



65 años

*Tradición e Innovación
desde 1959.*



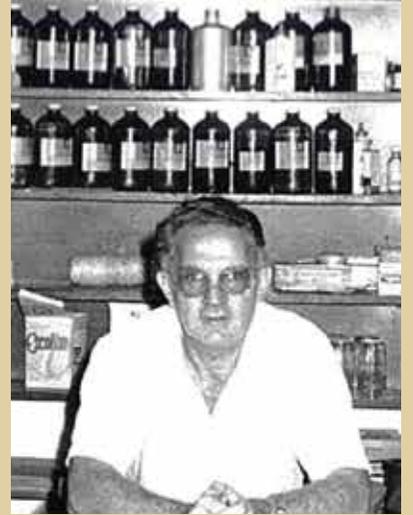
LUCERNA

Estos 65 años hemos escrito el camino Lucerna de tu mano.



1959

Nuestro maestro y fundador Max Jourdan Bidell, apuesta todo por el Eje Cafetero e inicia este sueño en la ciudad de Pereira.



Primer punto de venta Lucerna

Ubicado donde hoy es el actual Centro comercial Alcides Arévalo



Juntos convertimos a Lucerna en el mejor punto de encuentro. Le entregamos a la ciudad la mejor repostería Europea con toda la calidad y el calor humano local.

1963

Fuimos testigos de la construcción de la ciudad que nos vio nacer, 'El Bolívar Desnudo' llegó 4 años después de iniciar este camino.



Armenia nos abre su corazón en 1998 y hoy seguimos siendo testigos de su resiliencia.

Lucerna Armenia



Turrón Lucerna

Te encargaste de compartirlos con el resto del mundo y convertirlos en el confite mas típico de la región.



Lucerna continuará su legado gracias a tu cariño y respeto.

¡Muchas Gracias!



LUCERNA

Desayunos

Porción pequeña de fruta \$ 7.900

Porción de fruta fresca de temporada cortada en brunoise.

Porción de fruta especial \$ 16.500

Porción de fruta fresca de temporada, acompañada de lonjas de jamón y queso.

Pancakes Lucerna \$ 13.000

Tres unidades de esponjosos pancakes acompañados de fresas poché, chantilly, syrup de maple, crema de avellanas y banano.

Tortilla de huevos \$ 10.400

Huevos revueltos con queso mozzarella, parmesano y tocineta.

Huevos al gusto \$ 8.300

Elígelos fritos, revueltos o con cebolla y tomate, acompañados de pan queso.

Escoge una de nuestras adiciones de tocineta, jamón, huevo, maíz tierno, queso o salchicha por \$ 4.000

Huevos Benedictinos \$ 12.800

Huevos pochados al término deseado sobre un suave pan blanco tipo bagel o canastilla de hojaldre, bañados con salsa holandesa, terminados con tocineta y queso parmesano.

Huevos Florentinos \$ 12.800

Huevos fritos con tocineta sobre tomates grillé, terminados con espinaca y queso parmesano.

Huevos con jamón y queso \$ 12.800

Huevos revueltos al termino deseado, jamón y queso mozzarella, acompañados con pan queso.

Sandwich Croissant \$ 16.900

Tortilla de huevo, acompañada de crocante tocineta y queso mozzarella, en nuestro clásico croissant de mantequilla.

Desayuno Lucerna \$ 25.600

Jugo de naranja o porción de fruta fresca de temporada, omelette (tomate, cebolla, maíz tierno, queso mozzarella, jamón) café, chocolate, té o infusión de hierbas aromáticas, canastilla de pan (danasas de frutas, mini croissant, pan francés, mini pan integral y mini tostadas) con mantequilla y mermelada.





LUCERNA

Panadería

Croissant Sencillo \$ 3.900

Croissant de Queso \$ 7.100

Croissant de Almendras \$ 7.100

Croissant de Jamón Y Queso \$ 7.100

Pastel de Carne \$ 8.600

Hojaldrado con nuestra mezcla especial de carne.

Pastel de Pollo \$ 7.900

Hojaldrado con nuestra mezcla especial de pollo.

Tostadas \$ 6.300

Con mantequilla y mermelada.

Canastilla de Pan \$ 7.400

Danesas de frutas, mini croissant, pan francés, mini pan integral y mini tostada con mantequilla y mermelada.

Deditos de Queso \$ 10.900

Bastones de queso mozzarella envueltos con hojaldre freídos y acompañados con miel de abeja.

Sandwich

Sandwich de Jamón y Queso \$ 15.800

Lonjas de jamón y queso en pan de yogurt, lechuga, tomate y sour cream.
Opcional: Incluye tortilla de huevo.

Sandwich de Cerdo A la Naranja \$ 23.500

Finos cortes de cerdo ahumado, bañados con salsa a base de naranja, servidos en pan de semillas de amapola, con lechuga, tomates y queso mozzarella.

Tostadas con Pollo Lucerna \$ 18.900

Trozos de pechuga de pollo en salsa especial Lucerna en medio de dos tostadas de pan inglés.

Cremas

Crema de Champiñones

\$ 14.500

Fondo de pollo con base de champiñones y pollo en trozos, tocineta crujiente y pan focaccia.

Crema de Ahuyama Gratinada

\$ 14.500

Fondo de verdurass con base de ahuyama, gratinada con queso mozzarella, acompañada de orégano.

Crema de Tomate

\$ 14.500

Con notas ácidas y dulces, crema de tomates confitadas en hierbas, aromatizada con albahaca genovesa y orégano, acompañado con crutones de pan.

Ensaladas

Ensalada Mediterránea

\$ 20.900

Mezcla de variedad de lechugas (romana, batavia y crespa verde), espinaca fresca, albahaca, lunas de manzana verde, aceitunas negras, queso mozzarella bufala y tocineta crujiente, todo aderezado con nuestra vinagreta a base de yogurt light sobre crocante, canastilla de queso parmesano. Acompañada con mini wrap de vegetales

Ensalada Jardinera

\$ 15.600

Saludable y fresca mezcla de variedad de lechugas (crespa verde y morada), champiñones frescos, zanahoria, maíz tierno, tomate cherry, queso mozzarella en brunoise, crutones de pan, aderezados, con vinagreta de maracuyá. Acompañada con pan Focaccia, fruta, fresca y mini wrap de vegetales.

Ensalada de Atún

\$ 24.600

Variedad de lechugas (batavia, crespa verde y morada) mezcla de atún con mayonesa, cebolla blanca, cebolla morada, tomate cherry, maíz tierno, zanahoria crutones de pan y queso campesino fresco, acompañada con mini wrap de vegetales.

Ensalada Especial Lucerna

\$ 29.700

Pechuga de pollo en julianas en una cama de lechuga, tomate cherry, zanahoria, crutones de pan, queso mozzarella, jamón y vinagreta a base de vino tinto.

**Pide cualquiera de nuestras
ensaladas sin proteína animal**



Volovanes

Producto Insignia



Volován Lucerna

\$ 23.900

180 gramos de trozos de pechuga de pollo en salsa especial Lucerna, sobre canasta de hojaldre acompañado de lechuga y tomate.

Crêpes

Crêpe de Pollo y Champiñones

\$ 31.700

200 gramos de deliciosos trozos de pechuga de pollo con champiñones frescos en salsa bechamel, gratinado con quesos mozzarella y parmesano, acompañado de nuestro pan brioche.

Crêpe Stroganoff

\$ 29.600

200 gramos de carne de res madurada en una suave salsa de champiñones a base de fondo de res, salsa bechamel y soya, gratinado con quesos mozzarella y parmesano, acompañado de nuestro pan brioche .

Crêpe pollo Teriyaki

\$ 22.200

200 gramos de deliciosos trozos de pechuga salteados con raíces chinas y ajonjolí en salsa teriyaki, gratinado con quesos mozzarella y parmesano, acompañado de nuestro pan brioche.

Crêpe Cerdo Agridulce

\$ 24.700

200 gramos de pernil de cerdo marinado en salmuera, bañado con salsa agridulce y manzana caramelizada, gratinado con quesos mozzarella y parmesano, acompañado de nuestro pan brioche.

Crêpe Mixto

\$ 30.600

Escoge dos de nuestras exquisitas opciones de crêpes en presentación de 100 gramos cada uno, acompañados de nuestro pan brioche.

Panne Cook

\$ 29.800

Pan toscano artesanal, relleno con bites de solomo de res, salseados con stroganoff y ensaladilla verde con tomates confitados y queso bocconcini.

Cortes de cerdo

Bondiola de Cerdo Rostizada \$ 39.200

Bondiola de cerdo al horno sobre chutney de mango, acompañada de champiñones salteados y cascós de papa.

Costillas de Cerdo en Salsa BBQ \$ 41.300

350 gramos de costillas de cerdo al horno, marinadas en cerveza y especias, ahumadas y bañadas en nuestra salsa river BBQ de la casa y acompañadas de cascós de papa con nuestra tradicional salsa rosada Lucerna, piña asada, maíz tierno y cebolla morada.

Cortes de res

Lomo Saltado \$ 42.900

Julianas de solomito de res madurado, salteado con lunas de tomate, cebolla y cilantro en una reducción balsámica. Acompañado de verduras salteadas y papitas a la francesa Lucerna.

Steak Lucerna \$ 41.400

Corte de lomo ancho de res madurado (300 gramos) al término deseado, sobre una suave salsa gravy a base de queso tilsit y acompañado de puré de papa con tocineta y ensalada de la casa.

Pollo

Pollo a la Parmigiana \$ 36.800

Pechuga de pollo napada con panko y parmesano, sobre cama de pasta corta al dente, salseada con pomodoro, albahaca fresca, perejil y bocconcini.

Churrasco de Pollo \$ 36.800

Corte especial de pollo (contra muslo y pechuga con piel) marinado en finas hierbas y balsámico, horneado a la perfección, acompañado de una salsa especial de maíz tierno con tocineta crocante, papas en casco con nuestro guacamole de la casa.

Escalope de Pollo en Salsa de Maní \$ 34.000

Pechuga de pollo asada y bañada con una deliciosa salsa de maní, acompañada con papitas a la francesa Lucerna o pasta penne a la carbonara.

Pasta

Fetuccini con Pollo Alfredo \$ 37.000

Pechuga de pollo a la parmesana sobre pasta fetuccini al dente, bañada con tradicional salsa alfredo a base de quesos y pesto genovese, acompañado de pan focaccia y ensalada.

Pasta Penne Gratinada \$ 29.200

Pasta penne al dente con salsa boloñesa de la casa y salsa alfredo gratinada con queso mozzarella y parmesano. Acompañado de pan focaccia y ensalada.

Pastas al Funghi \$ 22.100

Pasta fetuccini o pasta penne al dente con champiñones al pesto en salsa alfredo acompañados de queso parmesano y focaccia artesanal.

Pasta Vegetariana con Humus \$ 22.100

Al dente pasta larga, salseada con pomodoro y hummus de garbanzo artesanal, champiñones orellanas, tomates confitados y verduras.



Hamburguesas

Hamburguesa Lucerna Especial \$ 24.500

Nuestra tradicional hamburguesa de res y tocineta, en nuestro pan de hamburguesa (receta de la casa) acompañada con queso mozzarella, lechuga, cebolla, tomate y salsa rosada Lucerna.

Hamburguesa Lucerna Mr. Pork \$ 21.100

Deliciosa combinación de burger de cerdo con notas ahumadas, plumas de cebolla morada, mezcla de queso cheddar, mozzarella y salsa BBQ, todo sobre pan toscano Lucerna

Hamburguesa Gourmet de Pollo \$ 22.200

Crocante pechuga de pollo alfredo en nuestro tradicional pan brioché, acompañada de tocineta y duraznos asados, salsa miel mostaza y elige entre nuestra receta de salsa rosada Lucerna o salsa BBQ.



LUCERNA

Papitas

Producto Insignia



Papitas a la Francesa Lucerna \$ 17.400

Inigualable receta de la casa de papitas a la francesa, acompañadas de salsa rosada Lucerna.

Papitas BBQ Ribs Lucerna \$ 29.800

Tradicionales papitas Lucerna con trozos de costillas sin hueso, ahumadas y bañadas en salsa river BBQ, maíz tostado y chips de cebolla morada, gratinadas con queso cheddar.

Papitas Bacon Lucerna \$ 29.800

Tradicionales papitas Lucerna gratinadas con queso mozzarella, salsa queso cheddar y deliciosos trozos de tocineta.

Salchipapas Especiales Lucerna \$ 26.800

Deliciosas papitas a la francesa Lucerna acompañadas de salchicha artesanal tipo europea, elaborada en nuestra charcutería y salsa rosada Lucerna

Salchipapa Lucerna \$ 25.500

Deliciosas papitas a la francesa Lucerna acompañadas de salchicha premium y salsa rosada Lucerna.

Adicionales

Menú infantil

-Mini Hamburguesa pollo

-Mini Hamburguesa Res

-Salchichas a la Francesa

\$ 23.200

Pancito Crêpe \$ 1.600

Pan Queso \$ 2.800

Salsas de la Casa \$ 5.000

Tocineta, jamón, salchicha \$ 6.000

Queso mozzarella, parmesano o pecorino \$ 5.000

Ensalada de acompañamiento \$ 7.200

Carne de hamburguesa \$ 12.500

Adición pechuga de pollo 120 g \$ 12.100

*Todos acompañados de papitas a la francesa Lucerna.
Golosina nuga y jugo en cajita.

TRADICIÓN
DESDE
1959
INNOVACIÓN



LUCERNA

Gelatos

Sabores: Maracuyá, fresa, brownie, frutos del bosque, mandarina, vainilla, café, chocolate, arequipe, dulce de leche, ron pasas y limón

Copa Junior \$ 9.700

Una porción gelato artesanal a su elección, acompañado con chips de chocolate, gomitas, masmelo, lluvia de chocolate, galleta oreo y salsa a su elección.

Copa de Sabores

Bolas de gelato artesanal de línea a su elección, fresas, almendras, crema chantilly, trocitos de brownie, barquillo y salsa de chocolate. Disponible en:

2 Sabores \$ 18.500

3 Sabores \$ 21.900

Copa Tutti Frutti \$ 13.700

2 bolas de gelato artesanal: vainilla y fresa, ensalada de frutas, crema chantilly, salsa inglesa y salsa de fresa.

Copa Dinamarca \$ 21.800

3 bolas de gelato artesanal de vainilla, chantilly, salsa de chocolate y almendras.

Copa Mocca Helado \$ 13.700

2 bolas de gelato de café con crema chantilly, licor de café y salsa de chocolate.

Copa Tropical \$ 14.800

2 bolas de gelato artesanal de piña y vainilla, trocitos de piña bañados en ron, coco rallado, crema chantilly y salsa de maracuyá.

Copa Colombia \$ 22.800

2 bolas de gelato artesanal de vainilla y café, licor de café, crema chantilly, salsa de naranja y almendras.

Copa Lucerna \$ 18.700

Canastilla de galleta artesanal con 3 bolas de gelato artesanal (chocolate, vainilla y arequipe), salsa de caramelo, almendras y crema chantilly.

Copa Peach Melba \$ 19.700

2 bolas de gelato artesanal (vainilla y fresa), duraznos, decoradas con crema chantilly, salsa de fresa y almendras.

Copa Dublín \$ 17.500

Gelato artesanal de frutos del bosque y vainilla, bañados con crema de whisky, acompañado de trozos de kiwi, crumble de galleta sable, crema chantilly y salsa de chocolate.



Ensalada de frutas	\$ 14.000
---------------------------	------------------

Frutas frescas en trozos (mango, papaya, fresa, banano, uvas, melón, manzana), con crema inglesa, coco rallado, crema chantilly y salsa de fresa.

Adición de queso

\$ 2.900

Brownie con Gelato	\$ 12.600
---------------------------	------------------

Nuestro delicioso brownie caliente con gelato artesanal de línea a su elección, crema chantilly y salsa de chocolate.

Banana Split	\$ 17.500
---------------------	------------------

2 bolas de gelato artesanal de vainilla y chocolate, banano, crema chantilly, almendras y salsa de chocolate .

Gelato de Yogurt	\$ 17.800
-------------------------	------------------

Dos bolas de gelato a base de yogurt con trozos de fruta fresca, lunas de manzana y salsa de fresa.

Especialidades

de Gelato

Salpicón de Gelato	\$ 9.400
---------------------------	-----------------

Selección de frutas frescas en trozos y una porción de gelato artesanal de línea a su elección.

Parfait de Frutas	\$ 10.900
--------------------------	------------------

Selección de frutas frescas, gelato de yogurt y cereal.

Cassata Napolitana	\$ 10.200
---------------------------	------------------

Porción de gelato artesanal de vainilla, fresa y chocolate con relleno de frutas cristalizadas, crema chantilly y salsa de fresa.

Torta Helada	\$ 10.200
---------------------	------------------

Torta de gelato artesanal de vainilla, fresa y chocolate en capas con crujiente galleta de almendras.

Copa Sugerida

Artesanal

Variados e innovadores sabores de nuestro gelato artesanal mezclados con diferente frutas, topping y texturas.

\$ 23.500

Adiciones	\$ 5.900
------------------	-----------------

Porción gelato premium

\$ 4.300

Porción de gelato de línea

\$ 2.900

Topping (Chantilly, salsas, almendra, chips, barquillos)



LUCERNA

Bebidas frías

Nuestra Selección de Vinos

Vino Reserva Botella	\$ 70.000
Merlot, Malbec, carménère	
Vino Lambrusco Botella	\$ 50.000
Rosé	
Vino Joven Botella	\$ 60.000
Merlot y malbec	
Vino de la Casa	\$ 17.200
Piccolo (2 copas)	
Copa	\$ 11.000
Sangría	
Rosé	Jarra \$ 48.900 Vaso \$ 10.000
Tinto	Jarra \$ 48.900 Vaso \$ 10.000

Sodas Lucerna **\$ 8.600**

Mezcla de frutos Infusionadas con soda. Disponibles en sabores: Frutos rojos, frutos amarillos y manzana verde y pepino

Infusión del Día **\$ 8.600**

Base de almibar y frutas de temporada, infusionada con hierbas aromáticas (menta, hierba buena, limoncillo) y garnitura.

Jugos Naturales de Fruta

Lulo, mora, maracuyá, guanábana, mango y uva. **\$ 8.600**

Jugo mezcla de papaya y naranja. **\$ 5.600**

Jugo de Naranja **\$ 7.300**

Jugo de Mandarina **\$ 7.700**

Malteadas **\$ 9.900**

Preparados con nuestro gelato de línea.

Milo Frio **\$ 9.900**

Te Frio **\$ 4.300**

Limón o durazno

Agua Natural **\$ 2.300**

12 Onzas

Coca Cola **\$ 6.900**

Botella 300 ml

Limonada Natural **\$ 7.300**

Limonada De Fresa **\$ 10.500**

Limonada de Coco **\$ 10.500**

Limonada de Hierbabuena **\$ 10.500**

Bebidas calientes

Chocolate Lucerna Especial **\$ 9.500**

Nuestro tradicional chocolate, con amaretto y crema chantilly

Chocolate Lucerna **\$ 6.000**

Chocolate con Bebida de Almendras **\$ 9.900**

Milo Caliente **\$ 6.500**

Té de Limón **\$ 4.400**

Té con Leche **\$ 4.500**

Aromática Lucerna **\$ 7.800**

Infusión con trozos de fruta natural.





LUCERNA

Repostería

Pastelería Tradicional

Nuestros clásicos de la pastelería europea.
(Según la disponibilidad del día)

Tiramisú	\$ 9.100
Sacher, selva negra, maria luisa, torta de zanahoria, mediterránea.	\$ 7.300
Rollo de limón, rollo de café, rollo de maracuyá, rollo canela, red velvet, milky way, cappuccino	\$ 7.300

Torta Light

Deliciosa base de bizcochuelo dietético, endulzado con splenda

\$ 9.800

Volcán de Chocolate

Postre de chocolate con interior cremoso de ganash de chocolate, acompañado de helado de vainilla sobre cama de galleta.

\$ 10.500

Milhoja Lucerna

Tradicional receta de pastel dulce, elaborado con láminas finas de hojaldre crujiente y relleno de crema inglesa entre sus capas, decorado con un fino glaseado y dulce de fondant.

\$ 6.900

Postres Lucerna

Cremosos de maracuyá, cremoso de tiramisú, postre con milo.

\$ 13.200

8 onzas: Frutos rojos, piña.

\$ 11.300

Cheesecake

Nuestra crema especial de cheesecake sobre una crujiente base de galleta:

Fríos: de frutas, frutos rojos o tres chocolates.

\$ 8.900

Timbales

Postre a base de biscuit y suave crema tipo mousse de diferentes sabores. (Según disponibilidad).

\$ 9.200

Galletas

Nuestras crujientes galletas horneadas artesanalmente: Avena, chips, nido, cereal, alfajores. (Según disponibilidad)

\$ 4.200

Danesa

\$ 5.400

Galleta XL

\$ 7.600

TRADICIÓN
DESDE
1959
INNOVACIÓN



LUCERNA

Café especial

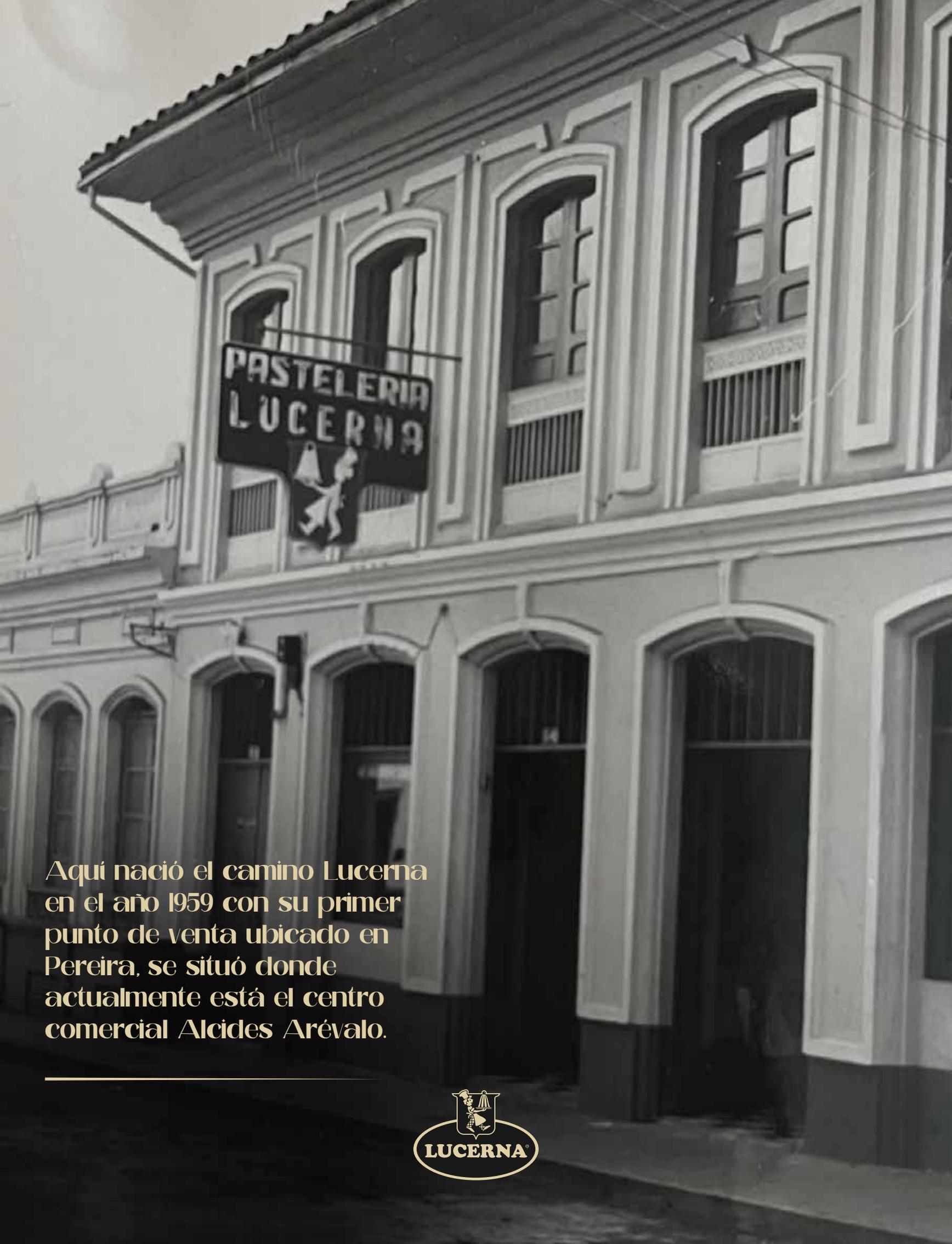
Café Espresso	\$ 4.000
Americano	\$ 4.000
Café Campesino	\$ 5.100
Café Campesino con Leche	\$ 5.900
Café con bebida de Almendras	\$ 9.900
Café Crema	\$ 6.300
Café crema con Leche	\$ 7.400
Mocaccino	\$ 9.700
Latte	\$ 7.500

Capuccinos

Cappuccino	\$ 7.500
Pidelo con amaretto o crema de whisky.	\$ 11.900
Cappuccino Campesino	\$ 8.000
Capuccino Arequipe	\$ 8.000

Fríos

Café Frappé	\$ 11.000
Batido de café terminado con crema chantilly.	
Café de la Montaña	\$ 13.500
Exótica combinación de café frío con crema de whisky y pulpa de maracuyá.	
Café Ópera	\$ 13.500
Bebida fría y cremosa a base de espresso, crema de café y helado.	
Café Nativo	\$ 13.500
Batido de café frío con licor, acompañado de moras confitadas.	



PASTELERIA
LUCERNA

Aquí nació el camino Lucerna en el año 1959 con su primer punto de venta ubicado en Pereira, se situó donde actualmente está el centro comercial Alcides Arévalo.





LUCERNA

"NUESTRA HISTORIA"

LA CREACIÓN DE UNA EMPRESA PUJANTE

Desde hace 65 años LUCERNA ha logrado combinar exitosamente las tradicionales recetas de la pastelería suiza con las mejores materias primas de nuestro país, para crear todo un mundo de sabores y experiencias para nuestro paladar.

LUCERNA fue fundada en 1959 por Max Jourdan. En sus inicios, la empresa se hizo famosa por la elaboración de fina pastelería europea. Después de algún tiempo, inspirada en las recetas del "torrone" italiano y los turrone franceses de Montélimar, LUCERNA empezó a producir turrone de maní, los cuales fueron adquiriendo popularidad a nivel nacional como una golosina típica de la región cafetera.

Al principio, los turrone eran fabricados de manera exclusivamente artesanal, utilizando materias primas de la región, como el maní, el azúcar y el café, pero el éxito del producto y el aumento de su demanda llevaron a la tecnificación de su producción y a la ampliación de la oferta de productos. Actualmente, además de turrone en diferentes variedades, se producen otras golosinas como besos de negra, barras saludables, barras energéticas, chocolates, pralinés, entre otros, siguiendo siempre la tradición repostera europea.

LUCERNA es hoy una empresa de marca reconocida nacionalmente, con tres plantas de producción y 65 años en el mercado de alimentos, caracterizada siempre por la calidad de sus productos, fidelidad a sus principios y respeto al consumidor.

Además de fabricar Turrone y Confites, LUCERNA cuenta con otras tres unidades de negocios que completan su portafolio de productos y servicios: Pastelería y Panadería, Heladería y Restaurante. Todos nuestros productos son elaborados con materias primas naturales, bajo estrictas normas de higiene e inocuidad alimentaria y con las mejores especificaciones técnicas en todas las etapas de producción.

En el marco de sus 65 años, Lucerna suma a su historia una nueva marca, 1959 bistro Lucerna, un nuevo restaurante en la ciudad de Pereira, ubicado en la zona circunvalar. Con el que seguira escribiendo su camino de tradición e innovación.



SEGÚN LA LEY, TE SUGERIMOS UN 5% DEL VALOR DE TU COMPRA PERO, LA PROPINA QUE DECIDAS DAR ES VOLUNTARIA.

LA CIRCULAR EXTERNA 007 DE 2012 DE LA SIC CONTENIDA EN EL CAPÍTULO 2 NUMERAL 2.4.2 DE LA CIRUCLAR ÚNICA SIC.

Advertencia de propina: Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina correspondiente al 5% del valor de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted, de acuerdo con su valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta, indíquelo a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indíquelo el valor que quiere dar como propina. En este establecimiento de comercio el 100% del dinero recogido por concepto de propina se distribuyen entre los colaboradores del área de servicio y cocina dependiendo del número de días laborados en el mes. En caso que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la línea Lucerna dispuesta para atender las inquietudes: 320 889 99 93 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.

Todos los valores de productos aquí descritos incluyen el 8% de impuesto al consumo.

Las imágenes presentadas en esta carta-menú son netamente ilustrativas y podrían no coincidir con la presentación del producto.

PEREIRA

PBX: (6) 340 1432
-Carrera 6 #18-45
-Calle 19 No. 6 – 43
-C.C. Unicentro, Nivel C
Local 41 - Mall de comidas

ARMENIA

PBX: (6) 735 9792
-Calle 20 No. 14 – 49
-Calle 20 No. 14 – 35
Ed. Centro

Visítanos también en 1959 Bistro Lucerna- Cra 13 No 9-33 - Pereira

lucerna.com.co

