



RUE LEPIC

— Restaurante —

*Café, vino y experiencias
inspiradas en el encanto de París.*



Bienvenidos a Rue Lepic

Entradas



Camarones Apanados

Envueltos en un delicado apanado dorado y crujiente, servidos con nuestra salsa especial de la casa.

\$ 25.000

Chicken and Chips

Crujientes trozos de pollo apanado acompañados de papas.

\$ 25.000

Crostini de Salmón

Salmón ahumado sobre pan artesanal crujiente, con queso crema, aceituna, aceite de oliva y hierbas frescas.

\$ 27.000

Crostini de Burrata Y Pomodoro

Burrata cremosa sobre pan artesanal tostado, acompañada de tomate cherry fresco, albahaca, aceite de ajonjolí y una delicada salsa napolitana.

\$ 24.000

Crostini de Jamón Serrano

Jamón serrano de delicado sabor sobre pan artesanal, acompañado de un sutil toque de queso crema, aceite de ajonjolí y hierbas frescas.

\$ 25.000

Brochetas Caprese

Brochetas artesanales de tomate cherry, burrata y albahaca, aliñadas con salsa pesto.

\$ 23.000

Tablas De Quesos

Personal

\$ 30.000

3 – 4 Personas

\$ 80.000

5 – 6 Personas

\$ 120.000

Quesos, frutos secos, mermeladas, miel picante y pan artesanal

Desayunos



Omelette

Esponjoso omelette preparado al estilo de la casa, con pollo o tocineta, jamón y queso doble crema.

\$ 23.000

Huevos Benedictinos

Pan artesanal, huevos poché, tocineta crujiente y salsa especial de la casa.

\$ 21.000

Huevos Napolitanos

Huevos preparados en una delicada salsa napolitana, con queso doble crema.

\$ 20.000

Huevos al gusto

Huevos a elección. (revueltos, fritos o pericos)

\$ 18.000



Todos los desayunos incluyen
jugo de naranja, bebida caliente a elección
(americano, chocolate o aromática),
mermelada y mantequilla.



Sándwiches

Costilla BBQ

Costilla de cerdo desmechada, tierna y jugosa, bañada en una salsa BBQ de notas ahumadas y ligeramente dulce.

\$ 27.000

Pollo con Champiñones

Suaves láminas de pollo acompañadas de champiñones salteados y una cremosa salsa.

\$ 25.000

Carne

Jugosa carne seleccionada, acompañada de frescos complementos y una salsa especial que realza su sabor.

\$ 25.000

Pollo

Pollo tierno y sazonado, acompañado de vegetales y un delicado aderezo de la casa.

\$ 22.000

Platos Fuertes El corazón Lepic

Langosta Thermidor

\$ 120.000

Langosta seleccionada, gratinada al horno con una exquisita salsa Thermidor, mantequilla, delicadas notas de vino blanco y queso dorado, acompañada de guarnición de la casa.

Salmón Mediterráneo

\$ 70.000

Salmón delicadamente sellado, acompañado de tomate cherry, aceitunas, hierbas frescas y mantequilla finas hierbas, en una combinación fresca, aromática y deliciosa.

Cortes de Carne

Todos nuestros cortes son madurados, acompañados de puré de papa criolla y ensalada mediterránea.

Baby Beef

\$ 60.000

300-350 g

Corte tierno y jugoso, de textura suave y sabor delicado, ideal para los amantes de una carne de carácter refinado.

Picaña

\$ 60.000

300-350 g

Corte de sabor intenso y textura jugosa, con una delicada capa de grasa que aporta profundidad y carácter.

Churrasco

\$ 55.000

300-350 g

Corte generoso y jugoso, de sabor intenso y textura tierna, ideal para disfrutar todo el carácter de una excelente carne.

Filet Mignon

\$ 65.000

300-350 g

Exquisito corte de textura delicada, envuelto en tocineta y una elegante reducción de vino que realza su sabor.

Pasta Artesanal

Carbonara Montage Tagliatelle al dente bañados en una sedosa salsa carbonara, con tocineta crujiente, parmesano, pimienta negra recién molida y un delicado toque de albahaca fresca.	\$ 39.000
Alfredo Tagliatelle en una cremosa salsa Alfredo de mantequilla y parmesano, suave, aterciopelada y de sabor profundamente reconfortante.	\$ 35.000
Bechamel con Pollo Tagliatelle acompañados de tiernos trozos de pollo en una delicada salsa bechamel, coronados con parmesano.	\$ 35.000
Pesto con Pollo Tagliatelle con pollo tierno y aromático pesto de albahaca, aceite de oliva, ajo y parmesano.	\$ 38.000
Pomodoro con Res Tagliatelle con tiernos cortes de res y una vibrante salsa pomodoro de tomate, ajo, aceite de oliva y hierbas frescas.	\$ 37.000
Marinera Tagliatelle con camarones, langostinos y mejillones, bañados en una delicada salsa de la casa que resalta la esencia y frescura del mar.	\$ 55.000
Tres Quesos Tagliatelle envueltos en una cremosa salsa de tres quesos, gratinados al horno hasta lograr una superficie dorada y exquisitamente fundente.	\$ 32.000
Costilla BBQ Tagliatelle coronados con costilla de cerdo desmechada y salsa BBQ, en un irresistible contraste de sabores suaves, ahumados y ligeramente dulces.	\$ 36.000

Pizzas

25 - 30 cm 4 Porciones

Lepic	\$ 36.000	Marinera	\$ 36.000
Napolitana	\$ 29.000	Burrata	\$ 36.000
Hawaiana	\$ 23.000	Porchetta BBQ	\$ 34.000
Pollo	\$ 26.000	Philadelphia	\$ 33.000
Pollo con Champiñones	\$ 32.000	Carne	\$ 30.000

El Placer Lepic

Postres

Red Velvet

\$ 18.000

Suave y aterciopelado bizcocho con notas de vainilla y una cremosa cobertura de queso crema.

Torta de Chocolate

\$ 18.000

Intenso bizcocho de chocolate, húmedo y delicado, con una textura irresistible.

Torta de Almojábana

\$ 16.000

Esponjoso bizcocho de almojábana, acompañado de queso y bocadillo.

Cheesecake

\$ 18.000

Clásico pastel de queso de textura sedosa, acompañado de una delicada salsa de frutos rojos o frutos amarillos.

Crème Brûlée

\$ 18.000

Clásica crema de vainilla, coronada con una fina capa de azúcar caramelizada.

Torta de Zanahoria

\$ 16.000

Torta suave y especiada, cubierta de un cremoso glaseado.

Affogato

\$ 16.000

El encuentro perfecto entre el frío y el calor: bola de gelato ahogada en un shot de espresso especial.

Copa de Helado

\$ 15.000

Selección de cremosos helados servidos en copa.

Los pequeños placeres suelen ser los más memorables. Una colección de postres elaborados para cerrar tu experiencia con un toque de dulzura, elegancia y sabor.

Métodos de Café

Chemex

Un método que resalta los aromas más delicados del café.

20 g	·	320 ml	·	2 tazas	\$ 20.000
30 g	·	480 ml	·	3 tazas	\$ 26.000
40 g	·	640 ml	·	4 tazas	\$ 30.000

Prensa Francesa

Un método que resalta la intensidad del café.

20 g	·	320 ml	·	2 tazas	\$ 18.000
30 g	·	480 ml	·	3 tazas	\$ 22.000
40 g	·	640 ml	·	4 tazas	\$ 26.000

Bebidas Calientes

Espresso	\$ 6.000
Americano	\$ 7.000
Campesino	\$ 9.000
Macchiato	\$ 9.000
Bombón	\$ 10.000
Milo	\$ 10.000
Cappuccino	\$ 10.000

Latte Caliente	\$ 11.000
Chocolate	\$ 11.000
Mocaccino	\$ 12.000
Chai Caliente	\$ 12.000
Cappuccino Vainilla	\$ 13.000
Cappuccino Chai	\$ 15.000
Cappuccino Baileys	\$ 16.000

Aromáticas

Hierbabuena	\$ 10.000
Flor de Jamaica	\$ 11.000

Frutos Rojos	\$ 12.000
Frutos Amarillos	\$ 12.000

Bebidas Frías

Granizado de Café	\$ 16.000
Milo Frío	\$ 16.000
Moccacino Frío	\$ 14.000
Latte Frío	\$ 13.000
Americano Frío	\$ 11.000

Limonadas

Cítrica · Mora · Maracuyá · Mango · Fresa
\$ 14.000
Hierbabuena · Cerezada · Coco
\$ 15.000

Jugos

Maracuyá · Mango · Mora · Fresa
\$ 12.000

Malteadas

Premium

\$ 20.000
Café · Milo



Sabores

\$ 18.000
Coco · Cereza · Hierbabuena
Maracuyá · Mora · Mango · Fresa

Sodas

Soda Italiana

\$ 18.000
Frutos Amarillos · Frutos Rojos



Soda Lepic

\$ 17.000
Café de Especialidad

Otras Bebidas

Red Bull
\$ 15.000

Coca Cola
\$ 7.000

Agua en Botella
\$ 6.000

Micheladas

Tres formas de disfrutar tu bebida.

Sencilla

Tu bebida original.

Tradicional

Preparada con limón y sal.

Lepic

Nuestra versión especial, con tajín y chamoy.

Bebida	Sencilla	Tradicional	Lepic
Quatro	\$ 7.000	\$ 12.000	\$ 19.000
Sprite	\$ 7.000	\$ 12.000	\$ 19.000
Ginger	\$ 7.000	\$ 12.000	\$ 19.000
Bretaña	\$ 7.000	\$ 12.000	\$ 19.000
Águila	\$ 8.000	\$ 13.000	\$ 20.000
Águila Light	\$ 8.000	\$ 13.000	\$ 20.000
Club Colombia	\$ 9.000	\$ 14.000	\$ 21.000
Redd's	\$ 10.000	\$ 15.000	\$ 22.000
Corona	\$ 15.000	\$ 20.000	\$ 27.000
Stella Artois	\$ 15.000	\$ 20.000	\$ 27.000
Smirnoff	\$ 15.000	\$ 20.000	\$ 27.000

Un brindis, tres estilos y una experiencia que lleva nuestro sello.

Vinos

Historias en barrica para brindar la vida.

Espumosos

Burbujas que celebran cada momento.

JP Chenet

Botella \$ 180.000

Lambrusco

Copa \$ 35.000

Botella \$ 145.000

Vinos Tintos

Carácter y tradición en cada copa.

Casillero del Diablo

Copa \$ 30.000

Botella \$ 145.000

Gato Negro

Copa \$ 30.000

Botella \$ 145.000

Finca las Moras

Copa \$ 30.000

Botella \$ 145.000

Tarapacá

Copa \$ 30.000

Botella \$ 145.000

Vinos de la Casa

El auténtico sabor de nuestra casa.

Vino Artesanal de la Casa

Copa \$ 20.000

Botella \$ 90.000

Vino Artesanal Caliente

Copa \$ 25.000

Granizado de Vino Lepic

Copa \$ 25.000

Aperitivo

Burbujas que celebran cada momento.

Dubonnet

Botella \$ 155.000

Sangría de la Casa

Frutas, vino y buena compañía.

Copa \$ 30.000

Jarra \$ 130.000

Tinto de Verano

Frescura que sabe a encuentro.

Copa \$ 25.000

Jarra \$ 115.000

Un buen vino siempre encuentra la ocasión.



Cocteles

Whisky	
Old Fashioned	\$ 35.000
Godfather	\$ 30.000
Manhattan	\$ 30.000
Boulevardier	\$ 45.000

Gin	
Gin Tonic	\$ 30.000
Negroni	\$ 45.000
Dry Martini	\$ 32.000
Tonic Lopic	\$ 35.000

Vodka	
Cosmopolitan	\$ 30.000
Espresso Martini	\$ 32.000
Black Russian	\$ 30.000

Tequila	
Margarita	\$ 30.000
Tequila Sunrise	\$ 28.000
Paloma	\$ 28.000

Ron	
Daiquiri	\$ 30.000
Mojito	\$ 28.000
Cuba Libre	\$ 28.000

Especiales	
Orgasmo	\$ 45.000
Campari Spritz	\$ 28.000
Aperol Spritz	\$ 28.000
Iced Coffee	\$ 28.000
Jäger Bull	\$ 30.000
Esencia de Viña	\$ 45.000

Licores

Whisky	
Macallan Double Cask - 12 Años - 700 ml	
Botella	\$ 950.000
Chivas Regal - 18 Años - 700 ml	
Botella	\$ 860.000
Glenfiddich - 15 Años - 750 ml	
Botella	\$ 610.000
Glenfiddich - 12 Años - 750 ml	
Botella	\$ 390.000
Trago	\$ 20.000
Monkey Shoulder - 700 ml	
Botella	\$ 300.000
Trago	\$ 15.000
Jack Daniel's - 700 ml	
Botella	\$ 270.000
Trago	\$ 15.000
Jack Daniel's Apple - 700 ml	
Botella	\$ 270.000
Trago	\$ 15.000
Jack Daniel's Fire - 700 ml	
Botella	\$ 270.000
Trago	\$ 15.000

Tequila	
Patrón Añejo - 700 ml	
Botella	\$ 690.000
Trago	\$ 35.000
Patrón Reposado - 700 ml	
Botella	\$ 620.000
Trago	\$ 30.000
Reserva 1800 Añejo - 750 ml	
Botella	\$ 620.000
Trago	\$ 30.000
Reserva 1800 Reposado - 750 ml	
Botella	\$ 560.000
Trago	\$ 32.000
Patrón Silver - 700 ml	
Botella	\$ 520.000
Trago	\$ 26.000
Jose Cuervo Tradicional - 750 ml	
Botella	\$ 305.000
Trago	\$ 17.000
Jose Cuervo Especial - 750 ml	
Botella	\$ 212.000
Trago	\$ 10.000

Otros Licores

Jägermeister 700 ml	
Botella	\$ 290.000
Trago	\$ 18.000

Bacardi Limón 700 ml	
Botella	\$ 131.000
Trago	\$ 10.000

Advertencia de propina

Apreciado cliente.

En este establecimiento sugerimos una propina correspondiente al 10% del valor de la cuenta, la cual es completamente voluntaria. Usted tiene la libertad de aceptarla, modificarla o rechazarla de acuerdo con su experiencia y satisfacción con el servicio recibido.

Al momento de solicitar su cuenta, por favor indique a la persona que lo atiende si desea incluir la propina y el valor que desea aportar.

El 100% de las propinas es destinado al personal que le brindó atención durante su visita.

Si presenta alguna inquietud, sugerencia o inconformidad relacionada con el servicio o el cobro de la propina, puede comunicarse directamente con la administración al 310 345 6018, por llamada o WhatsApp. Estaremos atentos para brindarle apoyo y una pronta solución.

*Gracias por ser
parte de nuestra
historia.*

*Contacto
Administrativo*



322 8493522



rue_lepic_restaurante



Rue Lépique Restaurant



ruelepic_restaurante

www.ruelepic.com