

TEQUILA

SUPER PREMIUM		BT
DonJulio 1942		\$1'990.000
PATRÓN CIELO		\$1'890.000
JOSE CUERVO RESERVA DE LA FAMILIA EXTRA AÑEJO		\$1'500.000
JOSE CUERVO RESERVA PLATINO		\$750.000

CRISTALINOS		BT	TR
DON JULIO 70		\$910.000	\$85.000
MAESTRO DOBEL DIAMANTE		\$835.000	
1800 CRISTALINO		\$790.000	
PATRON CRISTALINO		\$790.000	
HERRADURA ULTRA		\$750.000	
JIMADOR CRISTALINO		\$420.000	

AÑEJOS		BT	TR
DON JULIO AÑEJO		\$750.000	\$73.000
PATRÓN AÑEJO		\$750.000	
HERRADURA AÑEJO		\$720.000	
1800 AÑEJO		\$670.000	
GRAN CENTENARIO AÑEJO		\$450.000	

REPOSADOS		BT	TR
DON JULIO		\$690.000	\$68.000
PATRÓN		\$650.000	
1800		\$620.000	
HERRADURA		\$620.000	
CAMPO AZUL		\$600.000	
JOSE CUERVO TRADICIONAL		\$480.000	
GRAN CENTENARIO		\$430.000	
JIMADOR REPOSADO		\$410.000	
JOSÉ CUERVO ESPECIAL		\$390.000	

BLANCOS		BT	TR
DON JULIO		\$650.000	\$58.000
PATRÓN SILVER		\$610.000	
1800 SILVER		\$560.000	
HERRADURA PLATA		\$560.000	
CAMPO AZUL		\$560.000	
GRAN CENTENARIO PLATA		\$400.000	
JIMADOR BLANCO		\$390.000	



WHISKY



BLENDED SUPER PREMIUM	
JOHNNIE WALKER KING GEORGE	\$5'400.000
CHIVAS ROYAL 21 AÑOS	\$2'300.000
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL	\$2'200.000

WHISKY BLENDED	BT	TR
BUCHANAN'S 18 AÑOS	\$820.000	\$75.000
OLD PARR 18 AÑOS	\$740.000	
BUCHANAN'S TWO SOULS	\$540.000	
BUCHANAN'S MASTER	\$520.000	\$55.000
BUCHANAN'S 12 AÑOS	\$480.000	\$50.000
OLD PARR 12 AÑOS	\$480.000	\$50.000
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	\$450.000	
JACK DANIEL'S HONEY	\$430.000	
JACK DANIEL'S NO.7	\$430.000	

SINGLE MALT	BT
THE MACALLAN 15 Double Cask	\$1'500.000
12 Double cask	\$890.000

OTROS TRAGOS

MEZCAL	BT	TR
CONTRALUZ	\$700.000	
MONTELOBOS	\$550.000	\$55.000
400 CONEJOS	\$530.000	
AMORES CUPREATA	\$550.000	
AMORES VERDE	\$450.000	\$40.000

GINEBRAS	BT	TR
TANQUERAY TEN	\$590.000	
HENDRICK'S	\$550.000	\$40.000
TANQUERAY	\$390.000	
BOMBAY	\$390.000	
BEEFEATER	\$390.000	

VODKA	BT	TR
GREY GOOSE	\$540.000	
TITO'S	\$450.000	\$45.000

APERITIVOS	BT	TR
BAILEYS	\$300.000	\$30.000



RON

LA HECHICERA EXTRA AÑEJO	BT	\$550.000	
RON MEDELLÍN SOLERA19 AÑOS		\$490.000	
FLOR DE CAÑA 12 AÑOS	TR	\$420.000	
FLOR DE CAÑA 7 AÑOS		\$350.000	\$40.000
BACARDI CARTA BLANCA		\$300.000	\$30.000

AGUARDIENTE

AMARILLO DE MANZANARES	BT	\$350.000	
MIL DEMONIOS		\$350.000	TR
REAL SILVER		\$320.000	\$30.000
ANTIOQUEÑO AZUL		\$250.000	
ANTIOQUEÑO VERDE		\$250.000	

CHAMPAGNE

DOM PÉRIGNON VINTAGE BRUT	\$3'500.000
MOËT & CHANDON ROSÉ IMPÉRIAL	\$1'200.000
MOËT & CHANDON BRUT IMPÉRIAL	\$950.000
VEUVE CLICQUOT BRUT	\$1'200.000

ESPUMOSOS

CHANDON BRUT	\$220.000
CHANDON ROSÉ	\$220.000
PROSECCO MIONETTO BRUT	\$220.000

VINOS

TINTO

DON MELCHOR	\$1'625.000	
MARQUÉS DE MURRIETA RESERVA	\$420.000	CP
EL ENEMIGO MALBEC	\$320.000	
RAMÓN BILBAO CRIANZA	\$180.000	\$40.000
RESERVADO CABERNET SAUVIGNON	\$130.000	

BLANCO

MAR DE FRADES ALBARIÑO	\$360.000	
LEYDA SAUVIGNON BLANC	\$230.000	CP
RAMÓN BILBAO VERDEJO	\$170.000	\$38.000

ROSADO

ZUCCARDI SERIE A ROSÉ MALBEC	\$240.000	CP
COUSIÑO MACUL ROSÉ	\$180.000	
RAMÓN BILBAO ROSADO	\$170.000	\$38.000

EN JARRA PARA COMPARTIR

	JR	CP
SANGRIA	\$150.000	\$35.000
VINO TINTO O BLANCO		
TINTO DE VERANO	\$130.000	\$35.000
O BLANCO DE VERANO		
SPARKLING MILU	\$260.000	

CERVEZAS

CORONA	\$22.000
CORONA CERO	\$18.000
STELLA ARTOIS	\$22.000
CLUB COLOMBIA	\$18.000
CHELADA	\$1.000
(sal y limon)	\$5.000

MICHELADA
(citricos, chiles y
tomate asado)

OTROS

SMIRNOFF ICE	\$22.000
SMIRNOFF ICE APPLE	\$24.000

COCTELES

MARGARITA

SELECCIONA EL TEQUILA DE TU PREFERENCIA Y PIDELO DEL
SABOR DE TU GUSTO (TRADICIONAL O FLOR DE JAMAICA).

DON JULIO 70	\$95,000
DON JULIO AÑEJO	\$80,000
DON JULIO REPOSADO	\$70,000
DON JULIO BLANCO	\$60,000

MARGARITA MEZCAL

\$50,000

Tequila 1800 silver, mezcal amores
verde, zumo de limon, zumo de piña,
sirope de agave, sal de jamaica.

PALOMA

\$50,000

Tequila 1800 silver, zumo de toronja,
soda mil976 toronja

CANTARITO

\$50,000

Tequila 1800 silver, citricos y
refresco de toronja.

LUPE

\$50,000

Tequila 1800 silver, zumo de limón
y sirope de tomillo.

FRIDA

\$55,000

Tequila 1800 silver, zumo de limón,
Sirope de Piña, Sirope de Chipotle,
Escarchado consal de albahaca

RED BERRY PUNCH

\$50,000

Tanqueray, frutos rojos, agua tónica,
Aromatizado con hierbabuena

MOSCOW MULE

\$50,000

Vodka Tittos, ginger beer y
zumo de limón.

MOJITO

\$45,000

Ron, zumo de limón, sirope
simple, hierbabuena y tónica.

Pregunta por la variedad de

COCTELERÍA CLÁSICA

\$45,000

SIN ALCOHOL

AGUA

PANNA	\$22.000
SAN PEREGRINO	\$22.000
MANANTIAL GAS VIDRIO	\$10.000
MANANTIAL VIDRIO	\$10.000

GASEOSAS

COCA COLA	\$12.000
COCA COLA ZERO	\$12.000
SPRITE	\$12.000
QUATRO	\$12.000
GINGER SCHWEPES	\$12.000
SODA SCHWEPES	\$12.000

TÓNICAS

MIL 976 OCEAN	\$15.000
MIL 976 GINGER BEER	\$15.000
MIL 976 TORONJA	\$15.000

ENERGIZANTES

RED BULL ENERGY DRINK	\$22.000
RED BULL SUGARFREE	\$22.000
RED BULL RED EDITION	\$22.000
GATORADE TROPICAL	\$15.000

PARA BOTANEAR

GUACAMOLE CON CHICHARRÓN \$59.000

Panceta en trozos, guacamole fresco y totopos.

FLAUTAS MIXTAS \$39.000

Rollos de maiz crocantes, barbacoa de res, salsa azteca, lechuga, pico e gallo y queso fresco.

NACHOS MX \$39.000

Totopos, cerdo al pastor, salsa de quesos, sour cream y mouse de aguacate, pico e gallo y piña asada.

EMPANADAS MEXICANAS \$39.000

6 UNIDADES
Carne de res, frijol, maiz tierno, papa criolla y guacamole apenas picante.

QUESADILLAS DE CARNITAS \$39.000

Tortilla artesanal, carnitas al estilo michoacan, queso mozzarella sour cream y mouse de aguacate.

QUESADILLAS DE QUESO \$25.000

Tortilla artesanal, queso mozzarella, salsa azteca, sour cream y mouse de aguacate.

GUACAMOLE CON TOPOPOS \$25.000

Acompañado con totopos.

TÍPICOS MEXICANOS

COSTILLA DE CERDO EN BBQ DE CHIPOTLE \$89.000

Marinadas en birria mezcla de chiles y horneadas 15 horas a baja temperatura, salsa bbq de chipotle, esquite cremoso y crocantes de cebolla puerro.

ALAMBRES MIXTOS \$69.000

Lomo y pollo en julianas, variedad de pimentones, cebolla, champiñon, queso fundido, pico e gallo, guacamole, sour cream. Plato para armar con tortilla de maiz.

BURRO GRATINADO \$65.000

Burro de res, pollo, arroz con cilantro, frijol refrito, lechuga, gratinado con queso mozzarella, queso parmesano y salsa azteca o bechamel.

BURRO RANCHERO \$45.000

Tortilla de trigo, cerdo, chorizo mexicano, maiz tierno, lechuga, queso fundido y pico e gallo.

COSTRA GRINGA \$39.000

Tortilla de trigo encostrada en queso mozarella, bondiola de cerdo al pastor, trozos de piña, frijol refrito, cebolla y cilantro.

TACOS

TODOS NUESTROS TACOS, LLEGAN A TU MESA EN ÓRDENES DE 4 PIEZAS.

BIRRIA \$ 46.000

Falda de res marinada con chiles en coccion lenta, cebolla, cilantro, salsa verde asada y caldo de birria.

AL PASTOR \$ 46.000

Bondiola y pierna de cerdo al pastor, cebolla, cilantro, salsa al pastor y piña asada.

DE CARNITAS \$ 46.000

Variedad de cortes de cerdo confitados, salsa verde cruda, cebolla puerro caramelizada, salsa pasilla y cebolla encurtida.

NIVELES DE PICANTE

BAJO

MEDIO

ALTO

AUTÉNTICA COMIDA MEXICANA





DE MACHACA 🌶️ \$ 46.000
Machaca de res deshebrada jalapeño, jitomate, cebolla, mousse de aguacate , salsa pasilla.

CHORIZO CON PAPA \$ 46.000
Chorizo mexicano, papa, salsa verde cruda, mouse de aguacate y cebolla cilantro.

DE CHICHARRON \$ 46.000
Chicharron, salsa azteca, mous de aguacate, cebolla y cilantro

COSTRACO \$54.000
DE ARRACHERA
arrachera CERTIFIED ANGUS, costra de queso, crema de aguacate, sour cream y cebolla encurtida.

PARA COMPARTIR

PICADA MX \$190.000
(4 A 6 PERSONAS)
Arrachera CERTIFIED ANGUS, pollo parrilla, costilla de cerdo, chorizo, butifarra, chicharron, elotes cremosos, bollo limpio, papa criolla y suero picante.

MIXTO MX \$130.000
(PARA PICAR 2 A 3 PERSONAS)
Costra gringa, mini flautas, tacos de chorizo y totopos con salsas.

ADICIONES

PORCIÓN CHORIZO	\$15.000
PORCIÓN PAPAS A LA FRANCESA	\$11.900
PORCIÓN ELOTE	\$11.000
PORCIÓN PAPA CRIOLLA	\$11.000
PORCIÓN TORTILLAS	\$9.000
PORCIÓN GUACAMOLE	\$6.000
PORCIÓN PICO DE GALLO	\$5.000
ADICIÓN CHILE HABANERO	\$5.000
PORCIÓN SOUR CREAM	\$5.000
PORCIÓN VERDE ASADA	\$5.000

PARRILLA MX

RIB EYE 🇺🇸 \$119.900
CHOP HOUSE

300 GR

Extraido de la seccion superiore del costillar, especificamente entre la sexta y la decima costilla, es un corte suave, de sabor intenso y alto marmoleo, viene flambeado con brandy, elotes con sour cream y tajin.

NEW YORK 🇺🇸 \$99.900
CHOP HOUSE

300 GR

Extraido de lomo bajo de la res, es un corte firme pero suave y jugoso acompañado de papa crisper, mayonesa de chipotle y mousse de aji güero.

SALMÓN \$80.000

250 GR

Papa crisper, mayonesa de chipotle mix de rugula y cogollos, tomete cherry, reduccion de vinagre balsamico y chile morita.

POLLO \$60.900
PARRILLA

Pollo parrillado, papa crisper con mayonesa de chipotle.



Apreciado cliente, tenga en cuenta que en nuestras cocinas utilizamos ingredientes considerados **ALÉRGENOS** tales como: soya, maní, nueces, mariscos, ajonjolí, lácteos y apio. Si usted tiene alguna restricción o **ALERGIA ALIMENTARIA**, por favor comuníquese al equipo de servicio y haremos lo posible por atender su solicitud.

ADVERTENCIA PROPINA:

Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina correspondiente al 10% del valor de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted. 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.

NIVELES DE PICANTE 🌶️ BAJO 🌶️🌶️ MEDIO 🌶️🌶️🌶️ ALTO

AUTÉNTICA COMIDA MEXICANA

