



SOPAS de mamá Y POSTRES de la abuela

EL SABOR DE LO AUTÉNTICO - FIELES A LA TRADICIÓN



¡Mamá solo hay una y como la Abuela ninguna!



DESAYUNOS

Todos nuestros desayunos en **COMBO** vienen con bebida fría y caliente.



CALENTADO TODO TERRENO

Gustoso calentado con todos los toppings: yuca, lenteja, frijol, carne, pollo, chorizo y huevo frito.

SOLO \$14.900
COMBO \$21.900



CALENTADO CACHACO

Típico calentado hecho con yuca, lenteja, pollo, chorizo y huevo frito.

SOLO \$14.900
COMBO \$21.900



CALENTADO PAISA

Deleita tu paladar con un apetitoso calentado con plátano, papa, carne, frijol y huevo frito.

SOLO \$14.900
COMBO \$21.900

CALENTADOS

DESAYUNOS

Todos nuestros desayunos en **COMBO** vienen con bebida fría y caliente.



CAZUELAS DE HUEVOS

HUEVOS RANCHEROS

Espectacular mezcla de huevos revueltos con cebolla, tomate y salchicha de la casa, acompañados con pan.

SOLO \$13.500
COMBO \$20.900

HUEVOS AL GUSTO

¡Para cada paladar un antojo!

Al gusto de tu elección: Revueltos, pericos o fritos.

SOLO \$10.900
COMBO \$18.900

HUEVOS CON ARROZ

Porción de arroz blanco casero con huevos de su elección (fritos, revueltos o pericos), acompañados de pan.

SOLO \$11.900
COMBO \$19.900

HUEVOS CON MAÍZ

¡Disfruta unos huevos llenos de sabor y textura!
Deliciosa combinación de huevos con maicitos dulces.
Acompañados de pan.

SOLO \$11.900
COMBO \$18.900

OMELETTE CRIOLLO

Tortilla de huevo relleno con nuestra auténtica carne mechada, maíz y hogao acompañado de pan.

SOLO \$17.900
COMBO \$25.900

OMELETTE DE LA CASA

Tortilla de huevo con cebollín relleno de jamón, maíz tierno, queso y hogao acompañado de pan.

SOLO \$12.900
COMBO \$20.900



AREPA ROPA VIEJA

¡Para los amantes de la arepa!

Arepa de maíz peto, queso doble crema derretido, carne mechada con nuestro delicioso hogao, coronado con un huevo frito.

SOLO \$24.900
COMBO 32.900



CALDILLO DE MAMÁ PEQUEÑO

¡Para los amantes de lo tradicional!

El clásico caldo de carne, papa picadita, cilantro, cebollita y una arepa. Servido en una taza pequeña.

SOLO \$14.900
COMBO \$21.900

CALDILLO DE MAMÁ GRANDE

Servido en una taza grande y acompañado de dos ricas arepas, disfruta del tradicional caldito con carne y papa picadita

SOLO \$23.900
COMBO \$31.900

DESAYUNOS

Todos nuestros desayunos en **COMBO** vienen con bebida fría y caliente.

AREPA DE HUEVO

Traspórtate al Caribe Colombiano con esta deliciosa arepa frita rellena de huevo, carne mechada y hogao.

¡Un sabor auténtico que te hará querer más!

SOLO \$14.900
COMBO \$19.900

CALDO DE COSTILLA PEQUEÑO

Delicioso caldo a base de costilla de res con papa, picadito de cebolla cilantro y acompañado de arepa.

SOLO \$18.900
COMBO \$25.900

CALDO DE COSTILLA GRANDE

SOLO \$29.900
COMBO \$36.900

CHANGUA DE LA ABUELA PEQUEÑO

La tradicional changua a base de leche, huevos, cebollita picada, cilantro, cubitos de queso, acompañada de una tostada.

SOLO \$12.900
COMBO \$18.900

CHANGUA DE LA ABUELA GRANDE

Acompañada de dos tostadas.

SOLO \$15.900
COMBO \$23.900

MIENTRASTANTO



FRITANGA

\$45.900

¡Está buenisima!

Chicharrones carnudos, chorizo y morcilla, servido con papita criolla y guacamole.



CHUNCHULLO CON PAPA CRIOLLA

\$25.900

Sabroso chunchullo crocante y doradito acompañado de papita criolla, limón y ají casero.



EMPANADAS DE LA ABUELA

UND. \$6.000

¡Nuestras famosas empanaditas caseras!

En dos variedades, combinalas a tu gusto:

Carne con nuestro delicioso ají casero o queso con nuestra salsa de piña.



CEVICHE TROPICAL

\$29.900

¡No te lo puedes perder!

Provocativos camarones del Pacífico marinados en zumo de limón y naranja, cebolla roja, cilantro y un toque picante. Servido con moneditas de plátano verde.

MIENTRASTANTO

PATACONCITOS FRITOS

\$18.900

¡Cuatro pataconcos bien fritos!

Vienen con queso doble crema derretido, guacamole y hogao criollo.

AREPAS CON HOGAO

\$13.900

¡Deliciosa paísa

Deliciosa combinación de 6 arepitas de maíz peto deliciosas servidas con hogao criollo.

CHICHARRONES CON AREPA

\$40.500

¡Tradición antioqueña!

Chicharrones carnudos acompañados de arepitas de maíz peto servidas con guacamole.

MORCILLAS CON PAPA CRIOLLA

\$30.900

¡Perfecta combinación!

Dos provocativas morcillas, servidas con papita criolla y ají casero.

CHORIZO CON AREPA

\$26.500

Chorizo criollo servido en trozos y acompañado de arepitas de maíz peto deliciosas y ají casero.

CORAZONCITOS DE POLLO

\$20.900

¡Algo realmente sabroso para empezar!

Doraditos y salteados, en suavito vino tinto servidos con papita criolla. Acompañado de ají.

TOTOPOS

\$15.000

Tortillas de maíz fritas, servidas con salsa pico de gallo (salsa picante), guacamole, crema agria y frijoles refritos.

ENSALADITA DE AGUACATE

\$20.900

¡Muy colombiano!

Aguacate criollo, lechugas, tomates en cuadritos y rodajas de cebolla roja. Acompañada con aderezo de la casa.

COCTEL DE CAMARÓN

\$25.900

¡Sabores que nos recuerdan a Colombia en un solo plato!

Con esta tentadora combinación de los sabores de la salsa de tomate, mayonesa, camarón, el limón y el cilantro.

Acompañado de deliciosas moneditas de plátano verde.

SOPAS DE MAMÁ

Todas las sopas vienen acompañadas de arroz blanco
No se permiten cambios de acompañamientos en nuestros platillos.



AJIACO SANTAFEREÑO

Orgullosamente, ¡El mejor ajiaco de Bogotá!

Sopa a base de variedad de papas (pastusa, sabanera y criolla), pollo desmenuzado, mazorca tierna y guascas, acompañada de tajada de aguacate, crema de leche y alcaparras.

GRANDE: \$36.900
PEQUEÑA: \$26.900



SOPA DE FRIJOLES CON GARRA

¡Pura tradición paisa!

Sopa de frijoles con garra, arepita de maíz peto y viruta de papa.

GRANDE: \$31.900
PEQUEÑA: \$22.900



CAZUELA MARISCOS

¡Los mejores frutos del mar derivan de una suntuosa explosión de sabores, aromas y colores!

Camarones, calamares, palmitos de cangrejo, pescado y mejillones en una sabrosa crema a base de tomates frescos y queso doble crema rallado, acompañado de arroz con coco y patacón.

GRANDE: \$58.900
PEQUEÑA: \$48.900



SOPA DE PATACÓN

¡Del recetario de las abuelas costeñas!

Hogareña preparación a base de plátano, papa criolla y trocitos de carne de res.

GRANDE: \$31.900
PEQUEÑA: \$22.900

SOPAS DE MAMÁ

Todas las sopas vienen acompañadas de arroz blanco
No se permiten cambios de acompañamientos en nuestros platillos.

SOPA DE MONDONGO

¡El abuelo siempre repite!

Exquisita cazuela paisa de carne de res, cerdo, callo, pata de res picadita, papa y verduras.

Acompañada tajada de plátano maduro.

GRANDE: \$36.900

PEQUEÑA: \$26.900

SOPA DE LENTEJAS

¡No hay nada más casero!

Sabrosas lentejas caldadas con trocitos de chorizo, zanahoria y papita picada, acompañada de tajadera de plátano picado.

GRANDE: \$27.900

PEQUEÑA: \$22.900

SOPA DE VERDURAS

¡Simplemente deliciosa!

Mamá y la abuela estuvieron de acuerdo en que es muy saludable la variedad de verduras frescas y el pollo desmenuzado que tanto nos gusta.

GRANDE: \$27.900

PEQUEÑA: \$22.900

SANCOCHO BOGOTANO

¡Verdaderamente deliciosa capitalina!

Sopa preparada con costilla de res, papa, plátano, arracacha, yuca y mazorca tierna.

GRANDE: \$36.900

PEQUEÑA: \$26.900

SOPA DE TORTILLA (un poco picante)

¡Para los amantes de la tradición mexicana!

Sopa a base de tomate servida con aguacate, crema de leche, queso y pollo desmenuzados, acompañada con totopos fritos o porción de arroz blanco.

GRANDE: \$31.900

PEQUEÑA: \$22.900

SANCOCHO DE PESCADO

¡Cípite sopa!

Sopa de pescado con posta de bagre fresco cocido en un delicioso hogao criollo, plátano verde, yuca y ñame.

\$45.900

SANCOCHO VALLUNO

¡Del valle pa vos!

Nuestra exquisita combinación de costilla de cerdo y pollo ahumados en la más gustosa sopa a base de plátano, yuca y papa, acompañado de aguacate.

\$34.900

SOPA DE CHILE CON CARNE

¡Para los amantes del picante!

Llega la deliciosa combinación de frijoles con carne molida, acompañada de una tortilla de maíz con queso fundido o con porción de arroz.

GRANDE: \$32.900

PEQUEÑA: \$22.900

COMIDA TÍPICA

No se permiten cambios de acompañamientos en nuestros platillos.



BANDEJA PAISA

¡Algo muy típico!

La combinación perfecta de frijoles, arroz blanco, huevo frito, carne molida, chicharrón carnudo, chorizo, 1 arepa, tajaditas de plátano maduro y aguacate.

GRANDE: \$49.900

PEQUEÑA: \$39.900



POSTA CARTAGENERA

\$46.900

¡Nuestro reconocimiento a la costa atlántica colombiana!

250gr. De sabrosas tajadas de carne de res, bañadas en su salsa con cebolla caramelizada. Acompañada de arroz con coco, patacones y ensalada de la casa.



ARROZ CARIBEÑO

\$52.900

¡Insuperable!

Estupenda combinación de camarones, calamares, palmitos de cangrejo, pescado y mejillones en una mezcla perfecta en salsa caribeña y arroz extrafino, servido con patacones frito.



CHULETA VALLUNA

\$35.900

¡Mira ve, está si es pura herencia valluna!

Milanesa frita al momento apanado especial, acompañada de papita frita, arroz blanco, tajaditas de plátano maduro.

COMIDA TÍPICA

No se permiten cambios de acompañamientos en nuestros platillos.

BISTEC A CABALLO

\$55.900

¡No hay nada más tradicional!

250 gr. De jugoso y tierno lomito de res a la parrilla, bañado en salsa criolla, servido con: Dos huevos fritos, acompañado de papita frita y papita frita.

LENGUA EN SALSA CRIOLLA

\$47.900

¡Típicamente deliciosa!

250 gr. De tiernas y jugosas tajadas de lengua de res, servidas en nuestra tradicional salsa criolla y acompañada de arroz blanco, mazorca tierna, yuca sudada y papá chalequeada.

SOBREBARRIGA A LA PARRILLA O CRIOLLA

\$52.900

¡Criollísimas!

250 gr. De jugosas sobre barriga, acompañada de papas chalequeadas, yuca sudada, arroz blanco y tajada de aguacate.

MOJARRA FRITA

\$57.900

¡Receta infaltable de nuestra costa!

Mojarrá de 500 gr. Adobada, dorada y bien tostada. Acompañada de arroz con coco, ensalada de la casa y papita frita o patacón.

ARROZ DE LA ABUELA

\$30.900

¡Ni hablar!

Deliciosa combinación de arroz extrafino, pollo, carne de cerdo, salchicha criolla y verdura mixta. Servido con tajadas de plátano maduro y huevo frito.

CALENTADO PAISA

\$33.900

¡No te quedes con las ganas de probarlo!

Sabrosa combinación de arroz, frijoles, carne mechada, papa y platanitos maduros picaditos, servido con huevo frito y hogao criollo.

CALENTADO CACHACO

\$33.900

¡El sabor de nuestro altiplano!

Gustosa mezcla de arroz y lentejas, recubierta de yuca, chorizo, pollo mechao, servido con huevo frito y hogao criollo.

CALENTADO TODO TERRENO

\$35.900

¡Disfruta de todos nuestros sabores!

Exquisita combinación de arroz, lentejas y frijoles, recubiertos de plátano maduro, yuca, chorizo, pollo mechado, carne mechada, servido con huevo frito y hogao criollo.

PARRILLA

Los gramajes mencionados son un aproximado en crudo



PARRILLADA

\$64.900

¡Variedad de las mejores carnes colombianas a la parrilla!
Lomo de res, milanesa de cerdo, pollo, chorizo y morcilla asada a la parrilla. Acompañada de papa criolla y guacamole.



PICADA CAPITALINA

\$85.900

¡Excelente para compartir!
Picada con cortes de lomo de res, pollo, morcilla, chorizo, chunchullo, arepitas con queso, papa criolla, ají casero y limón.



COSTILLAS DE CERDO

\$59.900

¡Para chuparse los dedos!
(500 gr) De tiernas y jugosas costillas de cerdo bien asadas. Acompañadas de papa al horno, salsa sour cream, arepita de queso y ensalada de la casa. Pídelas a la parrilla o en nuestra salsa BBQ.

PARRILLA

Los gramajes mencionados son un aproximado en crudo

CHURRASCO

\$57.900

¡Escoge tu termino favorito!

(350gr) De chatas de res en corte mariposa de excelente sabor y textura, acompañadas de papa al horno, salsa sour cream, arepita de queso y ensalada de la casa.

LOMO DE RES

\$59.900

¡Un corte suave para los que quieren algo más tierno!

(300gr) De lomo fino de res a la parrilla. acompañado con papa al horno, salsa sour cream, arepita de queso y ensalada de la casa.

CARNE ASADA

\$39.900

¡Para los más carnívoros!

(300gr) De Sabrosa carne a la parrilla, acompañada de papa salada, yuca sudada con hogao criollo y guacamole.

PUNTA DE ANCA

\$59.900

¡Disfruta uno de los mejores cortes de carne madurada!

(350gr) De cuadril a la parrilla. Acompañada con papa al horno, salsa sour cream, arepita con queso y ensalada de la casa.

POLLO PARRILLA

\$33.900

¡Excelente elección!

(300gr) De Jugosa pechuga de pollo deshuesada asada a la parrilla. Acompañado de papa al horno, salsa sour cream, arepita de queso y ensalada de la casa. Pídelo a la parrilla o en nuestra salsa BBQ.

ASADO DE PAVO CRIOLLO

\$43.900

¡Auténtica alternativa a la parrilla!

(430gr) De 100 % carne de pavo, jugoso pernil deshuesado, asado a la perfección. Acompañado de papa criolla y guacamole.

MIXTA DE TRES CARNES

\$45.900

¡La combinación perfecta!

Carne de res, cerdo y pollo a la parrilla, acompañadas de papa salada, yuca con hogao criollo y guacamole.

SALMÓN A LA PARRILLA

\$65.900

¡Para los más conocedores!

(250gr) De filete de salmón asado a la parrilla. Acompañado con papa al horno, salsa sour cream, arroz con coco, ensalada de la casa y salsa de naranja.

¡PERSONALIZA TU PEDIDO!
Adicionando nuestros tentadoras salsas caseras
Guacamole, salsa criolla o queso fundido. \$5.000 C/U

No se permiten cambios de acompañamientos en nuestros platillos.

ENSALADAS

Por favor infórmele al mesero si usted es alérgico a alguno de nuestros ingredientes.



ENSALADA COBB SUPREMA

TRADICIONAL \$26.900

CON POLLO \$32.900

Variedad de lechugas frescas, jamón, queso doble crema, huevo cocido en cubos, tomate, aguacate, mix de vegetales (maíz dulce, zanahoria y arveja).



ENSALADA EXÓTICA DE CAMARONES

\$56.900

Exuberantes camarones marinados en zumo de limón, en una mezcla perfecta de cebolla roja, pimentones y cilantro picado, sobre una cama de lechuga crespa, trocitos de aguacate y tomate.



ENSALADA DE SALMÓN

\$52.900

Exquisito tartar de salmón (Crudo), marinado en zumo de limón sobre una cama de lechugas frescas, tomates en cuadrillos, aguacate, maíz, queso doble crema, cebolla morada y crutones de pan. Acompañada de nuestro aderezo de la casa y una deliciosa salsa de naranja.

ENSALADA DE AGUACATE

\$26.900

Ensalada a base de lechugas frescas, aguacate, tomate rojo en cuadrillos, rodajas de cebolla roja, bañada en aderezo de la casa.

ANTOJOS PARA TODO MOMENTO



ANTOJOS PARA TODO MOMENTO

PATACÓN FRITO

¡Esta de rechupete!

Un patacón gigante, frito al momento.
Acompañado de hogao y guacamole

CARNE \$32.900

POLLO \$28.900

QUESO \$26.900

MIXTO (CARNE Y POLLO) \$30.900

NACHOS SUPREMOS

De México llegó un barco cargado de: Totopos de maíz fritos, bañados en nuestro delicioso queso derretido, lechuga, tomate y cebollín finamente picado, con un toque de crema agria, salsa picante, frijoles refritos y guacamole.

¡Escoge tus favoritos!

CARNE \$37.900

POLLO \$33.900

QUESO \$26.900

MIXTOS (CARNE Y POLLO) \$35.900

HAMBURGUESA

(125gr) De sabrosa y jugosa carne a la parrilla cubierta con queso mozzarella fundido, lechuga, cebolla roja y tomate.

HAMBURGUESA DE CARNE \$31.900

HAMBURGUESA DE CARNE EN COMBO \$41.900

HAMBURGUESA DOBLE CARNE \$38.900

HAMBURGUESA DOBLE CARNE EN COMBO \$48.900



MENÚ INFANTIL (MENORES DE 10 AÑOS)

NUESTRO MENÚ INFANTIL VIENE ACOMPAÑADO
CON LIMONADA NATURAL O DE PANELA.



ARROCITO DE LA ABUELA \$22.900

Combinación de arroz extrafino, pollo, carne de cerdo, salchicha picadita y verdura mixta. Acompañado de papitas fritas.



FRIJOLADITA \$20.900

Taza pequeña de frijol, arroz blanco, carne molida y tajadita de maduro.



HAMBURGUESITA

Jugosa hamburguesa de res a la parrilla con queso derretido, acompañada con papitas fritas y salsa de tomate.

\$39.900



SOPITA DE VERDURAS \$20.900

¡Una opción muy deliciosa!

Un sustancioso caldo con variedad de verduras, pollo desmenuzado, papita en cuadritos y cilantro picadito.



MENÚ INFANTIL (MENORES DE 10 AÑOS)

NUESTRO MENÚ INFANTIL VIENE ACOMPAÑADO
CON LIMONADA NATURAL O DE PANELA.

FILETICOS DE POLLO \$23.900

Tres filetos apanados, acompañado de un crocante y sabroso apanado, acompañado de papitas fritas y miel de abejas.

AJIAQUILLO \$20.900

Deliciosa sopa de ajiaco santafereño con pollo desmenuzado servido en taza pequeño.

PARRILLITA DE RES \$39.900

(150gr) de delicioso lomo de res a la parrilla. Acompañado de papitas fritas.

PARRILLITA DE POLLO \$26.900

(150 gr) De tierno y jugoso filete de pollo a la parrilla. Acompañado de papitas fritas.

PARRILLITA MIXTA \$32.900

(150gr) De carnes mixtas (res y pollo) a la parrilla y acompañado de papitas fritas.

SALMÓN INFANTIL \$45.900

(150gr) de nutritivo y exquisito pescado magro. Acompañado de papitas fritas y salsa de naranja.

POSTRES DE LA ABUELA



HELADO FRITO

\$20.900

Delicioso helado de vainilla apanado con nuestro toque secreto frito al instante hasta quedar crocante; servido con crema chantilly, salsa de chocolate, nueces y coronado de cereza.

POSTRE DE NATAS

\$14.900

Tradicional, dulce y cremosito postre de la abuela



BROWNIE CON HELADO

\$16.900

Sencillamente delicioso! Con este postre podrás disfrutar de la combinación perfecta entre el chocolate y la vainilla.



TORTA DE ALMOJÁBANA

\$16.000

(Emplatada en temperatura tibia)
Dulce y esponjoso, con una mezcla perfecta de suavidad y dulzura que se derrite en tu paladar

POSTRES DE LA ABUELA

CHEESECAKE DE FRUTOS ROJOS

Exquisita fusión de sabores con agraz, uvas, ciruelas, cerezas y mora en su habitual queso crema.

\$15.900

ESPONJADO DE MARACUYÁ

Suave y cremosa mezcla de maracuyá, bañada con leche condensada.

\$15.900

POSTRE DE LIMÓN

Exquisita combinación de batido de limón natural, crema y leche condensada, sobre capas de galletas dulces y rociado ligeramente de ralladura de limón.

\$15.900

CUAJADA CON MELAO

Suave cuajada con melao, arequipe, papayuela o salsa de moras.

\$14.900

BREVAS CON AREQUIPE

Brevas bañadas en su almibar natural, con un toque de arequipe suave y cremoso

\$14.900

MATRIMONIO

Queso doble crema fresco con arequipe y dulce de mora.

\$13.900

FRESAS CON CREMA

Frescas fresas con abundante crema chantilly.

\$13.900

LECHE ASADA

Con la receta tradicional de la abuela, preparado con leche azúcar, huevos y aromatizado con vainilla.

\$14.900

FLAN DE CARAMELO

Cremoso y sedoso flan, bañado con un suave caramelo, creando una combinación irresistible de sabor y textura

\$14.900

COPA DE HELADO

Combinación de dos sabores de helado entre fresa, vainilla o chocolate, acompañado de la salsa a tu gusto: Elige entre salsa de mora, chocolate y arequipe

\$12.900

PEACH MELBA

Dulces duraznos en almibar acompañados de fresa, salsa de mora y un cremoso helado de vainilla.

\$16.900

MERENGÓN

Espectacular merengón hecho en casa, cubierto con crema chantilly, salsa de arequipe, fresas y melocotón.

\$18.900

Con Helado \$20.900

LOS MEJORES DE LA CASA.

BEBIDAS



JUGOS NATURALES

JUGOS NATURALES

	LECHE	AGUA
Fresa	\$10.900	\$8.900
Lulo	\$10.900	\$8.900
Mora	\$10.900	\$8.900
Mango	\$10.900	\$8.900
Piña	\$10.900	\$8.900
Piña con hierbabuena	\$10.900	\$8.900
Frutos rojos	\$10.900	\$8.900
Maracuyá, guanábana	\$12.900	\$10.900
Mandarina (granizado)		\$10.900
Naranja		\$10.900



MALTEADAS

\$14.900

Chocolate, fresa, vainilla, oreo, frutos rojos.

LIMONADAS

Natural	\$ 7.500
De panela	\$ 7.500
Hierbabuena	\$ 7.500
Cerezada de Coco	\$12.900

BEBIDAS FRÍAS

Agua Manantial (con o sin gas)	\$6.900
Fuze Tea (Durazno o Limón)	\$6.900
Cola y Pola	\$6.900

GASEOSAS

Manzana, Colombiana, Sprite, Coca cola, Quatro, Coca cola zero, Kola Roman	\$8.900
--	---------

BEBIDAS CALIENTES.

Tinto	\$3.500
Capuchino	\$5.500
Café de la abuela	\$5.500
Aromática	\$6.900
Chocolate	\$5.900

CERVEZAS

Aguila, Aguila Light, Club Colombia, Budweiser	\$9.900
Corona, Stella Artois	\$13.900
Chelada con sal y limón	\$3.900

VINOS

	COPA	BOTELLA
Sauvignon Blanc (Blanco)	\$12.900	\$68.900
Cabernet Sauvignon (Tinto)	\$12.900	\$68.900

AGUARDIENTE

Trago **\$7.900** Media Botella **\$41.900** Botella **\$80.000**



SOPAS ^{de} mamá Y POSTRES ^{de la} abuela[®]

EL SABOR DE LO AUTÉNTICO - FIELES A LA TRADICIÓN



EL LEGADO DE JOHN BOLEK.

John Francis Bolek Ycaza, un ser humano excepcional lleno de cualidades que lo distinguían como un hombre de Dios, sensible, persistente, emprendedor y visionario.

Sus estudios en Gerencia Hotelera en la Universidad de Missouri (EE. UU.) y su experiencia trabajando en la cadena de hoteles Intercontinental lo llevaron al Hotel Tequendama en Colombia. En 1991, con su espíritu innovador, inició su primer restaurante en el Centro Internacional de Bogotá, donde puso a las sopas como plato principal, presentando las recetas más auténticas y autóctonas de las diferentes regiones del país. Este fue el punto de partida de lo que sería posteriormente una de las cadenas de restaurantes más representativas de la comida típica colombiana.

Jhon siempre tuvo en mente la imagen de su marca en los lugares más estratégicos de Bogotá, combinando el ambiente de las cocinas de las abuelas antiguas con una decoración moderna. Este contraste cautivó a sus clientes y con los secretos que solo van de generación en generación, crearon recetas originales y únicas. Esta fórmula es lo que se puede disfrutar hoy en día en los restaurantes ubicados en los mejores centros comerciales de Bogotá.

Fue un promotor orgulloso y seguidor de la gastronomía colombiana, y nunca dejó de explorar y mejorar su fórmula y equipo de trabajo, una actitud que lo llevó al éxito empresarial. Supo destacar las fortalezas de sus colaboradores y siempre visualizó y trabajó para conquistar nuevos mercados.

El legado que dejó John es un acto de liderazgo sublime, que permanece para siempre en el corazón de su familia, amigos y colaboradores.

ADVERTENCIA DE PROPINA

Nuestros precios incluyen el 8% de impuesto. Se le informa que este establecimiento de comercio sugiere una propina correspondiente al 10% del valor de la cuenta. El cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted mismo, de acuerdo con la 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 a la factura o indíquelo el valor que quiere dar como propina. En este establecimiento de comercio, el dinero recogido por concepto de propina se distribuye al 100% entre el personal que interviene en el proceso de servicio.

En caso de tener algún inconveniente de cobro de propina. Comuníquese con la línea de atención de la Super Intendencia de Industria y Comercio para radicar su queja a los teléfonos en Bogotá 601 592 04 00, PBX: 601 587 00 00 Ext: 1190 / 1191, para el resto del país, línea gratuita nacional 018000 910 165.

Todos nuestros precios incluyen impuestos.

Todas las imágenes del menú son de referencia publicitaria.

www.sopasypostres.com



@SopasyPostresOficial

