

Renne

Peruvian Bistro

BUENA MESA, SIN PRETENCIONES

EN RENNE NO HAY EXTRAÑOS,
SOLO AMIGOS QUE AÚN
NO SE CONOCEN.

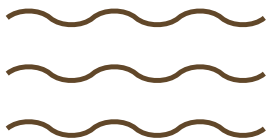
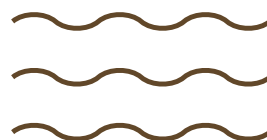
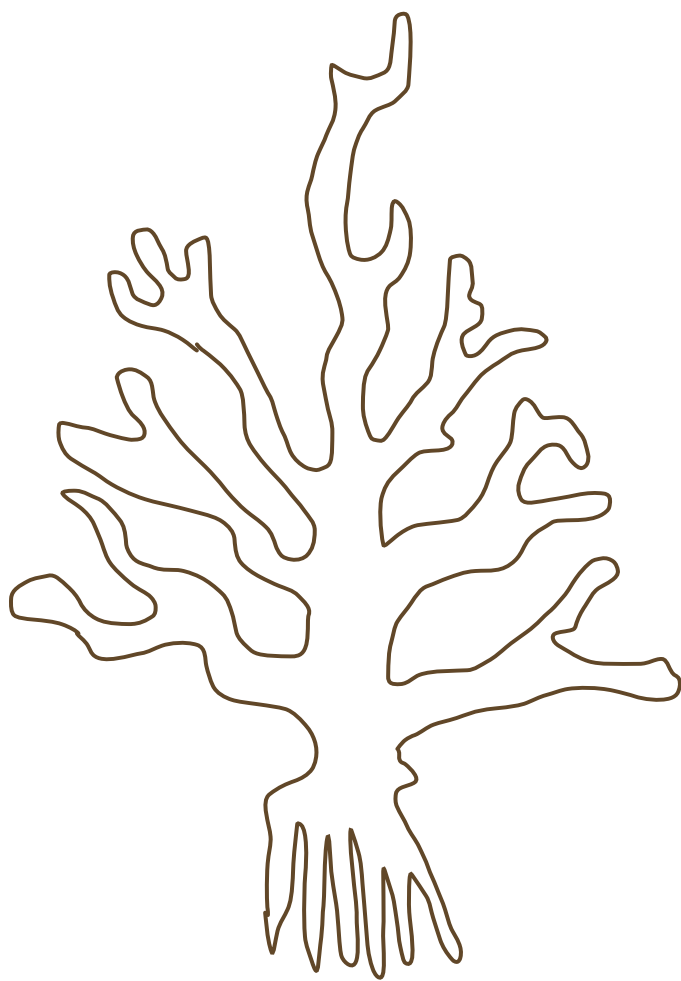
HATSU

TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IMPUESTOS.

SI USTED TIENE ALGUNA ALERGIA, INFÓRMELO A NUESTRO PERSONAL DE SERVICIO.

TENGA EN CUENTA QUE EN NUESTRA COCINA PREPARAMOS PRODUCTOS QUE CONTIENEN, ENTRE OTROS, SOYA, TRIGO, FRUTOS SECOS, LÁCTEOS, PESCADOS Y MARISCOS.

ENTRADAS



Sabores que despiertan el apetito y dan inicio a una experiencia inolvidable.



CEBICHEFEST RENNE

Ganador 2023. Pesca en leche de tigre al parmesano, con toques de fuego sobre una cremosa causa.

32,0 K

CHUPÍN DE PESCA

Cremoso concentrado marino, arroz, verduras y ají amarillo, coronado con chicharrón de pesca blanca.

32,0 K

TEQUEÑOS DE LOMO

Cinco tequeños rellenos de nuestro lomito saltado.

31,0 K

TRÍO DE EMPANADAS

Tocineta caramelizada y queso fundido.

27,0 K

ANTICUCHOS BARRANCO

Tiernos pinchitos de corazón de ternera al ají panca, con papitas huancaína y aceitunas moradas.

32,0 K

LANGOSTINOS LURÍN

Cinco langostinos panko sobre cremoso de camote con naranja y almíbar de la casa.

39,5 K

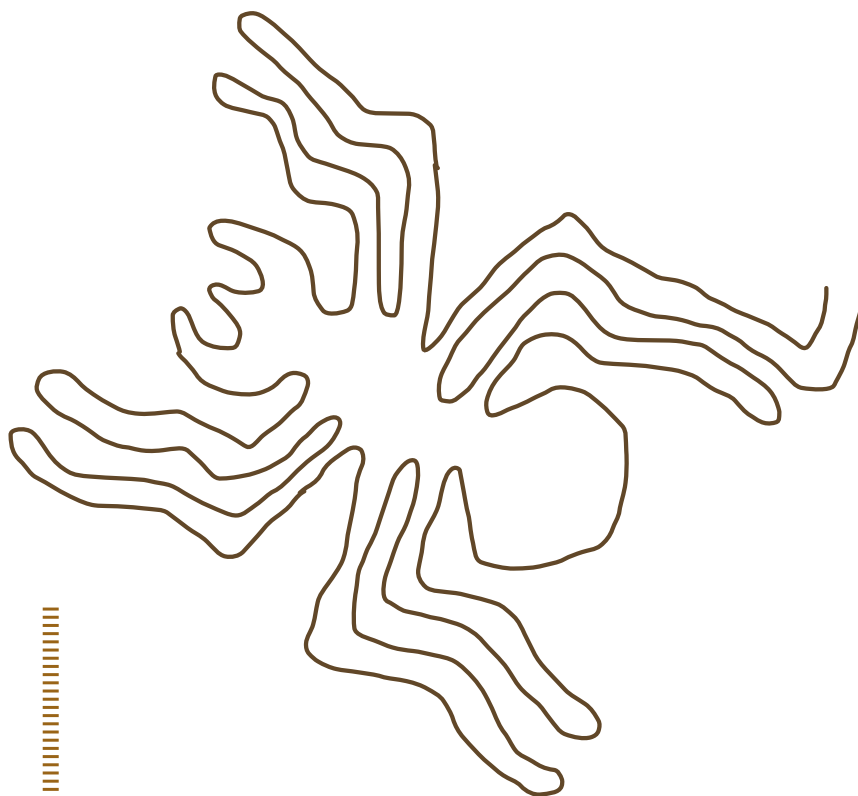
TEQUEÑOS DE SALMÓN

Masa fina y crocante, rellena de salmón y mozzarella, con salsa casera de tamarindo (5 u).

31,0 K



ENSALADAS, SOPAS & VEGANOS. SUSHIS & POKES



Cada plato es una invitación a descubrir nuevos sabores.
Déjate sorprender.



ENSALADAS

LANGOSTINOS LA PERLA

Langostinos salteados con lechugas romanas en vinagreta acebichada al parmesano y crocantes de camote.

46,0 K

POLLITO A LA BRASA

Pechuga ahumada al carbón con lechugas al vinagre balsámico, tomate cherry, huevo en su punto y alioli al limón.

44,0 K

TUNA SALAD

Tartar de atún con mix de lechugas, crocante de wantán y vinagreta oriental.

46,0 K

SOPAS

CHUPE DE PESCA

Chicharrón de pesca blanca en caldo cremoso de pescado, arroz y ají amarillo.

56,5 K

CHUPE COSTERO

Langostino, calamar y mejillones, integrados con arroz y verduras en reducción de mariscos al ají panca.

57,5 K

SUSHI ROLLS

ACEBICHADO RENNE ROLL

Langostino panko y aguacate, cubierto de salmón laminado y bañado en salsa de cebiche nipón Renne.

46,0 K

JHON F. ROLL

Roll de Langostino, aguacate, zanahoria encurtida, laminado en aguacate y cebolla crispy, sobre cama de salsa nikkei Renne.

46,0 K

PHILADELPHIA ROLL

Roll de salmón, queso philadelphia y ajonjolí.

45,0 K

POKES

POKE BOWL ATÚN NIKKEI

Tartar de atún fresco con aguacate, mango, pepino, zanahoria encurtida y canchita crocante. Fresco, vibrante y lleno de contraste en cada bocado. SALSA: TERIYAKY

46,5 K

POKE BOWL DE SALMÓN

Sashimi de salmón fresco con aguacate, mango, pepino, zanahoria encurtida y canchita crocante. Suave, sedoso y equilibrado, con texturas que se disfrutan en cada bocado. SALSA: ACEBICHADA

47,5 K

VEGANOS

CEBICHE SHIITAKE

En leche de tigre vegana, lonjas de shiitake y champiñón con maíz y canchita crocante.

44,5 K

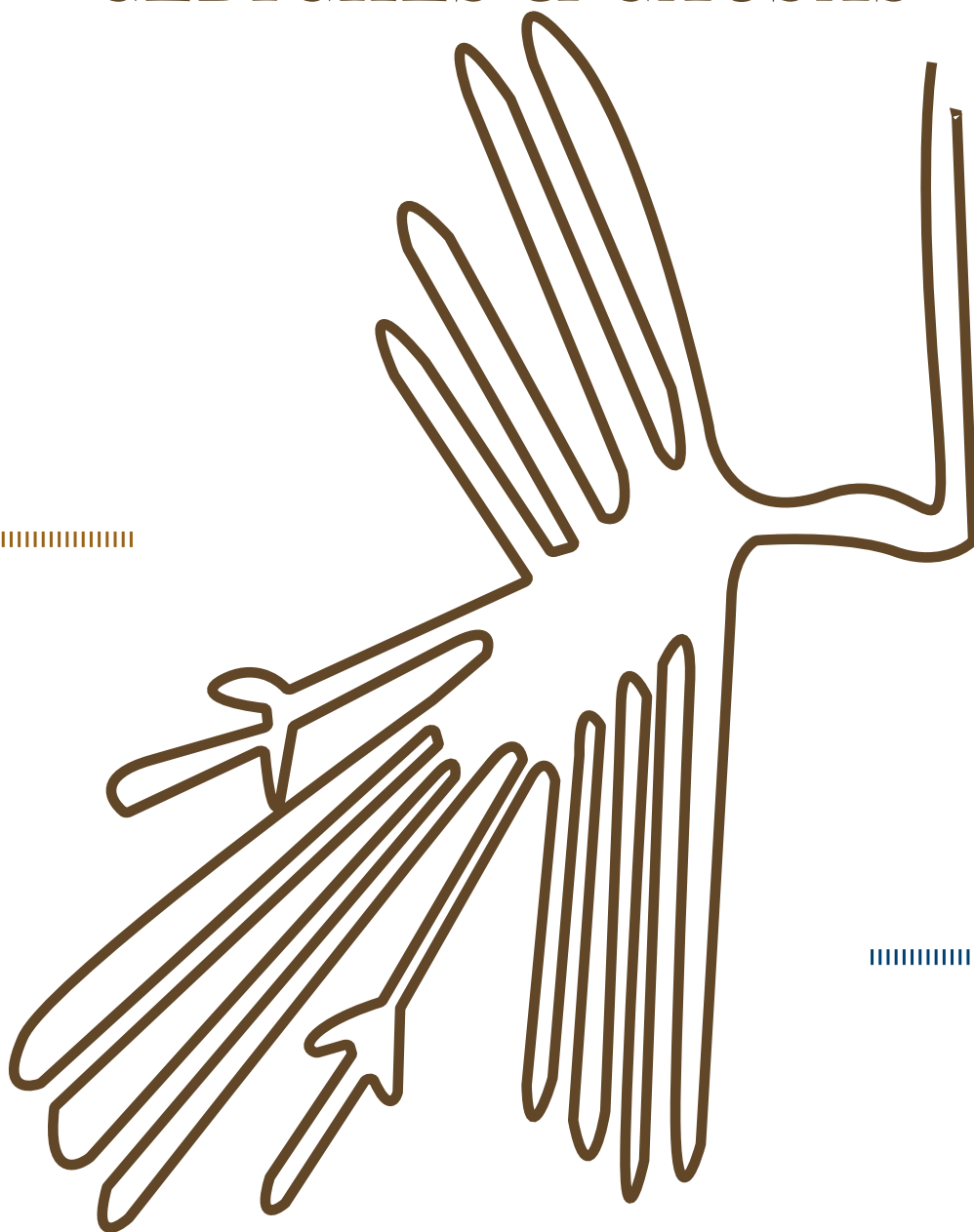
CHAUFA DELIRIO

Aromático arroz al wok y flores de lirio salteadas en aceite de ajonjolí.

47,0 K



CEBICHES & CAUSAS



Sabores vibrantes que celebran la esencia de la gastronomía peruana.



CEBICHES

FESTIVAL DE CEBICHES

Disfruta tres cebiches a tu elección.

65,5 K

CLÁSICO

Lenguado en leche de tigre al limón y ají limo

54,0 K

TIRADITO PARMA

Láminas de lenguado en cremoso de parmesano al soplete

56,5 K

CÓCTEL CARTAGENERO

Langostino en la famosa salsa del corralito de piedra

56,5 K

COSTA VERDE

Langostinos, lenguado y calamares en leche de tigre de albahaca, acompañados con palmito, aguacate y mango al punto.

56,5 K

MIXTO CALLAO

Langostino, calamar, pulpo y pescado al ají amarillo

56,5 K

ATÚN NIKKEI

Cortes de atún al limón en salsa de ostión y aceite de ajonjolí

55,0 K

CAUSAS

FESTIVAL DE CAUSAS

Disfruta tres causas a tu elección.

59,0 K

LIMEÑA

Puré cremoso al ají amarillo con pollito en el alioli de la casa

45,5 K

PULPO AL OLIVO

Con crema de aceitunas moradas

56,5 K

CARTAGENERA

Langostinos al punto en salsa del corralito de piedra sobre puré criollo.

55,5 K

TARTAR DE ATÚN

Atún rojo en salsa de ostión, cebollín y cortes de aguacate

54,5 K

PANCETA

Panceta crocante al estilo limeño, acompañada de chips de plátano.

*** No se incluye en el Festival**

57,5 K

CARNES AL FUEGO



El fuego revela el carácter de cada corte y transforma cada bocado en una experiencia inolvidable.



RES NACIONAL

TOMAHAWK

(1000 g) Ribeye con hueso largo al carbón, de sabor profundo y extraordinaria jugosidad. Para compartir como se debe. **Incluye cuatro acompañamientos a elección.**

199,0 K

PORTER HOUSE / T-BONE

(500 g) Porterhouse madurado 25 días. Dos cortes en una sola pieza: lomo y solomillo. **Incluye dos acompañamientos a elección.**

97,0 K

RIBEYE STEAK

(350 g) Ribeye Angus nacional con tres semanas de maduración: ternera y sabor concentrado a la brasa. **Incluye dos acompañamientos a elección.**

76,0 K

BABY BEEF

(250 g) Lomito fino nacional, seleccionado y madurado para extraordinaria ternera. **Incluye dos acompañamientos a elección.**

74,0 K

BURGER CHOLA POWER

Doble carne al estilo peruano (200 g) en pan pretzel con sopita a la criolla. Acompañada de mazorca con viruta crocante de yuca, queso costeño, piña ahumada y mayo de ají amarillo.

49,0 K

BURGER CHOLA SENCILLA

Carne al estilo peruano (100 g) en pan pretzel con sopita a la criolla. Acompañada de chips de papa.

39,0 K

RES IMPORTADA

COWBOY SWISS BLACK ANGUS

(800 g) Ribeye americano con hueso corto, marmoleo premium y sabor profundo al carbón. **Incluye tres acompañamientos a elección.**

199,0 K

PICAÑA PRIME

(300 g) Picaña Certified Angus Beef® a las brasas, jugosa y suave, con sabor intenso y final persistente. **Incluye dos acompañamientos a elección.**

98,0

CERDO

CHULETÓN AL FUEGO

(500 g) Cerdo US Prime® al carbón, con jugosidad excepcional, notas ahumadas y carácter intenso. **Incluye dos acompañamientos a elección.**

68,0 K

PANCETA AL CARBÓN

(350 g) Panceta de cerdo al carbón, crocante por fuera y melosa por dentro. Sabor profundo, textura irresistible. **Incluye dos acompañamientos a elección.**

62,5 K

POLLO

CHURRASCO DE POLLO A LA BRASA

(350 g) Corte deshuesado de pierna pernil, jugoso y dorado al carbón, con piel crocante. **Incluye dos acompañamientos a elección.**

47,0

ACOMPANAMIENTOS:

- Ensalada Romana
- Puré de criolla
- Papitas Huancaína
- Chaufa Virgen
- Risotto al Ají Amarillo
- Arroz Blanco



NUESTROS CLÁSICOS



El alma del Perú se expresa en cada bocado:
frescura, tradición y sabores que despiertan los sentidos.

PESCA Y MARISCOS

PESCA CARTAGENERA

Chicharrón de pesca ligeramente humedecido en salsa cartagenera, sobre medio aguacate parrillado y mix de lechugas.

59,5 K

PESCA PARACAS

Pesca a la brasa sobre medallones dorados de papa, tártara Renne, ensalada fresca con vinagreta al balsámico y espárragos grillados. **Elige pesca blanca, salmón o atún.**

59,5 K

PESCA A LO MACHO

Al fuego del carbón, sobre cremoso de papa amarilla y mixtura de mariscos en salsa a lo macho. **Elige pesca blanca, salmón o atún.**

73,5 K

CALDERETA DE LANGOSTINOS

Langostinos y camarones a la parrilla en fondue de quesos al romero y whisky, con fósforos de camote.

65,5 K

MARISCOS PUNTA AZUL

Mixtura de mariscos sobre tagliatelle en salsa de coral y parmesano al soplete.

63,5 K

PULPO MIRAFLORES

Pulpito anticuchero acompañado de risotto de ají amarillo y cubitos de queso campesino.

68,5 K

PULPO A LA BRAVA

Pulpo grillado en aceite de chimichurri, acompañado con macedonias de papa en salsa de rocoto.

68,5 K

JALEA DE MARISCOS

Pescado y mariscos crocantes con papas nativas y alioli de la casa.

66,5 K

LOS CRIOLLOS

LOMITO SALTAO

Cortes de lomo al wok, cebolla roja y tomate saltado en soya y vinagre, papas nativas en cascots y arroz jardinero.

59,5 K

AJÍ DE GALLINA

Tradicional receta peruana con base de ají amarillo y queso parmesano.

47,5 K

BRISKET DEL CHEF

Cocción lenta al Tempranillo, sobre puré de criolla con queso de búfala al ají amarillo, espárragos a la inglesa y champiñones dorados.

64,5 K

RAGOUT DE RES

Paciente preparación de 12 horas de cocción lenta al vino tinto con ravioles de 4 quesos al blanquillo.

56,5 K

ARROCES

CALDOSO DE MARISCOS

Arroz jugoso en reducción marina de langostino, calamar, mejillones y chicharrón de pesca.

64,5 K

RISOTTO ITALO PERUANO

Arroz cremoso de ají amarillo coronado con lomo saltao.

59,5 K

CHAUFA DE MARISCOS

Arroz al wok con Langostinos, calamar, mejillones, vegetales, salsa soya y sésamo.

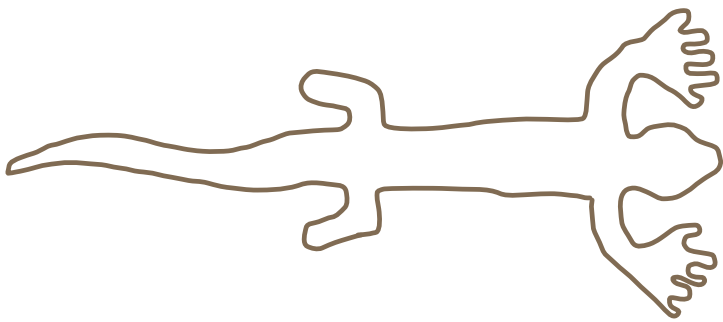
57,5 K

CHAUFA RENNE

Arroz al wok al estilo peruano, con pollo, cerdo y Langostinos bien taípa.

54,5 K





POSTRES

MINI PIONONOS

Suave bizcocho blanco relleno de crema pastelera, bañado en crema inglesa y topping de almendras con semillas garrapiñadas.

21,0 K

INDV. 14,0 K

TOCINO DEL CIELO

Delicada crema horneada de yemas, de textura sedosa y brillante, bañada en caramelo dorado para un final dulce y elegante.

21,0 K

CHOCOLÚCUMA

Capas de bizcocho de chocolate, mousse de chocolate y crema de lúcuma, en una combinación intensa y sedosa.

21,0 K

SUSPIRO DE LIMEÑA

Un clásico peruano, uniendo suave manjar blanco con merengue aromatizado, una dulce experiencia en cada bocado.

19,5 K

TRES LECHES AREQUIPE

Suave bizcocho empapado en una mezcla de tres leches, enriquecidas con el suave sabor del arequipe, para una experiencia indulgente y memorable.

19,5 K

SORPRESA DE CHOCOLATE

Mousse de chocolate sobre cubos de torta de chocolate salsa de frutos rojos y arándanos en dos texturas.

19,5 K

CAFÉS

TRADICIONALES

AMERICANO	8,5 K
ESPRESSO SENCILLO	8,5 K
ESPRESSO DOBLE	14,5 K
CAPUCHINO	9,5 K
LATTE	9,5 K
RISTRETTO	8,5 K
MACCHIATO	9,5 K
MOCACCINO	11,0 K
FLAT WHITE	9,5 K
LATTE FRÍO	9,5 K

CAFÉS ESPECIALES

CAFÉ MOCHE

Espresso y chocolate en una armoniosa combinación inspirada en la cultura Moche, coronada con una suave nube de chantilly.

13,5 K

VIETNAMITA

Americano suavizado con leche condensada, creando una combinación cremosa y deliciosamente dulce. Servido caliente o frío.

14,5 K

CAPUCHINO IRLANDÉS

Un capuchino cremoso con el toque sedoso y dulce del Baileys.

16,5 K





BEBIDAS

AGUAS IMPORTADAS

SAN PELLEGRINO (550ML)	19,0 K
ACQUA PANNA (550ML)	19,0 K
SAN PELLEGRINO ZERO	17,5 K

AGUAS NACIONALES

HATSU SIN GAS (300ML)	9,5 K
HATSU CON GAS (300ML)	9,5 K
OTRAS SIN GAS (300ML)	9,5 K
OTRAS CON GAS (300ML)	9,5 K

GASEOSAS

BRETAÑA	9,5 K
CANADA DRY GINGER ALE	9,5 K
INKA COLA	9,5 K
OTRAS GASEOSAS	9,5 K

TÉ FRÍO

TÉ HATSU	17,5 K
----------	--------

JUGOS

Guanábana, Mango, Maracuyá, Mora, Lulo

JUGOS EN AGUA	14,0 K
JUGOS EN LECHE	15,5 K
JUGO DE MANDARINA	16,5 K

LIMONADAS

LIMONADA NATURAL	11,5 K
LIMONADA DE YERBABUENA	12,5 K
LIMONADA DE LYCHEES	16,5 K
LIMONADA CEREZADA	16,5 K
LIMONADA DE COCO	17,5 K

DE LA CASA

CHICHA MORADA

Bebida icónica peruana de maíz morado, con notas de piña, manzana y especias.

17,5 K

SANA TODO

Una infusión revitalizante de limonaria, manzanilla, piña y manzana, con un toque de canela y limón.

17,5 K

SODAS ARTESANALES RENNE

Uva isabelina · Lychees · Maracuyá y mango · Sandía y yerbabuena · Frutos amarillos · Reino escarlata · Mandarina y romero · Mango biche

17,5 K

CHICHANGRÍA

Nuestra versión de la sangría: chicha morada peruana y Lambrusco Rosso, una fusión frutal, especiada y deliciosamente refrescante.

COPA 26,0 K; ½LITRO 52,0 K; LITRO 96,0 K

REFAJO FRANCO-ITALIANO

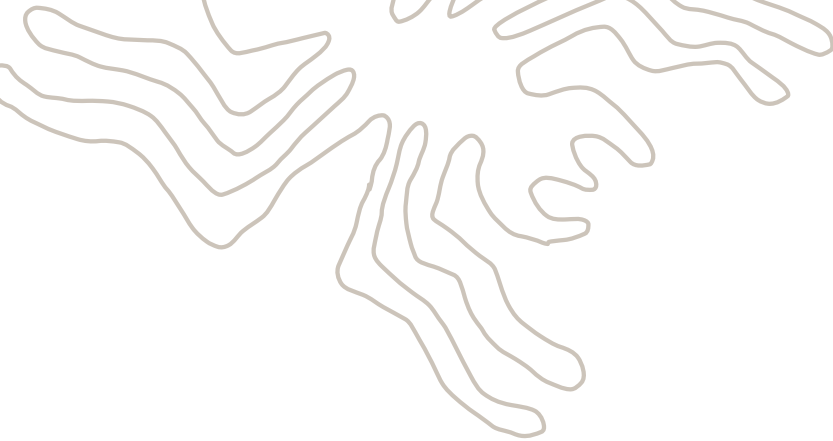
La elegancia del Disaronno se encuentra con la frescura de la Sidra Marcel Thorel en un refajo sofisticado y sorprendente.

COPA 32,0 K; LITRO 145,0 K

PIÑA COLADA VIRGEN

Cremosa mezcla de piña fresca y coco, batida con hielo para un refrescante sabor tropical, sin alcohol.

19,0 K



GRANIZADOS

GRANIZADO DE CAFÉ

Bebida fría y refrescante a base de café y hielo triturado, de textura ligera y cristalina.

12 ONZ. - 13,0K

14 ONZ. - 14,0K

NEVADO DE CAFÉ

Bebida fría y cremosa a base de café, hielo y leche, licuada hasta lograr una textura suave y refrescante, coronado con chantilly.

12 ONZ. - 14,5K

14 ONZ. - 16,5K

NEVADO DE CAFÉ OREO

Bebida fría y cremosa de café, hielo y leche, licuada con trozos de galleta Oreo para un sabor más intenso y dulce, coronado con chantilly.

12 ONZ. - 15,5K

14 ONZ. - 17,5K

GRANIZADO PIÑA COLADA

Granizado tropical de piña y coco en leche, coronado con crema chantilly. Refrescante y cremoso.

12 ONZ. - 15,5K

14 ONZ. - 17,5K

GRANIZADO TROPICAL

Bebida refrescante de mango y melocotón con leche, en textura granizada, coronada con suave crema chantilly para un toque dulce y cremoso.

12 ONZ. - 14,5K

14 ONZ. - 16,5K

GRANIZADO LULO CREMOSO

Bebida granizada de lulo en leche, refrescante y ligeramente ácida, coronada con crema chantilly y un toque de salsa de caramelo.

12 ONZ. - 15,5K

14 ONZ. - 17,5K

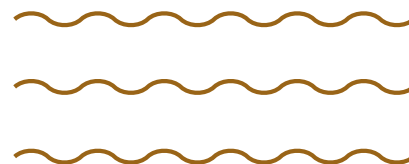
CERVEZA & SIDRA

HEINEKEN	15,0 K
CUSQUEÑA	15,0 K
CLUB COLOMBIA	15,0 K
CORONA EXTRA	15,0 K
CORONA CERO	15,0 K
STELLA ARTOIS	15,0 K
SIDRA MARCEL THOREL 330ML	28,0 K

CÓCTELES

PISCO SOUR	38,0 K
PISCO PASIÓN	39,0 K
PISCARONO RENNE	39,0 K
CHILCANO	38,0 K
SANGRE RENNE	41,0 K
TINTO DE VERANO	29,0 K
VINO CALIENTE	38,0 K
APEROL SPRITZ	41,0 K
COCO LOCO	39,0 K
COSMOPOLITAN	39,0 K
CUBA LIBRE	39,0 K
DRY MARTINI	38,0 K
LYCHEE MARTINI	39,0 K
MANHATTAN MARTINI	40,0 K
MARGARITA PATRÓN	46,0 K
MARGARITA MEZCAL	48,0 K
MOJITO CLÁSICO	39,0 K
PALOMA RENNE	45,0 K
PALOMA CLÁSICO	45,0 K
NEGRONI	38,0 K





VINOS POR COPA

VINO TINTO

ORUBE

Garnacha · España

30,0 K

RECONTRA

Malbec · Argentina

26,0 K

PEREZ CRUZ

Carmenere Sauvignon · Chile

30,0 K

LIVANA

Malbec · Chile

22,0 K

VINO BLANCO

CATENA APPELLATION TUPUNGATO

Chardonnay · Argentina

38,0 K

CARTAGENA

Sauvignon Blanc · Chile

32,0 K

B&G

Bordeaux Blanc · Francia

26,0 K

NEBLA

Verdejo · España

26,0 K

LIVANA

Sauvignon Blanc · Chile

22,0 K

VINO ROSADO

CATENA APPELLATION TUPUNGATO

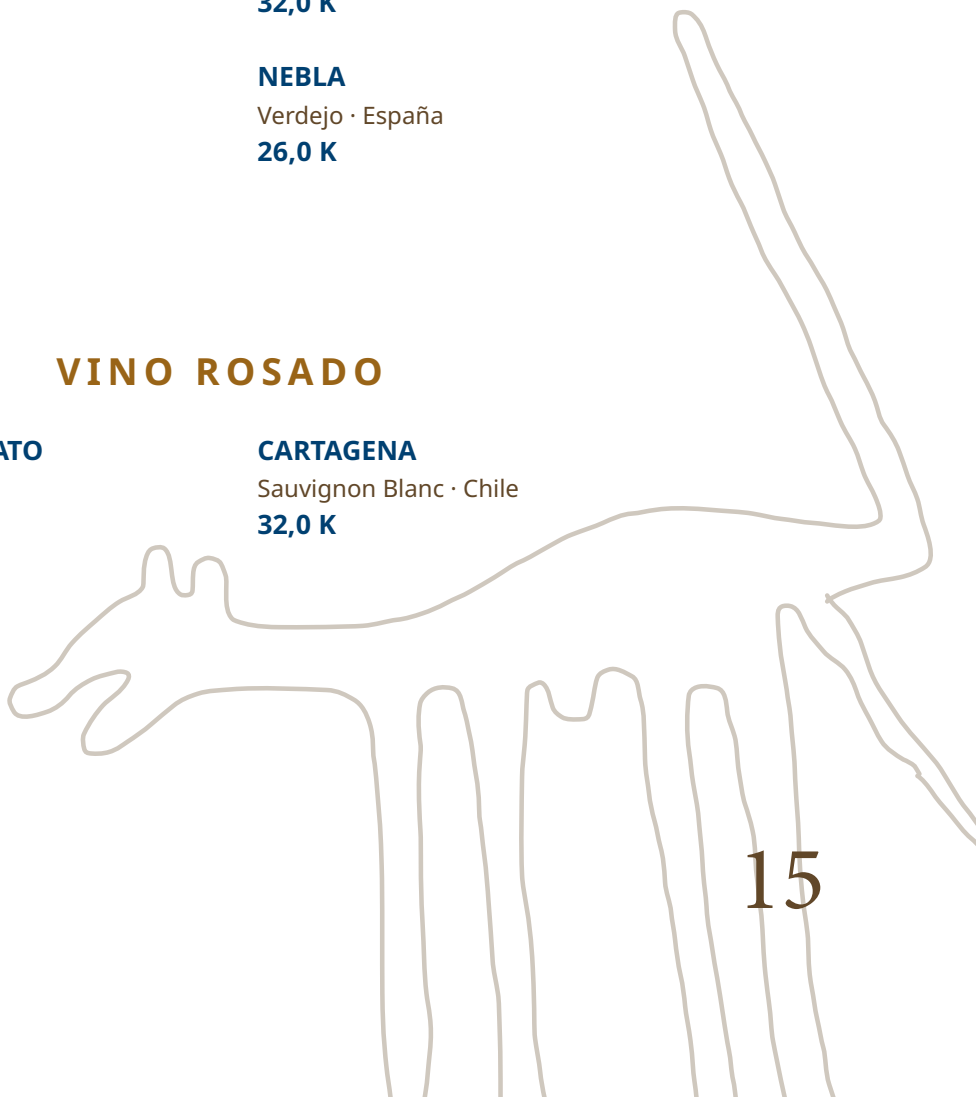
Chardonnay · Argentina

38,0 K

CARTAGENA

Sauvignon Blanc · Chile

32,0 K





TINTOS

ARGENTINA

CATENA ALTA

Malbec · Argentina

540,0 K

ANGÉLICA ZAPATA

Merlot · Argentina

490,0 K

ENEMIGO

Malbec · Argentina

320,0 K

DOMAINE BOUSQUET

Malbec · Argentina

220,0 K

DOMAINE BOUSQUET

Cabernet Sauvignon · Argentina

220,0 K

CATENA

Malbec · Argentina

210,0 K

LA POSTA PIZZELA

Malbec · Argentina

160,0 K

FIN DEL MUNDO RESERVA

Pinot Noir · Argentina

130,0 K

NORTON DOC

Malbec · Argentina

125,0 K

RECONTRA

Malbec · Argentina

83,0 K

CHILE

PRIMUS

Carmenere · Chile

240,0 K

LAPOSTOLLE

Merlot · Chile

185,0 K

PEREZ CRUZ

Carmenere Sauvignon · Chile

142,0 K

J. BOUCHON RESERVA

Carmenere y Syrah · Chile

138,0 K

J. BOUCHON RESERVA

Carmenere · Chile

138,0 K

J. BOUCHON RESERVA

Merlot · Chile

138,0 K

MEDALLA REAL RESERVA

Carmenere · Chile

138,0 K

LUIS FELIPE EDWARDS GRAN RESERVA

Carmenere · Chile

131,0 K

LIVANA

Malbec · Chile

59,0 K

ESPAÑA

TIERRA ALTA DOS MADERAS

Tempranillo · España

410,0 K

SELA

Tempranillo, Garnacha · España

330,0 K

SOLAR VIEJO RESERVA

Tempranillo, graciano · España

220,0 K

ORUBE

Garnacha · España

173,0 K

PROTOS RIBERA DUERO

Roble · España

160,0 K

SOLAR VIEJO CRIANZA

Tempranillo · España

145,0 K

RISCAL

Tempranillo, Sirah · España

120,0 K

FRANCIA

B&G RÉSERVE

Merlot · Francia

100,0 K



BLANCOS

ARGENTINA

CATENA APPELLATION TUPUNGATO

Chardonnay · Argentina
190,0 K

DOMAINE BOUSQUET

Chardonnay · Argentina
145,0 K

RECONTRA

Torrontés · Argentina
83,0 K

NORTON COLECCIÓN DE LOS ANDES

Torrontés · Argentina
75,0 K

CHILE

CARTAGENA

Sauvignon Blanc · Chile
160,0 K

MEDALLA REAL

Chardonnay · Chile
138,0 K

LUIS FELIPE EDWARDS

Sauvignon Blanc · Chile
112,0 K

LIVANA

Sauvignon Blanc · Chile
59,0 K

ESPAÑA

VALDUERO

Blanco de Albillo · España
270,0 K

BAIXA SIRENA

Crianza, Albariño · España
166,0 K

ORUBE

Chardonnay · España
150,0 K

MARA MARTÍN

Godelo · España
130,0 K

MARQUÉS DE RISCAL

Verdejo · España
130,0 K

FRANCIA

BARTON & GUESTIER

Bordeaux Blanc, Sauvignon Blanc
y Sémillon · Francia
125,0 K

ITALIA

Zonin

Pinot Grigio · Italia
130,0 K

ROSADOS

ARGENTINA

AMALAYA

Malbec, Torrontés · Argentina
120,0 K

CHILE

J. BOUCHON RESERVA

País · Chile
138,0 K

CASA SILVA TERROIR RESERVA

Syrah, Pinot Noir · Chile
120,0 K

LIVANA

Syrah · Chile
59,0 K

ESPAÑA

NEBLA

Verdejo · España
120,0 K





CAVAS & PROSECCOS

CANELLA DOC MILLESIMATO

Prosecco · Italia

178,0 K

SEGURA VIUDAS BRUT

Cava, Chardonnay, Macabeo · España

163,0 K

SEGURA VIUDAS ROSÉ

Cava, Trepát, Garnacha · España

152,0 K

CODORNIU CLÁSICO BRUT

Cava, Macabeo, Xarel·lo · España

145,0 K

LAMBRUSCO ROSSO

Tinto Espumoso · Italia

120,0 K

APERITIVOS

PISCO HUAMANI

33,0 K

AMARETTO DISARONNO

33,0 K

APEROL

18,0 K

BAILEYS

18,0 K

CAMPARI

19,0 K

COINTREAU

20,0 K

LICOR 43

26,0 K

SAMBUCA MOLINARI

23,0 K

VERMUT BADRÁN BLANCO

22,0 K

VERMUT BADRÁN ROJO

22,0 K

AGUARDIENTE

ANTIOQUEÑO AZUL

BT 130,0 K

½BT 70,0 K

SHT 13,0 K

AMARILLO

BT 130,0 K

½BT 70,0 K

SHT 13,0 K

RON

ZACAPA 23

BT 470,0 K SHT 53,0 K

FLOR DE CAÑA 12 AÑOS

BT 300,0 K SHT 35,0 K

FLOR DE CAÑA 7 AÑOS

BT 150,0 K SHT 25,0 K

VODKA

GREY GOOSE

BT 400,0 K SHT 43,0 K

GINEBRAS

MONKEY 47

BT 520,0 K SHT 74,0 K

HENDRICKS

BT 430,0 K SHT 54,0 K

LONDON N°1

BT 400,0 K SHT 48,0 K

BULL DOG

BT 360,0 K SHT 45,0 K

AKORI YUZU

BT 330,0 K SHT 40,0 K

AKORI BLUE

BT 300,0 K SHT 37,0 K

TANQUERAY

BT 300,0 K SHT 37,0 K

WHISKY

SINGLE MALTS

MACALLAN DOUBLE CASK 12
AÑOS

BT 790,0 K SHT 95,0 K

GLENLIVET FOUNDERS

BT 405,0 K SHT 47,0 K

BOURBON

BULLEIT

BT 360,0 K SHT 41,0 K

JACK DANIELS N°7

BT 280,0 K SHT 32,0 K

WHISKY

BUCHANAN'S MASTER

BT 435,0 K SHT 50,0 K

BUCHANAN'S DELUXE 12

BT 330,0 K SHT 38,0 K

JW BLACK LABEL

BT 320,0 K SHT 37,0 K

OLD PARR

BT 310,0 K SHT 36,0 K

CHIVAS EXTRA 13

BT 260,0 K SHT 32,0 K

JAMESON

BT 210,0 K SHT 28,0 K

JW RED LABEL

BT 140,0 K SHT 19,0 K

TEQUILAS

DON JULIO 70

BT 730,0 K SHT 82,0 K

DON JULIO AÑEJO

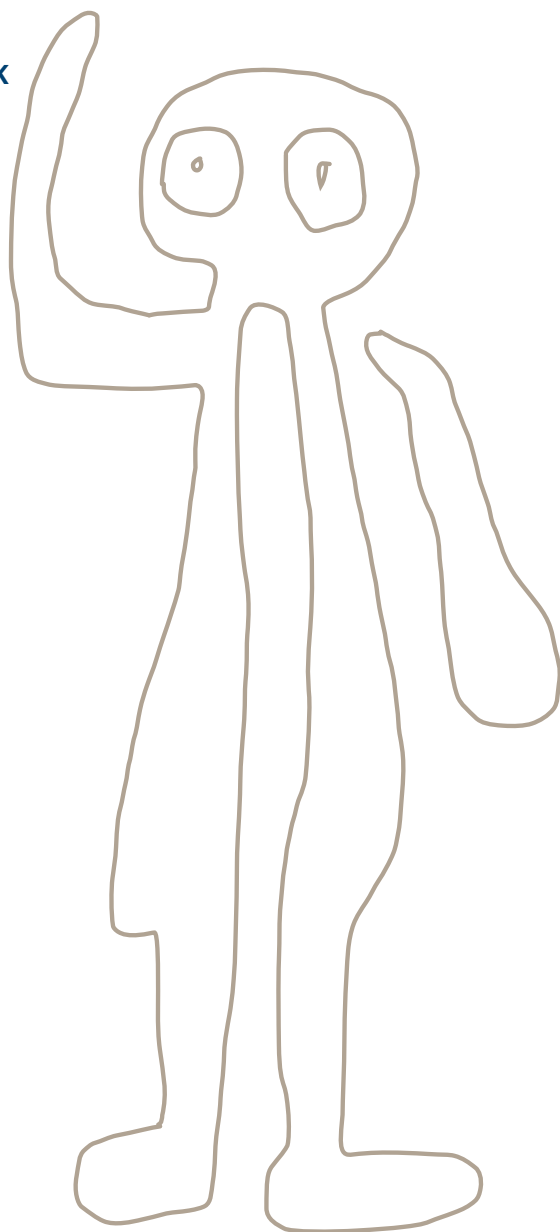
BT 580,0 K SHT 64,0 K

DON JULIO BLANCO

BT 430,0 K SHT 49,0 K

PATRÓN SILVER

BT 310,0 K SHT 38,0 K



Renne

Peruvian Bistro

BUENA MESA SIN PRETENCIONES

**GRACIAS POR SER PARTE
DE ESTA EXPERIENCIA.**

En Renne no solo servimos buena mesa,
creamos momentos que se quedan.

Hoy compartimos sabores;
mañana seguiremos creando historias que contar.

TE ESPERAMOS PRONTO.



@renne_restaurante



RESERVAS

+57 324 229 9244



CONOCE MÁS

rennerestaurante.com