

# *Antipastos y Entradas*

---

|                                                                                                                                                              |        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| CHAMPIÑONES AL AJO                                                                                                                                           | S/. 28 |
| DORADOS CON MANTEQUILLA Y AJOS, FLAMBEADOS CON VINO BLANCO.                                                                                                  |        |
| CEVICHE DE SALMÓN                                                                                                                                            | S/. 28 |
| TROZOS DE SALMÓN, TOMATES Y CEBOLLAS BAÑADAS EN UNA CREMOSA SALSA DE AJÍ AMARILLO, ACEITE DE OLIVA Y LIMÓN, ACOMPAÑADO CON CAMOTE GLASEADO.                  |        |
| CROQUETAS DE SALMÓN                                                                                                                                          | S/. 30 |
| BASTONES DE SALMÓN PICADO CON QUESO EDAM, TOMATE, CEBOLLA Y PIMIENTO, EMPANIZADO AL PANKO. SERVIDO CON UNA SALSA DE AJÍ AMARILLO, MAYONESA, TABASCO Y ROMERO |        |
| PORTOBELLO A LA ROMANA                                                                                                                                       | S/. 30 |
| PORTOBELLOS RELLENOS CON UN DELICIOSO DUXELLE AL GRATIN, CORONADOS CON JAMÓN SERRANO SOBRE UN MIX DE LECHUGAS Y TOMATE, BAÑADOS EN SALSA AGRIDULCE.          |        |
| CARPACCIO PERUANO                                                                                                                                            | S/. 42 |
| FINAS LÁMINAS DE ATÚN BAÑADAS EN UNA SALSA DE CEVICHE, ADORNADAS CON PARMESANO GRATINADO.                                                                    |        |
| CARPACCIO DE SALMÓN                                                                                                                                          | S/. 44 |
| FINAS LÁMINAS DE SALMÓN BAÑADAS CON UNA SALSA BASE DE LIMÓN, MOSTAZA DIJÓN, ACEITE DE ENELDO, ESPECIAS Y ALCAPARRAS.                                         |        |
| CARPACCIO DE LOMO                                                                                                                                            | S/. 47 |
| LÁMINAS DE LOMO FINO BAÑADAS CON UNA DELICIOSA SALSA A BASE DE LIMÓN, MOSTAZA Y ACEITE DE OLIVA.                                                             |        |





CHAMPIÑONES AL AJO  
CON CONCHITAS A LA PARMESANA



CARPACCIO PERUANO

# *Antipastos y Entradas*

---

CHAMPIÑONES AL AJO CON CONCHITAS S/. 40  
A LA PARMESANA  
FLAMBEADOS CON SALSA INGLESA Y VINO BLANCO CON MOZARELLA Y  
PARMESANO GRATINADO.

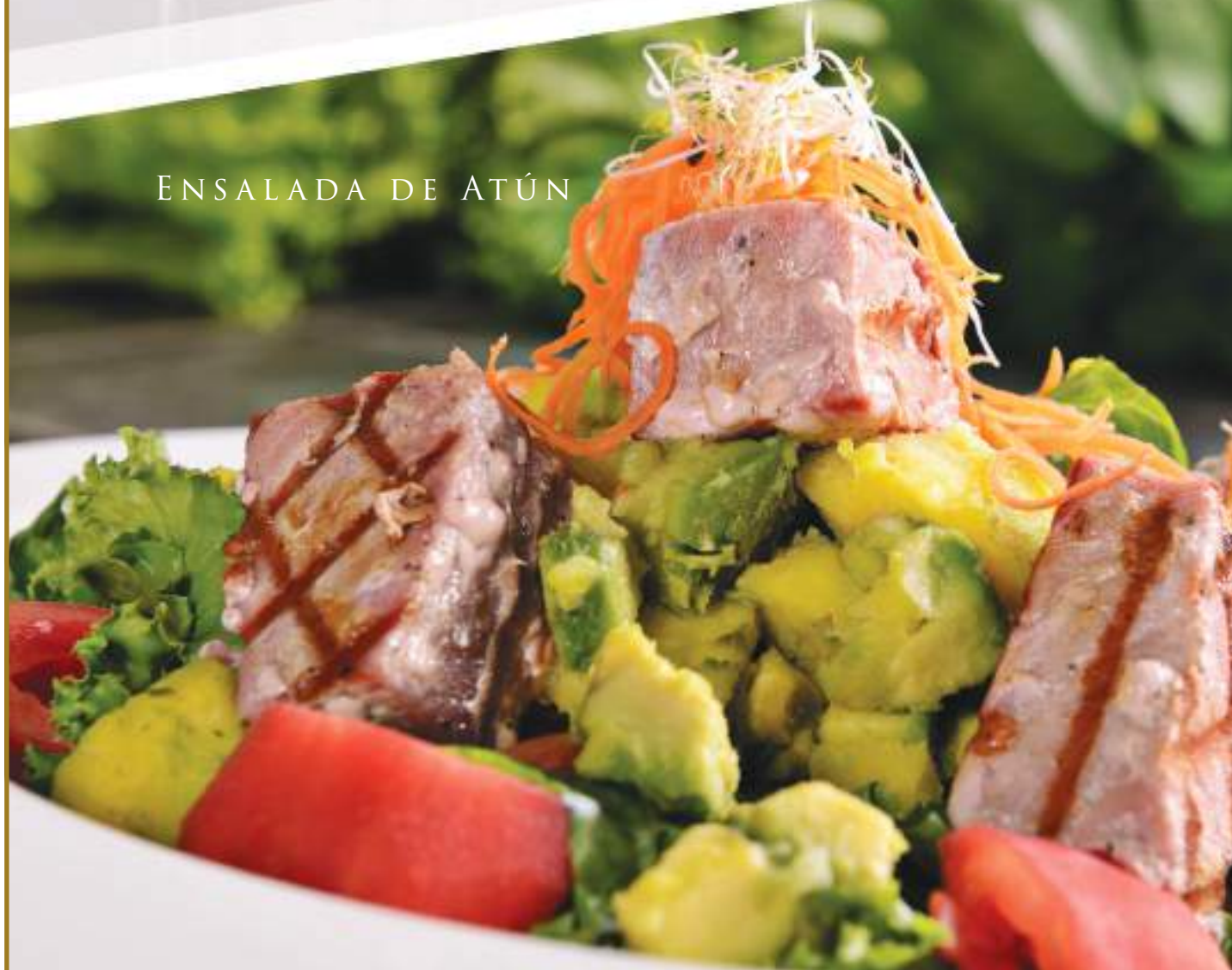
ANTIPASTO ROSALINO S/. 40  
ORIGINAL COMBINACIÓN DE MOZZARELLA, JAMÓN SERRANO, SALAME  
HÚNGARO, TOMATE, ALBAHACA, ANCHOAS Y ACEITUNAS NEGRAS,  
BAÑADO CON ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN.

EMPANADAS MARINAS S/. 32  
MINI EMPANADAS DE HOJALDRE, RELLENAS CON PULPA DE CANGREJO,  
LANGOSTINOS, PECANAS Y QUESO, ACOMPAÑADAS DE UNA CREMA DE  
PALTA.





ENSALADA DE SALMÓN AL GRILL



ENSALADA DE ATÚN

# Ensaladas

---

|                                                                                                                                                                     |        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| ENSALADA CAPRESE ROSALINO                                                                                                                                           | S/. 27 |
| TROZOS DE MOZZARELLA FRESCA, TOMATES Y ALBAHACA ACOMPAÑADOS CON TARTAR DE PALTA Y ALIÑADO CON UNA VINAGRETA A BASE DE ACEITE DE OLIVA Y PECANAS.                    |        |
| ENSALADA CÉSAR (+ S/16.00 FILETE DE POLLO)                                                                                                                          | S/. 24 |
| LECHUGA ROMANA, CRUTONES, TOCINO Y QUESO PARMESANO, SAZONADA EN SALSA CÉSAR.                                                                                        |        |
| ENSALADA DON ROSALINO (+ S/16.00 FILETE DE POLLO)                                                                                                                   | S/. 26 |
| MIX DE LECHUGAS, CHAMPIÑONES, MOZZARELLA, CEBOLLA BLANCA, TOMATES Y CRUTONES EN VINAGRETA DE LA CASA.                                                               |        |
| ENSALADA PRIMAVERA (+ S/16.00 FILETE DE POLLO)                                                                                                                      | S/. 28 |
| UNA DELICIOSA COMBINACIÓN DE LECHUGA ORGÁNICA, PALMITO, ALCACHOFAS, CHAMPIÑONES, TOMATE Y CUBITOS DE QUESO AZUL CON NUECES ALIÑADO CON VINAGRETA BALSÁMICA.         |        |
| ENSALADA FRESCA DE LOMO                                                                                                                                             | S/. 42 |
| TROZOS DE LOMO FINO ACOMPAÑADOS DE CHAMPIÑONES Y UN MIX DE LECHUGA, TOMATE Y PALTA, DECORADO CON QUESO PARMESANO EN LÁMINAS.                                        |        |
| ENSALADA DE SALMÓN AL GRILL                                                                                                                                         | S/. 40 |
| JUGOSOS TROZOS DE SALMÓN AL GRILL, HUEVOS DE CODORNIZ Y ESPÁRRAGOS SERVIDOS SOBRE UNA MIXTURA DE LECHUGAS, BAÑADO CON UNA VINAGRETA AROMATIZADA CON ENELDO Y DIJÓN. |        |
| ENSALADA DE ATÚN                                                                                                                                                    | S/. 45 |
| TROZOS DE LOMO DE ATÚN ACOMPAÑADO DE CUBOS DE PALTA Y PAPA AMARILLA SOBRE UN MIX DE LECHUGA Y TOMATE BAÑADO CON ZUMO DE LIMÓN Y ACEITE DE OLIVA.                    |        |





VEGETARIANA



STRÓMBOLI

# Pizzas

## ESPECIAL

JAMÓN, CHORIZO Y SALAME.

## TERESA

JAMÓN, ACEITUNAS NEGRAS, PIMIENTOS ASADOS Y PARMESANO.

## ROSALINO

JAMÓN, SALAME, CHAMPIÑONES Y ESPÁRRAGOS.

## CAPRI

CHAMPIÑONES SALTEADOS AL AJO, CEBOLLA BLANCA Y PIMIENTOS ASADOS.

## VEGETARIANA

CHAMPIÑONES, ESPÁRRAGOS, MORRONES, ACEITUNA VERDE.

## VESUBIO

BERENJENAS ASADAS, CHAMPIÑONES, AJO, PIMIENTOS ASADOS Y PARMESANO.

## HAWAI

JAMÓN, PIÑA Y MOZZARELLA.

## AMERICANA

SIMPLE Y CLÁSICA PERO LLENA DE SABOR, JAMÓN Y QUESO.

## NAPOLITANA

JAMÓN, ACEITUNAS NEGRAS, ALBAHACA, PIMIENTOS ASADOS, ANCHOAS Y PARMESANO.

## TOSCANA

LONJAS DE JAMÓN SERRANO, ACEITUNAS NEGRAS, CHAMPIÑONES, QUESO GRUYERE, ACEITE DE OLIVA Y MOZZARELLA.

## CEBOLLA CONFITADA

CEBOLLAS CONFITADAS, TOMATE EN RODAJAS, QUESO GRUYERE Y MOZZARELLA.

PERSONAL S/. 25.00 · GRANDE S/. 46.00 · FAMILIAR S/.65.00

## CUATRO QUESOS

QUESO GRUYERE, GORGONZOLA, PARMESANO Y MOZZARELLA.

## STRÓMBOLI

PEPPERONI, SALCHICHA ITALIANA, TOCINO.

## POLLO A LAS FINAS HIERBAS

(SOLO FAMILIAR)

POLLO TROZADO SALTEADO CON FINAS HIERBAS, PORTOBELLO, PIMIENTOS ASADOS, TOMATES Y MOZZARELLA.

PERSONAL S/. 30.00 · GRANDE S/. 52.00 · FAMILIAR S/.68.00

+S/5.00 MASA INTEGRAL (SOLO PERSONAL)



RAVIOLI DE CARNE



LASAGNA DE CARNE



# *Pastas*

---

## PASTAS CLÁSICAS S/. 28

- › FETUCCINI
- › SPAGHETTI
- › GNOCCHI
- › PENNE
- › LINGUINI A LAS FINAS HIERBAS

## PASTAS RELLENAS S/.32

### RAVIOLI DE:

- › CARNE
- › ALCACHOFAS
- › QUESO RICOTTA  
ESPINACAS Y PECANAS

---

## NUESTRAS SALSAS

BOLOGNESA, ALFREDO, POMODORO, PESTO,  
ROYAL, ROSALINO, MATRICIANA,  
PUTANESCA, NUECES O AL OLIO

---

## LASAGNA / S/. 30

- › DE CARNE
  - › DE ALCACHOFAS CON CHAMPIÑONES
  - › CUATRO QUESOS
- 

SPAGHETTI VEGETARIANO



PENNE RIGATE ALLA GITANA



# *Pastas Especiales*



**GNOCCHIS RELLENOS AL FUNGHI** S/. 36  
RELLENOS DE CHAMPIÑONES, PORTOBELLO Y FUNGHI PORCINI, SERVIDOS CON UNA LIGERA SALSA A BASE DE CREMA DE LECHE Y ESPECIAS.

**CANELONES** S/. 34  
UN SUAVE RELLENO A BASE DE LOMO FINO Y PECHUGAS DE POLLO, BAÑADOS CON UNA SALSA BLANCA, ESPINACAS Y CHAMPIÑONES GRATINADOS CON QUESO PARMESANO.

**TIMBAL ROSALINO** S/. 46  
FETUCCINI EN SALSA DE CORAL Y LANGOSTINOS FLAMBEADOS AL BRANDY, GRATINADO CON MOZARELLA Y PARMESANO.

## **SPAGHETTI**

· **MARINERA** / LANGOSTINOS Y CALAMARES SALTEADOS AL OLIO, COMBINADOS CON NUESTRA SALSA POMODORO, UN TOQUE DE PEPERONCINO Y AROMATIZADOS CON ALBAHACA. S/. 42

· **CARBONARA** / CREMOSA MEZCLA DE HUEVO, CREMA DE LECHE, CEBOLLA BLANCA, QUESO Y TOCINO. S/. 34

· **FLORENTINA** / ZAPALLITO ITALIANO, PIMIENTOS ASADOS, ESPINACA Y ALBAHACA, SALTEADO EN ACEITE DE OLIVA Y CORONADO CON MOZARELLA FRESCA EN TROZOS. S/. 30

**SPAGHETTI VEGETARIANO** S/. 30  
FINO SPAGUETTI SALTEADO CON ACEITE DE OLIVA, AJO, ALCACHOFA, PORTOBELLO, PARMESANO, ESPÁRRAGOS, PIMIENTOS ASADOS, ZUCCHINI A LAS FINAS HIERBAS.

**PENNE RIGATE ALLA GITANA** S/. 32  
NUESTRA CLÁSICA SALSA POMODORO, ACOMPAÑADA CON TOCINO, ZUCCHINI Y UN TOQUE DE PICANTE, GRATINADO CON MOZARELLA, PARMESANO Y GRUYERE.





RISOTTO DE LOMO SALTADO



RISOTTO FRUTTI DI MARE

# Risottos

---

|                                                                                                                            |        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>RISOTTO NORTEÑO</b>                                                                                                     | S/. 36 |
| DELICIOSA SALSA NORTEÑA A BASE DE ZAPALLITO LOCHE CON UN TOQUE DE CHICHA DE JORA, ACOMPAÑADO CON LANGOSTINOS AL AJILLO.    |        |
| <b>RISOTTO DE LOMO SALTADO</b>                                                                                             | S/. 50 |
| TRADICIONAL LOMO SALTADO AHUMADO AL WOK, MONTADO SOBRE UN RISOTTO A LA PARMESANA.                                          |        |
| <b>RISOTTO CRIOLLO</b>                                                                                                     | S/. 36 |
| A BASE DE CREMA DE AJÍ AMARILLO, ZUCCHINI, PIMIENTOS, VINO BLANCO Y CORONADOS CON CROCANTES LANGOSTINOS AL AJO.            |        |
| <b>RISOTTO MEDITERRÁNEO</b>                                                                                                | S/. 34 |
| UN DELICIOSO MIX DE VERDURAS SALTEADAS, PORTOBELLO, ZAPALLITO ITALIANO, PIMIENTOS EN VINO BLANCO, ALCACHOFAS Y ESPÁRRAGOS. |        |
| <b>RISOTTO DI FUNGHI PORCINI</b>                                                                                           | S/. 34 |
| FINOS FUNGHI PORCINI Y CHAMPIÑONES MARINADOS EN VINO TINTO Y UN TOQUE DE CREMA DE LECHE.                                   |        |





SALMÓN AL GRILL CON PURÉ DE PAPA



ATÚN A LAS 5 PIMIENTAS

# *Pescados*

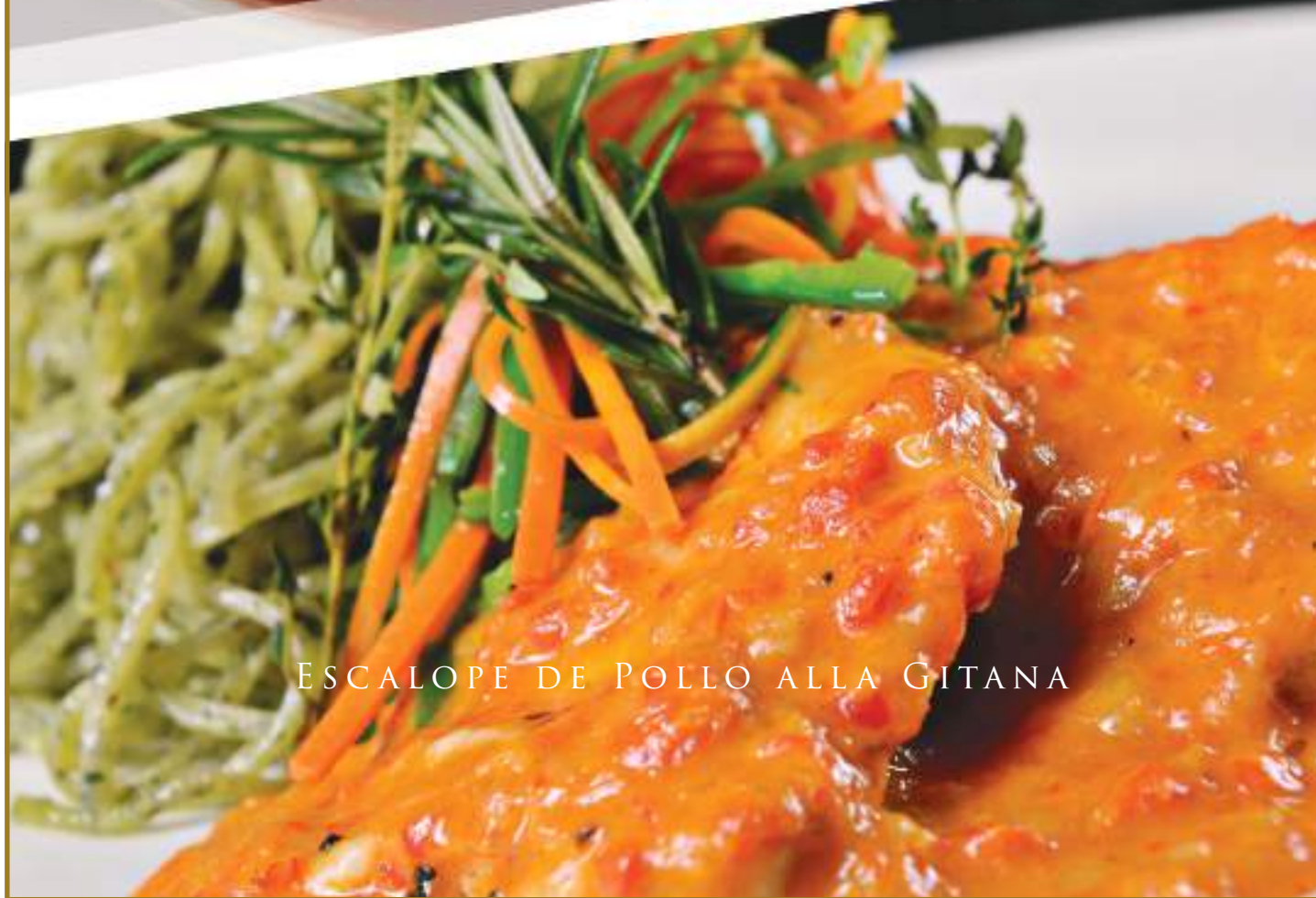
---

|                                                                                                                                            |        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>SALMÓN AL GRILL CON FONDUE DE POROS</b>                                                                                                 | S/. 49 |
| FILETE DE SALMÓN SOBRE UNA CAMA DE POROS Y<br>TOCINO, ACOMPAÑADO CON LINGUINI A LAS FINAS HIERBAS AL AGLI<br>OLIO Y CHAMPIÑONES SALTEADOS. |        |
| <b>SALMÓN AL GRILL CON PURÉ DE PAPA</b>                                                                                                    | S/. 47 |
| FILETE DE SALMÓN AL GRILL ACOMPAÑADO CON UN DELICIOSO PURÉ DE<br>PAPA AMARILLA Y VERDURAS SALTEADAS.                                       |        |
| <b>ATÚN CINCO PIMIENTAS</b>                                                                                                                | S/. 46 |
| MEDALLÓN DE ATÚN EN SALSA DE CINCO PIMIENTAS, AROMATIZADO<br>CON BRANDY Y LINGUINI A LAS FINAS HIERBAS AL AGLI OLIO.                       |        |
| <b>ATÚN A LAS FINAS HIERBAS</b>                                                                                                            | S/. 46 |
| MEDALLÓN DE ATÚN, MARINADO CON FINAS HIERBAS Y<br>ACOMPAÑADO CON VERDURAS SALTEADAS.                                                       |        |





ESCALOPE DE POLLO AL PORTO



ESCALOPE DE POLLO ALLA GITANA



# Aves

---

|                                                                                                                                              |        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| ESCALOPE ROSALINO                                                                                                                            | S/. 39 |
| ESCALOPES DE POLLO EN SALSA AL VINO TINTO Y CHAMPIÑONES, ACOMPAÑADO CON FETUCCINI A LA CREMA.                                                |        |
| FILETE DE POLLO ALLA PIZZAIOLA                                                                                                               | S/. 40 |
| UN SABROSO FILETE POLLO AL GRILL BAÑADO EN SALSA POMODORO Y GRATINADO CON MOZZARELLA ACOMPAÑADO CON FETUCCINI A LA CREMA.                    |        |
| ESCALOPE DE POLLO ALLA MARSALA                                                                                                               | S/. 37 |
| ESCALOPES DE POLLO EN SALSA MARSALA, LEGUMBRES SALTEADAS Y ACOMPAÑADO CON FETUCCINI A LA CREMA.                                              |        |
| ESCALOPE DE POLLO AL OPORTO                                                                                                                  | S/. 37 |
| ESCALOPES DE POLLO BAÑADOS EN SALSA DEMI GLACE, FLAMBEADOS EN VINO OPORTO Y SERVIDOS CON FETUCCINI A LA CREMA.                               |        |
| ESCALOPE DE POLLO EN SALSA A LA MOSTAZA                                                                                                      | S/. 37 |
| ESCALOPES DE POLLO EN SALSA DE MOSTAZA Y CHAMPIÑONES CON LINGUINI A LAS FINAS HIERBAS.                                                       |        |
| ESCALOPE DE POLLO ALLA GITANA                                                                                                                | S/. 39 |
| ESCALOPES DE POLLO EN UNA SALSA DE TOMATE, PIMIENTO MORRÓN Y QUESO GRUYERE CON UN TOQUE DE PICANTE ACOMPAÑADO CON LINGUINI DE FINAS HIERBAS. |        |





LOMO A LA NAPOLITANA



LOMO ANTICUCHERO CON RISOTTO A LA HUANCAÍNA

# Carnes

---

LOMO ANTICUCHERO CON RISOTTO  
A LA HUANCAÍNA S/. 50

LOMO FINO MARINADO EN SALSA ANTICUCHERA, ACOMPAÑADO DE UN RISOTTO A LA HUANCAÍNA CON CROCANTE DE PARMESANO.

LOMO SALTADO CON FETUCCINI A LA HUANCAÍNA S/. 52

TRADICIONAL LOMO FINO AHUMADO AL WOK, SERVIDO CON FETUCCINI EN UNA DELICIOSA CREMA HUANCAÍNA.

LOMO A LA NAPOLITANA S/. 50

MEDALLÓN DE LOMO AL GRILL BAÑADO EN SALSA POMODORO Y GRATINADO CON MOZZARELLA Y QUESO PARMESANO. SERVIDO CON SPAGHETTI AL PESTO.

LOMO AL FUNGHI PORCINI S/. 49

MEDALLÓN DE LOMO AL GRILL EN SALSA AL FUNGHI PORCINI, ACOMPAÑADO CON FETUCCINI A LA CREMA.

LOMO CINCO PIMIENTAS S/. 48

MEDALLÓN DE LOMO EN SALSA DE CINCO PIMIENTAS, ACOMPAÑADO CON FETUCCINI A LA CREMA.

OSSOBUCO ALLA MARSALA S/. 52

OSSOBUCO COCIDO LENTAMENTE EN VINO MARSALA Y FINAS HIERBAS, ACOMPAÑADO CON FETUCCINI A LA CREMA.

STROGONOFF DE LA CASA S/. 47

LOMO FINO EN CUBOS, SALTEADO Y FLAMBEADO AL VINO TINTO, CHAMPIÑONES. ACOMPAÑADO CON FETUCCINI A LA CREMA.



MOUSSE DE CHIRIMOYA



SEMIFREDO DE MARACUYÁ



# Postres

|                                                                                                                               |        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| TRUFÓN                                                                                                                        | S/. 18 |
| BIZCOCHO DE CHOCOLATE RELLENO DE MOUSSE DE CHOCOLATE Y BAÑADO CON FUDGE.                                                      |        |
| CROCANTE DE ALMENDRAS                                                                                                         | S/. 18 |
| HÚMEDO BIZCOCHO, INTERCALADO CON HELADO DE CAFÉ, LICOR DE ALMENDRAS CON TROCITOS CROCANTES DE ALMENDRAS EN SALSA DE CAMELO.   |        |
| CHEESECAKE “FRUTOS DEL BOSQUE”                                                                                                | S/. 22 |
| NUESTRO YA FAMOSO CHEESECAKE BAÑADO EN SALSA DE FRUTOS DEL BOSQUE.                                                            |        |
| TIRAMISÚ                                                                                                                      | S/. 18 |
| CLÁSICO ITALIANO. BIZCOCHO BAÑADO EN ALMÍBAR DE CAFÉ Y AMARETTO, CUBIERTO DE MOUSSE DE QUESO CREMA Y UN TOQUE FINAL DE COCOA. |        |
| SEMIFREDO DE MARACUYÁ                                                                                                         | S/. 18 |
| ZUMO DE MARACUYÁ A BASE DE LA LECHE CONDENSADA Y QUESO CREMA SABORIZADO CON VAINILLA.                                         |        |
| MOUSSE DE CHIRIMOYA                                                                                                           | S/. 20 |
| PULPA DE CHIRIMOYA SELECCIONADA CON QUESO CREMA Y LECHE CONDENSADA SOBRE UNA BASE DE TURRÓN DE CHOCOLATE BITTER.              |        |
| TRES LECHE                                                                                                                    | S/. 16 |
| BIZCOCHO BAÑADO CON TRES TIPOS DE LECHE, CORONADO CON CREMA CHANTILLY.                                                        |        |
| CREMA VOLTEADA                                                                                                                | S/. 16 |
| UNO DE LOS POSTRES MÁS SENSILLOS Y EXQUISITOS A BASE DE LECHE Y HUEVO.                                                        |        |
| PIE DE LÚCUMA                                                                                                                 | S/. 18 |
| DELICADA CREMA DE LÚCUMA SOBRE UNA BASE DE CHOCOLATE, FUDGE Y HELADO DE VAINILLA CON CREMA CHANTILLY.                         |        |
| CROCANTE DE LÚCUMA                                                                                                            | S/. 20 |
| DELICADA CREMA DE LÚCUMA SOBRE UN CROCANTE DE ALMENDRAS BAÑADO EN CHOCOLATE BITTER.                                           |        |



# Bebidas

---

## BEBIDAS FRÍAS

|                                                               |        |
|---------------------------------------------------------------|--------|
| · AGUA MINERAL                                                | S/. 6  |
| · GASEOSA                                                     | S/. 6  |
| · GASEOSA DIET                                                | S/. 6  |
| · LIMONADA                                                    | S/. 7  |
| · GASIFICADOS NATURALES<br>(FRESA, MARACUYÁ. LIMÓN, NARANJA)  | S/. 10 |
| · JUGO DE FRUTAS<br>(NARANJA, PIÑA, DURAZNO, FRESA, MARACUYÁ) | S/. 14 |
| · JUGO DE FRESA CON LECHE                                     | S/. 18 |
| · LIMONADA FROZEN                                             | S/. 10 |
| · NARANJADA                                                   | S/. 10 |
| · LIMONADA TINTA                                              | S/. 20 |

## BEBIDAS CALIENTES

|                  |        |
|------------------|--------|
| · INFUSIONES     | S/. 6  |
| · CAFÉ AMERICANO | S/. 7  |
| · CAFÉ EXPRESS   | S/. 7  |
| · CAFÉ CORTADO   | S/. 8  |
| · CAPPUCINO      | S/. 8  |
| · COPA CAPPUCINO | S/. 10 |
| · IRISH COFFEE   | S/. 20 |

# Cervezas Internacionales

---



STELLA ARTOIS 330 ML S/.12.00

SOFISTICADA LAGER DE ORIGEN BELGA CON MÁS DE 600 AÑOS DE TRADICIÓN CERVECERA. CARACTERIZADA POR UN AGRADABLE SABOR AMARGO Y UN FINAL SUAVE. PERFECTAMENTE SERVIDA EN SU EXCLUSIVO CÁLIZ DE CRISTAL.



CORONA 355 ML S/.12.00

CERVEZA MEXICANA RECONOCIDA MUNDIALMENTE COMO UN ÍCONO DE RELAX Y REFRESCANCIA. PRESENTADA EN SU EXCLUSIVA BOTELLA TRANSPARENTE SIEMPRE CORONADA CON UNA RODAJA DE LIMÓN.



BUDWEISER 343 ML S/.10.00

AUTÉNTICA LAGER AMERICANA. LA MISMA RECETA DESDE 1876, ELABORADA CON LOS MÁS FINOS INGREDIENTES Y UN EXCLUSIVO PROCESO DE MADURACIÓN CON MADERA EL CUAL TOMA EL DOBLE DE TIEMPO QUE EL DE UNA CERVEZA REGULAR; GENERANDO UN SABOR SUAVE, BALANCEADO Y REFRESCANTE.

# Cervezas Nacionales

---

- CUSQUEÑA DORADA 330 ML S/. 10
- CUSQUEÑA TRIGO 330 ML S/. 10
- CUSQUEÑA NEGRA 330 ML S/. 10
- CUSQUEÑA ROJA 330 ML S/. 10



TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS  
EN EXCESO ES DAÑINO.



# Don Rosalino

*Ristorante*



DESDE 1977, DON ROSALINO MANTIENE LA ESENCIA DE SUS RECETAS ITALIANAS AHORA COMPLEMENTADAS CON INGREDIENTES Y VARIANTES DE LA GASTRONOMÍA NACIONAL. ESTO HACE A DON ROSALINO ÚNICO EN SU CATEGORÍA, BRINDANDO LA MEJOR EXPERIENCIA DE SERVICIO EN CADA ATENCIÓN, UTILIZANDO INSUMOS DE ALTA CALIDAD PARA GARANTIZAR UN PRODUCTO ÚNICO QUE SE MANTENGA EN LA MEMORIA Y PALADAR DE SUS COMENSALES.







