



De la experiencia, la pasión y el amor por el buen servicio nace DEL GUSTO PECO.

Sandra Moncada y Cristian Correa desde el 2012 transforman su trayectoria en un restaurante donde la cocina cotidiana se eleva y el servicio elegante se vive sin barreras.

Un comedor formal, cercano y acogedor, donde cada plato y cada gesto están pensados para que te sientas especial desde el primer momento.

DEL GUSTO PECO

Cocina cotidiana. Servicio elegante; porque no tienes que ser socio de un club para ser bien atendido.

Expertos en catering y servicio gastronómico.

Atendemos reuniones empresariales, eventos sociales, chef privado y asesoría logística para negocios gastronómicos.

Nos encargamos del servicio.

Tú disfrutas la experiencia.

Lunes a viernes 12:00 A 8:00 PM

Sabados 12:00 PM A 10:00 PM

Domingos y horarios adicionales consultar disponibilidad
al cell: 3102365139



ESPECIALIDAD

Rib eye 370gr.	\$64K
corte de res parrillado, papas en cascós y ensaladilla del chef.	
Salmón grille.	\$59.8K
Pure de papa criolla, con tropezón de almendra, ensaladilla del chef.	
Churrasco 350gr.	\$59.6K
corte de res parrillado, papas en cascós y ensaladilla del chef.	
Cañón de cerdo.	\$48K
papas criollas al parmesano y ensaladilla del chef.	
Lomo ancho de Angus.	\$72K
corte de res parrillado coronado con langostinos, papas en cascós y ensaladilla del chef.	

COTIDIANOS

Ajiaco versión entrada.	\$18K
Con porción de arroz blanco.	
Patacones 3 und.	\$18.5K
Hogo criollo y suero costreño.	
Chicharrón al horno	\$33.5K
Hogo criollo patacón y criollas	
Longaniza típica.	\$15K
papas criollas fritas.	
Queso de cabeza	\$16K
Sobre pan artesanal y mayonesa de la casa.	

COCINA PULAR DEL DIA

DISPONIBLE LUNES A VIERNES 12 PM-3 PM

Pierna perril teriyaki.	\$27.5K
Sopa o crema del día, 3 acompañantes y jugo de temporada.	
Albondigas napolitanas.	\$29.5K
Sopa o crema del día, pasta vegetales y jugo de temporada	
Corte de chata especial.	\$42.5K
Sopa o crema del día, 3 acompañantes y jugo de temporada.	
Lomo de cerdo parrilla.	\$29.5K
Sopa o crema del día, 3 acompañantes y jugo de temporada.	
Pechuga a la parrilla.	\$31.5K
Sopa o crema del día, 3 acompañantes y jugo de temporada.	
Wok con langostinos.	\$39.8K
Sopa o crema del día, Arroz vegetales y jugo de temporada	
Pechuga rellena.	\$35.5K
Sopa o crema del día, 3 acompañantes y jugo de temporada.	
Alitas al horno 4 Und.	\$28.5K
Sopa o crema del día, 3 acompañantes y jugo de temporada.	
Guiso de cerdo criollo	\$29.7K
Sopa o crema del día, 3 acompañantes y jugo de temporada	

ESPECIALIDAD ARROCES

Paella frutos del mar	\$69K
arroz con denominación de origen valencia España.	
Paella mar y tierra	\$64K
arroz con denominación de origen valencia España.	
Paella de langostinos	\$62K
arroz con denominación de origen valencia España.	

ESPECIALIDAD PASTAS

Pasta & tilapia	\$44.5K
Vegetales frescos en mayonesa de alcaparras.	
Pasta & cerdo	\$41.5K
Japonesa con vegetales y aceite de ajonjolí.	
Pasta & salmón	\$53K
salsa de naranja y eneldo, ensaladilla del chef.	
Pasta & pollo	\$42K
Tomates y champiñones macerados.	
Pasta vegetariana	\$39K
Verduras y queso tofu.	

BEBIDAS

Jugos naturales	\$7.5 K	Gaseosa	\$6.8K
<ul style="list-style-type: none"> Mora Maracuya Lulo 		<ul style="list-style-type: none"> Coca-Cola original Coca-Cola zero Sprite Quatro 	
Limonada		Agua	\$6.5K
<ul style="list-style-type: none"> Natural Mango biche Coco Hierbabuena 	<ul style="list-style-type: none"> \$8.5 K \$10.5K \$12.5K \$9.5K 	<ul style="list-style-type: none"> Botella Manantial Botella Manantial con gas 	

POSTRES & CAFE

Suspiro de Guanabana y frutos rojos	\$14.8 K
<ul style="list-style-type: none"> Torta chocolate Torta de amapola Torta de milky way 	<ul style="list-style-type: none"> \$8.5K \$8.5K \$8.5K
<ul style="list-style-type: none"> Prensa de café X 1 Prensa de café X 2 Ifusión Aromática Te chai artesanal 	<ul style="list-style-type: none"> \$5.5K \$9.8K \$6.8K \$8.5K

RESERVAS

CEL: 3102365139
Calle 73#10-66 Piso 2