

Smile

DISFRUTA DE

Smile
en casa



01 COMBOS

02 BRUNCH

03 FINGER FOOD

04 DIPS

05 ENTRADAS

06 FUERTES

07 PIZZAS

08 ACOMPAÑAMIENTOS

09 ENSALADAS

10 POSTRES

11 BEBIDAS

12 SERVICIOS

COMBO

CLASSIC CHINESSE

COMBO PARA 10 PERSONAS
\$1.700.000



Combo pre-establecido incluye:

- Gyozas de pollo
- Shumai
- Spring Rolls
- Lomo en Salsa de Ostras
- Sweet and Sour Pork
- Kung Pao Chicken
- Lo Mein
- Arroz Blanco
- Arroz Frito
- Un cocinero para montar la barra



Adicionales

Gyozas de Pollo <i>3 unidades</i>	\$21.900
Shumai <i>4 unidades</i>	\$26.900
Spring Rolls <i>4 unidades</i>	\$25.900
Dumplings de Cerdo <i>3 unidades</i>	\$21.900
Gyozas de Vegetales <i>3 unidades</i>	\$18.900
Lomo en Salsa de Ostras 200g	\$69.900
Sweet and Sour Pork 200g	\$69.900
Kung Pao Chicken 200g	\$32.900
Orange Chicken 200g	\$69.000
Pescado Blanco 200g	\$69.900
Beef and Broccoli 200g	\$58.900
Lo Mein 200g	\$28.900
Arroz Blanco 150g	\$22.900
Arroz Frito 150g	\$10.900
Chinese Vegetables 200g	\$28.900
Tacos de Pato <i>2 unidades</i>	\$40.900
Cocinero Extra	\$120.000

(Se recomienda 1 cocinero por cada 10 personas)

COMBO

TAILANDÉS

COMBO PARA 10 PERSONAS
\$1.000.000



Combo pre-establecido incluye:

- 2 Entradas
- Curry o Pad Thai
- Un cocinero para montar la barra



TAILANDÉS

Adicionales

Acompañamientos

Spring Rolls \$25.900

4 unidades

Summer Rolls \$24.900

Satay de Pollo \$29.900

Chicken Lettuce Wraps \$32.900

Proteínas

Curry Verde \$48.900

langostino/pollo/mixto

Curry Rojo \$48.900

langostino/pollo/mixto

Pad Thai de Langostinos \$68.900

Pad Thai de Pollo \$52.900

Pad Thai de Tofu \$52.900

Pad Thai Mixto \$59.900

Cocinero Extra \$120.000

(Se recomienda 1 cocinero por cada 10 personas)



COMBO

KIDS MENU

COMBO PARA 10 PERSONAS
\$485.000

Combo pre-establecido incluye:

- 2 Proteínas
- 1 Acompañamiento



KIDS MENU

Adicionales

Acompañamientos

Papas Fritas	\$6.900
<i>1 porción</i>	
Sweet Corn	\$14.900
<i>4 unidades</i>	
Sweet Potato Fries	\$14.900
<i>1 porción</i>	

Proteínas

Chicken Sliders con Honey Mustard	\$14.900
<i>1 unidad</i>	
Mini Burger	\$13.900
<i>1 unidad</i>	
Mini Hot Dog	\$13.900
<i>1 unidad</i>	
Chicken Tenders	\$19.900
<i>2 unidades</i>	
Sanduche de Pavo en Pan de Miga	\$18.900
<i>1 unidad</i>	

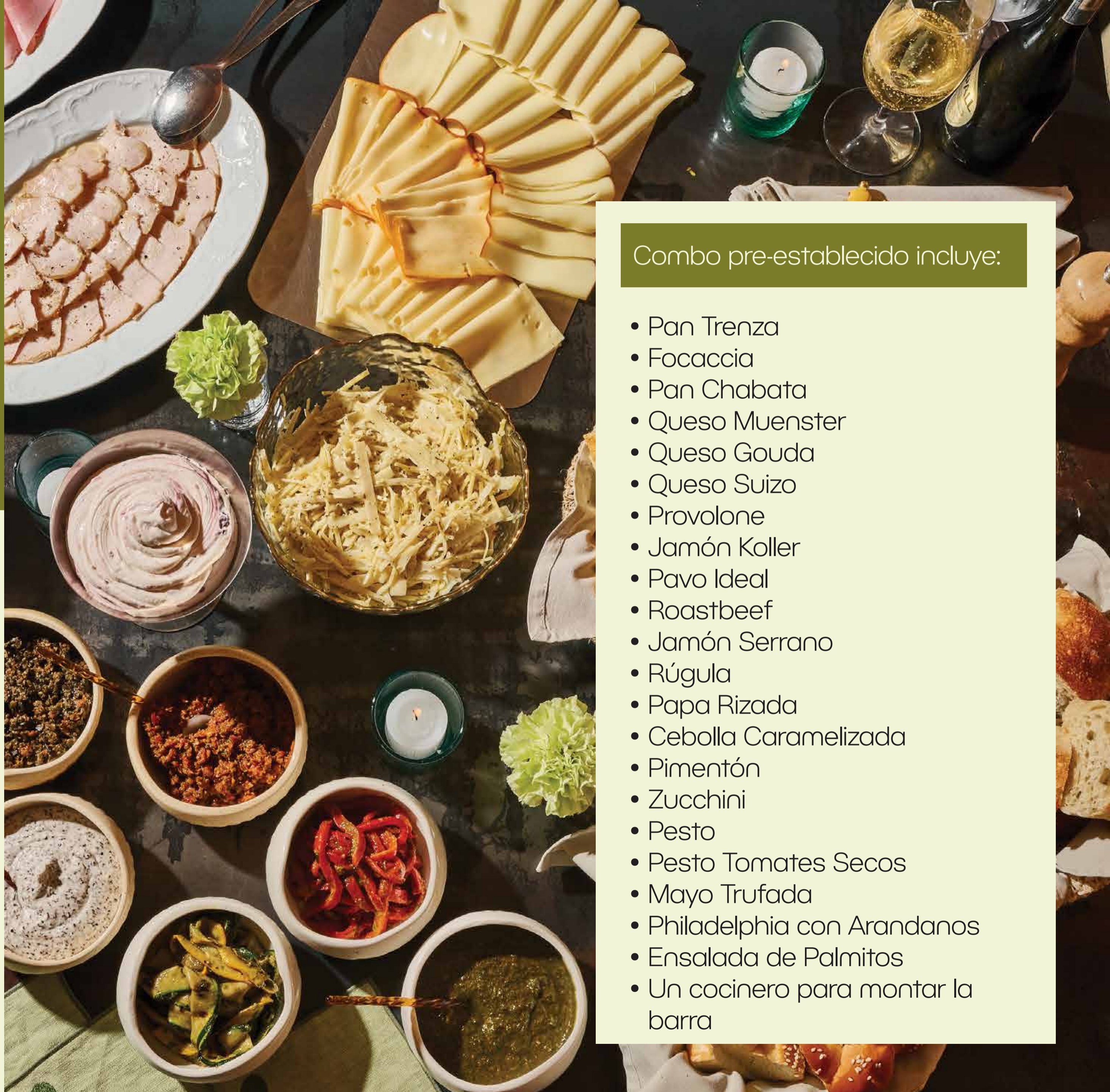
Agrega pizza a tu combo

Pizza Hawaiana	\$50.900
<i>6 pedazos</i>	
Pizza Margarita	\$39.900
<i>6 pedazos</i>	
Pizza Jamón y Queso	\$50.900
<i>6 pedazos</i>	
Cocinero Extra	\$120.000
<i>(Se recomienda 1 cocinero por cada 10 personas)</i>	
Este combo no incluye cocinero	

COMBO

SANDWICH BAR

COMBO PARA 10 PERSONAS
\$1.100.000



Combo pre-establecido incluye:

- Pan Trenza
- Focaccia
- Pan Chabata
- Queso Muenster
- Queso Gouda
- Queso Suizo
- Provolone
- Jamón Koller
- Pavo Ideal
- Roastbeef
- Jamón Serrano
- Rúgula
- Papa Rizada
- Cebolla Caramelizada
- Pimentón
- Zucchini
- Pesto
- Pesto Tomates Secos
- Mayo Trufada
- Philadelphia con Arandanos
- Ensalada de Palmitos
- Un cocinero para montar la barra

SANDWICH



BAR

Adicionales

Cocinero Extra

\$120.000

(Se recomienda 1 cocinero por cada 10 personas)

COMBO

BOWLS

COMBO PARA 10 PERSONAS
\$1.200.000



Combo pre-establecido incluye:

- 2 Proteínas
- 5 Vegetales
- 2 Cereales
- 3 Toppings
- 2 Vinagretas
- Un cocinero para montar la barra

*Todos los platos vienen fríos

BOWLS



Adicionales

Proteínas

Salmón Miso-Glazed 440g	\$100.000
Pollo a la Parrilla 360g	\$42.000
Pavo 400g	\$100.000
Langostinos con Salsa Bang-Bang 400g	\$90.000

Vegetales

Cogollos Frescos 20g	\$6.600
Ensalada de Palmitos 200g	\$39.600
Brócoli a la Parrilla con Aceite de Ajonjolí 200g	\$32.800
Ensalada Thaiandesa 180g	\$32.400
Camote Frito 170g	\$14.900
Ensalada Verano	\$26.400
<i>2 personas</i>	
Ensalada de Tomates y Remolacha	\$23.100
<i>2 personas</i>	
Ensalada de Radicchio	\$37.900
<i>2 personas</i>	
Queso Feta con Finas Hierbas y Aceitunas Kalamata 110g	\$46.200
Pimentones 120g	\$14.900

Adicionales

Cereales

Marmaón con Tomates Secos	\$23.000
<i>2 personas</i>	
Ensalada de Pasta	\$23.000
<i>2 personas</i>	
Quinoa 3 Colores	\$16.000
<i>2 personas</i>	
Arroz Integral con Ajonjolí	\$9.000
<i>2 personas</i>	
Cuscús	\$16.000
<i>2 personas</i>	

Toppings

Lentejas Fritas 100g	\$15.000
Edamame 100g	\$6.600
Cebolla Puerro Frita 100g	\$15.000
Pecanas Caramelizadas 100g	\$25.000
Mix de Semillas 100g	\$15.000

Vinagretas

Vinagreta de Jerez 150g	\$12.000
Vinagreta de Mostaza Picante 150g	\$11.000
Vinagreta de Reducción de Naranjas y Hierbas Mediterráneas 150g	\$12.000
Vinagreta de Avellanas Tostadas con Reducción de Balsámico 150g	\$20.000

Servicios

Cocinero Extra	\$120.000
<i>(Se recomienda 1 cocinero por cada 10 personas)</i>	





COMBO

TACOS

COMBO PARA 10 PERSONAS
\$850.000

Combo pre-establecido incluye:

- Guacamole
- Esquites
- Costra de Queso
- 3 Proteínas
- Salsa Roja
- Salsa Verde
- Salsa Macha
- Un cocinero para montar la barra

TACOS



Adicionales

Acompañamientos

Guacamole 200g	\$16.000
Esquites 200g	\$14.000

Proteínas

Incluye paquete de 5 tortillas

Pastor 300g	\$35.000
Camarón Tempura 300g	\$50.000
Cochinita Pibil 300g	\$32.000
Carnitas 300g	\$55.000
Birria 300g	\$72.000
Tinga de Pollo 300g	\$37.000
Costra de Queso 1 unidad	\$7.000
Pescado 300g	\$90.000

Salsas

Salsa Roja (100g)	\$8.000
Salsa Verde (100g)	\$6.000
Salsa Macha (100g)	\$10.000

Tortillas

Tortillas de Maíz 5 tortillas	\$6.000
----------------------------------	---------

Servicios

Cocinero Extra (Se recomienda 1 cocinero por cada 10 personas)	\$120.000
---	-----------

COMBO

ASADO TEXANO

COMBO PARA 10 PERSONAS
\$1.120.000



Combo pre-establecido incluye:

- Pan de Maiz
- Mac and Cheese
- Creamy Spinach
- Baked Potato
- Sweet Corn
- Alitas (Buffalo o Miel)
- Brisket
- Ribs
- Pulled Pork
- Ensalada Wedge
- Cole Slaw
- Un cocinero para montar la barra

ASADO TEXANO



Adicionales

1/2 Alitas **\$20.000**
(Buffalo o Miel)

Cocinero Extra **\$120.000**
*(Se recomienda 1 cocinero por cada
10 personas)*



COMBO

BARRA DE CRUDOS

COMBO PARA 10 PERSONAS
\$1.500.000



Combo pre-establecido incluye:

- Guacamole con Chicharron
- Totopos de Maíz
- Tostadas de Maíz
- Chips de Plátano
- Cebolla Puerro Frito
- Ceviche Clásico Mixto
- Salmón con Miel de Maracuyá
- Atún Fresco
- Tiradito de Corvina
- Aguachile de Langostinos
- Salsa Verde
- Salsa Macha
- Salsa Habanero
- Un cocinero para montar la barra



BARRA DE CRUDOS

Adicionales

Cocinero Extra

\$120.000

*(Se recomienda 1 cocinero por cada
10 personas)*

BRUNCH *DULCE*



Canasta de pan	\$15.900
<i>Muffin, pan sourdough y ciabatta - 2 personas</i>	
Chia pudding cup	\$12.900
<i>Vegetariano - unidad</i>	
Parfait cup	\$12.900
<i>Vegetariano - unidad</i>	
Smoothie bowl/Açaí	\$28.900
<i>Vegetariano - 2 personas</i>	
Pigs in a blanket	\$32.900
<i>3 personas</i>	
Tostada francesa entera	\$40.900
<i>Vegetariano - 6 personas</i>	
Pain perdu	\$32.900
<i>Vegetariano - 2 personas</i>	
Chicken and waffles	\$33.900
<i>3 personas</i>	
Ricotta banana pancakes	\$29.900
<i>Vegetariano - 3 personas</i>	
Pancake de linaza con mango y arandanos	\$27.900
<i>Vegetariano - 3 personas</i>	
Lemon poppy seed pancakes	\$29.900
<i>Vegetariano - 3 personas</i>	

BRUNCH SALADO

Avo Toast	\$22.900
<i>Vegetariano - 2 personas</i>	
Enchiladas	\$33.900
<i>2 personas</i>	
Chilaquiles con burrata	\$53.900
<i>Vegetariano - 2 personas</i>	
Huevos estrellados con txistorra	\$39.900
<i>3 personas</i>	
Egg Sandwich Slider x2	\$28.900
<i>Vegetariano - 2 personas</i>	
Salmón curado con chile (Latke ó bagel)	\$49.900
<i>2 personas</i>	
Calentado de hashbrown	\$33.900
<i>3 personas</i>	
Calentado fideuá	\$40.900
<i>3 personas</i>	



BRUNCH *BEBIDAS*

Jugo de naranja	\$7.900
Jugo de mandarina	\$8.900
Smoothie de frutos rojos	\$23.900
<i>Para eventos de 40 personas máximo</i>	
Smoothie verde	\$14.900
<i>Para eventos de 40 personas máximo</i>	
Te Matcha	\$17.900
Milo	\$10.900
Sparkling coffee	\$11.000
Bloody mary	\$32.900
Mimosa	\$20.900



FINGER FOOD



Patatas bravas	\$6.000
<i>Vegetariano</i>	
Tartar de tomate	\$8.000
<i>Vegetariano</i>	
Tartar de lomo sobre papa dominó	\$12.000
Tartar de atún sobre pan miga	\$16.000
Montadito de dip de alcachofa	\$10.000
<i>Vegetariano</i>	
Mini albondigas con tzaziki	\$5.000
Montadito de Brie con duraznos	\$12.000
<i>Vegetariano</i>	
Montadito de Stracciatella con trufa	\$12.000
<i>Vegetariano</i>	
Empanada de lomo	\$12.000
Croqueta de jamón	\$5.000
Croqueta de pera con queso azul	\$5.000
<i>Vegetariano</i>	
Tostadas de setas	\$10.000
<i>Vegetariano</i>	
Taco de lomo ideal	\$12.000
Mini hamburguesa de carne	\$16.000
Crab Cake con salsa tartara	\$16.000
Sticky Rice de salmón	\$12.000
Mini Hotdog	\$16.000
Taco de Brisket	\$15.000
Buffalo Slider	\$14.000
Satay de pollo	\$6.000

FINGER FOOD



Tostada de atún sobre salsa verde	\$12.000
Shumai	\$5.000
Risoni cup	\$15.000
<i>Vegetariano</i>	
Wraps de pavo	\$10.000
Choripan	\$7.000
Montadito de provoletta	\$8.000
Langostino apanado en quinoa	\$10.500
Queso feta con jalapeño	\$5.000
<i>Vegetariano</i>	
Queso brie con jalapeño	\$10.000
<i>Vegetariano</i>	
Tortilla de papa	\$5.500
<i>Vegetariano</i>	
Tostada de paté con cebollas caramelizadas	\$6.000
Ceviche de corvina y lulo	\$7.000
Arancinis guanciale	\$6.000
Arancinis de sobrasada	\$5.000
Montadito de morcilla de burgos	\$11.000
Lobster and shrimp roll	\$20.000
Taco pato pekín con salsa Hoisin	\$15.000
Wonton con cangrejo	\$8.500
Lettuce wraps de langostino	\$8.500

Todos los precios están por unidad

DIPS

Dip de queso feta y pistacho	\$42.900
<i>3 personas</i>	
Hummus	\$38.900
<i>3 personas</i>	
Babaganoush	\$28.900
<i>3 personas</i>	
Trio de picantes	\$32.900
<i>3 personas</i>	
Dip de queso philadelphia con arandanos	\$32.900
<i>3 personas</i>	
Dip de queso de cabra con cebollin	\$28.900
<i>3 personas</i>	
Muhammara (Hummus de pimentón)	\$32.900
<i>3 personas</i>	
Whiped Brie Honey Comb	\$42.900
<i>3 personas</i>	
Dip de cebolla caramelizada	\$38.000
<i>3 personas</i>	



ENTRADAS

Pork Belly Bites	\$38.900
<i>3 personas</i>	
Queso brie con jalapeño	\$49.900
<i>Vegetariano - 4 personas</i>	
Patatas bravas	\$21.900
<i>Vegetariano - 4 personas</i>	
Crudo de pescado con ajo negro	\$40.900
<i>3 personas</i>	
Steak tartar con papa crocante IDEAL	\$46.900
<i>3 personas</i>	
Queso feta con jalapeño y miel picante IDEAL	\$49.900
<i>Vegetariano - 4 personas</i>	
Calamares fritos	\$56.900
<i>4 personas</i>	
Zapallo crocante con salsa de queso de cabra	\$36.900
<i>Vegetariano - 3 personas</i>	
Carpaccio de pulpo	\$72.900
<i>4 personas</i>	



Carpaccio de roastbeef	\$50.900
<i>4 personas</i>	
Tartar de tomate	\$28.900
<i>Vegetariano - 4 personas</i>	
Tortilla de papa clásica	\$20.900
<i>Vegetariano - 4 personas</i>	
Tortilla de papa trufada	\$26.000
<i>Vegetariano - 4 personas</i>	
Huevos estrellados con txistorra	\$39.900
<i>3 personas</i>	
Langostinos apanados con quinoa	\$48.900
<i>3 personas</i>	
Burrata VERANO	\$52.900
<i>Vegetariano - 3 personas</i>	
Alcachofas fritas	\$46.900
<i>Vegetariano - 3 personas</i>	
Crudo de atún VERANO	\$49.900
<i>3 personas</i>	
Tartar de atún IDEAL	\$50.900
<i>3 personas</i>	
Carpaccio de lomo	\$52.900
<i>4 personas</i>	
Carpaccio de zapallo	\$35.900
<i>Vegetariano - 4 personas</i>	
Tartar de atún con patilla y kale	\$38.000
<i>4 personas</i>	

Aguacates parrillados	\$17.900
<i>Vegetariano - 2 personas</i>	
Ravioli de cangrejo con chili oil	\$62.900
<i>2 personas</i>	
Albondigas con tzaziki	\$36.900
<i>2 personas</i>	
Albondigas italianas	\$33.900
<i>2 personas</i>	
Arancini guanciale	\$38.900
<i>3 personas</i>	
Quiche	\$150.000
<i>Vegetariano - 10 personas</i>	





FUERTES

SOPAS

Sopa de tomates rostizados	\$29.900
<i>Vegetariano</i>	
Sopa de hongos	\$31.900
<i>Vegetariano</i>	
Minestrone de verduras	\$32.900
Crema de alcachofa	\$32.900
<i>Vegetariano</i>	



PASTA

Spicy rigatoni	\$45.900
<i>Vegetariano - 3 personas</i>	
Risoni trufado	\$52.900
<i>Vegetariano - 3 personas</i>	
Pasta de alcachofa	\$45.900
<i>Vegetariano - 2 personas</i>	
Vongole	\$54.900
<i>2 personas</i>	
Lasagna IDEAL	\$76.900
<i>3 personas</i>	
Sorrentinos	\$39.900
<i>Vegetariano - 2 personas</i>	
Tortellini de ricotta	\$56.900
<i>Vegetariano - 2 personas</i>	
Pasta bolognesa verano	\$46.900
<i>1 persona</i>	
Tagliolini con pistacho y langostinos	\$76.900
<i>2 personas</i>	
Pad thai	\$52.900
<i>2 personas</i>	
Pollo	\$68.900
Langostino	\$49.900
Mixto	\$59.900
Tofu <i>vegetariano</i>	



ARROCES/FIDEUÁ

Arroz negro	\$65.900
<i>2 personas</i>	
Arroz caldoso	\$56.900
<i>2 personas</i>	
Fideuá de remolacha	\$42.900
<i>2 personas</i>	
Arroz vegano	\$45.900
<i>Vegetariano - 2 personas</i>	
Paella o fideuá de mariscos	\$72.900
<i>2 personas</i>	
Paella o fideuá valenciana	\$66.900
<i>2 personas</i>	
Arroz de rabo de toro	\$64.900
<i>2 personas</i>	
Arroz meloso con picanha	\$71.900
<i>2 personas</i>	

Pollo, carne o pescado

Sandwich de roastbeef	\$56.900
Lomo con estragon <i>(220g)</i>	\$78.900
Filete de pescado blanco <i>(220g)</i>	\$72.900
Hamburguesa IDEAL	
Sencilla	\$47.900
Doble	\$50.900
Pollo al ladrillo - <i>medio pollo</i>	\$69.900
Pollo ahumado con salsa cayena <i>-medio pollo</i>	\$69.900
Pollo picanton - <i>medio pollo</i>	\$63.900
Pollo al limón amarillo - <i>medio pollo</i>	\$66.900
Milanesa de pollo napolitana <i>3 personas</i>	\$52.900
Milanesa de pollo trufada <i>3 personas</i>	\$59.900
Rib eye <i>600g de ojo de bife americano</i>	\$279.900



Butter chicken <i>2 personas</i>	\$59.900
Chili con carne <i>2 personas</i>	\$42.900
Club sandwich	\$60.900
Baby Back Ribs <i>2 personas</i>	\$67.900
Strip Loin <i>300g de Certified Angus</i>	\$148.900



Pescado marroqui <i>220g</i>	\$68.900
Salmón VERANO <i>220g</i>	\$77.900
Pesca del día entera IDEAL <i>400g</i>	\$79.900
Lomo con pasta cacio e pepe <i>220g</i>	\$76.900
Chuletas de cordero con pasta cacio e pepe <i>320g</i>	\$112.900
Lomo a la parrilla <i>220g</i>	\$79.900
Lomo café de paris <i>220g</i>	\$79.900
Picanha <i>1kg</i>	\$298.900
Picanha <i>500g</i>	\$168.900
Albóndigas al jerez <i>3 personas</i>	\$29.900
Rabo de toro <i>2 personas</i>	\$84.900
Asado de tira <i>2 personas</i>	\$84.900
Lomo con salsa de pimienta <i>220g</i>	\$79.900
Lomo con salsa de mostaza <i>220g</i>	\$79.900
Lomo risoni <i>220g</i>	\$84.900
Chuleton LA PINTA <i>600g</i>	\$79.900
Mejillones IDEAL <i>3 personas</i>	\$62.900
Caldereta mejillones chipotle <i>3 personas</i>	\$61.900

PIZZAS

Margarita \$39.900

Vegetariana

Diavola \$43.900

Dátiles y guanciale \$51.900

Pecorino y picante \$35.900

Vegetariana

Hawaiana \$50.900

Chorizo picante \$51.900

Stracciatella con pepperoni \$57.900

Stracciatella con tomates secos \$51.900

Vegetariana

Hongos y trufa \$67.900

Vegetariana

3 quesos y miel picante \$43.900

Vegetariano

Papa y guanciale \$56.900



- Todas las pizzas vienen cortadas en 6 pedazos
- Las pizzas se pueden pedir congeladas con 2 días de anticipación



ACOMPAÑAMIENTOS

Puré de la casa	\$30.900
Sweet potato fries	\$24.900
Risotto al limón	\$32.900
Risoni trufado	\$32.900
Risoni de setas	\$42.900
Papas rotas con alioli	\$36.000
Papa fosforo con wakame	\$43.000
Maramaón con tomates secos	\$40.000
Marmaón cacio e pepe	\$32.900
Milhoja de papa	\$39.900
Torre de papas	\$17.900

Todos los acompañamientos alcanzan para 2 personas

Todos los acompañamientos son vegetarianos

ENSALADAS



Kale César	\$39.900
Ensalada verde LA PINTA	\$36.900
<i>con pavo</i>	\$60.800
Bowl griego	\$47.900
Bowl vegetariano	\$32.900
<i>con salmón</i>	\$72.900
<i>con pavo</i>	\$55.900
Ensalada César IDEAL	\$30.900
<i>con pavo</i>	\$53.900
Ensalada de queso azul	\$34.900
<i>con pavo</i>	\$57.900
Ensalada de radicchio	\$30.900
Ensalada de langostinos	\$58.900
Ensalada de la casa IDEAL	\$36.000
Ensalada de la casa LA PINTA	\$41.900
Ensalada con durazno y quesos	\$36.900
Ensalada verde TERCER PISO	\$18.900
Ensalada VERANO	\$33.900
<i>con salmón</i>	\$73.900
<i>con corvina</i>	\$79.900
Ensalada de tomates	\$33.900
<i>con prosciutto</i>	\$52.800
Ensalada mediterránea	\$53.900

Todas las ensaladas alcanzan para 2 personas

POSTRES



Porción

Trata de queso	\$27.900
Torta de chocolate LA PINTA	\$22.900
Tres leches de carrot cake	\$23.900
Pecan Pie	\$26.900
Oreo cheesecake	\$29.900
Torta nemesis	\$26.900
Cubata mousse de chocolate	\$12.000
Tiramisú de pistacho	\$33.900
Cubata tiramisú de pistacho	\$15.000
Tiramisú de lottus	\$32.900
Pie de coco	\$29.900
Tarta de chocolate VERANO	\$21.900
Sticky buns	\$25.900

Completo

Tarta de queso - 16 personas	\$138.900
Tarta de queso con manzana caramelizada - 16 personas	\$189.000
Torta Némesis - 16 personas	\$189.000
Cheesecake de Oreo - 16 personas	\$145.000
Pecan pie - 12 personas	\$170.000
Sticky buns - 12 personas	\$130.000

BEBIDAS

SODAS SABORIZADAS

No contienen alcohol

Soda de feijoa y jazmín	\$12.900
Soda de ruibarbo y toronja	\$12.900
Bitter Berry Soda	\$13.900
Soda de piña y jengibre	\$12.900
Pink lemonade	\$13.900
Jamaican punch	\$13.900
Limonada de carbón activado	\$11.900
Cucumber Club Soda	\$13.900
Bibita verde	\$13.900

MOCKTAILS

No contienen alcohol

No-groni	\$25.900
Paloma	\$23.900
Cosmo	\$23.900

COCKTAILS Contienen alcohol

Tequila

Margarita	\$40.900
Tommy's margarita	\$39.900
Chamoy	\$46.900
Margarita de ruibarbo	\$39.900
Paloma - <i>Se puede hacer con mezcal</i>	\$40.900
Aperol margarita	\$41.900

Ginebra

Dry martini	\$62.900
La pinta n' tonic	\$44.900
Salad martini - <i>También lleva vodka</i>	\$45.900
Vesper martini - <i>También lleva vodka</i>	\$50.900

Mezcal

Bitter mezcalita	\$44.900
------------------	----------

Whisky

Penicilin	\$43.900
-----------	----------

Vodka

Limone	\$41.900
--------	----------

Otros

Bellini	\$32.900
---------	----------

JARRAS - *4 copas por jarra*

Sangría rosé, tinto o blanco	\$117.900
Jarra de mango chamoy	\$92.900
Sangría spritz	\$124.900

SERVICIO

Hora Mesero	\$40.000
Hora Capitan	\$52.000
Hora Extra Mesero	\$40.000
Hora Extra Capitan	\$55.000
Jefe de Servicio	\$370.000
Chef	\$550.000
Cocinero	\$370.000
Auxiliar de Cocina	\$295.000
Bartender	\$370.000
Auxiliar Bar	\$295.000
Steward	\$240.000
Coordinadora	\$350.000
Alimentación Personal <i>Una comida</i>	\$35.000
Alimentación Personal <i>Dos comida</i>	\$70.000
Menaje	Sujeto el evento
Transporte	Sujeto el evento
Equipos de Cocina	Sujeto el evento
Desarrollo de Menú	Sujeto el evento

PRUEBAS

- **Máximo 7 personas**
- **Dos pruebas gratis.** *Si nos contratan, el precio de estas pruebas será descontada del precio final*
- **A partir de la 3 prueba se cobrará un valor adicional**
- **Persona adicional se cobrará un valor adicional**

- **Todos los combos se piden con mínimo 2 días de anticipación.**
- **Para eventos se debe pedir con 5 días de anticipación.**

**Para más información contactar al +57 310 8848596*



grupo
smile.

Contacto

+57 310 8848596

+57 318 5936546

<https://gruposmile.co>