

**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

**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**  
\$ 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

**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

**POSTRES**

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

**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>	

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.

**Brunch**

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 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	\$ 15
Indi - Ocean - Jengibre Limón	
Canada Dry Ginger Ale	\$ 14
Bretaña	\$ 14
MIL 976 Sparkling Toronja	\$ 15
MIL 976 Sparkling Tamarindo	\$ 15

**20% DE DESCUENTO EN VINOS, CÓCTELES & LICORES**  
Lunes a Sábado 3:00 p.m. a 7:00 p.m.

**Brunch**

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

**CÓCTELES**

\$ 55
Aperol
Mojito Cuban
Margarita Tradicional
Margarita Frappé
Vodka Martini
Planter's Punch
Dry Martini
Piña Colada
Bloody Mary
Lychee Martini
Daiquiri Frappé
Stinger
Paloma
Margarita Lyche
Mezcalita
Negróni
Gin Tonic con Hendrick's

**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

**VINOS****ORIGEN****BLANCO****COPA MEDIA BOTELLA****ORIGEN****TINTO****COPA MEDIA BOTELLA****ORIGEN****ROSADO****COPA****BOTELLA****ORIGEN****ESPUMANTES****BOTELLA**

Argentina	Las Moras Chardonnay	\$ 39	\$ 166	Argentina	Las Moras Malbec	\$ 39	\$ 166



<tbl\_r

## 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="