD APPETIZERS

COCTEL DE CAMARÓN EN SALSA GOLF DE SUERO COSTEÑO

SHRIMP COCKTAIL IN 'SUERO
COSTEÑO' GOLF SAUCE

Camarones marinados con limón, mezclado con una suave salsa golf de suero costeño, terminada con plumas de cebolla y chips de plátano verde.

Shrimps marinated in lemon juice, mixed with a soft golf sauce of 'suero costeño' (a delicious typical cream cheese recipe from the coast), finished with onion feathers and green plantain chips.

▶▶ \$20.000

CEVICHE CARRETIILLERO 'CARRETIILLERO' CEVICHE

La más emblemática preparación de la cocina peruana, a base de corvina, marinado con limón, cebolla, aji limo, coronado con calamares crocantes, maíz cancha y camote.

The most representative dish in peruvian cuisine. Sea bass corvina marinated in lemon juice, onion, limo aji, topped with crunchy calamari, cancha corn (toasted corn) and sweet potato.

▶▶ \$25.000

CEVICHE A TRES TIEMPOS

THREE-STAGE CEVICHE

Pescado blanco, camarón y pulpo, marinados con limón, plumas de cebolla, cilantro, ají amarillo y salsa de rocoto.

White fish, shrimp, octopus, marinated in lemon, onion feathers, coriander, yellow peruvian hot pepper and rocoto sauce.

▶▶ \$18.000

CARPACCIO DE PULPO AL OLIVO

OLIVE OCTOPUS CARPACCIO

Tiernos tentáculos de pulpo cocidos al vacío, cortados en finas láminas, bañados con mayonesa de aceitunas moradas, jugo de limón y ensaladilla de cebolla, cilantro y ají limo.

Tender octopus tentacles vacuum-cooked, chopped in thin slices, bathed with black-olive mayonnaise, lemon juice and onion, coriander and limo aji salad.

▶▶ \$24.000

ENSALADA MEDITERRÁNEA

MEDITERRANEAN SALAD

Mix de lechugas, tomates cherry, queso mozzarella, aceitunas, camarones y calamar al ajillo con papas coctel, servido con vinagreta.

Lettuce mix, cherry tomatoes, mozzarella cheese, olives, garlic calamari with cocktail potatoes, served with vinaigrette.

▶▶ \$27.000

ENSALADA CÉSAR CON POLLO

CAESAR SALAD WITH CHICKEN

Mix de lechugas, crotones de pan, pollo a la plancha y anchoas, queso parmesano, con salsa César de uchuvas.

Lettuce mix, bread croutons, grilled chicken, anchovies, parmesan cheese, with gooseberry caesar salad.

▶▶ \$22.000

Precios incluyen impuestos • Taxes included





Entradas calientes

HOT APPETIZERS

MOTE DE QUESO Y CAMARÓN CHEESE AND SHRIMP 'MOTE'

Nuestro mote de ñame y camarón, coronado con cubos de queso frito.

Our traditional recipe of yam and shrimp, topped with fried cheese dices

▶▶ \$17.000

CREMAS AL GUSTO SOUP CREAM OF YOUR CHOICE

Crema de tomate, cebolla, champiñones, espárrago, maíz.

Soup creams of tomato, onion, mushrooms, asparagus or corn

▶▶ \$12.000

CHICHARRONES DEL VALLE
THE VALLEY'S FRIED PORK SKIN

Chicharrón cocido al vacío, para luego freirlo y darle esa textura crocante por fuera pero tierna por dentro, servido con papas criollas, guacamole y cascos de limón.

Pork skin vacuum-cooked and fried afterwards to give it a crunchy texture on the outside and tender on the inside, served with creole potatoes, guacamole and lemon shells.

▶▶ • \$28.000

SOPA CAMPESINA CON POLLO
PEASANT SOUP WITH CHICKEN

Nuestra tradicional y reconfortante sopa a base de vegetales y cubos de pollo aromatizada con cilantro.

Our traditional and lively soup based of vegetables and chicken dices coriander-scented.

▶▶ • \$8.000

ENSALADA CAPRESSE
CAPRESE SALAD

El clásico de italia con tomates, queso mozzarella, albahaca, vinagre balsámico y aceite de oliva.

Italy's classic salad with tomatoes, mozzarella cheese, basil and balsamic vinegar and olive oil vinaigrette.

▶▶ • \$12.000

Precios incluyen impuestos • Taxes included





Menús de lujo

OUR LUXURY MENU

PARGO CARIBEÑO CARIBBEAN SNAPPER

Filete de pargo en cremosa salsa de camarones a base de leche de coco, aromatizada con cilantro, acompañado de arroz con coco y patacones.

Snapper fillet served in a creamy shrimp sauce made with coconut milk, coriander-scented, served with coconut rice and patacones (fried plantain patties).

▶▶ \$45.000

LANGOSTINOS MAMANKANA MAMANKANA PRAWNS

Langostinos apanados en queso parmesano y coco, acompañados de puré de papa y verduras calientes, en salsa de remolacha y mora.

Prawns battered in parmesan cheese and coconut, accompanied by mashed potatoes, hot vegetables, in beet and blackberry sauce.

▶▶ \$46.000

RÓBALO ALBARDADO EN TOCINETA SEA BASS GLAZED IN BACON

Filete de róbalo albardado en tocineta, acompañado de puré de papa rústico en salsa de queso.

Sea bass fillet glazed in bacon, accompanied by rustic mashed potatoes in cheese sauce.

▶▶ \$42.000

LOMO SALTADO
SAUTÉED TENDERLOIN

Tiras de lomo fino salteadas con cebollas, tomates, aromatizado con aguardiente y cilantro. Servido con arroz blanco y papas criollas fritas.

Stripes of fine tenderloin sautéed with onions, tomatoes, scented with aguardiente (anise liquor) and coriander. Served with white rice and fried creole potatoes.

▶▶ \$35.000

ATÚN ENCOSTRADO
CRUSTED TUNA

Atún encostrado de almendras en salsa de maracuyá, acompañado de tomates cherry, brócoli y papas en rodajas.

Almond-crusted tuna in passion fruit sauce, accompanied by cherry tomatoes, broccoli and potato slices.

▶▶ \$45.000

SUPREMA DE POLLO AL COCO
COCONUT CHICKEN SUPREME

Pechuga a la parrilla, con una cremosa salsa de coco, acompañada de papa francesa y ensalada de la casa.

Grilled chicken breast with a creamy coconut sauce, accompanied by french fries and house salad.

▶▶ \$27.000

STEAK A LA PIMIENTA
PEPPER STEAK

Lomo fino de res, bañado en salsa de pimienta, acompañado de puré de plátano amarillo y verduras calientes.

Fine beef tenderloin, bathed in a pepper-based sauce, accompanied by mashed ripe plantains and hot vegetables.

▶▶ \$28.000

SALMÓN EN MIEL DE ROMERO
SALMON IN ROSEMARY HONEY

Salmón a la parrilla, bañado con una reducción de miel de romero acompañado de pastas al burro y ensalada de la casa.

Grilled salmon bathed in a reduction of rosemary honey, accompanied by buttered pasta and house salad.

▶▶ \$47.000

Precios incluyen impuestos • Taxes included





Al rescate de lo nuestro

RESCUING WHAT IS OURS

POSTA DE RES A LA CARTAGENERA

CARTAGENA STYLE BEEF 'POSTA'

A nuestro estilo hecha con punta de anca, vino tinto, panela y especias del caribe, acompañado de arroz con coco, platanitos con queso y ensalada de la casa.

In our very own style, made with sirloin steak, red wine, 'panela' (traditional sugarcane caramel sugar) and spices from the caribbean. Accompanied by coconut rice, plantain chips with cheese and house salad.

▶▶ \$30.000

CAZUELA DE MARISCOS

SEAFOOD CASSEROLE

Tradicional receta hecha a base de mariscos de estación, hogao criollo, enriquecida con adobos vallenatos, acompañados con patacón, arroz con coco y ensalada.

Traditional recipe made with seasonal shellfish, creole sauce, enriched with 'vallenato' spices from the region. Accompanied by patacon (fried green plantain patties), coconut rice and salad.

▶▶ \$45.000

MOJARRA DESHUESADA

BONELESS BREAM

Mojarra deshuesada, acompañada de arroz con coco y patacones.

Deboned bream accompanied by coconut rice and patacones (fried green plantain patties).

▶▶ **\$42.000**

CHIVO AL MERLOT

GOAT IN MERLOT SAUCE

Rico chivo de la región, cocido durante 24 horas en una mezcla de vino tinto merlot, hierbas aromáticas, acompañado de arroz de fideos y yucas fritas.

Delicious goat from the region, vacuum-cooked for 24 hours in a mixture of merlot red wine, aromatic herbs, accompanied by noodle rice and fried cassava.

▶▶ **\$37.000**

Precios incluyen impuestos • Taxes included





Nuestra parrilla

FROM OUR GRILL

CHULETÓN DE CERDO

PORK CHOP STEAK

Corte con hueso del centro de lomo, cocido al vacío, terminado a la parrilla, servido con puré de plátano amarillo y queso y ensalada de la casa.

Meat cut with the bone from the center of the sirloin, vacuum-cooked, finished in the grill. Served with mashed ripe plantain and cheese and house salad.

▶▶ \$27.000

CHURRASCO DE RES

BEEF STEAK

Lomo ancho madurado hecho al término deseado, acompañado de papa criolla y champiñones al ajillo.

Broad matured sirloin, cooked in the doneness of our choice, accompanied by creole potatoes and garlic mushrooms

▶▶ \$32.000

PUNTA DE ANCA
SIRLOIN STEAK

Corte madurado, acompañado de papas criollas y champiñones al ajillo.

Matured meat cut, accompanied by creole potatoes and garlic mushrooms.

▶▶ \$32.000

SALMÓN PARRILLA
GRILLED SALMON

Salmón a la parrilla, acompañado de puré de papa y vegetales salteados.

Grilled salmon accompanied by mashed potatoes and sautéed vegetables.

▶▶ \$45.000

COSTILLAS DE CERDO BBQ
BBQ PORK RIBS

Cocida en souz vide a 60°C por 10 horas y luego terminada en la parrilla, acompañada de papa criolla, ensalada de la casa.

Sous vide cooked at 60 °c (140 °f) for 10 hours, finished in the grill, accompanied by creole potatoes and house salad.

▶▶ \$28.000

Precios incluyen impuestos • Taxes included





Arroces

RICE SPECIALTIES

ARROZ CON POLLO AHUMADO

CRICE WITH SMOKED CHICKEN

Arroz hecho a base de muslos de pollo, hogao, vegetales, aromatizado con cilantro, humo y acompañado de cascos de papa.

Rice made with chicken drumsticks, hogao (creole sauce), vegetables, scented with coriander and smoke. Accompanied by potato shells.

▶▶ \$25.000

ARROZ CUBANO

CUBAN RICE

Arroz típico cubano, hecho a base de sofrito de cebollín, acompañado de costilla y jamón, mezclado con frijol negro y plátano maduro.

A typical cuban preparation, made with stir-fried chive, accompanied by rib and ham, mixed with black beans and fried ripe plantain.

▶▶ \$25.000

ARROZ DE COCO CON JAIBA

COCONUT RICE WITH CRAYFISH

Típico arroz de coco, salteado con pulpa de jaiba, guiso criollo, leche de coco y coronado con langostinos a la parrilla.

Typical preparation of coconut rice, sautéed with crayfish meat, creole stew sauce, coconut rice, topped with grilled prawns.

▶▶ \$39.000

PAELLA A LA VALENCIANA

VALENCIAN-STYLE PAELLA

Típica paella con costilla de cerdo y pollo, con ajo seco y sofrito de cebolla y tomate

Typical paella made with pork rib and chicken, with dried garlic and onion and tomato stir-fry.

▶▶ \$25.000

PAELLA DE MARISCOS

SHELLFISH PAELLA

Tradicional paella con frutos del mar, langostinos, mejillones, calamares, almejas, acompañada con pimentones asados.

Traditional paella made with sea food, prawns, mussels, calamari and clams. Accompanied by grilled red bell peppers.

▶▶ \$36.000

ARROZ CHAUFA CON POLLO

CHAUFA RICE WITH CHICKEN

Tradicional preparación peruana hecha al wok a base de julianas de muslos de pollo, arroz, pimentón, cebollín, tortilla de huevo y salsa de soya.

A traditional peruvian recipe, wok-sautéed with julienne cuts of chicken drumsticks, rice, red bell pepper, chive, scrambled eggs and soy sauce.

▶▶ \$25.000

ARROZ CALDOSO DE MARISCOS

SHELLFISH SOUPY RICE

Húmeda preparación, hecha a base de bisquet de langostinos, servida con mariscos y vegetales, coronado con salsa criolla, ají limo, cilantro y limón.

A moist preparation made with prawn bisque, served with shellfish and vegetables, topped with creole sauce, limo aji, coriander and lemon.

▶▶ \$36.000

ARROZ CON POLLO PERUANO

RICE WITH PERUVIAN CHICKEN

Tradicional y cremoso, hecho a base de aderezo de cilantro y ají amarillo mezclado con vegetales, acompañado de pollo, sazonado con especias de la sierra peruana y coronado con una ensaladilla de cebolla roja, cilantro y ají limo.

A traditional and creamy preparation made with coriander dressing, peruvian yellow pepper, mixed with vegetables and accompanied by chicken. Seasoned with spices from the peruvian sierra mountains and topped with a red onion, coriander and limo aji salad.

▶▶ \$25.000

ARROZ ATOLLADO

'ATOLLADO' RICE

Típico arroz del pacífico colombiano, hecho con costilla, pollo y chorizo, coronado con cubos de plátano maduro.

Typical rice preparation from the colombian pacific region, made with rib, chicken and chorizo (creole sausage), topped with fried ripe plantain dices.

▶▶ \$25.000

Precios incluyen impuestos • Taxes included





Pastas

PASTA

ESPAGUETI • PENNE • FETUCHINI

PASTA LARGA Y CORTA
LONG AND SHORT PASTA

Las pastas y salsa a su elección, napolitana, carbonara, bolognesa, alfredo y salsa de queso.

Long and short pasta of your choice with sauces neapolitan, carbonara, bolognese, alfredo and cheese sauce.

▶▶ • \$25.000

RAVIOLIS DEL CHEF
CUBAN RICE

Pasta al huevo hecha en casa, rellena con pollo queso crema y tomates secos bañada en salsa de queso y un toque de pesto.

Homemade egg pasta, stuffed with chicken, cream cheese and dried tomatoes, bathed with cheese sauce and a hint of pesto.

▶▶ • \$22.000



Sándwiches y hamburguesa

SANDWICH & BURGERS

HAMBURGUESA MAMANKANA

MAMANKANA BURGER

Carne de res a la parrilla, servida con queso amarillo, tocineta, huevo frito y aros de cebolla apanados, acompañado de papas a la francesa.

Grilled beef, served with yellow cheese, bacon, fried egg and battered onion rings. Accompanied by french fries.

▶▶ \$25.000

SÁNDWICH DE POLLO Y CHAMPIÑONES GRATINADO

CHICKEN AND MUSHROOM
SANDWICH AU GRATIN

Pollo en cubos, champiñones, salsa bechamel, acompañado de papas a la francesa.

Diced chicken, mushrooms, béchamel sauce, accompanied by french fries.

▶▶ \$25.000

CLUB SANDWICH

CLUB SANDWICH

Pechuga, solomito grillado, tocineta, huevo frito, queso amarillo, jamón, tomate y lechuga en pan molde.

Chicken breast, grilled tenderloin, bacon, fried egg, yellow cheese, ham, tomato and lettuce, served in tin loaf bread.

▶▶ \$26.000

SÁNDWICH DE JAMÓN Y QUESO APANADO

BATTERED HAM AND
CHEESE SANDWICH

Sándwich apanado, acompañado de papa a la francesa.

Battered sandwich accompanied by french fries.

▶▶ \$20.000



Vegetariano

VEGETARIAN

HAMBURGUESA DE QUINUA

QUINOA BURGER

Hechas a base de quinua de los andes, cocida al vapor, mezclada con verduras, servida con queso cheddar libre de lactosa, chutney de mango tomy y curry, acompañada con papa chips.

Made with quinoa from the andes mountains, steam-cooked, mixed with vegetables. Served with lactose-free cheddar cheese, tomy mango and curry chutney, accompanied with potato chips.

▶▶ \$16.000

LASAGNA VEGETARIANA

VEGETABLE LASAGNA

Zucchini, berenjenas, champiñones, salteados y mezclados con salsa napolitana, servido con capas de pasta, queso mozzarella y terminada con queso parmesano.

Zucchini, eggplant, mushrooms, sautéed and mixed with neapolitan sauce, served with layers of pasta, mozzarella cheese, topped with parmesan cheese.

▶▶ \$24.000

ESPAGUETTI AL WOK

WOK-SAUTÉED SPAGHETTI

Zucchini verde, calabacín, zanahoria, apio, puerro, raíces chinas, brócoli, todo salteado en aceite de ajonjolí y soya.

Green zucchini, courgetti, carrot, celery, mung bean sprouts, broccoli, sautéed with sesame and soy oil.

▶▶ \$20.000

BURRITOS DE QUINUA

QUINOA BURRITOS

Tortillas de harina rellenas con salteados de quinua, champiñones y queso de soya, acompañado de nachos y guacamole.

Flour tortillas stuffed with sautéed quinoa, mushrooms and soy cheese. Accompanied by nacho chips and guacamole.

▶▶ \$18.000

Precios incluyen impuestos • Taxes included



menú Infantil

KID'S MENU

QUESADILLA DE POLLO

CHICKEN QUESADILLA

Tortilla de maíz, cubos de pollo salteados con crema de leche, queso mozzarella, acompañados de nachos y queso cheddar.

Corn tortilla, chicken dices sautéed with milk cream, mozzarella cheese, accompanied by nacho chips and cheddar cheese.

▶▶ \$17.000

BOMBONES DE POLLO

CHICKEN BONBONS

Muslos de pollo apanados, acompañados de papa francesa y miel.

Breaded chicken drumsticks, accompanied by french fries and honey.

▶▶ \$17.000

MINI HAMBURGUESA

MINI BURGER

Clásica hamburguesa de carne, servida con tocineta y queso amarillo, acompañada de papa francesa.

Classic beef burger served with bacon and yellow cheese. Accompanied by french fries.

▶▶ \$17.000



postres

DESSERTS

RAVIOLIS DE AREQUIPE AREQUIPE RAVIOLI

Pasta hojaldrada, rellena de arequipe en espejo de salsa inglesa.

Pastry pasta filled with 'arequipe' (caramel spread) with an english cream mirror.

▶▶ \$8.000

STRUDEL DE PIÑA PINEAPPLE STRUDEL

Rollo de hojalde, relleno de piña y uvas pasas.

Pastry roll filled with pineapple and raisins.

▶▶ \$8.000

BROWNIE

Torta de chocolate, acompañado de helado de vainilla.

Chocolate cake accompanied by vanilla ice cream.

▶▶ \$9.000

VOLCÁN DE CHOCOLATE CHOCOLATE VOLCANO

El más tradicional de nuestros postres, suave bizcocho de chocolate con centro líquido, acompañado de helado de vainilla.

Our most traditional dessert, a soft chocolate cake filled with a liquid center, accompanied by vanilla ice cream.

▶▶ \$8.000

FLAN DE CARAMELO CARAMEL FLAN

Tradicional y cremoso flan de caramelo.

Traditional and creamy caramel flan.

▶▶ \$8.000

Behidas

DRINKS

	Trago	Botella
WHISKYS		
Buchanan´s 18 años (750 cc)	☞☞☞ \$22.000	\$390.000
Buchanan´s 12 años (750 cc)	☞☞☞ \$13.000	\$218.000
Buchanan´s Master (750 cc)	☞☞☞	\$235.000
Chivas 12 años (750 cc)	☞☞☞ \$13.000	\$218.000
Old parr 12 años (litro cc)	☞☞☞ \$11.000	\$250.000
Old parr 12 años (750 cc)	☞☞☞	\$190.000
Johnnie Walker Black Label (750 cc)	☞☞☞ \$10.000	\$180.000
Johnnie Walker Red Label (750 cc)	☞☞☞ \$9.000	\$150.000
AGUARDIENTES Y RONES		
Aguardiente Antioqueño tapa Azul (750 cc)	☞☞☞ \$5.000	\$80.000
Aguardiente Antioqueño tapa Roja (750 cc)	☞☞☞ \$4.000	\$60.000
Aguardiente Antioqueño tapa Azul (375 cc)	☞☞☞	\$45.000
Ron Habana Club Blanco	☞☞☞ \$10.000	\$170.000
Ron Medellín 3 años (750 cc)	☞☞☞ \$6.000	\$95.000
Ron Medellín 8 años (750 cc)	☞☞☞ \$7.000	\$120.000
Ron Medellín 12 años (750 cc)	☞☞☞	\$160.000
TEQUILAS		
Tequila Blanco Jose Cuervo (750 cc)	☞☞☞ \$9.000	\$160.000
Tequila Oscuro Jose Cuervo (750 cc)	☞☞☞ \$10.000	\$180.000
Tequila Don Julio Blanco (750 cc)	☞☞☞	\$230.000
VODKA		
Vodka Smirnoff (700 cc)	☞☞☞ \$8.000	\$130.000
Vodka Absolut (750 cc)	☞☞☞ \$12.000	\$200.000
Ginebra Tanqueray (750 cc)	☞☞☞	\$290.000
Ginebra Gordons (750 cc)	☞☞☞ \$8.000	\$140.000
Baileys (750 cc)	☞☞☞ \$7.000	\$120.000

	Trago	Botella
VINOS / WINE		
Santa Rita 120 Cabernet Sauvignon (750 cc)	▼▼▼	\$80.000
Vino Pata Negra Tinto Reserva (750 cc)	▼▼▼	\$60.000
Santa Rita 120 Sauvignon Blanc (750 cc)	▼▼▼	\$85.000
Santa Rita 120 Merlot (750 cc)	▼▼▼	\$85.000
Santa Rita 120 Rose (750 cc)	▼▼▼	\$85.000
Vino Tinto la Huerta Cabernet Sauvignon (750 cc)	▼▼▼	\$15.000
Vino Trapiche Cabernet Sauvignon (750 cc)	▼▼▼	\$95.000
Vino Tinto la Rioja Bordon	▼▼▼	\$95.000
Santa Rita 120 Chardonay (750 cc)	▼▼▼	\$85.000
Vino blanco La Huerta Sauvignon Blanc	▼▼▼	\$15.000
Vino Misiones de Rengo Merlot	▼▼▼	\$90.000
Vino Misiones de Rengo Cabernet Sauvignon	▼▼▼	\$90.000
Vino Misiones de Rengo Rosé	▼▼▼	\$65.000
Vino Yellow Tail Chardonay	▼▼▼	\$80.000
Vino Yellow Tail Shiraz	▼▼▼	\$80.000
Vino Piccini	▼▼▼	\$90.000
Vino Trapiche Merlot	▼▼▼	\$80.000
Vino Trapiche Cabernet Sauvignon	▼▼▼	\$80.000
Vino Trapiche Malbec	▼▼▼	\$90.000
Vino Trapiche Merlot varietal 750cc	▼▼▼	\$80.000
Champaña Codorniu chardonay	▼▼▼	\$85.000
Vino espumoso JP Chenet Rose	▼▼▼	\$95.000
Vino espumoso JP Chenet Ice	▼▼▼	\$95.000
CERVEZAS NACIONALES / LOCAL BEER		
Aguila	▼▼▼	\$6.500
Aguila light	▼▼▼	\$6.500
Club Colombia negra	▼▼▼	\$7.000
Club Colombia roja	▼▼▼	\$7.000
Club Colombia dorada	▼▼▼	\$7.000
CERVEZAS IMPORTADAS / IMPORTED BEER		
Corona 355 cc	▼▼▼	\$12.000
Heineken 330 cc	▼▼▼	\$10.000
Budweiser	▼▼▼	\$7.000

Precios incluyen impuestos • Taxes included



BEBIDAS REFRESCANTES / SOFT DRINKS

Jugos en leche	☒☒☒☒	\$8.000
Jugos en agua	☒☒☒☒	\$6.000
Limonada de coco	☒☒☒☒	\$10.000
Limonada cerezada	☒☒☒☒	\$6.000
Limonada natural	☒☒☒☒	\$5.000
Agua de panela con limón frappé	☒☒☒☒	\$6.000
Agua con gas	☒☒☒☒	\$5.000
Agua normal	☒☒☒☒	\$6.000
Gaseosa Coca Cola normal	☒☒☒☒	\$6.000
Gaseosa Coca Cola zero	☒☒☒☒	\$6.000
Gaseosa 400 ml	☒☒☒☒	\$5.000
Gaseosa 600ml	☒☒☒☒	\$7.000
Soda	☒☒☒☒	\$6.000
Agua tónica	☒☒☒☒	\$5.000
Ginger	☒☒☒☒	\$6.500
Redbull	☒☒☒☒	\$10.000
Gatorade	☒☒☒☒	\$6.500

Precios incluyen impuestos • Taxes included



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, indíquelo a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indíquelo el valor que quiere dar como propina. En este establecimiento de comercio los dineros recogidos por concepto de propina se destinan el 100% entre los trabajadores del área de servicios de Alimentos y Bebidas, el cual administra el Comité de Propinas, conformado por los mismos trabajadores. En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la Línea exclusiva dispuesta en Bogotá para atender las inquietudes sobre el tema: 6 51 32 40 o a la Línea de Atención al Ciudadano de la Superintendencia de Industria y Comercio: 5 92 04 00 en Bogotá o para el resto del país línea gratuita nacional: 018000-910165, para que radique su queja.

GRATUITY WARNING: Consumers are advised that this commercial establishment suggests a gratuity of 10% to the total amount of the bill, this amount may be accepted, rejected or modified by you; accordingly to your appreciation of the service received. All the time of request your bill please indicate to the person you treats if you want the suggested value be or not included in your bill or indicate the amount that you would like to give as a gratuity. At this establishment the 100% of money for gratuity is distributed among the employees of food and beverage area, which is administrated by the gratuity committee, formed by the employees. If you have any inconvenience with the collection of the gratuity or if you like to file a complaint, please contact the exclusive line designed in Bogota to address the concerns about the subject: 651 32 40 or the Citizens Line of the Superintendencia of Industry and Commerce: 592 04 00 in Bogota or the rest of the country at the national toll free number: 018000-910165.





► Una experiencia **GHL**®

hotel.sonestavalledupar@ghlhoteles.com

T: (575) 574 8686 · Diagonal 10 No. 6N-15

www.ghlhoteles.com · www.sonesta.com

 *Ron
Medellin*
