



# Mercado Gastronómico



# DESAYUNOS

Domingos de Buffet

# Americano

Zumo de naranja, huevos al gusto, jamón, pan tostado, quesito y mermelada.

**\$ 19.500**

# Paisa

Fríjol, arroz, carne de res o cerdo o chorizo o chicharrón o pollo, huevo al gusto, arepa y quesito.

**\$ 21.500**

El cambio por arepa de chόcolo tiene un costo adicional de \$2.300.

# Omelette con espinaca, queso y pan

**\$ 18.500**

Desayuno especial cazuela el patio.

(Huevo cacerola, tocineta y aguacate.)

Desayuno saludable

(parfait con yogurt, cereal y almendras)

Arepa blanca con quesito.

Arepa blanca con quesito y huevos al gusto.

Chorizo con arepa y quesito.

\$19.500

\$18.500

\$ 7.500

\$ 13.500

\$ 15.900

INFORMACIÓN DE ALERGIAS: SI USTED TIENE ALGUN TIPO DE ALERGIA, INFÓRMESELO A LA PERSONA QUE LO ATIENDE. POR FAVOR, TENGA EN CUENTA QUE NUESTRAS COCINAS PREPARAMOS PRODUCTOS QUE CONTIENEN TRIGO, HUEVOS, FRUTOS SECOS, MANÍ, SOYA, LECHE, PESCADO Y MARISCOS.

Todos nuestros desayunos vienen con bebida caliente: chocolate o aguapanela o café.



# Antojos



|   |           |
|---|-----------|
| Empanadas con ají (8 unidades).                 | \$ 13.500 |
| Palitos de queso con mermelada de frutos rojos: |           |
| Unidad.   | \$ 4.600  |
| 5 Unidades.                                     | \$ 22.000 |
| Patacones con hogao y guacamole:                |           |
| Unidad.   | \$ 2.900  |
| 5 Unidades .                                    | \$ 13.500 |

# Sopas y Cremas

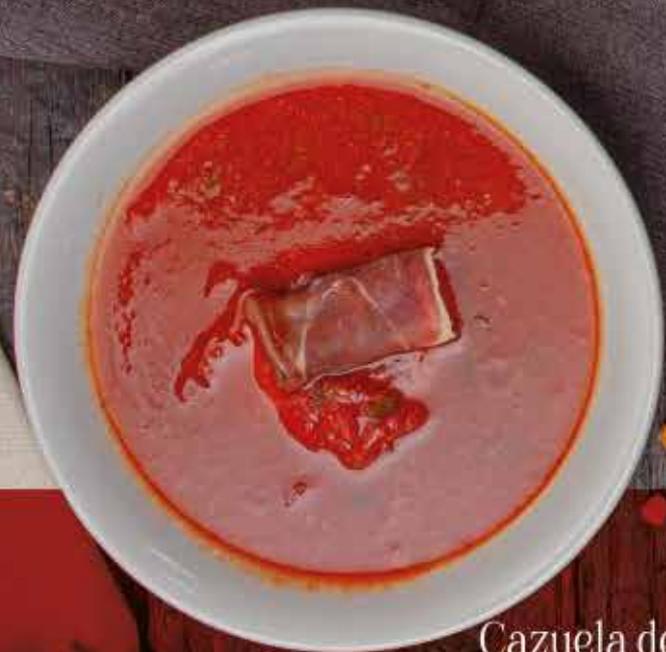
|                                   |           |
|-----------------------------------|-----------|
| Crema de tomate con jamón serrano | \$ 22.500 |
| Crema de maiz tierno              | \$ 22.500 |
| Crema de pollo con champiñones    | \$ 22.500 |
| Sopa de frijoles                  | \$ 10.900 |



## Bandeja Paisa

Fríjol, arroz, chorizo, chicharrón, carne molida, morcilla, tajada de maduro, huevo, aguacate y arepa.

\$ 39.900



# Tradicición

|  |           |
|--|-----------|
| Cazuela de frijoles                        | \$ 34.200 |
| Ajiaco el patio (Sábados)                  | \$ 32.500 |
| Sobrebarriga a la criolla (Sábados)        | \$ 37.900 |
| Mondongo (Domingos)                        | \$ 32.500 |
| Sancocho de Morrillo y Espinazo (Domingos) | \$ 39.900 |
| Frijoles rancheros (Domingos)              | \$ 29.900 |

# BEBIDAS



## Bendito Antonio

Deliciosa y refrescante bebida de la casa a base de Flor de Jamaica.

Jarra para 5 personas \$ 33.500

Copa \$ 10.500

Jarra con licor para 5 personas \$ 39.900

Copa con licor \$ 13.500

## Refajo

Jarra para 5 personas \$ 42.000

## Lulada

Con Licor \$ 15.500

Sin Licor \$ 12.500

## Sangria

Jarra para 5 personas \$ 84.500

(Vino Tinto)

**Sangria Rose** \$ 84.500

Jarra para 5 personas

---

## Limonadas

Limonada natural. \$ 5.900

Limonada de coco. \$ 9.900

Limonada cerezada. \$ 9.900

Limonada hierbabuena. \$ 9.900

Limonada de uchuva. \$ 9.900

## Smoothies

Mora y fresa. \$ 13.900

Maracuyá, tomate de árbol y pera.

## Jugos

En agua \$ 6.900

En leche \$ 7.900

## Zumos

Naranja. \$ 8.900

Mandarina. \$ 8.900

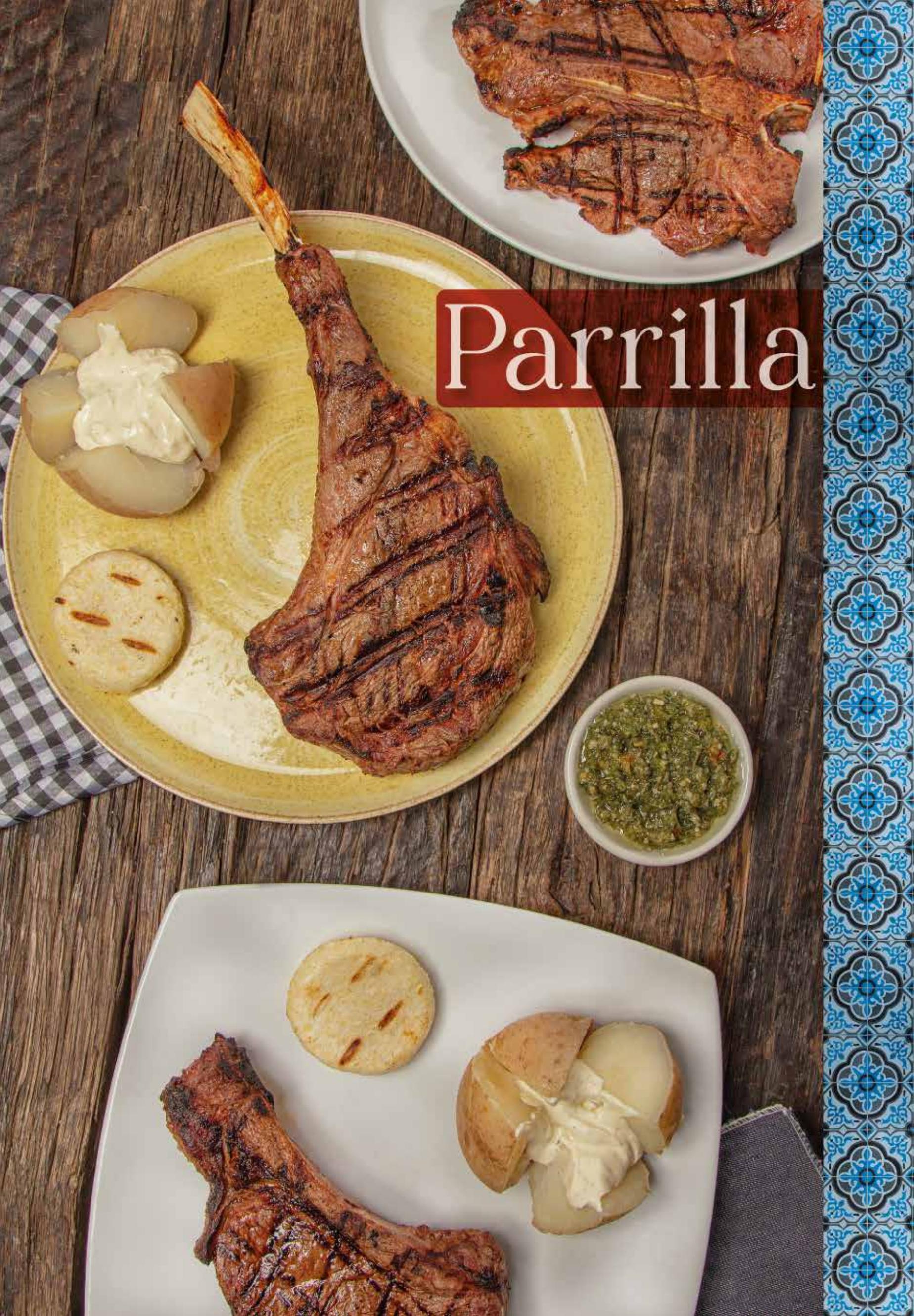
## Malteadas

Pregunta por tu sabor de helado favorito...

\$ 13.900



# Parrilla



# Premium

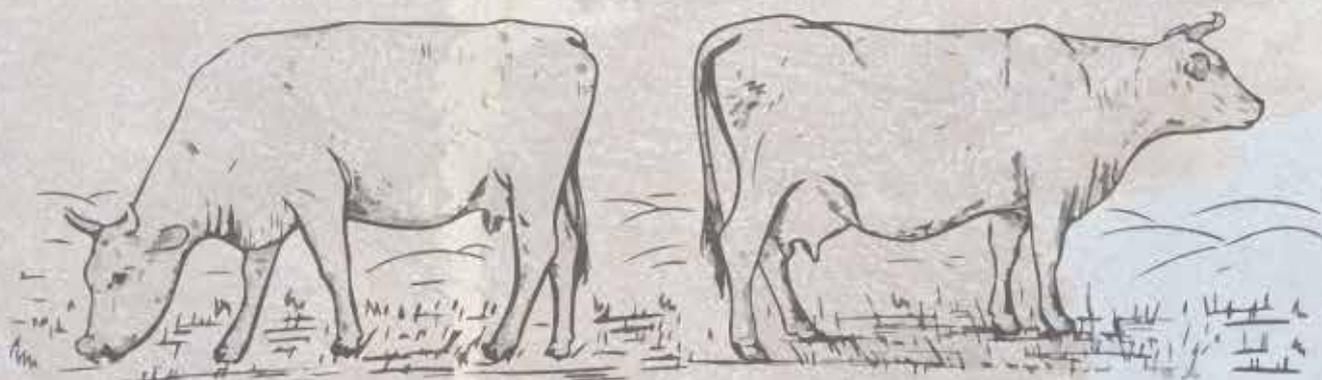
**EL T-BONE** (aproximado al corte 500gr) **\$ 114.000**  
Carne succulenta: el solomito y costilla. La parte más pequeña es la del primero y la de mayor tamaño del segundo. El corte se realiza de la parte baja del lomo de ganado vacuno.

**RIBEYE** (aproximado al corte 500gr) **\$ 114.000**  
Es un filete extraído de la sección de la costilla de ternera.

**TOMAHAWK** (aproximado al corte 750gr) **\$ 174.000**  
Un filete grueso con costilla. La gran infiltración de grasa intramuscular (marmoleado) e intermuscular junto con el hueso de la costilla le confiere un gran sabor y una jugosidad excepcional.

**PICANA** (aproximado al corte 800gr) **\$ 150.000**  
Se trata de una pieza con forma triangular situada en la parte situada en la parte baja del cuarto trasero de la ternera. Está cubierta por una ligera capa de grasa que le aporta el sabor y la jugosidad que la caracterizan.

**BEEF DE ANCA** (aproximado al corte 400gr) **\$ 79.900**  
Es una pieza que se encuentra junto a la cadera, siendo una de las partes que conforman la pierna de la ternera (los cuartos traseros o punta de anca). El nombre lo da el estilo de corte por la parte de la grasa.



Estos cortes son recomendados termino medio para una mejor experiencia.  
Acompañados de papa cocida con sour cream, ensalada y arepa redonda.





# Cortes Gruesos

400 gr.  
aproximados, al corte

Bife chorizo  
Malevo  
Sterling

\$ 79.900

Acompañados de papa cocida con sour cream, ensalada y arepa redonda.

# Cortes medios

300 gr.  
aproximados, al corte

Acompañados de papa cocida con sour cream, ensalada y arepa redonda.

|   |           |
|---|-----------|
| Churrasco   | \$ 56.900 |
| Punta de anca   | \$ 59.900 |
| Solomito  | \$ 64.900 |
| Solomito a la pimienta                                  | \$ 66.900 |
| Solomito en salsa con champiñones                       | \$ 67.900 |
| Solomito tornado (Salsa de la casa y tocineta)          | \$ 67.900 |
| Solomito El Patio (Salsa de la casa y queso mozzarella) | \$ 67.900 |
| Lomo de cerdo   | \$ 39.000 |
| Lomo de cerdo en salsa con champiñones                  | \$ 42.000 |
| Lomo de cerdo gratinado en salsa con champiñones        | \$ 46.900 |
| Chuleta de cerdo BBQ                                    | \$ 48.900 |
| Filete de pechuga                                       | \$ 35.900 |
| Filete de pechuga en salsa con champiñones              | \$ 39.900 |
| Filete de pechuga gratinada en salsa con champiñones    | \$ 42.900 |
| Costilla BBQ (400 gr.)                                  | \$ 51.900 |

\*El Cambio por papa a la francesa tiene un costo adicional

## Chicharron Patio \$ 34.900

Chicharrón entero seleccionado de 400gr, acompañado de papa con sour cream y arepa redonda y ensalada de la casa.

## Picada El Patio

|  |            |            |
|--|------------|------------|
| Chicharrón, chorizo, morcilla, carne de res, cerdo y pollo, arepa y papa vapor | 2 Personas | \$ 65.900  |
|  | 4 Personas | \$ 112.900 |

## Brochetas

|   |                |           |
|---|----------------|-----------|
| Con tocineta, pimentón, sukini, cebolla; acompañadas de papa cocida con sour cream y arepa redonda. | Pollo          | \$ 31.000 |
|   | Res (solomito) | \$ 39.000 |



# PESCADOS



# A la Plancha

Acompañados de: ensalada, papas a la francesa y pan.

|   |           |
|---|-----------|
| Filete de pescado (blanco)                | \$ 42.900 |
| Filete de pescado parmesano               | \$ 46.900 |
| Filete de pescado en salsa de camarones   | \$ 49.900 |
| Filete de pescado gratinado con camarones | \$ 52.900 |

## Frito

Acompañado de: ensalada, patacón con guacamole y arroz con coco.

|                                  |           |
|----------------------------------|-----------|
| Pargo rojo(500 a 700 gr. Aprox.) | \$ 82.500 |
| Pargo rojo(350 a 500 gr. Aprox.) | \$ 72.500 |
| Tilapia Roja (450 gr. Aprox.)    | \$ 44.900 |



## Salmón

Acompañado de: ensalada, papa a la francesa y pan

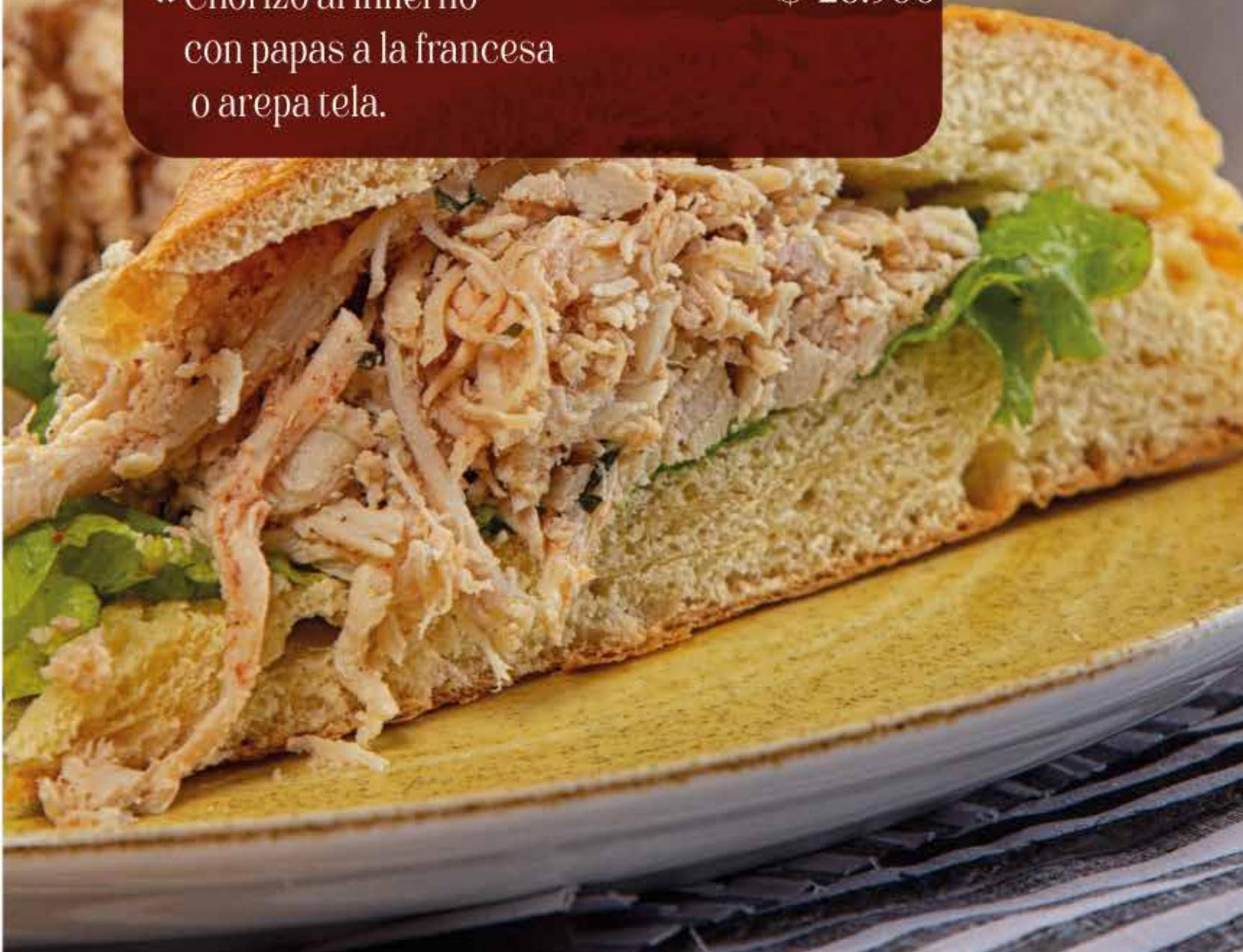
|  |           |
|--|-----------|
| * Filete de Salmón                         | \$ 56.900 |
| * Filete de Salmón en salsa de uchuva      | \$ 60.900 |
| * Filete de Salmón en salsa con camarones  | \$ 65.900 |
| * Filete de Salmón gratinado con camarones | \$ 68.900 |
| * Filete de salmón en salsa de mandarina   | \$ 60.900 |

INFORMACIÓN DE ALERGIAS: SI USTED TIENE ALGUN TIPO DE ALERGIAS, INFÓRMIESELO A LA PERSONA QUE LO ATIENDE. POR FAVOR, TENGA EN CUENTA QUE NUESTRAS COCINAS PREPARAMOS PRODUCTOS QUE CONTIENEN TRIGO, HUEVOS, FRUTOS SECOS, MANÍ, SOYA, LECHE, PESCADO Y MARISCOS.



# Tardes

- \* Hamburguesas: \$32.900  
Paisa, mexicana y argentina
- \* Tradicional \$ 25.900
- \* Sándwich \$ 29.900  
Dánes de pollo
- \* Sándwich \$ 26.900  
Dánes de jamón y queso
- \* Chorizo \$ 26.900  
con papas a la francesa  
o arepa tela.
- \* Chorizo al Infierno \$ 26.900  
con papas a la francesa  
o arepa tela.



INFORMACIÓN DE ALERGIAS: SI USTED TIENE ALGUN TIPO DE ALERGIA, INFORMESEL O A LA PERSONA QUE EL O ATIENDE. POR FAVOR, TENGA EN CUENTA QUE NUESTRAS COCINAS PREPARAMOS PRODUCTOS QUE CONTIENEN TRIGO, HUEVOS, FRUTOS SECOS, MANI, SOYA, LECHE, PESCADO Y MARISCOS.

# Menú infantil

- \* Combo salchipapa \$ 19.900
- \* Combo nuggets de pollo, \$ 22.900  
8 unidades: con papas  
a la francesa
- \* Mini Pizza \$ 21.900  
(jamón y queso o hawaiana )



Todos los menú infantil vienen acompañados con jugo o gaseosa.



# MEXICANO



# Entradas

## TOTOPOS LUPITA 2 personas

\$ 26.900

Fríjol refrito, crema agria, queso cheddar, pico de gallo, salsa mexicana y guacamole.

# Especiales

## SOPA AZTECA

\$ 29.900

Crema de tomate acompañado de totopos, crema agria, queso, aguacate, pollo y maicitos.

## CALDO TLALPEÑO

\$ 29.900

Consomé de pollo, pollo desmechado, arroz, verduras, queso y aguacate.

## MAICITOS LUPITA

\$ 34.900

Maicitos, pollo salteado, champiñón, tocineta, crema agria, queso y totopos

## MAICITOS XOCHIMILCO

\$ 33.900

.Maicitos, tocineta, crema agria, queso, especias y totopos.



# Especiales

## CAZUELA DE NACHOS

\$ 42.900

Pollo, cerdo, res, chorizo picado, tocineta, crema agria, frijol refrito, maicitos y queso.

## FAJITAS

\$ 34.900

Solomito con verduras salteadas, zucchini verde y amarillo, zanahoria y pimentón, bañadas en crema agria.

## QUESADILLA ESPECIAL

\$ 32.900

Tortillas de harina, queso, pollo, cebolla caramelizada y crema agria.

## TRES TACOS

\$ 32.900

Tortilla de maíz, pollo, cerdo y solomito, queso, lechuga y pico de gallo

## TACOS DE POLLO

\$ 30.900

Tres tacos con pechuga de pollo, tocineta, lechuga y queso.

## BURRITO MIX

\$ 34.900

Tortilla de harina, pollo en trozos, cerdo, frijol refrito, lechuga, tocineta, queso y crema agria.

## BURRITO LUPITA

\$ 36.900

Tortilla de harina, solomito, cerdo, chorizo picado, queso, lechuga, maicitos, crema agria y frijol refrito

## BURRITO VEJETARIANO

\$ 29.000

Tortilla de harina, lechuga, queso, champiñones, maicitos, crema agria, zucchini verde, amarillo y zanahoria.

Todos los platos vienen acompañados con pico de gallo y guacamole,

Prueba el picante especial ¡PIDELO!





# PERUANO



INFORMACIÓN DE ALERGIAS: SI USTED TIENE ALGUN TIPO DE ALERGIJA, INFÓRMESELO A LA PERSONA QUE LO ATIENDE. POR FAVOR, TENGA EN CUENTA QUE NUESTRAS COCINAS PREPARAMOS PRODUCTOS QUE CONTIENEN TRIGO, HUEVOS, FRUTOS SECOS, MANI, SOYA, LECHE, PESCADO Y MARISCOS.



### CALAMARES APANADOS

en panko sobre salsa huancaína.

\$ 45.900

### JALEA DE MARISCOS

Mariscos marinados al estilo peruano y apanados, acompañados con corvina, calamar y camarones, mayonesa de rocoto, guacamole y salsa de tamarindo.

\$ 56.900

### CEVICHE MIXTO

Trozos de pescado corvina, pulpo, camarón, calamar, marinados en, leche de tigre, acompañado con maíz tierno, camote, cilantro, cebolla roja, aji rocoto y chips de plátano.

\$ 43.900

### PULPITO AL OLIVO

Tentáculos de pulpo salteado al olivo bañados en mayonesa y acompañados con papas casco.

\$ 52.900





### AJI DE GALLINA

Julianas de pechuga de pollo salteadas al wok con chimichurri peruano, bañadas con una salsa a la huancaína, acompañadas de papa cocinada, arroz con vegetales, huevo cocido y aceitunas.

\$ 43.500

### LOMO SALTADO

Trozos de solomito salteados al wok con cebolla, tomate, soya, salsa demiglace, cerveza, acompañados con arroz con maíz y papas a la francesa.

\$ 49.900

### CHAUFA TRIFÁSICO

Arroz salteado al wok con trozos de solomito, pollo, cerdo, tortilla de huevo y vegetales.

\$ 49.900

### CHAUFA DE POLLO

Arroz salteado al wok con trozos de pollo, tortilla de huevo y vegetales.

\$ 44.900

### CHAUFA DE MARISCOS

Arroz salteado al wok con pulpo, camarón, calamar, tortilla de huevo, coronado con un langostino.

\$ 56.900

### SALMON CON PASTAS AL ROCOTO

Salmón marinado al estilo peruano, acompañado con pasta fettuccine bañada en salsa de rocoto.

\$ 56.900

### SANGUCHE DE LOMO SALTADO

Pan Francés crujiente relleno de julianas de solomito salteadas al wok con cebolla, tomate, salsa de soya, cerveza, acompañado con guacamole y mayonesa de rocoto.

\$ 49.900

### SANGUCHE DE CHICHARRON

Pan Francés crujiente relleno de trozos de pernil de cerdo confitado acompañado con salsa criolla y mayonesa de rocoto

\$ 42.900





# PIZZAS

# Clásicas



## NAPOLITANA

Base de tomate, albahaca, tomate y queso doble crema.

## JAMÓN Y QUESO

Base de tomate, jamón y queso doble crema.

## HAWAIANA

Base de tomate, Piña y jamón.

## POLLO Y CHAMPINONES

Base de tomate, pollo, champiñones y queso doble crema.

## PEPPERONI

Base de tomate, pepperoni y queso doble crema.



Pequena Grande  
(4 porciones) (8 porciones)

\$ 17.900 \$ 28.900

\$ 26.900 \$ 41.900

\$ 27.900 \$ 41.900

\$ 28.900 \$ 47.900

\$ 35.900 \$ 52.900

# Vegetarianas

## HONGOS

Base pesto, cebolla caramelizada, champiñones portobellos, parmesano, cebollín y queso doble crema.

## OLIVA

Base pesto, champiñones, aceitunas y queso doble crema.

Pequena Grande  
(4 porciones) (8 porciones)

\$ 31.900 \$ 45.900

\$ 27.900 \$ 41.900

—— Todas tienen queso mozzarella ——

# Ensaladas

## CESAR CON POLLO.

(mix de lechuga, julianas de pollo, crotones, salsa cesar y queso parmesano)

## PATIO CON POLLO.

(mix de lechuga variedad de vegetales y julianas de pollo)

## EL PATIO CON SALMON.

(mix de lechuga variedad de vegetales, mango, frutos secos, reduccion de balsamico y salmon marinado.)

\$ 33.900

\$ 39.900

\$ 45.900



# Especiales



## LUCCA

Base de tomate, champiñones, cebolla, jamón serrano, rúgula, albahaca, reducción de balsámico y queso doble crema.

Pequeña  
(4 porciones)

\$ 29.900

Grande  
(8 porciones)

\$ 46.900

## BELLA PATIO

Base de tomate, pepperoni, salami, jamón, cábano, tocineta, reducción de balsámico y queso doble crema.

\$ 33.900

\$ 49.900

## TRES QUESOS

Queso mozzarella, queso azul, parmesano, miel de acacias y queso doble crema.

\$ 34.900

\$ 55.900

## TOSCANA

Base tomate, pepperoni, tomate, albahaca, tocineta, queso parmesano y queso doble crema.

\$ 33.900

\$ 49.900

# Adiciones

|           | Pequena  | Grande   |
|-----------|----------|----------|
| Queso     | \$ 6.500 | \$ 9.500 |
| Vegetales | \$ 5.900 | \$ 7.900 |
| Carnes    | \$ 6.900 | \$ 9.500 |





# PASTAS

## LASAÑAS

### POLLO:

Láminas de pasta rellena con pollo y champiñones, gratinada con queso mozzarella y parmesano, acompañada de pan.



\$ 35.900

### BOLOGNESA:

Láminas de pasta rellenas con carne en cocción lenta, estofada en salsa napolitana, gratinada con queso mozzarella y parmesano acompañada de pan.

\$ 36.900

### MIXTA:

Láminas de pasta rellenas con carne en cocción lenta, estofada en salsa napolitana, pollo, gratinada con queso mozzarella y parmesano y acompañada de pan.

\$ 37.900



## PASTAS

Elige tu tipo de pasta: Spaghetti / Penne / Fettuccini / Fusilli

### ALFREDO:

En salsade queso con jamón acompañada de queso parmesano y pan.

\$ 29.900

### CARBONARA:

En tradicional salsa artesanal acompañada de tocineta, queso parmesano y pan.

\$ 30.900

### BOLOGNESA:

Carne en cocción lenta, estofada en salsa napolitana, acompañada de queso parmesano y pan.

\$ 34.900

### VEGETARIANA:

Mix de vegetales (zanahoria, zucchini, pimentón, champiñones, maíz tierno y cebolla) en salsa napolitana, queso parmesano y pan.

\$ 26.900

### POLLO Y CHAMPIÑONES:

En salsa artesanal acompañada de pollo, champiñones, cebolla, queso parmesano y pan.

\$ 33.900



### STROGANOFF:

En salsa de carne con champiñones, pimentón y cebolla, con julianas de solomito y pan.

\$ 44.900

### TRES QUESOS:

Salsa artesanal acompañada de queso crema, queso parmesano, queso azul, pollo troceado o jamon y pan.

\$ 37.900

### CON CAMARONES:

En salsa artesanal con base marinera acompañada de camarones, cebolla y pimentón, queso parmesano y pan.

\$ 42.900

### NAPOLITANA:

Salsa napolitana acompañada de albahaca, queso parmesano y pan.

\$ 29.900

### PATIO TIERRA Y MAR:

En salsa artesanal de carne, verduras (pimentón y cebolla) acompañado de julianas de solomito, camarones, queso parmesano y pan.

\$ 45.900

### SALMÓN:

En salsa marinera artesanal, acompañado de salmón, queso parmesano y pan.

\$ 45.900





# Cervezas



## Hoppy Blonde

Nuestra Blonde Ale no podía ser solo una Blonde más ¡Es una Hoppy Blonde! Nace de una selecta mezcla de lúpulos y maltas ligeramente dulces, junto a un gran toque especial de Dry Hopping final. Aromas tropicales, intensos agradables caracteres frutales hacen de nuestra Blonde Ale una cerveza moderna, alegre y refrescante.

## American pale ale

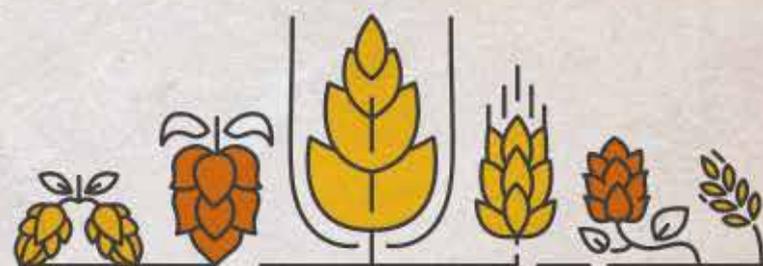
Cerveza palé ale americana, refrescante y lupulada pero con suficiente sabor de las maltas para hacer la cerveza balanceada y bebible



BLUE MOUNTAIN®

(CERVEZA DE LA CASA)

\$ 12.000



## Cervezas

|               |           |
|---------------|-----------|
| Poker         | \$ 7.900  |
| Pilsen        | \$ 7.900  |
| Águila        | \$ 7.900  |
| Águila Light  | \$ 7.900  |
| Águila Cero   | \$ 7.900  |
| Club Colombia | \$ 8.900  |
| Corona        | \$ 11.900 |
| Stella Artois | \$ 11.900 |
| Heineken      | \$ 11.900 |

## Cocteles

|           |           |
|-----------|-----------|
| Daikiri   | \$ 23.900 |
| Mojito    | \$ 22.900 |
| Margarita | \$ 23.900 |



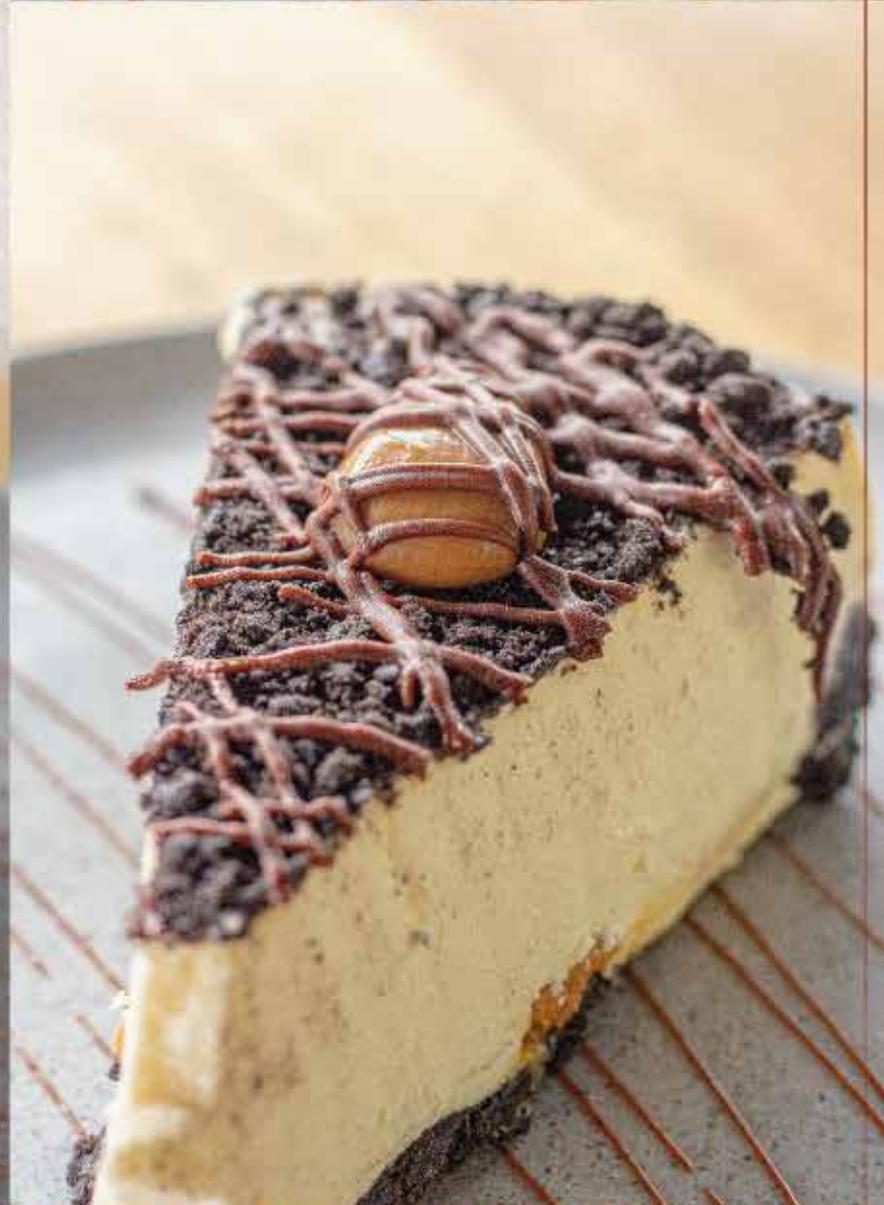
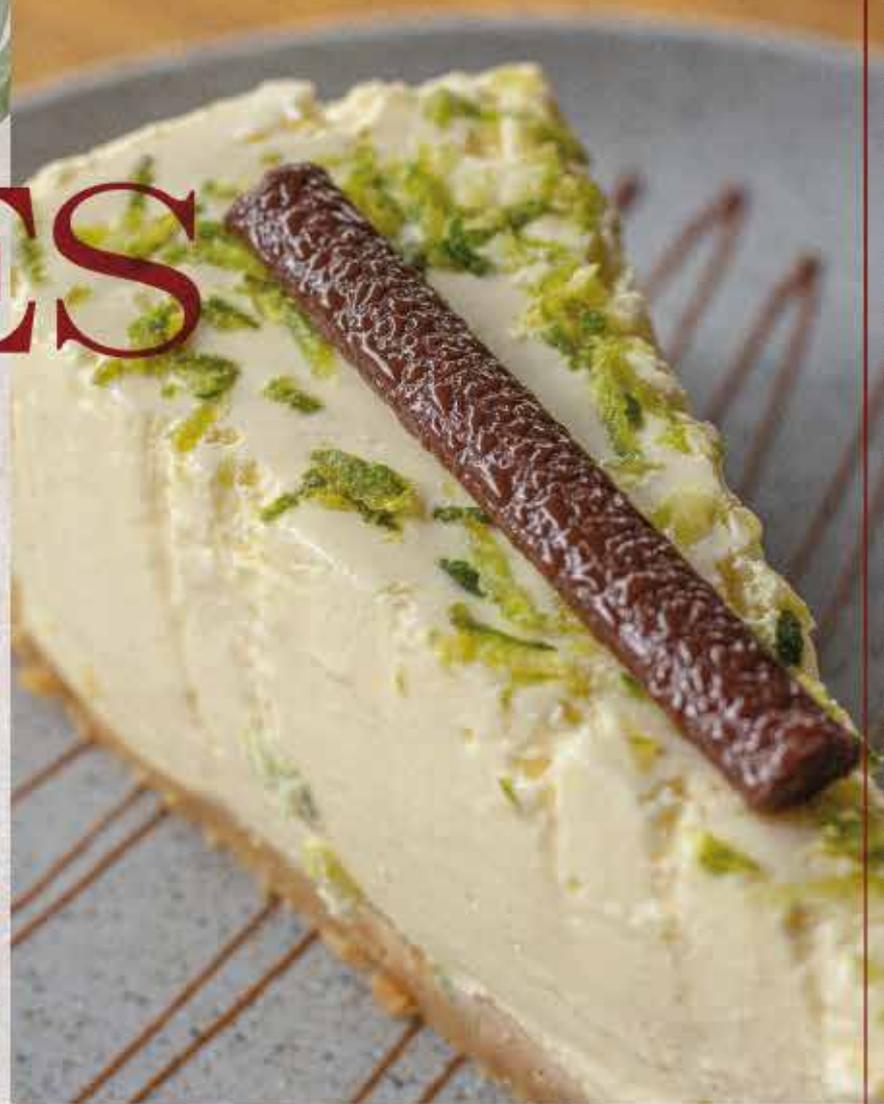
# LICORES

|                              | Botella | Media   | Trago  |
|------------------------------|---------|---------|--------|
| Aguardiente Antioqueño Rojo  | 109.000 | 65.900  | 5.900  |
| Aguardiente Antioqueño Azul  | 112.000 | 68.900  | 6.200  |
| Aguardiente Antioqueño Verde | 117.000 | 66.900  | 6.300  |
| Ron Medellín 3 años          | 120.000 | 68.900  | 6.300  |
| Ron Medellín 8 años          | 139.000 | 77.900  | 6.900  |
| Baileys                      | 115.000 | 90.000  | 10.900 |
| Tequila José Cuervo Especial | 140.000 | 89.000  | 10.900 |
| Tequila 1800 Reposado        | 350.000 |         | 29.900 |
| Tequila 1800 Añejo           | 390.000 |         | 32.900 |
| Tequila Don Julio Reposado   | 410.000 |         | 35.000 |
| Tequila Don Julio Añejo      | 450.000 |         | 39.000 |
| Tequila Herradura Reposado   | 340.000 |         | 29.900 |
| Tequila Herradura Añejo      | 360.000 |         | 32.900 |
| Whisky Chivas Regal 12 años  | 195.000 | 125.000 | 11.900 |
| Whisky Buchanan's 12 años    | 215.000 | 145.000 | 12.900 |
| Whisky Old Parr 12 años      | 195.000 | 144.000 | 12.500 |



# POSTRES

- Cheesecake de limón 8.900
- Cheesecake de Frutos Rojos 8.900
- Flan de queso y miel 8.900
- Red Velvet Cake 9.900
- Quesillo 8.900
- Cheesecake de brownie 8.900
- Cheesecake el Patio 8.900



# 1200MTS DE SABOR Y TRADICIÓN

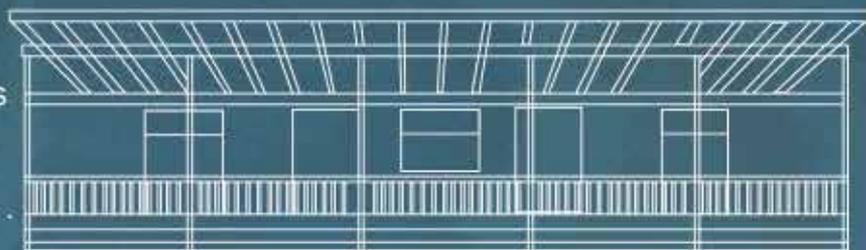


## ¿QUIÉNES SOMOS?

El patio San Antonio es un Mercado Gastronómico que ofrece a sus visitantes una amplia variedad de alimentos, de origen local e internacional en porciones individuales o para compartir.

En nuestro portafolio también se encuentra variedad de licores y cocteles para amenizar momentos familiares y corporativos en un ambiente acondicionado con tonos acogedores para su disfrute.

El Patio San Antonio presta servicio para eventos sociales y empresariales dentro de sus instalaciones y servicio de Catering a actividades y eventos que lo requieran fuera de la estructura, Contamos con zona pet.



## NUESTRA CAPACIDAD 420 PERSONAS

SALÓN CARTAGENA: 90 PERSONAS

SALÓN BOTANICA: 50 PERSONAS

SALÓN RETRO: 20 PERSONAS

ZONA DE MASCOTAS

ESPECIALES PARA EVENTOS  
CORPORATIVOS Y SOCIALES





# EL LUGAR PARA DISFRUTAR comida-amigos-musica

Te esperamos.

 321 847 2613

-604 531 2414 - 320 305 16 16

[elgrupol0sas@gmail.com](mailto:elgrupol0sas@gmail.com)

Cr 55a # 22-24 San Antonio de Pereira  
Rionegro (Ant)

Se informa a los consumidores que las propinas recaudadas se destinan 100% a todas las áreas que intervienen en el restaurante. Se informa a los consumidores 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, de acuerdo a su valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta indiquele a la persona que lo atiende, si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indiquele el valor que quiere dar como propina.

En caso que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese a la línea de atención de la Superintendencia de Industria y Comercio para que radique su queja: a los teléfonos en Bogotá: 6513249, para el resto del país línea gratuita nacional:

018000910165.

