

FRÍOS

Tiradito Cítrico de Pescado \$32.000

Pesca blanca del día, naranja tatemada,
aguacate, quinoa crocante, alcaparra, cebolla
y vinagreta cítrica.

Tataki \$34.000



Elige tu favorito

Res

Finas lonjas de lomo
de res encostrado en
pimientas, ponzu,
cebolla crocante,
aceite de trufa.

Salmón

Salmón sellado,
ponzu, ajo crocante.

Ensaladilla Thai \$18.000

Papaya verde, zanahoria, ponzu de tamarindo,
coles, maní tostado y uchuvas.

Sides

French Fries.....\$12.000

Coleslaw Crunch\$10.000
(con quinoa crocante)

“Nuestra selección de platos está diseñada
para que sea compartida”

CALIENTES

Samosas

Pollo

Empanaditas
crocantes de pollo &
salsa

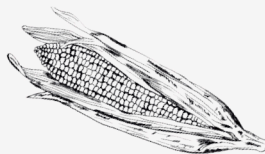
SoyaPepper-Lime.

\$21.000

Boronía & Feta

Empanaditas
crocantes de Boronía,
salsa verde Época.

\$ 19.000



Mazorca Deconstruida

Recomendado con chicharrón +\$6.000

Maíces asados, suero de búfala,
queso fresco, chile en polvo y
limón.

\$22.000

Panceta Glaseada

Tocino glaseado en ponzu,
ajonjolí tostado, ajo crocante,
cebollín.

\$34.000

Frito de Marisco

Camarones, calamares,
mejillones apanados con salsa
acevichada de togarashi.

\$34.000

Albóndigas a la Putanesca

Carne angus a la Putanesca,
parmesano, tostada de masa
madre.

\$28.000

Tacos de Camarón

(1) \$15.000 - (3) \$39.000

Camarones rebozados, coleslaw,
encurtido de cebolla, chipotle
mayo, tortilla de
maíz suave.



Burger Sliders

(1) \$15.000 (3) \$39.000

Cheeseburger

Crispy Chicken Original / Spicy

Papas Pepper Steak

Lomo madurado de res sobre
papas perejil, parmesano & salsa
pimienta.

\$ 38.000

Crispetas de Coliflor

Coliflor crujiente rebozado,
acompañado de salsa tzatziki
& feta.

\$22.000

PLATOS de la COCINA



Quesadilla Tartufa

Tortilla de Maíz, champiñones rostizados, costra de queso local fundido, mayonesa trufada, cebolla encurtida.

\$26.000

Falso Brie

Queso local, aceitunas marinadas, miel picante, reducción de balsámico

\$24.000

de la **BARRA**



Aceitunas Marinadas

\$18.000

Chips de la Casa

Chips de arracacha, batata, plátano & yuca con dip de babaganoush.

\$14.000

Quesos a la Mesa

Selección de quesos

Camembert, Caciotta

Picante, Manchego de vaca.

1/2 ración 75gr.....\$22.000

Ración 150gr.....\$38.000



Charcutería

Selección de fiambre

Salami Italiano, Porchetta tajada, Chorizo Español.

1/2 ración 75gr.....\$28.000

Ración 150gr.....\$50.000



PATATAS *en cascos*

Bravas *ch. ch.*.....**\$18.000**

Trufadas**\$20.000**

POSTRES

\$18.000

elige tu favorito

Sorbeto Sampler

Sorbetes de frutas locales de temporada

Brownie de Milo & Helado

Receta secreta de la Casa con helado cremoso de vainilla.

Panna Cotta de Matcha

Crumble de almendra, crema de hierbabuena, arándanos.





Los Clásicos Favoritos

emocionantes-alcohólicos-refrescantes

<i>Gin Basil Smash</i>	\$38.000
Tanqueray Rangpur, Albahaca refrescante, limón. 16.8% ABV	
<i>Cosmopolitan</i>	\$36.000
Absolut Citrón, Percolación de Naranja*, 24.5% ABV limón, arándanos.	
<i>Hanky Panky</i>	\$48.000
Tanqueray Gin, Cinzano Rosso, 39% ABV Fernet Luxardo	
<i>Old Fashioned</i>	\$38.000
Bulleit Bourbon, Sirope Simple, Jerry Thomas, 29.7% ABV Old Bitter*	
<i>El Capitán</i>	\$36.000
Pisco, Cinzano Rosso 32% ABV	
<i>Penicillin</i>	\$36.000
J.W Black Label, jengibre, miel, limón 13.5% ABV	
<i>Sidecar</i>	\$32.000
Brandy Domec, Percolación de Naranja*, limón 21.4% ABV	

GIN Gin & Tonic +\$5.000		
Monkey 47	\$50.000	\$620.000
Hendricks	\$46.000	\$550.000
Bulldog	\$42.000	\$480.000
Tanqueray N° Ten	\$48.000	\$580.000
Citadelle, Tanqueray Rangpur	\$38.000	\$420.000
Selva, Tanqueray, Astuto Beefeater, Bombay Sapphire	\$34.000	\$380.000

TÓNICAS

\$12.000

<i>Fever Tree</i>	<i>Mil 976 Cero Calorías</i>	<i>San Pellegrino</i>
-------------------	------------------------------	-----------------------

*Nuestros tragos son de 45ml
*Nuestros Gin & Tonic son con tónicas San Pellegrino

CARTA de VINOS



TINTOS

Copa \$36.000-150ml

EUROPA

Pincelo

\$200.000

Vino Español de la región
sacra destaca la uva
menencia

Ramón Bilbao Crianza

\$180.000

de Rioja España destaca
la tempranillo

Emilio Moro

\$240.000

Finca realso ribera del
duero uva tempranillo

Mil Caminhos

\$140.000

Portugués región lisboa
destaca la variedad
Touriga nacional

Muga

\$358.000

Reserva Española de la
región de la Rioja destaca
la variedad tempranillo

Pintia Tempos Vega Sicilia

\$698.000

Español de la Región de
Toro destaca la uva tinta
de toro

Cantina Colli Euganie

\$150.000

Tinto de origen italiano
en coupege

Gérard Bertrand

\$180.000

Francés de couteaux de
Narbonne syrah y
cabernet

AMÉRICA

Alamos

\$168.000

Argentino de la región de
Mendoza destaca la
variedad Bonarda

Callia Alta

\$140.000

Argentino de la región de
San Juan destaca la
variedad Malbec

Zorzal

\$186.000

Argentino destaca la
zona de gualtallary con la
uva Pinot Noir

El Enemigo

\$338.000

Argentino destaca la
zona de Gualtallary con
la uva Malbec

Proyecto las compuertas

\$356.000

Argentino Luján del cuyo
con la uva Cabernet franc

Vagabundo

\$150.000

Experiencia situada al sur
de Santiago de Chile
variedad Pinot Noir

Novas

\$186.000

Chileno situado en el
valle de colchagua blend
de Syrah y Mourvedre

.....

 BLANCOS
Copa \$36.000-150ml

EUROPA

Casal García

\$168.000

Portugues de la región vinho verde en blend de uvas

Mil Caminhos

\$140.000

Portugués de la región Lisboa se destaca arinto y Fernao Pires

La Val

\$240.000

Español de la Región de Rías Baixas se destaca la variedad albariño

El Zarzal

\$286.000

Destacando la variedad godello de la región del Bierzo

Ramón Bilbao

\$180.000

Verdejo de la región rueda España

Cantina Colli

Euganie

\$150.000

con la variedad Pinot Blanc

ESPUMANTES

& CHAMPAGNES

Copa \$36.000-125ml

Charles Roux Blanc \$160.000

Cuvée Brut Blanc de Blancs francés destaca la uva Chardonnay

Veuve Clicquot Brut \$698.000

Champagne blanc francesa coupage clásico

Charles Roux Rosé \$160.000

Cuvée Brut Rosé francés destaca la uva Pinot Noir

AMÉRICA

Alamos

\$168.000

Argentino de la región de Mendoza se destaca la variedad Viognier

Callia Alta

\$140.000

Argentino de la región de San Juan se destaca la variedad chardonnay

Zorzal Gran Terroir

\$286.000

Argentino destaca Gualtallary en región con uva Chardonnay

Novas

\$186.000

Chileno de la región de Casablanca destaca la variedad Chardonnay

ROSE



Copa \$36.000-150ml

Mil Caminhos

\$140.000

Portugues de la región de Lisboa destaca la variedad de Tinta Roriz

Calvet

\$196.000

Francés del Valle de Loira destaca la variedad cabernet franc

.....

Dom Pérignon

\$2.770.000

Champagne francesa vintage coupage clásico





Margarita

refrescantes- alcohólicos

Margarita "la original"

Cazadores Reposado,
Percolación de Naranja*,
Limón

\$38.000	20.5% ABV
Refrescante-Cítrico	

Mezcalita

Mezcal Unión, Percolación de
Naranja*, Limón

\$46.000	22.4% ABV
Ahumado-Cítrico	

La de Verano

Cazadores Reposado, Aperol,
Percolación de Naranja, Limón.

\$38.000	19.5% ABV
Refrescante	

Bella Margherita

Cazadores Reposado,
Limoncello, Limón.

\$38.000	18.6% ABV
Cítrico	

¡Al Pastor Por favor!

Cazadores Reposado,
Mezcal Unión, Piña
Tatemada, Coco,
Tabasco, Aceite de
Achiote.



\$38.000	18.1% ABV
Picante-Ahumado	



Long Drink

refrescantes-ligeros

Lulada Fizz

Aguardiente Cumbé, Mezcal
Unión, Limón, Sirope Simple,
Crema de Lulo de la Casa*,
Tónica.

\$38.000	9% ABV
Refrescante-Cremoso	

El Capitolio

JW Black Label, Drambuie,
Oleos Saccharum*, Limón,
Jerry Thomas Old Bitter, Soda

\$44.000	12% ABV
Refrescante-Especiado	

Piña Colada Spritz

Havana Club, Piña Tatemada,
Coco, Vino Blanco, Espumoso

\$36.000	27.2% ABV
Seco-Afrutado	

In Havana

Havana Club, Cazadores
Reposado, Percolación de
Naranja*, Cold Brew Wine*,
Limón, Sirope Simple.

\$36.000	20.3% ABV
Refrescante	



CARTA de COCTELERÍA



Negronis

digestivos- alcohólicos

Negroni "el original"

Tanqueray Gin, Cinzano Rosso, Campari

\$44.000	26.6% ABV
Amargo-Cítrico	

Negroni al Alba

Plantation Dark, Aperol, Cold Brew Wine*, Campari

\$44.000	25.4% ABV
Especiado-Dulce	

Sbagliato

Espumante, Cinzano Rosso, Campari

\$32.000	18.1% ABV
Herbal-Refrescante	

El Nativo

Viche Montemanglar, Asawa, Campari

\$40.000	23.3% ABV
Afrutado-Amargo	

Blanconi

Tanqueray Gin, Liliet, Martini Dry

\$44.000	21.8% ABV
Botánico-Seco	

Boulevardier

Bulleit Bourbon, Cinzano Rosso, Campari

\$49.000	28.2% ABV
Amargo-Tostado	



Martinis

aperitivos- alcohólicos

Dry Martini "el original"

Tanqueray Gin, Martini Dry

\$46.000	30.5% ABV
Botánico-Seco	

Absenta Martini

Tanqueray Gin, Martini Dry, Absenta

\$50.000	31.5% ABV
Seco-Anisado	

Vesper Botánico

Tanqueray Gin, Martini Dry, Percolación de Naranja*

\$48.000	29% ABV
Botánico-Cítrico	

The Potion

Absolut Citron, Asawa, Martini Dry, Espumante, Oleos Saccharum*

\$38.000	23.7% ABV
Refrescante-Cítrico	

Oaxaca Espresso Martini

Mezcal Union, Espresso, Cacao Bitter*

\$50.000	20.9% ABV
Ahumado-Cremoso	



*Ingredientes de la casa /receta de la casa
ABV: Alcohol By Volume

CARTA de LICORES



WHISKEY

Bulleit Bourbon

T \$34 / B \$380

Jack Daniel's No7

T \$28 / B \$320

Jack Daniel's

Gentlemen Jack

T \$34 / B \$380

SCOTCH

Speyside

The Glenlivet

Founders

T \$40 / B \$460

The Glenlivet 15

T \$62 / B \$660

Glenfiddich 12

T \$42 / B \$480

Glenfiddich 15

T \$54 / B \$640

The Macallan 12

Sherry Oak

T \$68 / B \$860

The Macallan 15

Double Cask

T \$120 / B \$1,400

Highland

Glenmorangie Malta

T \$40 / B \$460

Glenmorangie

Lasanta

T \$48 / B \$580

Glenmorangie La

Quinata Ruban

T \$54 / B \$640

Blended

JW Black Label

T \$34 / B \$380

JW Blue Label

T \$160 / B \$1,750

Buchanan's 12

T \$34 / B \$380

Buchanan's 18

T \$64 / B \$740

Old Parr 12

T \$34 / B \$380

Blended Malt

Buchanan's

Blended Malts

Edition

T \$50 / B \$580

Monkey Shoulder

T \$32 / B \$340

Skye

Talisker 10

T \$54 / B \$610

COGNAC

Hennessy VS

T \$44 / B \$490

APERITIVO & DIGESTIVO

Absenta Fleur de Lis

T \$26 / B \$280

Aperol

T \$22 / B \$240

Campari

T \$26 / B \$280

Asawaa

T \$18 / B \$220

Fernet Luxardo

T \$28 / B \$320

St-Germain

T \$28 / B \$320

Licor 43

T \$26 / B \$280

Frangelico

T \$28 / B \$320

Cointreau

T \$28 / B \$320

Drambuie

T \$48 / B \$660

Amaretto

Disaronno

T \$28 / B \$320

Bailey's

T \$18 / B \$220

Heretic Herbs

T \$18 / B \$220

Limoncello

Bellamare

T \$18 / B \$220

Midori

T \$38 / B \$420

Sambuca

T \$38 / B \$420

Pisco Quebranta

T \$22 / B \$240

Vermouth

Lillet Blanc

T \$26 / B \$280

Martini Bianco

T \$16 / B \$180

Cinzano Rosso /

Bianco

T \$16 / B \$180

RONES

Diplomático Mantuano

T \$28 / B \$320

Diplomático Reserva Exclusiva

T \$48 / B \$580

La Hechicera

T \$46 / B \$550

Botrán 18

T \$44 / B \$520

Havana Club 3

T \$24 / B \$260

Flor de Caña 12

Single Estate

T \$26 / B \$280

Flor de Caña 18

T \$48 / B \$580

Plantation Original Dark

T \$34 / B \$380

Appleton Signature Blend

T \$34 / B \$380

Santa Teresa 1796

T \$48 / B \$580

Barcelo Imperial

T \$34 / B \$380

Zacapa 23

T \$48 / B \$580

Zacapa XO

T \$120 / B \$1,400

VODKA

Absolut

T \$22 / B \$240

Grey Goose

T \$38 / B \$420

Tito's

T \$34 / B \$380

Ketel One

T \$34 / B \$380



FLIGHTS

Aguardientes

Cumbe • Amarillo

del Manzanares •

Desquite \$64

Glenmorangie

Collection Highland Scotch

Original • Lasanta •

La Quinata Ruban

\$134

AGAVE

Tequila Cristalino

Don Julio 70

T \$68 / B \$780

Maestro Dobel

Diamante

T \$64 / B \$720

Cazadores Cristalino

T \$42 / B \$520

Tequila

Don Julio Blanco

T \$44 / B \$540

Don Julio Reposado

T \$48 / B \$580

Patron Silver

T \$44 / B \$540

Cazadores Blanco

T \$24 / B \$260

Cazadores Reposado

T \$24 / B \$260

Mezcal

Union

T \$38 / B \$420

Amores

T \$46 / B \$550

Mezcal del Maguey

Vida

T \$38 / B \$420

400 conejos

T \$42 / B \$520

LO MEJOR DE COLOMBIA

Aguardiente

Aguardiente Cumbe

T \$28 / B \$320

Amarillo del Manzanares

T \$22 / B \$220

Aguardiente Desquite

T \$24 / B \$260

Mil Demonios

T \$48 / B \$580

Aguardiente Real

T \$22 / B \$220

Viche

Viche

Montemanglar

T \$26 / B \$280

Viche Doña Sofi

T \$24 / B \$260

*Todos nuestros precios se encuentran en miles de pesos colombianos

*Nuestros tragos son de 45ml



Coctelería o.o Alcohol

imitamos mezclas de alcoholología

Falso Hipócrates

Vermut Rosso de Grifo* 0% alcohol, soda.

\$20.000	0% ABV
Botánico-Herbal	

Gin Basil Smash o

Solución de Gin Compuesta*, Albahaca refrescante, limón.

\$20.000	0% ABV
Botánico-Refrescante	

CERVEZAS



\$15.000

elige tu favorita

Cervecería 315 Barrio

Abajo

Doble 6

Centurión de la Noche

Importada

Stella Artois

0.0% Alcohol

Heineken 0.0%



BEBIDAS



Acqua Panna 750ml.....	\$18.000
San Pellegrino 750 ml.....	\$18.000
Coca-Cola clásica / zero.....	\$8.000
Ginger Ale.....	\$8.000