

CAFÉ Y TÉ	
Moccaccino	\$ 11
Capuccino	\$ 11
Café vienés con crema	\$ 11
Café Espresso	\$ 9,5
Café Americano	\$ 9,5
Chocolate	\$ 10,5
Chocolate vienés con crema	\$ 10,5
Macchiato	\$ 7,7
Té con leche	\$ 9,5
Té Chai Frio ó Caliente	\$ 14,3
Con leche de Almendras	\$ 4,5

CAFÉ CON LICOR	
\$ 26	
Cappuccino	
Baileys, Amaretto o Brandy	
Café Romano	
Amaretto y Crema	
Café Real	
Brandy	
Café Baileys	
Café Irlandés	
Whisky y crema	
Café Le Gris	
Cointreau y crema	

CAFÉ HELADO	
\$ 29	
Café Tropical	
Café, helado y ron	
Café de la Playa	
Con helado de vainilla	
Café Ópera	
Malteada de café	

POUSSE CAFÉ	
Frangelico	\$ 25
Cognac Rémy Martin	\$ 60
Cognac Grand Marnier	\$ 50
Campari (3 Oz)	\$ 44
Amaretto Disaronno	\$ 24
Baileys	\$ 29
Crema de Café	\$ 23
Menta Frappé	\$ 23
Triple Sec	\$ 23
Licor 43	\$ 46
Cognac Hennessy VS	\$ 49

Aquesta es la pipa de todo maíz	
Aquesta es la pipa del “Loco Le Gris”	
Archilunático	
- León de Greiff -	

POSTRES	
\$ 29	
Savarín de las Tres Leches	
Merengue Soufflé	
Tiramisú	
Tarta de Manzana	
Flan de Caramelo	
Cheesecake	
Mousse de Chocolate	
Crepe de Fresas con Helado	
Copa de Helado Selva Negra	
Copa Fresas con Helado	
Copa de Helado	
Vainilla, chocolate y fresa	

TARDE DE TÉ

CON PRECIOS ESPECIALES

SÁNDUCHES

CLUB \$ 46
Con pollo, tocineta, tomate y lechuga

SUIZO \$ 41
Con champiñones, queso y tocineta

LE GRIS \$ 39
Con quesos, huevo, jamón y salsas

CROQUE MONSIEUR \$ 46
Gratinado con jamón y queso

SÁNDUCHE DE POLLO \$ 47
Caliente, gratinado

PLATOS LIVIANOS

\$ 45

Crepe de Pollo y Champiñones

Crepe de Queso, Jamón y Espárragos

Tostadas con Camarones

Tostadas con Camarones y Champiñones

Tostadas con Pollo y Champiñones

ANTOJOS

Tapa de Jamón y Queso \$ 25

Tapa de Salmón Ahumado \$ 25

Pandeyucas x 3 unidades \$ 27

Pandeyucas x 6 unidades \$ 53

ENSALADAS

LE GRIS \$ 57
Con camarones, espárragos, huevo y salsa rosada

MEXICANA \$ 57
Con pollo apanado, tocineta, tortillasy guacamole

DE LA CASA \$ 64
Con lechugas, peras, cebollas confitadas, nueces, parmesano, pavo horneado y alcachofas

SALMÓN AHUMADO \$ 63
Con espárragos, ensalada de tomate, huevo y aguacate

POSTRES

\$ 25

Savarín de las Tres Leches

Merengue Soufflé

Tiramisú

Tarta de Manzana

Flan de Caramelo

Cheesecake

Mousse de Chocolate

Crepe de Fresas con Helado

Copa de Helado Selva Negra

Copa Fresas con Helado

Copa de Helado

Vainilla, chocolate y fresa

20% DE DESCUENTO EN VINOS, COCTELES & LICORES

Lunes a Sábado 3:00 p.m. a 7:00 p.m.

Informamos a nuestros clientes que por disposición de la DIAN, de acuerdo a la resolución 001092 del 2022 a partir del 1 de abril de 2023 se entregará factura electrónica por compras superiores a 5 UVT. Agradecemos su comprensión

Propina: A los consumidores se les informa que este establecimiento sugiere a sus comensales una propina correspondiente al 10% de la cuenta, la cual podrá ser aceptada, rechazada o modificada, 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 o no incluido en la factura o el valor que quiere dar como propina. Ley 115 de 2011.

En este restaurante todo el dinero recogido por concepto de propina se distribuye entre los empleados de la empresa de acuerdo con la complejidad de su labor. Todos ellos conocen cuánto es el recaudo diario por concepto de propinas.

LOS PRECIOS INCLUYEN EL IMPUESTO AL CONSUMO DEL 8%

“PRECIOS EN MILES DE PESOS COLOMBIANOS COP”

SÁBADOS, DOMINGOS Y LUNES FESTIVOS 9:00 A.M. -1:00 P.M.

Café Le Gris - 1978 -

BEBIDAS

CERVEZAS EXTRANJERAS

\$ 22

Heineken

Heineken 0.0 alcohol

Corona Extra

Corona 0.0 alcohol

Stella Artois

Cusqueña

CERVEZAS NACIONALES

\$ 20

3 Cordilleras

Club Colombia Dorada

Águila Cero

Águila Light

MEZCLADORES

Agua tónica MIL 976 \$ 15

Indi - Ocean - Jengibre Limón

Canada Dry Ginger Ale \$ 14

Breña \$ 14

MIL 976 Sparkling Toronja \$ 15

MIL 976 Sparkling Tamarindo \$ 15

20% DE DESCUENTO EN VINOS, COCTELES & LICORES

Lunes a Sábado 3:00 p.m. a 7:00 p.m.

JUGOS Y FRAPPÉS

\$ 21

Jugo de fresa y mandarina

Jugo de piña y hierbabuena

Jugo de guanabana y mora

Jugo de mandarina

Jugo de mango

Frappé de fresa

Limonada

Limonada de hierbabuena

Limonada de coco

MALTEADA \$ 28

Vainilla - Chocolate - Fresa

AGUA, TÉ Y GASEOSA

Agua Hatsu Mineral \$ 17

Agua mineral OHRA \$ 18

Agua mineral Carbonatada OHRA \$ 18

Té Hatsu \$ 17

Té helado \$ 14

Coca Cola Original ó Zero \$ 16

Sprite \$ 16

SODAS SABORIZADAS

*Elaboradas con Breña \$ 25

Con flor de Jamaica

Con lulo y panela

Con uchuyas y pimienta rosada

Con Lychees

* Con licor (Mezcal, Vodka ó Tequila) \$ 42

CÓCTELES

\$ 55

Aperol

Mojito Cubano

Margarita Tradicional

Margarita Frappé

Vodka Martini

Planter’s Punch

Dry Martini

Piña Colada

Bloody Mary

Lychee Martini

Daiquiri Frappé

Stinger

Paloma

Margarita Lyche

Mezcalita

Negroni

Gin Tonic con Hendrick’s \$ 59

SANGRÍAS

Blanca - Tinto - Rosé

Media Jarra \$ 108 Jarra \$ 180

CLERICÓ

Con vino espumoso

Piccini Lambrusco / Jarra \$ 188

FRIZZANTE

\$ 39

J.P Chenet Blanc x 250 ml

J.P Chenet Rosé x 250 ml

ORIGEN	BLANCO	COPA	MEDIA BOTELLA	ORIGEN	TINTO	COPA	MEDIA BOTELLA
Argentina	Las Moras Chardonnay	\$ 39	\$ 166	Argentina	Las Moras Malbec	\$ 39	\$ 166
	Las Moras Reserva Chardonnay	\$ 42	\$ 186		Las Moras Reserva Cabernet Syrah	\$ 42	\$ 186
	Las Moras Sauvignon Blanc	\$ 39	\$ 166		Las Moras Reserva Malbec	\$ 42	\$ 166
	Trapiche Sauvignon Blanc	\$ 39	\$ 166		La Celia Reserva Malbec	\$ 42	\$ 166
	Trapiche Vineyards Torrontes	\$ 39	\$ 166	Chile	Los Intocables Malbec		\$ 209
Chile	Santa Carolina Reservado Sauvignon Blanc	\$ 39	\$ 93 \$ 166		Trivento Reserva Malbec		\$ 186
	Santa Carolina Reserva Sauvignon Blanc	\$ 42	\$ 186		Trapiche Reserva Malbec	\$ 42	\$ 186
	Cousiño Macul Don Luis Sauvignon Blanc		\$ 166		La Celia Reserva Malbec	\$ 42	\$ 186
	Santa Ema Reserva Chardonnay	\$ 128	\$ 197	Chile	Santa Carolina Rdo Cab. Sauvignon	\$ 39	\$ 166
España	Santa Ema Reserva Sauvignon Blanc	\$ 128	\$ 197		Santa Carolina Reservado Carmenere	\$ 39	\$ 166
	Ramón Bilbao Verdejo	\$ 44	\$ 209		Cousiño Macul Don Luis Cab. Sauvignon		\$ 186
	Pazo de San Mauro Albariño		\$ 339		Santa Ema Reserva Cabernet Sauvignon	\$ 128	
	Mar de Frades Albariño		\$ 339	España	Santa Ema Reserva Merlot	\$ 128	\$ 197
	El Zarzal Emilio Moro		\$ 301		Santa Ema Reserva Carmenere		\$ 197
	El Coto Blanco D.O.C.		\$ 186		Santa Ema Barrel Reserva 60/40 (Cabernet-Merlot)		\$ 313
	Herederos del Marqués de Riscal Sauvignon		\$ 281		Santa Ema Carmenère Gran Reserva		\$ 313
	Blanc 100% Organic D.O Rueda				Ramón Bilbao Crianza	\$ 44	\$ 209
	Herederos del Marqués de Riscal Verdejo	\$ 135	\$ 237		Muga Reserva Tempranillo	\$ 221	\$ 384
	D.O Rueda				Emilio Moro Finca Resalso		\$ 301
	Beronia Verdejo Rueda D.O.C		\$ 223		Márquez de Murrieta Reserva		\$ 365
					Márquez de Vargas Reserva		\$ 365
ORIGEN	ROSADO	COPA	BOTELLA	ORIGEN	ESPUMANTES	BOTELLA	
Argentina	Las Moras Syrah Rosé	\$ 39	\$ 166	España	Cava Carta Nevada Freixenet	\$ 209	
	Trapiche Vineyards Rosé	\$ 39	\$ 166	Italia	Piccini Lambrusco Reggiano Tinto D.O.C.	\$ 166	
	La Celia Rose	\$ 39	\$ 166		Piccini Lambrusco Reggiano Rosado D.O.C.	\$ 166	
España	Ramón Bilbao Rosado	\$ 44	\$ 209	Francia	Rivarose Brut	\$ 301	
	Muga Rosado D.O.C.		\$ 283	Argentina	Chandon Rosé	\$ 198	
Francia	JP Chenet Grenache Cinsault Rosé X 750 ml		\$ 194		María Codorniu Extra Brut	\$ 162	
Chile	Santa Carolina Reservado Rosé		\$ 166		Chandon Extra Brut	\$ 198	

El exceso de alcohol es perjudicial para la salud, ley 30 de 1986. Prohibase el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad y mujeres embarazadas, ley 12 de 1994.

LICORES Y APERITIVOS

WHISKY SÚPER PREMIUM

TRAGO	MEDIA	BOTELLA
Buchanan´s 18 Special Reserve	\$ 43	\$ 660
Buchanan´s Master	\$ 36	\$ 380
Whisky Japones Blended Iwai	\$ 38	\$ 440

WHISKY DE MALTA

TRAGO	MEDIA	BOTELLA
Glenfiddich 18 años	\$ 43	\$ 602
Glenfiddich 15 años	\$ 38	\$ 510
Glenfiddich 12 años	\$ 36	\$ 207
Macallan Sherry Oak Cask 12 años	\$ 56	\$ 913
Glenmorangie The La Santa	\$ 43	\$ 625

WHISKY PREMIUM

TRAGO	MEDIA	BOTELLA
Buchanan´s DeLuxe	\$ 36	\$ 197
Old Parr	\$ 36	\$ 243
Johnie Walker Black Label	\$ 36	\$ 192
Chivas Regal	\$ 36	\$ 192
Jack Daniel´s Gentleman	\$ 40	\$ 440

VODKA

TRAGO	MEDIA	BOTELLA
Belvedere	\$ 38	\$ 480
Grey Goose	\$ 36	\$ 450
Ciroc	\$ 34	\$ 370
Absolut Citron	\$ 32	\$ 269
Absolut	\$ 32	\$ 134
Smirnoff Red Label	\$ 32	\$ 134

MEZCAL

TRAGO	MEDIA	BOTELLA
Montelobos	\$ 41	\$ 550
400 Conejos	\$ 38	\$ 499

APERITIVOS

Dubonnet (3 Oz)	\$ 64
Jerez Tío Pepe (3 Oz)	\$ 55
Campari (3 Oz)	\$ 42

GINEBRA

TRAGO	MEDIA	BOTELLA
Hendrik´s	\$ 39	\$ 510
Bombay	\$ 32	\$ 226
Tanqueray	\$ 32	\$ 360
Bulldog	\$ 34	\$ 450
Martín Miller´s	\$ 36	\$ 420

TEQUILA

TRAGO	MEDIA	BOTELLA
Don Julio Reposado	\$ 36	\$ 533
Don Julio Blanco Reserva	\$ 34	\$ 450
1800 Reserva Reposado	\$ 32	\$ 395
José Cuervo Especial Silver	\$ 31	\$ 246
José Cuervo Especial Dorado	\$ 31	\$ 246
Tequila Patrón Reposado	\$ 41	\$ 550
Tequila Herradura Ultra Añejo	\$ 50	\$ 660

RON

TRAGO	MEDIA	BOTELLA
Ron Zacapa 23 años	\$ 34	\$ 490
Medellín 8 años	\$ 40	\$ 123
Medellín 3 años	\$ 27	\$ 106
Ron Cacique Añejo	\$ 27	\$ 166
Ron Bacardi 8 años	\$ 32	\$ 286
Flor de Caña 12 años	\$ 32	\$ 315
Flor de Caña 18 años	\$ 34	\$ 498

AGUARDIENTE

TRAGO	MEDIA	BOTELLA
Antioqueño Sin Azúcar	\$ 25	\$ 98
Antioqueño	\$ 25	\$ 98

COMEDOR

ENSALADAS

<div>LE GRIS</div> <div>Con camarones, espárragos, huevo y salsa rosada</div> <div>\$ 66</div>
<div>MEXICANA</div> <div>Con pollo apanado, tocineta, tortillas y guacamole</div> <div>\$ 68</div>
<div>DE LA CASA</div> <div>Con lechugas, peras, cebollas confitadas, nueces, parmesano, pavo horneado y alcachofas</div> <div>\$ 76</div>
<div>SALMÓN AHUMADO</div> <div>Con espárragos, ensalada de tomate, huevo y aguacate</div> <div>\$ 75</div>

ENTRADAS FRÍAS

Carpaccio de Res	\$ 49	Ceviche de Camarones	\$ 56
Carpaccio de Salmón	\$ 53	Cóctel de Camarones	\$ 56
Carpaccio de Pulpo	\$ 67	Cóctel de Langostinos	\$ 91

ENTRADAS PARA COMPARTIR

Croquetas de Lomo al Vino con hummus y chutney de mango	\$ 39	Croquetas de Garbanzo con hummus y ensalada	\$ 42
Paté de la Casa	\$ 40	Alcachofas Salteadas con Jamón Serrano	\$ 49
Calamares a la Romana	\$ 50	Tartar de Atún	\$ 45
Champiñones Al Ajillo	\$ 50		

ENTRADAS VEGETARIANAS

Espárragos en Salsa Holandesa	\$ 46	Champiñones Gratinados	\$ 55
Croquetas de Garbanzo	\$ 42		
Con Hummus y Ensalada			

SOPAS

Sopa de Cebolla a la Francesa	\$ 45	Crema de Tomate Aromatizada con albahaca y estragón	\$ 36
Crema de Zanahoria	\$ 36		

VEGETARIANO

VEGANO

ESPECIALIDADES COLOMBIANAS

PASTAS* Y RISOTTOS

Lasagña Boloñesa	\$ 67
Agnolotti de Cangrejo	\$ 78
Raviolis de Salmón	\$ 78
Tomates secos y queso ricotta	
Raviolis de Ricotta y Espinaca	\$ 78
Con tomates frescos salteados albahaca y queso parmesano	
Stroganoff de Pollo con Pastas	\$ 75
Fettuccine Boloñesa	\$ 67
Fettuccine a la Carbonara	\$ 67
Risotto de Langostinos	\$ 89
Risotto al Limón	\$ 69
Con pechuga de pollo a la sartén	
Risotto con Variedad de Setas Orellanas, shitake, crimini y portobello	\$ 83

Fettuccine o Penne con Setas Portobello, shitake, tomate cherry y tomates secos.
Penne o fetuccini según disponibilidad (Posibilidad sin huevo y sin gluten)

*Nuestras pastas son frescas, hechas diariamente en nuestro restaurante

PESCADOS

A las Hierbas	\$ 91
A la Parmesana	\$ 93
Con Espárragos	\$ 93
Estilo Bonne Femme	\$ 96
Con champiñones y camarones gratinados	
Salmón a las Hierbas	\$ 91
Salmón con Salsa Holandesa	\$ 91
Salmón a la Sartén	\$ 91
Salmón en Mantequilla de Aguacate y Eneldo	\$ 92
Atún en Corteza de Ajonjolí	\$ 91
Con chimichurri de pistachos sobre puré de zanahoria	

CARNES

Medallones con Costra de Queso Azúl	\$ 89
Filet En Boite	
Filet Mignon	
Steak Pimienta	
Filet Bernesa	
Filet a las Finas Hierbas	
Medallones a la Mostaza	
Solomito a la Sartén	

ESTOFADOS Y PLATOS REGIONALES

Ajiaco	\$ 59
Posta Negra	\$ 83
Con arroz con coco, espinacas y banano salteado	
Morrillo	\$ 78
En salsa de panela y pimienta cayena con puré de papa	
Cazuela de Mariscos	\$ 101
Arrosto Di Manzo al Vino Rosso	\$ 88
Carne de res braseada al vino tinto, con aceitunas, acompañada de Fettuccine Alfredo	

SÁNDUCHES

Club	\$ 56
Con pollo, tocineta, tomate y lechuga	
Suizo	\$ 50
Con champiñones, queso y tocineta	
Le Gris	\$ 50
Con quesos, huevos, jamón y salsas	
Croque Monsieur	\$ 54
Gratinado con jamón y queso	
Sánduche de Pollo	\$ 56
Caliente y gratinado	

PLATOS LIVIANOS

CREPES	\$ 52
Pollo y Champiñones	
De Queso, Jamón y Espárragos	
TOSTADAS	
Con Camarones	
Con Camarones y Champiñones	
Con Pollo y Champiñones	

HAMBURGUESAS

\$ 52
Hamburguesa Clásica
Hamburguesa Mexicana
Nuestras hamburguesas son de 180 gramos y vienen con papas y ensalada.
* Adición Salsa \$ 9

CERDO Y POLLO

Pollo Indonesio	\$ 91
Al curry con 7 garnituras	
Pollo a la Sartén	\$ 58
Pechuga 3 Quesos	\$ 75
Pechuga rellena de ricotta, mozzarella y albahaca, acompañada de orzo	
Stroganoff de Pollo	\$ 75
Solomito de Cerdo	\$ 78
En salsa de uvas Isabela al vino	

Los platos son elaborados al momento, por lo tanto requieren de un tiempo aproximado de 30 minutos y van acompañados de una ensalada fresca servida de nuestra barra. La división del plato por fuera de la hora del Té, tiene un recargo del 15%