EL CORTE
STEAK HOUSE

PANTONE 469 C - PAG 234C [COLOR BRIGE COATED - PLUS SERIES] // R-PRO C5100 EPT HQ
COUCHE 300GR

Tataki de Lomo

COLICHE 300GR

RETIRO

21

Entradas Calientes

★ MIX DE EMPANADAS *Sugerido* $8,50

Exquisita selección de empanadas de la casa:
Una de lomo, una de chorizo y una de queso.

CHORIZO O MORCILLA $4,00

Chorizo alemán o morcilla a la parrilla servido sobre una cama de chifles.

★ PROVOLETA *Sugerido* 130 gr. | $9,00 260 gr. | $18,00

Queso provolone con tomates secos y salsa pesto, servido en sartén de hierro, acompañado de pan baguette tostado.

★ CHORIZO AL PESTO *Sugerido* $8,00

Chorizo alemán gratinado con queso mozzarella en salsa pesto servido en sartén de hierro, acompañado de pan baguette tostado.

CHISTORRA A LA MOZZARELLA $9,00

Exquisita combinación de chistorras a la parrilla gratinadas con queso mozzarella servidas en sartén de hierro, acompañado de pan baguette tostado.

PICATA DE LOMO $11,00

Cubos de lomo fino con champiñones cocinados en salsa de vino tinto, acompañado de pan baguette tostado.

★ TATAKI DE LOMO *Nuevo* $14,00

Rodajas de lomo fino sobre una delicada crema a base de tres tipos de hongos, aceite de romero y shiitake encurtido.

★ MADURO CON MATAMBRE CRISPY *Nuevo* $8,00

Maduro con mantequilla de miso, miel de ajo negro, salsa de queso feta y matambre crispy.

MATAMBRITO $14,00

Cortes de cerdo cocinados durante una hora a fuego lento y terminados en nuestra parrilla con salsa BBQ agridulce de miel y ají molido, servido con papas al perejil y mantequilla.

★ BROCHETAS DE MATAMBRE (2 UNIDADES) *Nuevo* $8,00

Brochetas de matambre a la parrilla con salsa hoisin, cebollín y ajo frito.

★ BROCHETAS DE LOMO (2 UNIDADES) *Nuevo* $9,00

Brochetas de lomo fino a la parrilla con salsa muhamara y labne ahumado.

★ BROCHETAS DE POLLO (2 UNIDADES) *Nuevo* $7,00

Brochetas de pollo a la parrilla con jalea de piña, maní y cilantro.

★ CAMARONES REVENTADOS *Nuevo* $11,00

Camarones reventados, con mayonesa chipotle y cebollín picado.

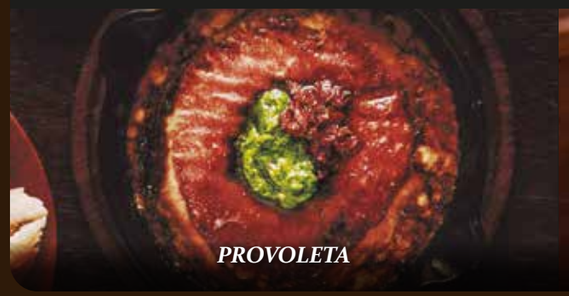
★ CALAMARES REVENTADOS *Nuevo* $11,00

Calamares reventados, con salsa brava y alioli de tinta de calamar.

★ OSTRAS ROCKEFELLER (4 UNIDADES) *Suguerido* $14,00

Ostras frescas en salsa de espinacas, gratinadas con queso gouda y parmesano.

Nuestros precios incluyen IVA y Servicio.



PROVOLETA

BROCHETAS DE MATAMBRE

CAMARONES REVENTADOS

Mini Provoleta y Chorizo

Para Compartir

RONDA DE CHORIZOS — $19,00

Cuatro tipos de chorizo a la parrilla servidos sobre cama de chifles.

★ MINI PROVOLETA & CHORIZO *Sugerido* — $16,00

130gr. de queso provolone con tomates secos y salsa pesto, acompañada con chorizos y papas artesanales.

RONDA DE MINI HAMBURGUESAS — $12,00

4 mini hamburguesas de la casa con cebollas caramelizadas y salsa blue cheese, acompañadas de papas artesanales.

MOLLEJA DE RES — $21,00

Una especialidad de la casa. Mollejas de res crocantes servidas en sartén de hierro, acompañado de pan baguette tostado.

★ TABLA DE QUESOS Y FRUTOS SECOS *Sugerido* — $29,00

Quesos gouda, brie y fontina, prosciutto, salami, aceitunas, pepinillos, pimiento morrón, pistachos, arándanos, pecanas, frutillas, uvas, miel, palitos de pretzel, galletitas y pan tostado.

Entradas Frías

★ COCTEL DE CAMARONES *Sugerido* — $10,00

Clásica entrada de camarones con salsa golf, aguacate, palmito y lechuga crespa.

★ OSTRAS FRESCAS (6 UNIDADES) *Sugerido* — $18,00

Ostras frescas al natural, acompañadas de limón, sal, tabasco y salsa de ostras a su gusto.

TARTAR DE ATÚN — $10,00

Atún rojo de alta calidad picado con trocitos de aguacate, cebolla, pickles y miel. Servido con pan baguette tostado.

CARPACCIO DE LOMO FINO — $11,00

Láminas de lomo fino y queso parmesano en vinagreta de albahaca con tomate y aceitunas negras. Servido con pan baguette tostado.

CARPACCIO DE SALMÓN — $14,00

Láminas de salmón en vinagreta de mostaza Dijon con alcaparras. Servido con pan baguette tostado.

CARPACCIO DE PULPO — $16,00

Láminas de pulpo bañadas en aceite de oliva y alcaparras con tomate y cebolla perla. Servido con pan baguette tostado.

★ TIRADITO DE PEZ ESPADA *Nuevo* — $12,00

Finas láminas de pez espada sobre leche de tigre de aguacate, con cebollas puerro a la parrilla y aceite de naranja con pistachos.

Nuestros precios incluyen IVA y Servicio.

COCTEL DE CAMARONES

TIRADITO DE PEZ ESPADA

TABLA DE QUESOS

Locro de Papa

Ensaladas

ENSALADA CAPRESE $8,00

Ensalada italiana, con rodajas de tomate, salsa pesto, aceitunas negras, queso mozzarella y glaseado de trufa blanca.

★ **ENSALADA TRUFADA DE AGUACATE Y CHAMPIÑONES** *Nuevo* $8,00

Ensalada con aguacate, champiñones, queso parmesano, tomate cherry, hojas verdes y glaseado de trufa blanca.

COBB SALAD $14,00

Clásica ensalada de pollo o camarón con huevo, tocino, aguacate, maíz dulce, tomate, lechuga y salsa tártara.

ENSALADA CAESAR $12,00

Tradicional ensalada de pollo o camarón con lechuga, crutones, parmesano y aderezo caesar.

★ **ENSALADA DE PROSCIUTTO** *Sugerido* $15,00

Combinación de prosciutto laminado, queso mozzarella y melón marinado, servido en cama de lechugas con vinagreta de miel y jengibre.

★ **ENSALADA DE ROAST BEEF** *Sugerido* $16,00

Exquisito Roast Beef marinado en mostaza dijon y romero, con queso manchego, vegetales, hongos shiitake y almendras caramelizadas.

Sopas

SOPA DE POLLO DE LA ABUELA $8,00

Tradicional sopa de pollo casera con pasta al dente y vegetales seleccionados.

CREMA DE TOMATE $8,50

Crema de tomates frescos con un toque de albahaca, servida con queso mozzarella.

LOCRO DE PAPA $9,00

Clásico locro quiteño a base de papas, choclo criollo, leche y queso.

Pastas

FETTUCCINE CON CAMARONES $15,00

Fettuccine en salsa Alfredo con champiñones, queso parmesano y camarones salteados en vino blanco, acompañado de pan baguette tostado.

★ **SPAGHETTI A LA BOLOÑESA** *Nuevo* $13,00

Spaghetti al dente con salsa boloñesa casera a base de carne de primera calidad, cebolla, ajo, tomates frescos y especias, con queso parmesano y finas hierbas.

★ **SPAGHETTI DE MARISCOS** *Nuevo* $24,00

Delicioso spaghetti al olio con selección de mariscos: Camarón, pulpo, calamar y dorado a la plancha.

Copa de Clericot $9.00

Copa de Vino Blanco de la casa $9.00

Nuestros precios incluyen IVA y Servicio.

ENSALADA DE ROAST BEEF

SPAGHETTI A LA BOLOÑESA

SPAGHETTI DE MARISCOS

Hamburguesa El Corte Importada

Hamburguesas & Sánduches

★ HAMBURGUESA CARRETILLA *Nuevo* — $10,00

Hamburguesa de sabor típico de carretilla con queso cheddar, tocino, lechuga, tomate, cebolla y salsa golf. Acompañada de papas fritas.

★ SMASH BURGER *Nuevo* — $10,00

Smash Burger original con pan de papa, tocino, queso cheddar, lechuga, cebolla y salsa de pimientos dulces. Acompañado de papas fritas.

★ HAMBURGUESA TRUFADA *Nuevo* — $12,00

Hamburguesa de carne de res, mayonesa de hongos trufada, tocino, queso mozzarella y pan de papa. Acompañado de papas fritas.

★ HAMBURGUESA EL CORTE IMPORTADA *Sugerido* — $16,00

Nuestra hamburguesa de la casa de 200gr. de carne importada de USA con queso cheddar, tocino, papas artesanales, cebollas caramelizadas y salsa a su elección. Salsas: BBQ, filet mignon, queso y blue cheese.

★ SÁNDUCHE DE LOMO Y QUESO DERRETIDO *Nuevo* — $15,00

Sánduche de lomo fino, pimientos y cebollas salteadas, queso mozzarella derretido y pan submarino horneado. Acompañado de papas fritas.

★ SÁNDUCHE DE RIBS MECHADO *Nuevo* — $14,00

Sánduche de ribs desmenuzadas y bañadas en nuestra clásica salsa BBQ, con coleslaw, aros de cebolla empanizados y pan submarino horneado. Acompañado de papas fritas.

★ CHORIPAN *Nuevo* — $10,00

Tradicional sánduche argentino con chorizo a la parrilla, chimichurri de la casa y pan baguette horneado.

Acompañado de papas fritas.

Stella Artois	$6.00
Modelo	$6.00
Peroni	$6.00

Nuestros precios incluyen IVA y Servicio.

SANDUCHE DE LOMO Y QUESO DERRETIDO

CHORIPAN

SANDUCHE DE RIBS MECHADO

Parrillada El Corte

Parrilladas y Cortes a la parrilla

PARRILLADA EL CORTE (1-2 personas) $25,00
Lomo, pollo, chuleta de cerdo, chorizo y morcilla, acompañados de dos guarniciones a su elección.

PARRILLADA EL CORTE (2-3 personas) $45,00
Dos lomos, dos pollos, dos chuletas, tres tipos de chorizo y una morcilla, acompañados de tres guarniciones a su elección.

★ LOMO EL CORTE (2-3 personas) *Sugerido* $41,00
450gr. Un clásico de El Corte. Seis medallones de lomo fino a la parrilla, acompañados de tres guarniciones a su elección.

TOURNEDO DE LOMO $22,00
250gr. Dos medallones de lomo fino acompañados de una guarnición a su elección.

LOMO PARRILLERO $21,00
Lomo fino a la parrilla acompañado de arroz con moro, papas chauchas, choclo asado y ensalada fresca.

POLLO PARRILLERO $18,00
Deliciosa pechuga de pollo o pierna y cadera a la parrilla servido con arroz con choclo criollo, papas rústicas, maduro con queso y ensalada fresca.

CHULETA PARRILLERA $17,00
Dos chuletas a la parrilla acompañadas de arroz con moro, papas chauchas, choclo asado y ensalada fresca.

RIBS PARRILLERAS $21,00
Costillas de cerdo en salsa BBQ a la parrilla, acompañadas de arroz con choclo criollo, papas fritas, maduro con queso y ensalada fresca.

Copa de Vino Tinto de la Casa	$9.00
1/2 Botella de Vino de la Casa	$16.00
Botella de Vino de la Casa	$28.00

Copa de Sangría	$9.00
Jarra de Sangría 1L	$18.00
Jarra de Sangría 2L	$32.00

Nuestros precios incluyen IVA y Servicio.

LOMO EL CORTE

POLLO PARRILLERO

RIBS PARRILLERAS

Especialidades

Lomo

★ LOMO A LA PIMIENTA *Sugerido* — $17,00
Delicioso lomo fino a la parrilla en salsa de pimienta, servido en piedra y acompañado de papas al perejil.

★ LOMO AL CHIMICHURRI *Sugerido* — $17,00
Lomo fino a la parrilla bañado en nuestra salsa de chimichurri a base de perejil, albahaca y ajo finamente picado en reducción de aceite de oliva, servido en piedra y acompañado de nuestro clásico arroz con choclo.

★ LOMO EN SALSA BBQ *Nuevo* — $17,00
Lomo fino bañado en salsa BBQ, acompañado de moro de lenteja criollo y papas cuadros al perejil.

LOMO CHEDDAR — $17,50
Lomo fino a la parrilla gratinado en queso cheddar, servido en piedra y acompañado de moro de lenteja.

LOMO A LA PIEDRA — $17,00
Exquisito lomo fino a la parrilla servido en piedra, acompañado de papa al horno con salsa de queso.

★ LOMO AL PESTO *Sugerido* — $18,50
Lomo fino bañado con salsa de albahaca y láminas de queso parmesano, servido en piedra y acompañado de delicioso spaghetti en aceite de oliva.

★ LOMO CON FETTUCCINE AL PESTO *Sugerido* — $19,00
Pasta al dente en salsa pesto de la casa, servida con exquisito medallón de lomo fino.

LOMO CON CHAMPIÑONES — $18,00
Lomo fino a la parrilla bañado en nuestra exquisita salsa de champiñones, acompañado de deliciosas papas artesanales.

★ FILET MIGNON *Sugerido* — $22,00
Lomo fino enrollado en tocino bañado en salsa de champiñones, acompañado de una guarnición a su elección.

★ ROPA VIEJA *Sugerido* — $15,00
Tradicional plato cubano a base de carne mechada, pimientos y aceitunas, servido en piedra y acompañado de moro cubano y maduro frito.

ARROZ CON MENESTRA — $16,00
Plato típico guayaquileño con moro de lenteja, menestra de fréjol con cuero, patacones con salsa de queso y lomo fino, pollo o chuleta.

Copa de Sangría	$9.00
Copa de Vino Tinto de la Casa	$9.00
1/2 Botella de Vino de la Casa	$16.00
Botella de Vino de la Casa	$28.00

Nuestros precios incluyen IVA y Servicio.

LOMO A LA PIMIENTA

ROPA VIEJA

FILET MIGNON

Pollo

PECHUGA DE POLLO $16,00

Pechuga de pollo seleccionada al grill, acompañada de una guarnición a su elección.

★ **POLLO EN SALSA BBQ** *Nuevo* $15,00

Pollo bañado en salsa BBQ acompañado de moro de lenteja criollo y papas cuadros al perejil.

MILANESA DE POLLO NAPOLITANA $16,00

Deliciosa pechuga de pollo empanizada cubierta de jamón, queso mozzarella y salsa pomodoro, acompañada de papas artesanales.

★ **POLLO CON FETTUCCINE ALFREDO** *Sugerido* $14,00

Fettuccine Alfredo servido con deliciosa pechuga de pollo.

★ **CORDON BLEU** *Sugerido* $17,00

Exquisitos medallones de pollo empanizados rellenos de jamón y queso mozzarella, bañados en salsa bechamel, acompañados de arroz con choclo y ensalada waldorf.

Cerdo

★ **PICAÑA DE CERDO** *Nuevo* $17,00

Corte de cerdo con grasa exterior acompañado de una guarnición a su elección.

★ **MATAMBRE DE CERDO** *Sugerido* $18,00

Delicioso corte de cerdo cocinado durante una hora a fuego lento y terminado en nuestra parrilla con salsa BBQ agridulce de miel y ají molido. Acompañado de clásico moro de lenteja con salsa de queso.

★ **BONDIOLA A LA MOZZARELLA** *Sugerido* $18,00

Fino corte de cerdo, gratinado con queso mozzarella y tocino, acompañado de choclo desgranado y papas artesanales.

★ **RIB EYE DE CERDO** *Nuevo* $19,00

Corte de cerdo con grasa interior y exterior acompañado de una guarnición a su elección.

RIBS EN SALSAS $18,00

Costillas de cerdo marinadas en salsa a su elección: BBQ, BBQ maple o honey mustard, acompañadas de maíz dulce, papas artesanales y coleslaw.

Especialidades

Copa de Vino Tinto de la Casa	$9.00
1/2 Botella de Vino de la Casa	$16.00
Botella de Vino de la Casa	$28.00

Copa de Sangría	$9.00
Jarra de Sangría 1L	$18.00
Jarra de Sangría 2L	$32.00

Nuestros precios incluyen IVA y Servicio.

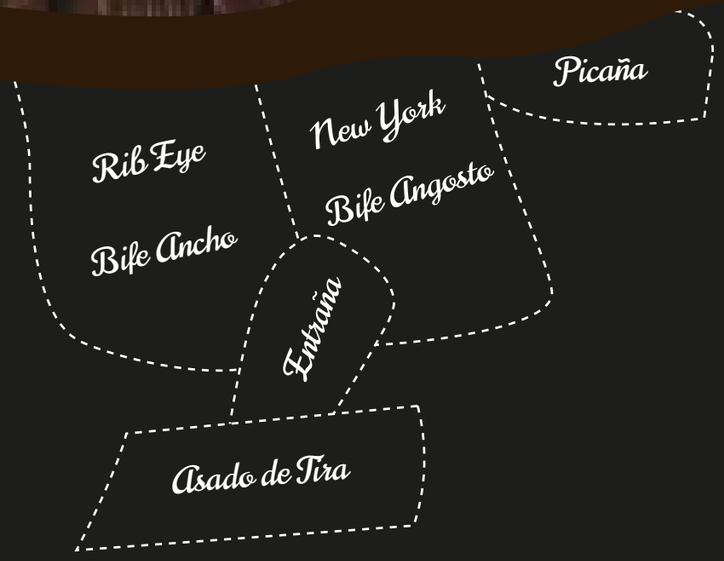
MILANESA DE POLLO

BONDIOLA A LA MOZZARELLA

RIB EYE DE CERDO

Entraña 200gr.

Cortes Importados



Americano

★ ENTRAÑA DE RES 200gr. *Sugerido* — $39,00
Exquisito corte con grasa fina en el interior, de calidad Certified Angus Beef. Acompañado de una guarnición a su elección.

★ PICAÑA 200gr. *Sugerido* — $28,00
Clásico corte brasilero con grasa exterior. Certified Angus Beef. Acompañado de una guarnición a su elección.

RIB EYE 200gr. — $39,00
Tradicional Corte Americano con grasa fina en el interior, de calidad Certified Angus Beef. Acompañado de una guarnición a su elección.

NEW YORK 200gr. — $33,00
Tradicional Corte Americano con grasa fina en el interior, de calidad Certified Angus Beef. Acompañado de una guarnición a su elección.

Uruguayo

★ BIFE ANCHO 260gr. *Sugerido* — $34,00
Corte de res con grasa interior y exterior, acompañado de una guarnición a su elección.

★ PICAÑA 260gr. *Sugerido* — $34,00
Corte de res con grasa exterior, acompañado de una guarnición a su elección.

★ ENTRAÑA 260gr. *Nuevo* — $34,00
Corte suave con grasa fina en su interior. Acompañado de una guarnición a su elección.

Argentino

★ BIFE ANCHO 260gr. *Nuevo* — $34,00
Corte de res con grasa interior y exterior, acompañado de una guarnición a su elección.

★ BIFE ANGOSTO 260gr. *Nuevo* — $34,00
Corte de res con grasa exterior, acompañado de una guarnición a su elección.

★ PICAÑA 260gr. *Nuevo* — $34,00
Corte de res con grasa exterior, acompañado de una guarnición a su elección.

★ ENTRAÑA 260gr. *Nuevo* — $34,00
Corte suave con grasa fina en su interior. Acompañado de una guarnición a su elección.

Nuestros precios incluyen IVA y Servicio.

NEW YORK 200gr.

RIB EYE 200gr.

PICAÑA ARGENTINA

Salmón a la Plancha

Pescados & Mariscos

★ CORVINA A LA PLANCHA *Nuevo* — $22,00

Filete de corvina a la plancha marinada en aceite de oliva y pimienta, sobre deliciosa polenta de tomates secos, queso mascarpone y aceite de albahaca.

DORADO EN SALSA DE MARISCOS — $18,00

Delicioso filete de dorado bañado en salsa de mariscos de camarón y calamar. Acompañado de arroz al perejil y patacones crocantes.

★ ROBALO EN COSTRA DE ALMENDRAS *Nuevo* — $22,00

Robalo a la plancha con costra de almendras y mantequilla avellanada, puré de coliflor y espárragos al limón.

★ PULPO A LA PARRILLA *Nuevo* — $24,00

Pulpo a la parrilla sobre puré de maíz dulce con chimichurri de chistorra y cebolla puerro frita.

★ LANGOSTINOS SOBRE ARROZ CON COCO *Nuevo* — $22,00

Langostinos a la parrilla marinados en aceite de oliva, sobre arroz cremoso de coco con aceite asiático de hierbaluisa.

★ SALMÓN A LA PLANCHA *Nuevo* — $24,00

Salmón a la plancha bañado con una delicada salsa de mostaza Dijon, estragón y vino blanco, sobre puré de camote con chips.

★ STEAK DE ATÚN ROJO *Nuevo* — $22,00

Steak de atún rojo a la parrilla bañado con mantequilla de ajos asados sobre puré de yuca. Acompañado de aguacate frito.

★ PEZ ESPADA A LA PARRILLA *Nuevo* — $18,00

Pez espada a la parrilla con mantequilla de miso avellanada, sobre risotto de calabazas en vino blanco, queso mascarpone y grana padano.

CONCHAS ASADAS — $14,00

Conchas asadas en salsa de vino blanco y mantequilla de ajo acompañadas de arroz blanco y patacones crocantes.

Copa de Clericot $9.00

Copa de Vino Blanco de la casa $9.00

Nuestros precios incluyen IVA y Servicio.

CORVINA A LA PLANCHA

PULPO A LA PARRILLA

ROBALO EN COSTRA DE ALMENDRAS

Guarniciones

PAPAS FRITAS $4,50
Papas crocantes al estilo francés.

★ PAPA EL CORTE *Sugerido* $4,50
Papa al horno con queso cheddar gratinado, queso parmesano y tocino.

★ ARROZ CON CHOCLO *Sugerido* $4,50
Maíz dulce o criollo, queso y curry.

MORO DE LENTEJA CRIOLLO $3,50
Tradicional moro de lentejas con queso criollo.

★ MORO CON FRÉJOL Y TOCINO *Sugerido* $5,50
Moro de fréjol con queso mozzarella y tocino.

PATACONES CON QUESO $5,00
Rodajas de verde frito servidas con queso criollo.

★ VEGETALES A LA PARRILLA *Sugerido* $4,00
Vegetales frescos de estación, cebolla, tomate, pimientos, champiñones, zuquini y berenjena.

MADURO CON QUESO $4,00
Tradicional maduro con queso fresco.

TOMATES ASADOS $3,50
Tomates asados con toques de aceite de oliva, orégano, sal en grano y pimienta.

★ COLES DE BRUSELAS *Nuevo* $4,00
Deliciosas coles de bruselas a la brasa sobre curry verde y lascas de queso parmesano.

ENSALADA CLÁSICA $3,50
Deliciosa ensalada con lechuga fresca, tomate y cebolla.

ROSA DE AGUACATE $5,00
Delicioso aguacate en láminas sobre finas hojas de lechuga.

Nuestros precios incluyen IVA y Servicio.

PAPA EL CORTE

ARROZ CON CHOCLO

COLES DE BRUSELAS

Postres

CREPÉ DE DULCE DE LECHE $7,00
Deliciosos crepés rellenos de dulce de leche, servidos con helado de vainilla y jarabe de chocolate.

★ **FLAN DE DULCE DE LECHE** *Sugerido* $7,00
Tradicional dulce elaborado con una base de leche y huevos, cuajado en baño maría caramelizado.

★ **VOLCÁN DE CHOCOLATE** *Sugerido* $10,00
Nuestro famoso volcán de fudge de chocolate derretido con helado de vainilla y base de galletas, bañado en salsa de chocolate.

TORTA DE CHOCOLATE
Torta húmeda bañada en jarabe de chocolate.
1/2 PORCIÓN $6,00
1 PORCIÓN $10,00

★ **TIRAMISÚ** *Sugerido* $10,00
Exquisito postre a base de capas de bizcotela suave, queso crema y licor de café.

HIGOS CON MANJAR $7,00
Tradicionales higos en su almíbar con queso criollo y dulce de leche.

★ **CRUMBLE DE MANZANA** *Sugerido* $9,00
Una especialidad de la casa, manzanas al horno cubiertas con una corteza crujiente, servido con helado de vainilla y jalea de caramelo. ¡Debes de probarlo!

★ **PIE DE LIMÓN** *Nuevo* $8,00
Delicada combinación de masa crocante con suave crema de limón, cubierta con crema chantilly.

★ **CHEESECAKE DE FRUTOS ROJOS** *Nuevo* $8,00
Clásico postre a base de queso crema sobre masa de galletas, coronado con frutos rojos de estación.

MOUSSE DE CHOCOLATE $7,00
Deliciosa crema de chocolate suave y espumosa con crema chantilly y nuez.

MOUSSE DE CHOCOLATE KETO $8,00
Deliciosa crema de chocolate a base de cacao al 92% y trocitos de almendras. Endulzado con Stevia.

Nuestros precios incluyen IVA y Servicio.

CREPÉ DE DULCE DE LECHE

HIGOS CON MANJAR

VOLCÁN DE CHOCOLATE

Bebidas

Frías

AGUA	$2,50
AGUA MINERAL	$3,25
GASEOSA EN BOTELLA	$2,80
JUGO NATURAL	$4,20
JARRA DE JUGO NATURAL	$15,00
TÉ HELADO	$2,80

Calientes

CAFÉ EXPRESO	$3,00
CAFÉ EXPRESO DOBLE	$4,20
CAFÉ AMERICANO	$3,25
CAPPUCCINO	$3,50
MOCACCINO	$3,50
CORTADITO	$3,00
CAFÉ DESCAFEINADO	$3,80
CHOCOLATE CALIENTE	$3,50
AGUA AROMÁTICA	$2,25

Nuestros precios incluyen IVA y Servicio.

JUGO DE SANDÍA

JUGO DE NARANJA

CAPUCCINO

¿Planeas un evento?
Cotiza con nosotros al 0987208379

Síguenos en:

/elcortesteakhouse

@elcortesteakhouse