

# ROCA

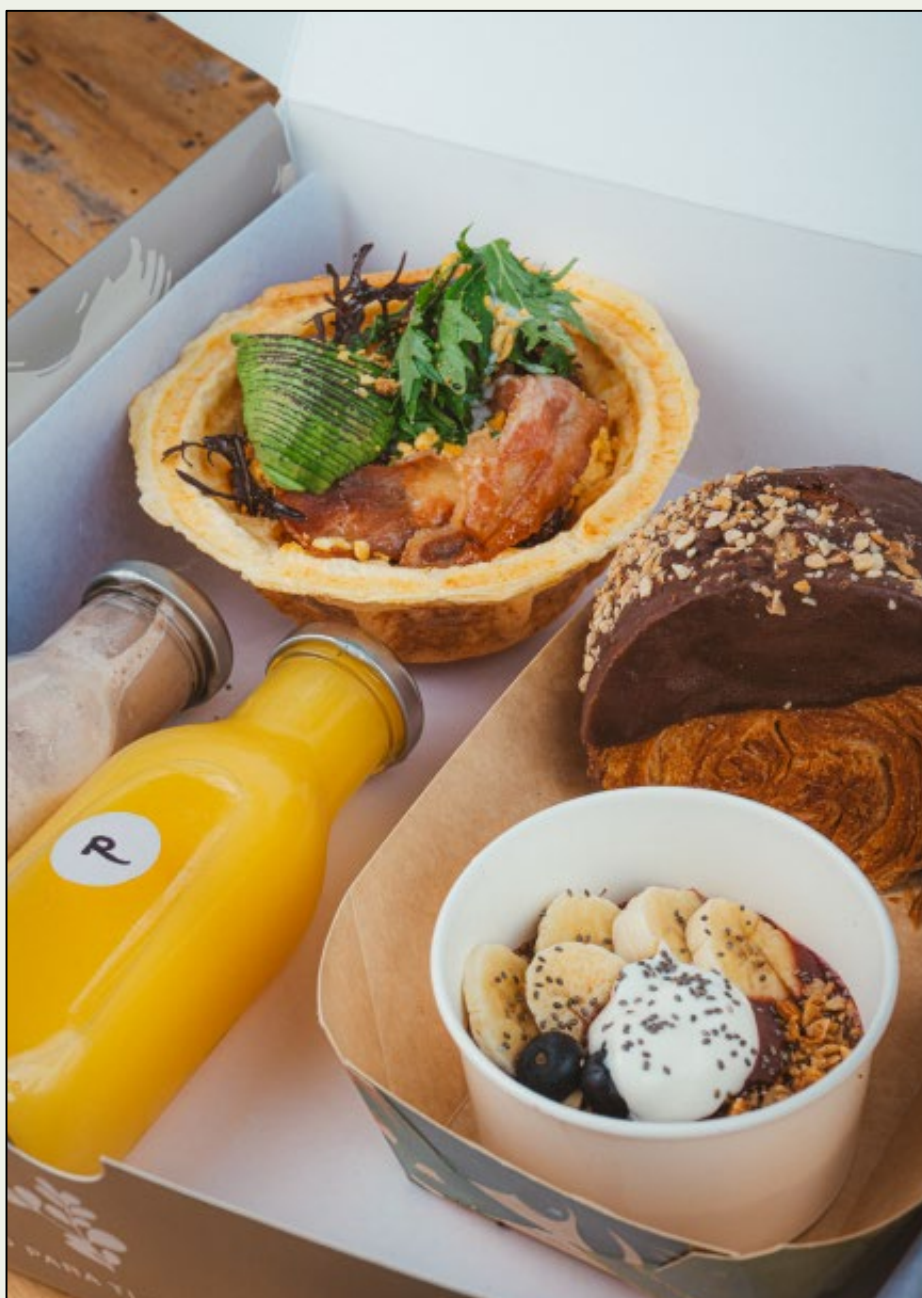


Menú Digital ROCA



# Cajas de Desayuno

Para llevar



## Opciones Grandes

### American Toast \$85.000

- American Toast.
- Waffle de pande yuca dulce.
- Tazón de fruta fresca.
- Juço de naranja.
- Milo frío.

### Canasta de waffle \$85.000

- Canasta de waffle.
- Tazón de fruta fresca.
- Milhoja Tradicional.
- Juço de naranja.
- Milo frío.

### Brioche de tocineta y huevo \$ 85.000

- Brioche de tocineta y huevo.
- Parfait de frutos rojos.
- Milhoja Tradicional.
- Juço de naranja.
- Milo frío.

## Opciones Pequeñas

### American Toast \$ 55.000

- American Toast.
- Tazón de fruta fresca.
- Juço de naranja.

### Canasta de Waffle \$ 55.000

- Canasta de waffle.
- Tazón de fruta fresca.
- Juço de naranja.



# Brunch

## Centro de mesa para compartir

### Canasta de pan y bollería

x2 \$14.000 / x4 \$24.000

### Tazón De Mini Pancakes \$18.000

Mini pancakes de avena, arándanos y banano, con moras silvestres, polvo de Quimbaya, mango fresco, almendras con chocolate semiamarño y arequipe.

### Roca Pancakes \$18.000

Capas de pancakes de avena esponjosos, coronadas con yoghurt, mermelada artesanal de mora y arándanos frescos.

### Waffle de Pan de Yuca \$27.000

Servido con una combinación dulce de salsa de frutos rojos, arequipe, arándanos y fresas frescas.

*\*Pídelo con helado \$34.000*

### Crepe Banano Nutella \$24.000

suave masa de crepe artesanal, con Nutella, banano y crema chantilly.

### Tabla Roca \$38.000

Set de 6 mini bocados: Tapas de pan de maíz con queso Paipa, champiñones, tomates cherry, maíz choclo y soya; mini aguacates rellenos de huevos revueltos con hojao y tortilla; mini arepas de queso con espinaca, tocineta y suero.

### Arepa De Choclo \$20.000

Con queso doble crema y Paipa, suero costeño y crocantes de maíz.

## Tazones y bowls fríos

### Tazón de Fruta Fresca \$15.000

Fresas, piña, banano, arándanos, mora, uchuva y miel.

### Parfait de Frutos Rojos \$20.000

Base de frutos rojos: fresa, mora y arándanos, yoghurt griego, banano, chía y granola de chocolate.

### Açaí Bowl \$26.000

Frutos rojos con banano y leche de almendras. Toppings de granola, chía, chocolate semiamarño, banano y moras silvestres.

## Entrepánes

### Tostada De Aguacate \$19.000

Tostada de pan masa madre con huevos revueltos, tocineta y aguacate.

### Sándwich Montecristo \$26.000

Tostada francesa rellena de jamón y queso doble crema, servida con azúcar pulverizada y mermelada de mora.

### Sándwich de Waffle \$36.000

Waffle de pan de yuca relleno con pollo apanado, tocineta, aguacate, vegetales frescos, queso cheddar y miel. Acompañado de papas criollas y salsa tártara.

### Bagel de Salmón \$39.000

Pan bagel con salmón marinado, crema agria, aguacate, tomate cherry y rúgula.

### Bagel Americano \$24.000

Pan bagel con huevos, tocineta selecta, queso doble crema y salsa de queso cheddar.

## Típicos

### Huevos Campesinos \$22.000

Huevos revueltos, chorizo de panceta, maíz, hojao y suero, acompañados de arepa Santandereana.

### Huevos ROCA \$27.000

Huevos fritos con sobrebarriga criolla sobre base de arepa de maíz blanco y quesos.

### Calentado Roca \$35.000

Base de arroz y frijol rojo con sobrebarriga, plátano maduro, hojao y huevos, acompañado de arepa Santandereana, maíz dulce y cilantro.

### Caldo de Costilla \$28.000

Costilla de res desmechada, papa pastusa, cebolla larga y cilantro, acompañado de arepa blanca.

## Huevos

### Huevos Benedictinos \$29.000

Huevos pochados, jamón, setas, tomates cherry, salsa holandesa con hojao y pan de masa madre.

### Huevos Americanos \$22.000

Huevos fritos con tocineta, acompañados de pancakes de avena y banano cubiertos de miel.

### Huevos De La Tierra \$29.000

Huevos revueltos con chorizo, maíz, maduro, cebolla, arepa Santandereana y suero.

### Huevos Napolitanos \$24.000

Omelette con queso Paipa, salsa Napolitana, crema de queso, mix asiático, setas y pan de maíz.

### Huevos Mexicanos \$27.000

Huevos fritos sobre salsa verde de tomatillo y jalapeño, con pollo desmechado, cebolla roja, tortillas y cilantro fresco.

### Waffle Estrellado \$29.000

Masa de pan de yuca, huevo, jamón serrano, aguacate, tomate cherry y salsa de queso cheddar.

### Canasta De Waffle De Pan De Yuca \$25.000

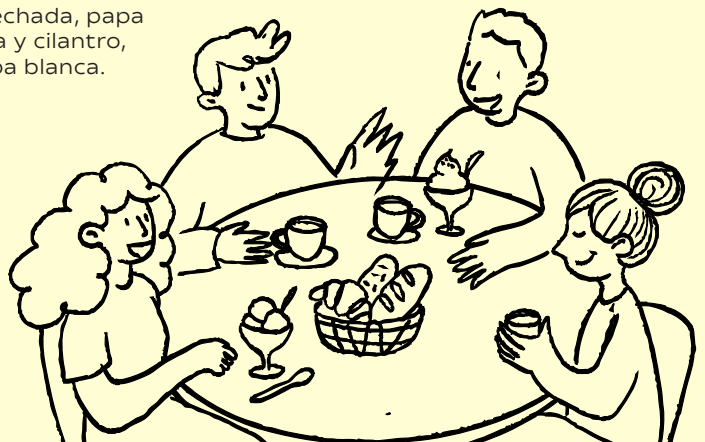
Huevos revueltos, hojao, aguacate y tocineta.

### Omelette De Jamón Y Queso \$26.000

Pan de maíz y rúgula.

### Huevos Al Gusto \$11.000

Revueltos o fritos, Acompañados de pan de la casa.



# Lunch & Dinner

## Entradas

### **Arepa Santandereana** x2 \$23.000

Hogao, aguacate y cremoso de queso

### **Maduro Con Carne**

#### **Criolla Guisada** \$35.000

Plátano maduro con sobrebarriña guisada en hogao, gratinado con queso doble crema.

### **Empanaditas Argentinas**

#### **Horneadas** x3 \$16.000

Rellenas de carne molida, cebolla blanca, huevo, aceitunas verdes y un toque de paprika y comino, acompañadas de ají y tártara.

### **Empanadas** \$7.000

- Pollo Y Champiñón x1
- Arroz Y Carne x1
- Hawaiana x1
- Empanada Capresse x1

### **Desgranado Roca** \$33.000

Maíz choco desgranado con pollo desmechado, tocineta, queso costeño, papa ripio, piña tatemada y salsa tártara.

### **Mini Perros** \$39.000

- Chorizo en melao con maíz y queso.
- Pollo en tártara con guacamole.
- Camarón al ajillo con chimichurri de moras.

### **Patacones Con Hogao** \$16.000

Suero y aguacate.

### **Crema De Tomate** \$16.000

Con sándwich de queso Paipa.

### **Sopa de Champiñón** \$16.000

Crema de champiñones servida con pan de masa madre.

### **Ensalada De Pollo Stroganoff** \$36.000

Pollo salteado, tocineta, champiñón, cebolla Ocañera encurtida y queso Paipa, con aderezo de suero y mostaza sobre base de mizunas.

### **Ensalada César** \$29.000

Lechuga, pollo, crotones y queso parmesano mezclados con aderezo César tradicional y aceite de oliva.

## Entrepases

### **Hamburguesa Roca** \$38.000

Carne de res <sup>120 gr</sup>, con queso doble crema, tocineta, lechuga, tomate y salsa de queso cheddar, acompañada de papa criolla y salsa tártara.

### **Croissant De Pollo Champiñón** \$32.000

Relleno de pollo y salsa de champiñón con perejil fresco, acompañado de papa criolla.

### **Tropidog** \$32.000

Perro caliente con salchicha americana, salsa tártara, queso doble crema, piña tatemada y crocantes de tocineta. Acompañado de papas criollas.

### **Sandwich de milanesa de pollo** \$36.000

Milanesa de pollo apanada en pan baguette con lechuga, lactonesa de aguacate y salsa tártara, acompañado de papas criollas.

### **Club Sandwich** \$36.000

Pan brioche con pollo desmechado, tocineta, huevo, lechuga y tomate, acompañado de papas criollas y salsa tártara.

## Fuertes

### **Pasta con Pollo y Champiñón** \$40.000

Fettuccine en salsa de pollo con champiñones y queso Paipa, acompañado de pan de masa madre.

### **Pasta Bolognesa** \$30.000

Fettuccine con salsa bolognesa tradicional, queso parmesano y pan de masa madre.

### **Pasta Senape** \$34.000

Penne Delizia, con lomo en salsa de mostaza amarilla y crema de leche, tomates cherry, pan artesanal de masa madre y un toque de cilantro.

### **Milanesa de Pollo Gratinada** \$38.000

Pollo apanado bañado en salsa napolitana y gratinado con queso doble crema, servido con una porción de fettuccine en salsa blanca.

### **Bowl De Pollo Y Guacamole** \$32.000

Arroz con maíz y cilantro, pollo desmechado, guacamole, frijol rojo, tajadas de maduro y queso Costeño frito.

### **Bowl De Panceta**

#### **Crocante Y Camarón** \$45.000

Arroz, panceta crocante, camarones al ajillo con suero, ensalada cítrica y tajadas de maduro.

### **Bowl De Pollo Saltado** \$37.000

Arroz con maíz y cilantro, pollo salteado con tomate y cebolla en salsa wok, crocante de papa, huevo frito y aguacate, culminado con ajonjolí.

### **Crepe De Pollo** \$36.000

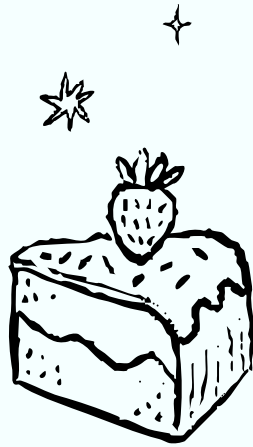
Crepe relleno de pollo y champiñones en cremosa de queso, finalizado con ensaladilla y crocantes de maíz.

### **Crepe De Res Y Mostaza** \$38.000

Crepe relleno de lomo de res con cebolla roja y salsa de mostaza, finalizado con ensaladilla y crocantes de maíz.



# Amor por el dulce



## **Pan Con Helado \$19.000**

Pan brioche de mora y arequipe, acompañado de helado soft de lecherita, Nutella, Lecherita, Quimbaya y Morenitas.

## **Cholado \$24.000**

Combinación de banano, fresas, guanábana y maracuyá con helado de Kola Román, leche condensada y Milo.

## **Oblea Florideña \$15.000**

Crujiente Oblea artesanal, rellena con arequipe, mermelada de mora, queso doble crema, trozos de galleta Ducales, crema chantilly y moras frescas.

## **Copa de Gansito y Frutos Rojos \$18.000**

Helado de Gansito, fresas, mermelada de mora, salsa de chocolate y crema chantilly.

## **Milhoja con Helado \$24.000**

Milhoja de arequipe, servida con helado de Lecherita.

## **Merengón \$18.000**

Merengón, crema chantilly, fresas, uchuva y mora, mermelada de mora y pétalos de flores comestibles.

## **Torta de Chocolate \$14.000**

Bizcocho húmedo de chocolate con ganache de chocolate y arequipe.

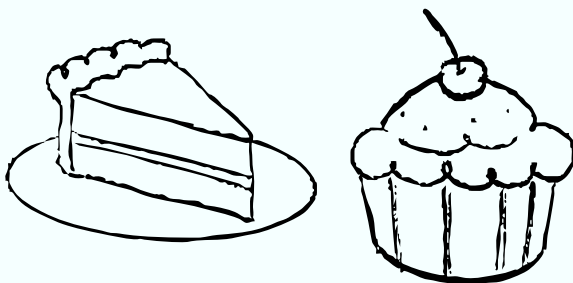
*\*Pídelo con helado \$20.000*

## **Torta de Zanahoria Y Almendras \$14.000**

Bizcocho de zanahoria con pistacho y frosting de queso crema.

## **Torta de Red Velvet \$14.000**

Clásica torta de terciopelo rojo con una textura suave y esponjosa.



## Menú infantil

### **Mini Pancakes \$20.000**

Pancakes de avena con banano, arándanos, fresas y huevos, servidos con salsa de chocolate.

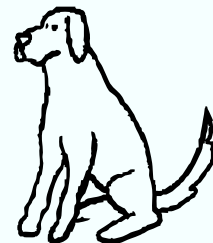
### **Miska Muska \$20.000**

Waffle de pan de yuca con huevos, queso doble crema y salchicha.

### **Mini Pasta Bolognesa \$21.000**

Pasta penne con salsa Bolognesa.

### **Mini Milanesa \$21.000**



## Para 4 paticas

### **Pechuga De Pollo Salteada \$14.000**

Trocitos de pechuga de pollo salteados (preparación sencilla sin sal).

# Heladería

Elije tu favorito y déjate llevar por los sabores que cuentan nuestra historia.

| Sabor                          | Litro    | ½ Litro  |
|--------------------------------|----------|----------|
| • Lecherita y Quipitos         | \$60.000 | \$36.000 |
| • Gulúpa y Cocosette           | \$59.000 | \$36.000 |
| • Chocorramix                  | \$58.000 | \$35.000 |
| • Cookie Monster               | \$57.000 | \$35.000 |
| • Nucita y Quimbaya            | \$53.000 | \$32.000 |
| • Brownie con Chocolate y Milo | \$46.000 | \$28.000 |
| • Arequipe Ducales             | \$44.000 | \$27.000 |
| • Oblea Florideña              | \$43.000 | \$26.000 |
| • Frutos Rojos y Chocorramo    | \$41.000 | \$25.000 |
| • Selva Negra                  | \$39.000 | \$24.000 |
| • Nutella y Gansito            | \$39.000 | \$24.000 |
| • Lulo, Gala y Lecherita       | \$35.000 | \$21.000 |
| • Oreoqueipe                   | \$30.000 | \$19.000 |
| • Kola y Lecherita             | \$29.000 | \$18.000 |
| • Mora y Macarena              | \$29.000 | \$18.000 |

**Vaso** 1 Bola \$9.000 / 2 Bolas \$16.000 / 3 Bolas \$23.000

**Cono** 1 Bola \$ 10.000 / 2 Bolas \$ 17.000

**Choco Cono** 1 Bola \$20.000 / 2 Bolas \$27.000

**Conasta** 3 Bolas \$24.000

**Paquete De Conos** x4 \$6.000

**Paquete De Mini Conos** x10 \$8.000



# Panadería

|                                                |          |
|------------------------------------------------|----------|
| • Pan De Bono Tradicional                      | \$ 7.000 |
| • Pan De Yuca Tradicional                      | \$ 7.000 |
| • Galleta De Bocado Y Queso                    | \$8.500  |
| • Galleta De Chips De Chocolate                | \$8.500  |
| • Galleta Choco Brownie                        | \$10.000 |
| • Milhoja De Arequipe                          | \$15.000 |
| • Pastel Gloria De Bocado Y Queso              | \$15.000 |
| • Rollo De Canela Y Arequipe                   | \$9.500  |
| • Roscones Horneados Con Bocado                | \$4.000  |
| • Roscones Horneados Con Arequipe              | \$4.000  |
| • Croissant Tradicional                        | \$7.000  |
| • Croissant De Almendras                       | \$12.000 |
| • Croissant De Jamón Y Queso                   | \$13.000 |
| • Croissant De Pistacho                        | \$17.000 |
| • Croissant De Chocolate                       | \$14.000 |
| • New York De Mora Y Arequipe                  | \$13.000 |
| • Crookie Roll De Chocolate Y Quimbaya         | \$16.000 |
| • Brioche De Queso Paipa                       | \$16.000 |
| • Brioche De Miel Y Queso                      | \$29.000 |
| • Brioche De Mora Y Arequipe                   | \$14.000 |
| • Pan De Maíz                                  | \$8.000  |
| • Pan De Masa Madre                            | \$15.300 |
| • Pan De Masa Madre con arandanos              | \$16.000 |
| • Brioche de Molde                             | \$12.000 |
| • Pan Baguete                                  | \$8.000  |
| • Brioche De Hamburguesa x4 <i>Bajo Pedido</i> | \$8.000  |
| • Brioche De Perro x4 <i>Bajo Pedido</i>       | \$8.000  |
| • Brioche De Mini Perro x4 <i>Bajo Pedido</i>  | \$8.000  |



# Coctelería y bebidas frías con licor

## La Guarería, Mambe y Viche Sabor a Colombia

### Colombian Tonic \$28.000

La Guarería Colombian Tonic con cordial de coca, terminado con soda de rosas y frambuesa.

### Guarokolada \$20.000

Aguardiente sin azúcar, zumo de limón, coco y piña.

### Nitrokolada \$20.000

Aguardiente sin azúcar, zumo de limón, Kola Hipinto nitrogenada y polvo de hoja de coca.

### Tayrona \$27.000

La Guarería con tomillo y hoja de coca, Gordons Gin, mamoncillo, limón y dry.

### Margarita Pacífica \$27.000

Viche Sur, corozo, limón y sal de la casa.

### Zulu \$27.000

Viche Sur, Baileys, coco y café Espresso.

### Petroneo \$27.000

Viche Sur, lulo y almíbar de hoja de coca.

### Cundi-Mule \$25.000

Mambe artesanal, almíbar de jengibre, cítricos y Ginjer Beer.

### Rosa Fashioned \$28.000

Licor de mora artesanal, mora fresca, azúcar y bitters.

## Coctelería de autor

### Roca Libre – \$27.000

Ron Quimbaya, gulúpa, Coca-Cola y angostura.

### Colombia Tropical – \$32.000

Tequila Centenario blanco, gulúpa y coco, servido en maracuyá.

### Hechizo – \$32.000

Ron Quimbaya Gold, Amaretto, naranja y hierbabuena.

## Coctelería clásica

### Mojito Ron Quimbaya Gold \$28.000

Frutas para elegir:

- Gulúpa • Lulo • Piña
- Coco • Sandía • Lychee

### Carajillo Licor 43 \$28.000

### Carajillo Baileys \$28.000

### Espresso Martini \$28.000

## Spritz

### Aperol Spritz – \$28.000

Cinzano Spritz, Aperol, naranja fresca y soda.

### Rosita Spritz – \$26.000

Licor de mora, Cinzano Spritz y soda de rosas.

### Limoncello Spritz – \$28.000

Limoncello, Cinzano Spritz, soda de rosas y frambuesas.

## Mimosas

### Mimosa Guarería \$24.000

Cinzano Spritz, La Guarería y soda.

### Sabores para elegir:

- Guaroza • Guamora • Guarango
- Guarucha • Guaracuyá • Sandía

### Mimosa tradicional \$28.000

Con mandarina o naranja fresca.

## Refajos

### Refajo clásico \$12.000

Kola Hipinto y cerveza dorada.

### Refajo andino \$17.000

Amaretto, maracuyá y cerveza dorada.

## Cervezas

- Costeñita \$7.000
- Club Colombia Dorada \$12.000
- Club Colombia Trigo \$12.000
- Corona \$14.000
- Stella Artois \$14.000
- BBC \$14.000

## Bebidas para compartir

### Colombian Punch \$123.000

Botella de Vino Prosecco, La Guarería, soda y almíbar de hoja de coca.

### Jarra Mojito \$112.000

Ron Flor de Caña, hierbabuena, limón o fruta a elección y soda.

### Sangrías

La Guarería, Vino (tinto, blanco o rosado), jugo de mandarina, licor de naranja y fruta fresca.

- Jarra \$134.000
- Copa \$32.000

### Tinto de verano \$25.000

Vino blanco o tinto con jugo de mandarina y Ginjer Ale.

# Bebidas frías sin licor



## Refrescantes

**Zumos naturales** \$17.000  
naranja · mandarina

### Jugos naturales

- Fresa piña naranja \$12.000
- Corozo + naranja \$12.000
- Maracumango \$12.000
- Mandarina Fresa \$14.000

**Agua de panela** \$12.000  
con gulúpa y jengibre.

**Jugo verde** \$14.000  
Banano, espinaca, hierbabuena,  
manzana verde y kiwi.

**Lulada de lecherita** \$17.000

**Salpicón de Baudilia** \$17.000  
Guanábana, lulo, mora y Lecherita.

## Limonadas



- Natural \$10.000
- Naranjada \$13.000
- Mandarinada \$13.000
- Mamoncillo \$13.000
- Kola Hipinto \$13.000
- Mango biche \$15.000

## Sodas Roca

\$13.000

- Lulo & piña
- Morasandía
- Corozo
- Lychee
- Gulúpa & hoja de coca

## Malteadas

**Oreo** \$17.000  
Helado de Oreo, galleta y chocolate.

**Frutos rojos** \$18.000  
\*Con Baileys \$26.000

**Milo** \$20.000  
\*Con Baileys \$28.000

## Mocktails

**Rosas & Lyches** \$20.000  
Lyche, limón, hierbabuena  
y notas florales de rosa.

**CocoFizz** \$18.000  
Coco, uchuva, limón y un sutil  
toque de café.

**CoffePaloma** \$18.000  
Café de especialidad, toronja,  
limón y naranja.

## Cremosos y café fríos

- Americano frío \$8.000
- Latte frío \$11.000
- Café Fizz Espresso con soda \$11.000

• **Jelly Roca** \$14.000  
Cubos de gelatina de café, Espresso,  
leche y lecherita.

• **Chai Latte** \$18.000  
Leche cremosa, chai dorado y  
Espresso doble.

• **Blueberry Iced Coffee** \$18.000  
Mermelada de arándanos, Espresso,  
crema batida y leche.

• **Milo frío frappé** \$14.000

• **Affogato** \$16.000  
Helado soft de lecherita, salsa de  
chocolate y Espresso.

• **Cold Brew** \$14.000  
de naranja / mandarina.

- Frappuccino clásico \$14.000
- Frappuccino con Baileys \$18.000

## Otras bebidas

- Coca-Cola / Coca-Cola Zero \$9.000
- Kola Hipinto / Colombiana \$9.000
- Ginger Ale / Soda Schweppes \$9.000
- Agua Manantial sin gas / con gas \$10.000



### Adiciones para bebidas calientes o frías (1 oz)

- Baileys + \$8.000
- Frangelico + \$6.000
- Amaretto + \$5.000
- Leche de almendras + \$3.000



# Bebidas Calientes



## Tradicionales

• **Migao** \$18.000  
Galletas Ducales, queso, achiras y  
pan de bono, servidos con chocolate  
caliente y Chocolatina Jet Gala.

• **Chocolate con fogata** \$17.000  
Chocolate caliente con marmelos y  
Chocolatina Jet.

• **Chocolate clásico** \$10.000

• **Milochips** \$16.000  
Chocolate caliente con fogata de  
marmelos y Chokis.

- **Milo tradicional caliente** \$10.000
- **Mocaccino** \$15.000
- **Capuchino clásico** \$10.000
- **Latte** \$10.000
- **Capuchino Vainilla** \$14.000
- **Capuchino Baileys** \$16.000
- **Americano** \$7.000
- **Espresso** \$7.000



## Café

**Café campesino de finca** x2 tazas \$17.000

**Prensa Francesa**  
x2 tazas \$17.000 / x4 tazas \$24.000

**Chemex**  
Método de filtrado lento que resalta  
notas suaves y afrutadas.  
x2 tazas \$20.000 / x4 tazas \$26.000

**Infusiones de la casa** \$5.000

- Mate colombiano
- Frutos rojos
- Hierbas de la huerta
- Infusión tropical

## Té (caliente o frío)

• **Chai Zafiro** \$13.000  
Mezcla de especias, anís estrellado y  
vainilla.

• **Chai Dorado** \$13.000  
Chocolate, cardamomo,  
cúrcuma y clavos.

### Té Matcha

- Con agua \$9.500
- Con leche \$13.000

# Licores

- **Gordon's Gin**

Trago \$15.000 / Botella \$147.000

- **Smirnoff Vodka**

Trago \$21.000 / Botella \$187.000

- **Tequila Centenario Plata**

Trago \$26.000 / Botella \$236.000

- **Mezcal Unión Joven**

Trago \$41.000 / Botella \$331.000

- **Ron Flor de Caña 12 años**

Trago \$29.000 / Botella \$290.000

- **Baileys**

Trago \$19.000

- **Frangelico**

Trago \$33.000

- **Licor 43**

Trago \$32.000

- **Disaronno**

Trago \$31.000

- **Aguardiente Antioqueño sin azúcar**

Trago \$23.000

- **Viche Sur**

Trago \$14.000

# Vinos

- **Ramón Bilbao Verdejo (Blanco)**

Copa - \$34.000 / Botella - \$160.000

- **Ramón Bilbao Orgánico (Tinto)**

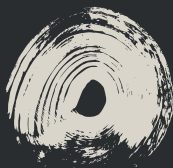
Copa - \$34.000 / Botella - \$160.000

- **Ramón Bilbao Rosado**

Copa - \$34.000 / Botella - \$160.000



Somos: **THE BOY ENTERPRISES**



**T I E R R A**

+57 3223622726  
Calle 66 #4A-31  
Chapinero - Bogotá  
📷 @tierrarestaurante



Contacto: +57 3118850495  
Calle 68 #6-96  
Chapinero - Bogotá  
📷 @rocapanyhelado



CC. Parque La Colina.  
2 Piso "Local"  
Suba - Bogotá  
📷 @treatbarbaileys



Contacto: +57 3226512123  
C.C. La Serrezuela,  
Tentadero Local 1920  
Cartagena  
📷 @coralitobowlsyceviches

**ROCA te invita a disfrutar con responsabilidad. El exceso de alcohol es perjudicial para la salud.**

**Prohíbese el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad y mujeres embarazadas.**

**RESPIRA CON TRANQUILIDAD, ROCA ES UN ESPACIO LIBRE DE HUMO DE CIGARRILLO.**

**1.** Los precios indicados son en Pesos Colombianos (COP). **2.** Los gramajes expresados se toman antes de cocción. **3.** Información de alergias: Si tienes alguna restricción o alergia alimentaria, por favor comunícalo al equipo de servicio y haremos lo posible por atender su solicitud. Algunos de los ingredientes que utilizamos pueden no estar en la descripción del plato. **4.** Al momento de solicitar la cuenta, por favor infórmenos si necesita factura electrónica. **5.** Se sugiere a los consumidores una propina voluntaria del 10% del valor de la cuenta para el personal que hace parte de la cadena de servicio, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por el cliente, según la valoración del servicio. El valor de la propina debe ser concertado antes de la emisión de la factura. Ante cualquier inconveniente con el cobro de la propina, puede comunicarse con la línea de atención al ciudadano de la Superintendencia de Industria y Comercio: (601) 592 0400 en Bogotá o para el resto del país línea gratuita nacional: 018000 910165 o escribiendo al correo: [contactenos@sic.gov.co](mailto:contactenos@sic.gov.co).

ESTE MENÚ ESTÁ SUJETO A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO. EL DESARROLLO DE LA PRESENTE CARTA ESTÁ PROTEGIDO POR LAS NORMAS DE PROPIEDAD INTELECTUAL. Visítanos y conoce nuestros restaurantes en: [www.TheBoyEnterprises.com](http://www.TheBoyEnterprises.com) / Diseñado por: @javiercasas, 2026.