



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 & CALAMAR 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

PENICILLIN Chivas Extra, jengibre, miel,
limón · \$26

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

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 • \$30

Monkey 47 y Tónica San Pellegrino con
mora y albahaca • \$52

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

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