

CAFÉ Y TÉ

Moccaccino	\$ 11
Capuccino	\$ 11
Café vienesés con crema	\$ 11
Café Espresso	\$ 9,5
Café Americano	\$ 9,5
Chocolate	\$ 10,5
Chocolate vienesés con crema	\$ 10,5
Macchiato	\$ 7,7
Té con leche	\$ 9,5
Té Chai Frío ó Caliente	\$ 14,3
<i>Con leche de Almendras</i>	\$ 4,5

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

CAFÉ CON LICOR

Cappuccino	\$ 26
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	

**TARDE DE TÉ
CON PRECIOS ESPECIALES****SÁNDUCHES**

CLUB	\$ 46
<i>Con pollo, tocineta, tomate y lechuga</i>	
SUIZO	\$ 41
<i>Con champiñones, queso y tocina</i>	
LE GRIS	\$ 39
<i>Con quesos, huevo, jamón y salsas</i>	

CROQUE MONSIEUR	\$ 46
<i>Gratinado con jamón y queso</i>	

SÁNDUCHE DE POLLO	\$ 47
<i>Caliente, gratinado</i>	

PLATOS LIVIANOS

Crepe de Pollo y Champiñones	
Crepe de Queso, Jamón y Espárragos	
Tostadas con Camarones	
Tostadas con Camarones y Champiñones	
Tostadas con Pollo y Champiñones	

20% DE DESCUENTO EN Vinos, Cocteles & Licores

Lunes a Sábado
3:00 p.m. a 7:00 p.m.

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
<i>Con camarones, espárragos, huevo y salsa rosada</i>	
MEXICANA	\$ 57
<i>Con pollo apanado, tocineta, tortillas y guacamole</i>	
DE LA CASA	\$ 64
<i>Con lechugas, peras, cebollas confitadas, nueces, parmesano, pavo horneado y alcachofas</i>	
SALMÓN AHUMADO	\$ 63
<i>Con espárragos, ensalada de tomate, huevo y aguacate</i>	

POSTRES

Savarín de las Tres Leches	\$ 25
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	

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, indiquele 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"

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

CAFÉ HELADO

\$ 29

Café Tropical
Café, helado y ron

Café de la Playa
Con helado de vainilla

Café Ópera
Malteada de café

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

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

Indi - Ocean - Jengibre Limón

Canada Dry Ginger Ale

Bretaña

MIL 976 Sparkling Toronja

MIL 976 Sparkling Tamarindo

\$ 15

\$ 14

\$ 14

\$ 15

\$ 15

20% DE DESCUENTO EN VINOS, COCTELES & LICORES

Lunes a Sábado

3:00 p.m. a 7:00 p.m.

ORIGEN**BLANCO****COPA MEDIA BOTELLA****ORIGEN**

Argentina Las Moras Chardonnay

Las Moras Reserva Chardonnay

Las Moras Sauvignon Blanc

Trapiche Sauvignon Blanc

Trapiche Vineyards Torrontes

Santa Carolina Reservado Sauvignon Blanc

Santa Carolina Reserva Sauvignon Blanc

Cousíño Macul Don Luis Sauvignon Blanc

Santa Ema Reserva Chardonnay

Santa Ema Reserva Sauvignon Blanc

Ramón Bilbao Verdejo

Pazo de San Mauro Albariño

Mar de Frades Albariño

El Zarzal Emilio Moro

El Coto Blanco D.O.C.

Herederos del Marqués de Riscal Sauvignon

Blanc 100% Organic D.O Rueda

Herederos del Marqués de Riscal Verdejo

D.O Rueda

Beronia Verdejo Rueda D.O.C.

\$ 166

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	\$ 395
Macallan Sherry Oak Cask 12 años	\$ 56		\$ 913
Glenmorangie The La Santa	\$ 43		\$ 625

WHISKY PREMIUM

	TRAGO	MEDIA	BOTELLA
Buchanan's DeLuxe	\$ 36	\$ 197	\$ 360
Old Parr	\$ 36	\$ 243	\$ 360
Johnnie Walker Black Label	\$ 36	\$ 192	\$ 338
Chivas Regal	\$ 36	\$ 192	\$ 338
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	\$ 269
Smirnoff Red Label	\$ 32	\$ 134	\$ 269

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	\$ 360
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	\$ 223
Medellín 3 años	\$ 27	\$ 106	\$ 166
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	\$ 166
Antioqueño	\$ 25	\$ 98	\$ 166

COMEDOR

ENSALADAS

LE GRIS \$ 66

Con camarones, espárragos, huevo y salsa rosada

MEXICANA \$ 68

Con pollo apanado, tocineta, tortillas y guacamole

DE LA CASA \$ 76

Con lechugas, peras, cebollas confitadas, nueces, parmesano, pavo horneado y alcachofas

SALMÓN AHUMADO \$ 75

Con espárragos, ensalada de tomate, huevo y aguacate

ESPECIALIDAD

PAELLA

Solo Viernes
Sábados y Domingos
\$ 120

Se recomienda reservarla con anterioridad

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 con Hummus y Ensalada	\$ 42		

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

Lasagna Boloñesa	\$ 67
Agnolotti de Cangrejo	\$ 78
Raviolis de Salmón Tomates secos y queso ricotta	\$ 78
Raviolis de Ricotta y Espinaca Con tomates frescos salteados albahaca y queso parmesano	\$ 78
Stroganoff de Pollo con Pastas	\$ 75
Fettuccine Boloñesa	\$ 67
Fettuccine a la Carbonara	\$ 67
Risotto de Langostinos	\$ 89
Risotto al Limón Con pechuga de pollo a la sartén	\$ 69
Risotto con Variedad de Setas Orellanas, shitake, crimini y portobello	\$ 83
Fettuccine o Penne con Setas Portobello, shitake, tomate cherry y tomates secos.	\$ 82
Penne o fettuccini según disponibilidad (Posibilidad sin huevo y sin gluten)	

*Nuestras pastas son frescas, hechas diariamente en nuestro restaurante

PESCADOS

A las Hierbas	\$ 91

<tbl_r cells="2" ix="