

# Oficial

en casa

[WWW.OFICIAL.COM.CO](http://WWW.OFICIAL.COM.CO)

DOMICILIOS: 644-7777



**Nuestro menú incluye muchos de los platos que han hecho famosa la gastronomía peruana: sanguches, ceviches, tiraditos, saltados, tacu tacus, chaufas, entre otros.**

**Será una comida que represente los sabores peruanos, siendo sencilla, sabrosa y con los mejores ingredientes.**

# Entradas

CEVICHE “OFICIAL”  
DE CORVINA, LECHE DE TIGRE DE  
ROCOTO & PALTA TATEMADA \$28.900

CEVICHE NIKKEI  
DE CORVINA, CON PALTA, PEPINO  
JAPONÉS & MANGO \$28.900

TIRADITO APALTADO  
DE CORVINA, CON LECHE DE TIGRE  
AL AJÍ AMARILLO \$28.900

CAUSA LIMEÑA  
CON CAMARONES A LA MILANESA,  
SALSA GOLF & PALTA  
*\$29.900 - Vegetariano \$22.900*

LA CAUSA POPULAR  
CON ATÚN EN CONSERVA, ALIOLI,  
HUEVO & SARZA CHALACA \$24.900

TIRADITO DE ATÚN\*  
TIRADITO DE ATÚN, LECHE DE TIGRE  
DE AJÍ LIMÓ & PALTA \$28.900

CEVICHE NIKKEI DE ATÚN\*  
CON KIURI & PALTA \$28.900

*\*Atún sujeto a disponibilidad\**



# Fuertes

WOK DE ARROZ CHAUFA CON CHICHARRÓN DE LECHONCITO, LANGOSTINOS & PLÁTANO FRITO

*\$34.900 - Vegetariano \$28.900*

ARROZ MARISQUERO CON CAMARONES, CALAMAR, PESCA CROCANTE & SARZA CRIOLLA

*\$42.900*

SECO PIURANO DE LA PESCA DEL DÍA DE CORVINA, CON BANANOS ASADOS, CHALACA & ARROZ CON CHOCLO *\$42.900*

SUDADO CHORRILLANO DE CORVINA; CHUPE DE PESCADO, PAPAS CONFITADAS & ARROZ CON CHOCLO *\$42.900*

AJÍ DE GALLINA CLÁSICO LIMEÑO CREMOSO DE AJÍ AMARILLO CON POLLO, HUEVO, ACEITUNAS & ARROZ CON CHOCLO *\$32.900*

MEDIO POLLO A LA BRASA CON CASCOS DE PAPA, ENSALADA DE CAMPO Y SUS SALSAS *\$34.900*

LOMO SALTADO CON PAPAS FRITAS & HUEVO REVENTADO *\$40.900*

CHICHARRÓN MIXTO CROCANTE DE CORVINA, LANGOSTINOS, CALAMAR, CAMOTE FRITO & MAYO ATIGRADA DE ROCOTO *\$42.900*

ARROZ CON POLLO A LA NORTEÑA BRASEADO EN CERVEZA NEGRA & CRIOLLA DE PALMITOS Y PALTA *\$28.900*



# Sin Alcohol

## JUGOS CORELIA · \$8

Flor de Jamaica y Maracuyá  
Lulo y Sauco  
Mora y Jengibre

## TÓNICA

Fever Tree · \$9  
San Pellegrino Tónica · \$9  
Fentiman's · \$9

## AGUA

*Ilimitada y filtrada en casa*

Con o sin gas · \$4.5

San Pellegrino o Acqua Panna · \$10

Limonada natural · \$4.5

Corelia Agua Gasificada  
con Limón · \$8

Gaseosa · \$6.5

# Sangría

*Para 4 a 6 personas · \$96*

*Para 2 a 3 personas · \$48*

## ROSADA

Vino rosado, Havana Club Añejo Especial,  
Lillet Rosé, fresa, albahaca

# Cervezas

Stella Artois · \$12

Corona · \$11

Club Colombia · \$8

BBC Monserrate Roja · \$12

Aguila Cero · \$7

# Cocteles

## Embotellados

### IMPROVED OLD FASHIONED

Whisky de centeno, licor de maraschino, amargos de cacao y ajeno • \$30

**COROZO COSMO** Absolut, corozo, limón mandarino, licor de naranja • \$26

**PENICILLIN** Chivas Extra, jengibre, miel, limón • \$26

**LIFE AQUATIC** Beefeater, toronja, feijoa, limón • \$26

**MEZCALITA** Altos Plata, mezcal, jengibre, limón, miel de agave • \$26

**MARGARITA** Altos Plata, limón, licor de naranja • \$26

**VESPER MARTINI** Monkey 47, Plymouth, Lillet Blanc, vodka • \$30

**BOULEVARDIER** Whiskey de centeno, Dubonnet, Campari • \$30

**NEGRONI** Beefeater, vermut rojo, Campari • \$26

## De la Casa

**PISCO SOUR** Pisco Viñas de Oro Mosto Verde y Quebranta, limón, sirope, clara • \$33

**OFICIAL MULE** Tequila Altos Plata, Mezcal Siete Misterios, jengibre, pepino, soda, hierbabuena • \$30





## Highballs & Spritz

*Servimos nuestros Gin Tonic en vaso largo así  
la burbuja perdura más.*

Beefeater y Fever Tree Indian  
con aceituna y romero • \$26

Monkey 47 y Tónica San Pellegrino con mora  
y albahaca • \$50

Lillet Blanc y Fentiman's Connoisseur's  
con fresa y albahaca • \$28

Plymouth y Fentiman's Valencia  
Orange Tonic con limón mandarino • \$42

### FRENCH SPRITZ

Lillet Rosé, St. Germain, prosecco, soda • \$26

### SBAGLIATO

Dubonnet, Campari, prosecco • \$26

# Licores

## GINEBRA

Monkey 47

*tr. \$45 · bot. \$450*

Plymouth

*tr. \$37 · bot. \$370*

Beefeater

*tr. \$25 · bot. \$250*

Beefeater ½ · \$90

Beefeater 24

*tr. \$32 · bot. \$340*

Beefeater Pink

*tr. 28 · bot. \$280*

## TEQUILA

Altos Plata

*tr. \$34 · bot. \$340*

Altos Reposado

*tr. \$34 · bot. \$340*

## RON

Havana Club Sel. de Maestros

*tr. \$33 · bot. \$330*

Havana Club 7 Años

*tr. \$26 · bot. \$280*

Havana Club Añejo Especial

*tr. \$22 · bot. \$240*

Havana Club 3 Años

*tr. \$20 · bot. \$220*

# Licores

## VODKA

Absolut

*tr. \$25 · bot. \$250*

Absolut ½ · \$90

Wyborowa

*tr. \$23 · bot. \$230*

## APERITIVOS

Lillet Rosé

*tr. \$25 · bot. \$270*

Lillet Blanc

*tr. \$25 · bot. \$270*

Dubonnet

*tr. \$22 · bot. \$220*

## WHISKY

Chivas Regal 18 años

*tr. \$48 · bot. \$520*

Chivas Regal Extra

*tr. \$34 · bot. \$340*

Chivas Regal Extra ½ · \$140

Chivas Regal 12 Años

*tr. \$31 · bot. \$310*

The Glenlivet 15 Años

*tr. \$41 · bot. \$410*

The Glenlivet 12 Años

*tr. \$32 · bot. \$320*

The Glenlivet Captain's

*tr. \$38 · bot. \$380*

The Glenlivet Founder's Reserve

*tr. \$32 · bot. \$320*

Jameson

*tr. \$27 · bot. \$270*

Jameson ½ · \$100

# Vinos

## BURBUJAS

Prosecco Tenuta Sant'Anna, Glera,  
Véneto, Italia · \$88 c. \$19

## ROSADOS

Izadi "Larrosa" Garnacha, Rioja, España · \$93

Hiedler Weine Rose, Zweigelt, Austria · \$96 c. \$20

## BLANCOS

Condes de Albarei, Albariño, España · \$98

Domaine Wachau Terrassen, Riesling,  
Austria · \$95 c. \$20

A to Z, Pinot Gris, Oregón, EE.UU · \$117

Sibaris Gran Reserva Sauvignon Blanc,  
Valle de Leyda, Chile · \$124

Catena "Apellation" Chardonnay, Tupungato  
Mendoza, Argentina · \$136

Agustí Torelló "Xic" Xarel-lo, Penedés,  
España · \$82

# Vinos

## TINTOS

Luzón Colección, Monastrell, España · \$80 c. \$18

Loimer, Zweigelt, Niederosterreich, Austria · \$117

Pruno Crianza, Tempranillo, Ribera del  
Duero, España · \$138

Baigorri Crianza 500ml, Tempranillo,  
Garnacha, Rioja, España · \$108

Ormanni Clásico, Sangiovese,  
Chianti Clásico, Italia · \$148

Ridge Vineyards East Beach, Zinfandel, Dry  
Creek Valley, California, EE.UU · \$215

Salentein Reserva 375ml, Malbec,  
Valle de Uco, Argentina · \$81

Cepa Gavilán, Crianza, Tempranillo,  
R. del Duero, España · \$158 c. \$31

Sibaris Gran Reserva, Carmenera,  
Valle de Maipo, Chile · \$124