

Oficial

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.

Entrantes

CEVICHE “OFICIAL”
DE CORVINA, LECHE DE TIGRE DE
ROCOTO & PALTA TATEMADA \$30.900

CEVICHE “PUERTO CALLAO”
DE CORVINA & PULPO CRUJIENTE \$30.900

CEVICHE NIKKEI DE ATÚN*
CON KIURI & PALTA \$30.900

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

TIRADITO DE ATÚN*
CON LECHE DE TIGRE DE AJÍ LIMO & PALTA
\$30.900

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

ZANAHORIAS ORGÁNICAS
CON TAHINI , YOGURT & DUKKAH
DE PISTACHIO \$19.900

PALMITOS A LA BRASA CON CREMA DE
PECORINO & ALMENDRA \$26.900

ENSALADA DE COGOLLOS
PECORINO, MANZANA, CROUTONS & SALSA
CAESAR \$22.900

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 *\$46.900*

ASADO DE TIRA BRASEADO CON MANTEQUILLA DE SECO PIURANO, AJÍ RELLENO & ARROZ CON CHOCLO *\$44.900*

CALDERETA LIMEÑA DE CORVINA, EN CHUPE DE PESCADO, PAPAS CONFITADAS & ARROZ CON CHOCLO *\$46.900*

AJÍ DE GALLINA CLÁSICO LIMEÑO CREMOSO DE AJÍ AMARILLO CON POLLO, HUEVO, ACEITUNAS & ARROZ CON CHOCLO *\$36.900*

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

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

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

TACU-TACU AMELCOCHADO DE LANGOSTINOS *\$38.900*

COSTILLAS DE CERDO ASADAS AL JOSPER AJÍES CRIOLLOS, CERVEZA & CREMOSO DE YUCA *\$34.900*

CHUPE AREQUIPEÑO DE CAMARONES, CORVINA, MEJILLONES & HUEVO FRITO *\$44.900*

ARROZ CON POLLO A LA NORTEÑA, BRASEADO EN CERVEZA NEGRA & CRIOLLA DE PALMITOS Y PALTA *\$32.900*

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 • \$26

NEGRONI Beefeater, vermut rojo, Campari • \$26

De la Casa

PISCO SOUR Pisco Viñas de Oro Mosto Verde y Quebranta, limón, sirope, clara • \$29

OFICIAL MULE Tequila Altos Plata, Mezcal Siete Misterios, jengibre, pepino, soda, hierbabuena • \$29



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 • \$48

Lillet Blanc y Fentiman's Connoisseur's
con fresa y albahaca • \$26

Plymouth y Fentiman's Valencia
Orange Tonic con limón mandarino • \$40

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 · \$125

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 · \$125

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 · \$170

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 · \$135

Vinos

BURBUJAS

Prosecco Tenuta Sant'Anna, Glera,
Véneto, Italia · \$99.9 c. \$20.9

ROSADOS

Izadi "Larroza" Garnacha, Rioja, España · \$102.9

Hiedler Weine Rose, Zweigelt, Austria · \$105.9 c. \$21.9

BLANCOS

Condes de Albarei, Albariño, Galicia, España · \$107.9

Domaine Wachau Terrassen, Riesling,
Austria · \$105.9 c. \$21.9

Il Carpino, Sauvignon Blanc,
Friuli-Venezia Giulia, Italia · \$158.9 c. \$31.9

A to Z, Pinot Gris, Oregón, EE.UU · \$129.9

Sibaris Gran Reserva Sauvignon Blanc,
Valle de Leyda, Chile · \$138.9

Catena "Apellation Tupungato" Chardonnay,
Mendoza, Argentina · \$154.9

Agustí Torelló "Xic" Xarel-lo, Penedés,
España · \$99.9

Vinos

TINTOS

Luzón Colección, Monastrell, España · \$94.9 c. \$19.9

Loimer, Zweigelt, Niederösterreich, Austria · \$127.9

Pruno Crianza, Tempranillo, Ribera del
Duero, España · \$148.9

Baigorri Crianza 500ml, Tempranillo,
Garnacha, Rioja, España · \$118.9

Ormanni Clásico, Sangiovese,
Chianti Clásico, Italia · \$156.9

Ridge Vineyards East Beach, Zinfandel, Dry
Creek Valley, California, EE.UU · \$235.9

Salentein Reserva 375ml, Malbec,
Valle de Uco, Argentina · \$89.9

Cepa Gavilán, Crianza, Tempranillo,
R. del Duero, España · \$175.9 c. \$35.9

Sibaris Gran Reserva, Carmenera,
Valle de Maipo, Chile · \$139.9