

PARMESSANO

Restaurante

UNA MARCA DE
nuestra cocina[®]
artesanal

DOMICILIOS

 301 298 41 71 •  444 46 62



*Carpaccio
de Res*

*Sangría
Pasión*

Burrata

BEBIDAS FRÍAS

JUGOS

Puede elegir su jugo con azúcar, endulzante o sin endulzar.

JUGOS NATURALES

FRESA, MORA O MANGO

\$ 6.700 · AGUA

\$ 6.900 · LECHE

\$ 8.200 · LECHE DE ALMENDRAS

LIMONADAS FRAPPÉ

\$ 6.900 · NATURAL

\$ 7.900 · YERBABUENA, CEREZA
o FLOR DE JAMAICA

\$ 8.800 · COCO

JUGOS EXPRIMIDOS

MANDARINA RECIÉN EXPRIMIDA

\$ 7.400

MEZCLA DE FRUTAS

MANDARINA · FRESA

\$ 7.900

SODAS SABORIZADAS

SODA DE SANDÍA

(SIN AZÚCAR)

\$ 8.900

SODA DE MARACUYÁ

(SIN AZÚCAR)

\$ 8.900

SODA DE LYCHEE

\$ 9.900

SODA JAMAICA

EFERVESCENTE Y REFRESCANTE MEZCLA DE
FLOR DE JAMAICA Y CANELA.

\$ 8.900

SODA MISTERIO

SABORES FRESCOS DE ALBAHACA,
NARANJA Y LIMÓN.

\$ 8.900

SODA SUMATRA

EXQUISITA COMBINACIÓN DE CARDAMOMO,
JENGIBRE Y LIMÓN, ENDULZADA NATURALMENTE
CON MIEL Y PANELA.

\$ 8.900

OTROS

BOTELLA DE AGUA \$4.500

GASEOSAS \$4.800

VINOS

FINCA LAS MORAS

NUESTRO VINO DE LA CASA ES LAS MORAS
(ARGENTINA), USTED PODRÁ ENCONTRARLO
EN TINTO, BLANCO Y ROSADO.

LAS MORAS CABERNET SAUVIGNON

VINO TINTO DE LA CASA

\$ 59.000 · BOTELLA

LAS MORAS CHARDONNAY

VINO BLANCO DE LA CASA

\$ 11.900 · COPA

\$ 59.000 · BOTELLA

LAS MORAS MALBEC

VINO TINTO DE LA CASA

\$ 11.900 · COPA

\$ 19.900 · PIBA

\$ 35.900 · MEDIA

\$ 59.000 · BOTELLA

LAS MORAS SYRAH ROSÉ

VINO ROSADO DE LA CASA

\$ 11.900 · COPA

\$ 59.000 · BOTELLA

VINO TINTO CALIENTE

\$ 14.500 · COPA

VINO TINTO DE VERANO

\$ 14.500 · COPA

\$ 27.900 · MEDIA

LAMBRUSCO TINTO

VINO ESPUMOSO PICCINI

\$ 57.500 · BOTELLA

LAMBRUSCO ROSÉ

VINO ESPUMOSO PICCINI

\$ 57.500 · BOTELLA

SANGRÍAS

TINTA

A BASE DE VINO TINTO, UVAS Y MANZANA ROJA

\$ 17.900 · COPA

\$ 38.900 · MEDIA

\$ 63.000 · JARRA

PASIÓN

A BASE DE VINO ROSADO Y FRESAS

\$ 17.900 · COPA

\$ 38.900 · MEDIA

\$ 63.000 · JARRA

LAMBRUSCO TINTA

VINO ESPUMOSO PICCINI

\$ 79.000 · JARRA

LAMBRUSCO ROSÉ

VINO ESPUMOSO PICCINI

\$ 79.000 · JARRA

CERVEZAS



STELLA ARTOIS

\$ 9.700

BBC MONSERRATE

\$ 9.700

CLUB COLOMBIA
NEGRA

\$ 7.400

CORONA

\$ 9.700

CLUB COLOMBIA
DORADA

\$ 7.400

ÁGUILA LIGHT

\$ 6.600

BBC LAGER

\$ 7.900

CLUB COLOMBIA
ROJA

\$ 7.400

ÁGUILA CERO

\$ 6.600

BBC CAJICÁ

\$ 9.700

MICHELADO

\$ 1.700

OTROS LICORES - TRAGO

AGUARDIENTE ANTIOQUEÑO \$5.300

BAILEYS \$9.900

RON MEDELLÍN 3 AÑOS \$5.500

OLD PARR 12 AÑOS \$13.900

El exceso de alcohol es perjudicial para la salud. Ley 30 de 1986. Prohíbese el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad y mujeres embarazadas. Ley 124 de 1994. Todos los precios incluyen el 8% de Impoconsumo.



www.hablemosdealcohol.com

Crema de Maíz Campesina



Crema de Ahuyama



Crema de Champiñones



Crema de Tomate



ENTRADAS

CREMA DE AHUYAMA 🍴

Con quinoa crocante y un toque de queso parmesano.

\$10.900

CREMA DE CHAMPIÑONES 🍴

Cremosa preparación con champiñones frescos con un toque de quinoa crocante, queso parmesano y crema.

\$11.900

CREMA DE MAÍZ CAMPESINA 🍴

Elaborada a base de maíz tierno, toques dulces de maduro, queso fresco, tomates cherry y crocantes de maíz.

\$13.900

CREMA DE TOMATE 🍴

Elaborada a base de tomates frescos, con un toque de queso parmesano y crema.

\$10.900

BERENJENAS A LA PARMESSANA

En un apanado crocante de parmesano, sobre espejo de salsa napolitana con un toque de reducción balsámica.

\$11.900

BURRATA

Delicioso queso cremoso de búfala, acompañado de tomates frescos, rúgula, pesto de albahaca, reducción balsámico. Acompañada de tostones de la casa.

\$26.900 · Para 2 personas



*Carpaccio
de Pulpo*

*Tabla
de Mar*

CARPACCIO DE RES

Finas láminas de solomito en crudo, con limón, aceite de oliva, alcaparras crocantes, rúgula y queso parmesano. Acompañado de tostones de la casa.

\$23.900 · Para 2 personas

CAMARONES CROCANTES

Camarones apanados con salsapesto rojo y salsa de eneldo. Acompañados con rodajas de limón.

\$19.900 · Para 2 personas

\$31.900 · Para 4 personas

CARPACCIO DE PULPO

Finas láminas de pulpo marinadas en limón y aceite de oliva, servido con queso parmesano rayado a la minuta, brotes, quinoa negra crocante. Acompañado de tostones de la casa.

\$31.900 · Para 2 personas

CALAMARES A LA PARMESSANA

Anillos de calamar apanados en queso parmesano, acompañados de limón y salsa de eneldo.

\$16.900 · Para 2 personas

TABLA DEL MAR

Mixto de calamares a la parmessana y nuestros tradicionales camarones crocantes, servidos con salsa pesto rojo y salsa de eneldo.

\$31.900 · Para 2 personas



Nuevo



Ligeramente
picante



Contiene nueces
o almendras



Vegetariano



*Codillo
Parmessano*



*Risotto de
Coco y Curry*



*Cordon Bleu
Florentino*

MUY PARMESSANO

RISOTTO DE MAR

Con camarones, pesca blanca, mejillones, calamares y langostino en nuestra deliciosa salsa marinera.

\$36.900

RISOTTO CAPURGANÁ

Una combinación exquisita de sabores del pacífico y caribe. Pesca blanca crocante sobre risotto en salsa a base de champiñones, camarones, coco, maduros y especias.

\$22.900 · Media porción

\$37.900 · Porción completa

RISOTTO DE COCO Y CURRY

Balance exquisito de los sabores del pacífico. En salsa cremosa a base de coco y curry, con toques crocantes de tapioca amazónica, finalizado con polvorón de coco.

\$36.500 · con Langostinos a la parrilla

\$36.500 · con Salmón parrillado

\$36.500 · con Camarón y pollo a la parrilla

RISOTTO DE TRUFA Y SOLOMITO

Crema fusión de trufa del Piemonte Italiano y champiñón París. Con solomito y espárragos a la parrilla finalizados con un toque de salsa thai.

\$34.500

CAMARÓN Y POLLO CARBONARA

Camarones y julianas de pollo a la parrilla, sobre pasta artesanal penne en salsa cremosa carbonara y queso parmesano.

\$34.800

CORDON BLEU FLORENTINO

Pollo crocante relleno de jamón y queso sabana finalizado con reducción balsámica. Sobre pasta artesanal fettuccine en salsa cremosa de tocineta, espinaca a la florentina y queso parmesano.

\$29.900

POLLO A LA MILANESA

Milanesa de pollo gratinada con pomodoro, queso mozzarella y parmesano. Acompañada de pasta artesanal spaghetti en salsa rosa y queso parmesano.

\$26.900

POLLO VERONA

Pollo a la parrilla bañado con salsa de champiñones al vino, acompañado de pasta artesanal spaghetti en salsa carbonara y queso parmesano.

\$26.900

CANNELONI

Envuelto de pasta artesanal con relleno cremoso de pollo en salsa alfredo con champiñones al vino blanco, gratinados con queso mozzarella y parmesano. Sobre espejo de salsa pomodoro.

\$21.900

LASAGNA DE POLLO

Láminas de pasta artesanal con relleno cremoso de pollo en salsa alfredo, gratinada con queso mozzarella y parmesano. Acompañada de ensalada de la casa.

\$25.900

LASAGNA DE CARNE

Láminas de pasta artesanal con tradicional relleno a la bolognesa, gratinada con queso mozzarella y parmesano. Acompañada de ensalada de la casa.

\$25.900

LASAGNA MIXTA

Láminas de pasta artesanal con relleno de pollo en salsa alfredo y bolognesa, gratinada con queso mozzarella y parmesano. Acompañada de ensalada de la casa.

\$25.900

CODILLO PARMESSANO

Codillo de cerdo en coccion lenta marinado en cerveza negra, finalizado a alta temperatura con piel crocante, sobre cremoso puré de papa, con espárragos a la parrilla y un toque de salsa thai.

\$34.500

PANCETA PARMESSANO

Tocino crocante sobre pasta artesanal spaghetti en salsa carbonara y queso parmesano. Finalizado con brotes.

\$26.900

PASTA AL HORNO

Pasta artesanal tortellini rellena de mozzarella en salsa carbonara, gratinada con queso mozzarella y parmesano.

\$27.900

 Nuevo



Puede contener espinas

Puedes cambiar en todos los platos la ensalada de la casa por ensalada César (hojas de cogollo con aderezo César y crotones) o ensalada kale (hojas de kale con aderezo César, quinoa crocante y queso parmesano) por \$1.500

Todas las proteínas se pueden reemplazar por proteína vegetal - Koftas (valor adicional por \$1.500).

PARMESSANO
para compartir

PARA DISFRUTAR EN CASA
JUNTO A TODA LA FAMILIA

Cada menú se prepara para 3 o 5 personas
· Listo para calentar y servir ·

☎ 301 298 41 71 🌐 www.parmessano.com.co

*Salmon
Abruzzo*

*Pollo
Trufado*

*Pasta
al Horno*

MIXTOS

SINATRA

Pollo a la parrilla acompañado de pasta artesanal spaghetti en salsa carbonara con queso parmesano y ensalada de la casa.

\$28.900

FIESOLE

Pescado blanco a la plancha, acompañado de pasta artesanal tortellini de camarones en salsa rosa con queso parmesano y ensalada de la casa.

\$30.900

ARBÓREA

Medallón de solomito a la parrilla, acompañado de pasta artesanal spaghetti en salsa carbonara con queso parmesano y ensalada de la casa.

\$31.900

MIXTO DE SALMÓN

Salmón a la parrilla, acompañado de pasta artesanal fettuccine con salsa pesto y ensalada de la casa.

\$34.800

SALMÓN ABRUZZO

Filete de salmón a la parrilla con un toque de salsa pesto, acompañado de polenta cremosa de queso azul y ensalada de la casa.

\$34.800

MIXTO DE ITALIA

Pollo a la parrilla, acompañado de pasta artesanal tortellini de queso ricota y espinaca en salsa pomodoro con queso parmesano y ensalada de la casa.

\$29.500

SALMÓN TRICOLOR

Filete de salmón a la parrilla, acompañado de pasta artesanal penne en salsa tricolore de Italia con queso parmesano y ensalada de la casa.

\$34.800

CORDON BLEU CARBONARA

Pollo crocante relleno con jamón y queso sabana con un toque de salsa pomodoro, acompañado de pasta artesanal fettuccine en salsa carbonara con queso parmesano y ensalada de la casa.

\$29.900

MAR Y TIERRA

Solomito a la parrilla, acompañado de pasta artesanal fettuccine con camarones salteados al vino blanco, salsa de tres quesos, y ensalada de la casa.

\$38.900

POLLO TRUFADO

Filete de pollo a la parrilla bañado en salsa de champiñones y perejil, acompañado de pasta artesanal rigatoni con salsa alfredo trufada con queso parmesano y ensalada de kale con aderezo César, quínoa crocante y queso parmesano.

\$28.900

MIXTO VENETO

Solomito a la parrilla con salsa de champiñones al vino tinto, acompañado de pasta artesanal spaghetti con salsa pomodoro y brócoli salteado con queso parmesano.

\$31.900

SOLOMITO FUNGI

Medallón de solomito a la parrilla bañado en salsa de champiñones y perejil, acompañado de pasta corta rigatoni en salsa pomodoro con queso parmesano y ensalada de kale con aderezo César, quínoa crocante y queso parmesano.

\$31.900

BARDOLINO

Medallón de solomito, acompañado de pasta artesanal tortellini de queso ricota y espinaca en salsa alfredo con queso parmesano y ensalada de la casa.

\$31.900

SOLOMITO CABERNET

Solomito a la parrilla con salsa de champiñones al vino tinto, acompañado de puré de papa con queso parmesano y ensalada de la casa.

\$31.900

MILANESA PARMESANA

Milanese de pesca blanca con un toque salsa pomodoro y queso parmesano, acompañado de pasta artesanal spaghetti al burro y ensalada de la casa.

\$28.900

CORDON BLEU POLENTA

Pollo crocante relleno con jamón y queso sabana con un toque de salsa pomodoro, acompañado de polenta cremosa de queso azul y ensalada de la casa.

\$29.900

MIXTO VEGETARIANO

Proteína vegetal a base de leguminosas y vegetales frescos - Koftas, acompañada de pasta artesanal fettuccine en salsa de champiñones con queso parmesano y ensalada de la casa.

\$26.900

Puedes cambiar en todos los platos la ensalada de la casa por ensalada César (hojas de cogollo con aderezo César y crotones) o ensalada kale (hojas de kale con aderezo César, quínoa crocante y queso parmesano) por \$1.500

Todas las proteínas se pueden reemplazar por proteína vegetal - Koftas (valor adicional por \$1.500).

PASTAS

Paso 1 - ELIGE TU PASTA

PASTA CORTA:
PENNE O RIGATONI

PASTA LARGA:
SPAGHETTI O FETTUCCINE

\$15.500 · Media porción

\$18.500 · Porción completa

TORTELLINI DE QUESO
RICOTA Y ESPINACA

\$17.900 · Media porción

\$23.900 · Porción completa

RAVIOLI DE CARNE,
RAVIOLI DE POLLO,
TORTELLINI DE QUESO

\$16.500 · Media porción

\$21.900 · Porción completa

TORTELLINI DE
CAMARONES

\$18.500 · Media porción

\$24.900 · Porción completa

Paso 2 - ELIGE TU SALSA

· POMODORO · BOLOROSA

· ALFREDO · 3 QUESOS

· ROSA · TRICOLORE DE ITALIA

· PESTO · ARRABIATA

· CARBONARA · ALFREDO TRUFADA

· BOLOGNESA

Ahora puedes gratinar tu plato preferido de pasta artesanal \$4.900



Nuevo



Ligeramente picante



Contiene nueces o almendras



Vegetariano



*Pasta Oriental
con Solomito*

*Liviano crema de tomate,
pollo parrillado, aguacate
y ensalda de la casa.*

*Tropical
con Salmón*

PARMESSANO

ARMA TU LIVIANO

Paso 1 - CREMA

TOMATE, CHAMPIÑONES O AHUYAMA

CREMA DE MAÍZ (VALOR ADICIONAL) \$3.000

Paso 2 - ENSALADA

ENSALADA DE LA CASA

ENSALADA DE KALE (VALOR ADICIONAL) \$1.500

ENSALADA CÉSAR (VALOR ADICIONAL) \$1.500

Paso 3 - ACOMPAÑAMIENTO (PASTA O PROTEÍNA)

PASTA ARTESANAL

PASTA CORTA O LARGA

\$24.900

TORTELLINI DE QUESO RICOTA Y ESPINACA

\$24.900

RAVIOLI DE CARNE O POLLO, TORTELLINI DE QUESO \$24.900

PROTEÍNA

POLLO A LA PARRILLA

\$24.900



SOLOMITO A LA PARRILLA

\$26.900

SALMÓN A LA PARRILLA

\$29.500



PROTEÍNA VEGETAL - KOFTA

\$24.900



SALSA

Pomodoro, alfredo, rosa, pesto, carbonara, bolognesa, bolorosa, 3 quesos, tricolore de italia, arrabiata, alfredo trufada

LIVIANOS

ALÍ

Mezcla saludable de superalimentos: Base de plátano maduro acompañado de mix de quinoa con aderezo thai y tomate cherry, aguacate, berenjenas crocantes, con hojas de kale, aderezo César, quinoa negra crocante y queso parmesano.

\$23.500 · Con kofta o pollo

\$30.900 · Con solomito

\$33.500 · Con langostinos o salmón

TROPICAL

Mezcla saludable de superalimentos: Mix de quinoa, crocantes de tapioca amazónica, aguacate, picadillo artesanal de mango y cebolla con brotes sobre una base de puré de plátano maduro.

\$23.500 · Con kofta o pollo

\$33.500 · Con langostinos o salmón

\$30.900 · Con solomito o panceta

VOLARE

Mezcla saludable de superalimentos: Mix de quinoa con toques de mango, cítricos y aderezo thai. Aguacate, aceitunas negras, crocantes de tapioca amazónica y brotes, acompañado de hojas de cogollo con aderezo César, quinoa negra crocante y queso parmesano.

\$23.500 · Con kofta o pollo

\$30.900 · Con solomito

\$33.500 · Con langostinos o salmón

BOWL DE QUINOA

Mezcla de quinoa negra crocante, brócoli, aguacate, zanahoria, tomates secos y champiñones salteados en salsa thai.

\$17.500

\$23.500 · Con kofta o pollo

\$30.900 · Con camarones o solomito

\$33.500 · Con langostinos o salmón

PASTA ORIENTAL

Tallarines al estilo oriental con espinaca y toques aromáticos.

\$25.500 · Con kofta o pollo

\$36.500 · Con langostinos o salmón

\$34.500 · Con solomito o panceta

ENSALADAS

PREDILECTA

Cubos de pollo en salsa teriyaki, aguacate, tomates cherry, champiñones y variedades de lechugas con vinagreta balsámica, ajonjolí tostado y tosticos de pasta.

\$25.900 · Con pollo

\$31.900 · Con solomito

BÚFALA BURRATA

Queso cremoso de búfala, aguacate, champiñones, tomates frescos y secos, aceitunas negras, rúgula y mix de lechugas con salsa pesto, reducción balsámica y tostones crujientes.

\$31.900

CÉSAR

Cogollo europeo crocantes bañados en aderezo César, crotones crocantes y queso parmesano.

\$24.900 · Con kofta o pollo

\$31.900 · Con langostinos o salmón

CROCANTE

Mezcla de lechugas crocantes y hojas de kale, con aderezo de la casa, aceitunas negras, berenjenas crocantes, aguacate, tomates secos y quinoa negra crocante.

\$24.700 · Con kofta

\$21.900 · Con calamar crocante

\$24.700 · Con camarones

MEDITERRÁNEA

Pasta artesanal Rigatoni en salsa pesto con espinaca fresca, hojas de kale aderezadas, mezcla de tomates secos, aceitunas negras, queso feta, koftas (proteína vegetal), espárragos a la parrilla, finalizado con reducción balsámica, queso parmesano y berenjenas crocantes.

\$29.500

KOFTA

Proteína vegetal, a base de granos y vegetales.

 Nuevo

 Contiene nueces o almendras

 Vegetariano



· PARMESSANITOS ·

PARMESSANITO 1

Pollo apanado o a la parrilla acompañado con papas a la francesa.

\$18.900

PARMESSANITO 2

Pollo apanado o a la parrilla acompañado con pasta artesanal corta o larga y salsa a elección.

\$18.900

PARMESSANITO 3

Pasta artesanal corta o larga y salsa a elección.

\$18.900



Los parmessanitos van acompañados con bastoncitos de zanahoria, jugo a elección (mango, mora, fresa y limonada natural) y galletica de mantequilla.

CATERING
TODO FRESA & PARMESSANO

Servimos lo que más te gusta,
dentro y fuera de nuestros restaurantes.

• Eventos • Reuniones • Fiestas • Institucional



300 8423230



Submarino de Chocolate
\$5.200

Nevado

POSTRES

TORTA DE CHOCOLATE

Rellena de arequipe.

\$ 7.800 · Porción

\$ 37.500 · Entera (10-12 porciones)

MICAO DE AREQUIPE

Envolvente sabor de crema de arequipe y pasta hojaldrada.

\$ 8.800 · Porción

\$ 43.500 · Entera (8-10 porciones)

NEVADO

Exquisita combinación de torta de chocolate y flan con una deliciosa cobertura de arequipe.

\$ 8.800 · Porción

\$ 59.000 · Entera (18-20 porciones)

CHEESECAKE DE FRUTOS ROJOS

\$ 8.800 · Porción

\$ 54.000 · Entera (10-12 porciones)

CHEESECAKE DE FRESA

\$ 8.800 · Porción

\$ 54.000 · Entera (10-12 porciones)

CHEESECAKE DE FRUTOS AMARILLOS

\$ 8.800 · Porción

\$ 54.000 · Entera (10-12 porciones)

FLAN DE LECHE

Leche asada con suave caramelo.

\$ 6.900 · Porción

\$ 47.000 · Entera (10-12 porciones)

POSTRE DE REINA

Delicioso flan de crema inglesa con brazo de reina

\$ 8.800 · Porción

\$ 39.900 · Entera (10-12 porciones)

FANTASÍA DE LAS TRES LECHE

Con durazno y merengue.

\$ 8.800 · Porción

\$ 45.000 · Entera (8-10 porciones)

TORTA DE ZANAHORIA

Espanjosa, cubierta con crema de queso y almendras crocantes.

\$ 8.800 · Porción

\$ 39.500 · Entera (8-10 porciones)

BROWNIE LIGHT

\$ 5.200 · Porción

VOLCÁN DE AREQUIPE

\$ 5.300 · Porción

CAFÉS

CAFÉ AMERICANO

\$ 3.300

CAFÉ AMERICANO DOBLE

\$ 4.000

CAFÉ LATTE

\$ 4.500

PERICO

\$ 3.500

GRANIZADO DE CAFÉ

\$ 5.800

CAFÉ ÓPERA

Exquisito batido a base de café con Licor de café y crema chantilly

\$ 9.300

ESPRESSO

\$ 3.500

ESPRESSO DOPPIO

\$ 4.100

CAPUCCINO TRADICIONAL

\$ 5.900

CAPUCCINO TODO FRESA

\$ 5.900

CAPUCCINO BAILEYS

\$ 8.200

CAFÉ PAISA

\$ 9.700

CAFÉ TODO FRESA

\$ 9.300

· MERCADOS DE ·
nuestra cocina



· www.todofresa.com.co ·
· www.parmessano.com.co ·

📞 301 298 41 71 · 📞 444 46 62

PARMESSANO



{ DESAYUNOS }

PARMESSANO

EXCLUSIVO EN OVIEDO, EL TESORO Y LA STRADA



LUNES A VIERNES 8:00 AM - 11:00 AM

SÁBADO Y DOMINGO 8:00 AM - 12:00 PM

PARMESSANO

Restaurante

LINEAS DE ATENCIÓN

444 46 62

 301 2984171

CIUDAD DEL RÍO

CENTRO COMERCIAL LOS MOLINOS

PALMS AVENUE

PARQUE COMERCIAL EL TESORO

CENTRO COMERCIAL SANTAFÉ MEDELLÍN

MALL INDIANA

LA STRADA

CENTRO COMERCIAL MAYORCA

MERCADO DEL RÍO

UNICENTRO MEDELLÍN

CENTRO COMERCIAL CITY PLAZA

CENTRO COMERCIAL VIVA ENVIGADO

LAURELES

(Segundo parque)

CENTRO COMERCIAL OVIEDO

ADVERTENCIA PROPINA

Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere una propina correspondiente al 10% del valor de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por el cliente de acuerdo con la valoración del servicio prestado. Se solicita indicar a la persona que lo atiende al momento de pedir la cuenta, si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o informarle el valor que quiere asignar como propina.

Adicionalmente se informa que los dineros recolectados por concepto de propina se distribuyen en un 100% entre los colaboradores de puntos de venta, producción y centro de distribución.

En caso de presentar inconveniente alguno con el cobro de la propina, comuníquese con la línea exclusiva dispuesta en Bogotá para atender las inquietudes sobre el tema: 6 51 32 40 o a la Línea de Atención al Ciudadano de la Superintendencia de Industria y Comercio: 5 92 04 00 en Bogotá o para el resto del país línea gratuita nacional: 018000-910165, para que radique su queja.



www.parmessano.com.co