

1982

2025
V-I

CARTA MENÚ



40 PRIMAVERAS

PÁSATE POR EL almacen

Y si **de** reojo
viste algo que **te** **dió** **antojo**
no dudes en preguntar
que en **tu casa**
también puede estar.

CELULAR - WHATSAPP:
317 5732588 / 316 7406995

PARA

COMENZAR ACOMPañAR y COMPARTIR

CHICHARRONES

Pork rinds

Acompañados de una arepa mini y guacamole

Pork Rinds with arepa and guacamole

170 gr

\$ 46.600

90 gr

\$ 29.800

PATACONES

Unripe plantains

PATACÓN SOLO SOLITO

Fried Unripe Plantain

\$ 10.600

PATACÓN CON HOGAO

Con hogao Blanco o Rojo

Fried Unripe Plantain with hogao
or cream based hogao

\$ 16.400

PATACÓN CON QUESO TIPO MOZZARELLA

with mozzarella cheese

\$ 18.400

PATACÓN CON QUESO TIPO MOZZARELLA Y HOGAO

Queso Tipo Mozzarella y Hogao rojo o blanco
with mozzarella cheese and hogao

\$ 24.800

PATACÓN CARNE DESMECHADA

80 gr Carne desmechada
with shredded beef

\$ 28.400

PATACÓN CARNE DESMECHADA Y QUESO

80 gr Carne desmechada y queso tipo
mozzarella

With shredded beef and mozzarella cheese

\$ 32.600

PATACÓN MARINO CON CAMARÓN CARIBEÑO

80 gr de camarón en salsa roja caribeña
Caribbean shrimp ceviche

\$ 46.400

PATACÓN MARINO CON PESCADO BLANCO

80 gr de pescado blanco en preparación peruana
Peruvian fish ceviche

\$ 46.400

MONEDITAS DE PLÁTANO CON CAMARÓN CARIBEÑO (SOLO CHÍA)

80 gr de camarón en salsa roja caribeña
Caribbean shrimp ceviche

\$ 46.400

TOSTONES

Large fried unripe plantains

TOSTÓN SOLO SOLITO

Large Fried Unripe Plantain

\$ 36.800

MEDIO TOSTÓN SOLO SOLITO

(SOLO CHÍA)

Small Fried Unripe Plantain

\$ 19.600

TOSTÓN CON QUESO TIPO MOZZARELLA

Large fried unripe plantain with mozzarella cheese

\$ 67.800

MEDIO TOSTÓN CON QUESO TIPO MOZZARELLA

(SOLO CHÍA)

Small Fried Unripe Plantain

\$ 37.400

TOSTÓN CON MITAD QUESO TIPO MOZZARELLA

Large fried plantain with half mozzarella cheese

\$ 49.800

MEDIO TOSTÓN CON MITAD QUESO TIPO MOZZARELLA

(SOLO CHÍA)

Half toston with mozzarella cheese

\$ 29.600

TOSTÓN CON TODO*

Toston with side dishes

\$ 92.400

*TODO

Carne Molida,
Chicharrones,
Queso Antioqueño,
Frijoles, Guacamole
y Hogao Rojo

*SIDES

Ground beef, pork
rinds, antioqueño
cheese, red beans,
guacamole and
hogao

Precios en pesos colombianos. Impuesto incluido.

Prices are in colombian pesos. Taxes included.

TOSTONES

Large fried unripe plantains

*SIDES

Ground beef, pork rinds, antioqueño cheese, red beans, guacamole and hogao

*TODO

Carne Molida, Chicharrones, Queso Antioqueño, Frijoles, Guacamole y Hogao Rojo

MEDIO TOSTÓN CON TODO*

(SOLO CHIA)

\$ 49.400

MEDIO TOSTÓN CON QUESO TIPO MOZZARELLA Y TODO*

(SOLO CHIA)

Small Fried Unripe Plantain with mozzarella cheese and side dishes

\$ 69.900

TOSTÓN CON QUESO TIPO MOZZARELLA Y TODO*

With mozzarella cheese and side dishes

\$ 122.600

TOSTÓN CON MITAD QUESO TIPO MOZZARELLA Y TODO*

Half mozzarella cheese and side dishes

\$ 105.400

TOSTÓN CON QUESO TIPO MOZZARELLA, TOMATE Y ORÉGANO

With mozzarella cheese, tomato and oregano

\$ 78.800

TOSTÓN CON QUESO TIPO MOZZARELLA, TOMATE Y ORÉGANO Y TODO*

With mozzarella cheese, tomato and oregano and side dishes

COMPLETO \$ 131.400

MEDIO \$ 71.400 (Solo Chía)

ACOMPANAMIENTOS DEL TOSTÓN*

Carne Molida, Chicharrones, Queso Antioqueño, Frijoles, Guacamole y Hogao Rojo

Side dishes: ground beef, pork rinds, antioqueño cheese, red beans, guacamole and hogao

COMPLETO \$ 66.400

MEDIO \$ 48.400 (Solo Chía)

PLÁTANOS

Ripe plantains

PLÁTANO ASADO SOLO SOLITO

Ripe plantain

\$ 22.500

PLÁTANO ASADO CON QUESO PAIPA FUNDIDO

With paipa cheese

\$ 29.800

PLÁTANO ASADO CON JALEA DE GUAYABA

With guava sauce

\$ 26.800

PLÁTANO ASADO CON QUESO PAIPA FUNDIDO Y JALEA DE GUAYABA

With paipa cheese and guava sauce

\$ 32.400

TAJADAS DE PLÁTANO MADURO

Ripe plantain slices

\$ 17.500

TAJADAS DE PLÁTANO MADURO Y QUESO TIPO MOZZARELLA GRATINADO

Ripe plantain slices with mozzarella cheese

\$ 25.400

EMPANADAS

Empanadas

EMPANADA CACHACA

Ground beef and mashed potatoes

\$ 6.200

EMPANADA DE CARNE

Ground beef

\$ 6.200

EMPANADA DE POLLO

Chicken

\$ 6.200

EMPANADA DE QUESO

Mozzarella cheese

\$ 6.200

EMPANADA VEGETARIANA

Vegetables and quinoa

\$ 5.900

Precios en pesos colombianos. Impuesto incluido.

Prices are in colombian pesos. Taxes included.



Coca-Cola
ZERO



PAPAS

Potatoes

PAPAS CRIOLLAS

Yellow potatoes

Porción	1/2 Porción
\$ 23.600	\$ 16.400

PAPAS AL ROMERO CON TOCINETA

Rosemary flavor potatoes with bacon

\$ 16.400

PAPAS A LA FRANCESA

French fries

Porción	1/2 Porción
\$ 21.400	\$ 18.800

PAPAS CHIPS

Potatoes chips

\$ 15.600

PAPAS CHORREADAS CON HOGAO Y QUESO PAIPA

Con hogao Blanco o Rojo

LOADED POTATOES

With Paipa cheese and hogao

\$ 27.800

PAPA SALADA -3 Unidades-

Salted boiled potatoes

\$ 14.800

PAPA RELLENA CON QUESO PAIPA, CREMA DE LECHE Y TOCINETA (SOLO CHÍA)

Boiled potatoe with Paipa cheese, cream and bacon

\$ 25.500

TORTILLA ESPAÑOLA (SOLO CHÍA)

Tortilla de huevo "española" con papa confitada,
cebolla en pluma y ajo.

Spanish tortilla

\$ 30.500

PAPAS BRAVAS

En salsa picante y salsa de ajo

Spanish brava potatoes

\$ 22.400

PURÉ DE PAPA EN CERÁMICA

Mashed potatoes

Para 1 persona \$ 10.400

Para 2 personas \$ 15.400

TOMATE RELLENO CON PURÉ DE PAPA

Tomato filled with mashed potatoe

\$ 15.400

YUCAS

CASSAVA

YUCA FRITA

Fried cassava

PORCIÓN	\$ 22.500
1/2 PORCIÓN	\$ 15.500

YUCA COCIDA

Boiled cassava

PORCIÓN	\$ 18.800
1/2 PORCIÓN	\$ 14.800

CARIMAÑOLA DE CARNE

Cassava cake filled with beef

\$ 6.400

CARIMAÑOLA DE CANGREJO

Cassava cake filled with crab

\$ 9.900

Precios en pesos colombianos. Impuesto incluido.

Prices are in colombian pesos. Taxes included.

Para comenzar
acompañar
y compartir

AREPAS DE CHÓCOLO

Yellow corn arepa

AREPA DE CHÓCOLO

Yellow corn arepa
\$ 19.800

AREPA DE CHÓCOLO CON QUESO TIPO MOZZARELLA

Yellow corn arepa with mozzarella cheese
\$ 24.400

AREPAS DE HUEVO

arepa with fried egg

AREPA DE HUEVO

Fried arepa with egg
\$ 15.500

AREPA DE HUEVO CON QUESO TIPO MOZZARELLA

Fried arepa with egg and mozzarella cheese
\$ 17.800

AREPA DE HUEVO CON QUESO TIPO MOZZARELLA Y HOGAO ROJO

Fried arepa with egg, mozzarella cheese and hogao
\$ 18.500

AREPA DE HUEVO CON HOGAO Y CARNE

Fried arepa with egg, hogao and ground beef
\$ 19.200

AREPA DE HUEVO CON HOGAO, CARNE Y QUESO TIPO MOZZARELLA

Fried arepa with egg, hogao, ground beef and mozzarella cheese
\$ 19.900

AREPAS DE MAÍZ

Corn arepa

AREPA CON MANTEQUILLA

Arepa with butter
\$ 4.400

AREPA CON QUESO ANTIOQUEÑO MOLIDO

Arepa with antioqueño cheese
\$ 16.600

AREPA CON QUESO TIPO MOZZARELLA FUNDIDO

Arepa with mozzarella cheese
\$ 16.200

AREPA CON QUESO PAIPA DERRETIDO

Arepa with Paipa cheese
\$ 16.200

AREPA CON HOGAO Y QUESO PAIPA

Con hogao Blanco o Rojo
Arepa with hogao and Paipa cheese
\$ 18.800

AREPA CON HOGAO ROJO O BLANCO Y QUESO TIPO MOZZARELLA

Arepa with hogao and mozzarella cheese
\$ 19.200

AREPA CON SALSA DE CHAMPIÑONES

Arepa with mushroom sauce
\$ 18.800

AREPA CON GUACAMOLE

Arepa with guacamole
\$ 17.800

AREPA CON ENSALADA DE AGUACATE

Arepa with avocado salad
\$ 17.800

Sólo en Andrés D.C

MIXTO DE AREPAS

4 Unidades: una con salsa de champiñones, otra con queso paipa y hogao rojo, otra con ensalada de aguacate y la última con queso antioqueño

One with mushroom sauce, another with Paipa cheese and red hogao, another with avocado salad and the last one with Antioqueño cheese

\$ 51.200

Para comenzar
acompañar
y compartir

Precios en pesos colombianos. Impuesto incluido.
Prices are in Colombian pesos. Taxes included.

ANTOJO ANTIOQUEÑO
Arepa, Chorizo 50 Gr y Queso antioqueño
arepa with chorizo and antioqueño cheese
\$ 15.400

MAZORCAS E HIJOS

Corn

MAZORCA ASADA
Grilled corn on the cob
\$ 26.400

MEDIA MAZORCA ASADA
Half grilled corn on the cob
\$ 19.600

MAZORCA ASADA DESGRANADA
Shelled cob
\$ 24.600

MAZORCA ASADA DESGRANADA Y QUESO PAIPA
Shelled cob with paipa cheese
\$ 29.800

MAZORCA DESGRANADA, QUESO PAIPA Y HOGAO
Con hogao Blanco o Rojo
With Paipa cheese and hogao
\$ 37.400

ENVUELTO DE MAZORCA
Corn cake
\$ 17.800

EMBUTIDOS Y ASADURAS

Offals

CHUNCHULLO 200 Gr CON AREPA
Acompañado de una arepa hecha a mano
Chunchullo with arepa
\$ 32.600

MORCILLA 120 Gr
Acompañada de papas criollas
Blood sausage with arepa
\$ 27.400

MORCILLA 120 Gr
Acompañada de una arepa hecha a mano
Blood sausage with arepa
\$ 27.400

MORCILLA 120 Gr
Acompañada de una arepa y queso antioqueño
Blood sausage and arepa with antioqueño cheese
\$ 29.400

CHORIZO ANTIOQUEÑO 125 Gr
Acompañado de dos arepitas bola
Chorizo antioqueño with 2 mini arepas
\$ 25.500

CHORIZO ANTIOQUEÑO 125 Gr
Acompañado de arepa con queso antioqueño
Chorizo antioqueño with antioqueño cheese arepa
\$ 30.500

CHORIZO VEGETARIANO
Dos unidades de 50 Gr cada uno
Acompañados de una arepa hecha a mano
Vegetarian chorizo
\$ 13.800

Precios en pesos colombianos. Impuesto incluido.

Prices are in colombian pesos. Taxes included.

Para comenzar
acompañar
y compartir

EMBUTIDOS Y ASADURAS

Offals

MOLLEJAS DE TERNERA A LA PARRILLA 190 Gr

Acompañadas de una arepa hecha a mano
Sweetbreads
\$ 36.400

MORCILLA TIPO BURGOS 200 Gr (SOLO EN CHÍA)

Acompañada de papas chips y aji rocoto
Blood and rice sausage "burgos type"
\$ 45.400

LONGANIZA 180 Gr EN PAN BAGUETTE CON QUESO TIPO MOZZARELLA

Longaniza sandwich
\$ 39.500

LONGANIZA 180 Gr CON AREPA

Acompañado de una arepa hecha a mano
Longaniza with arepa
\$ 29.500

CHISTORRA ENGALLADA 100 gr

Acompañada de Papas fritas y huevo frito
Accompanied by French fries and a fried egg
\$ 37.500

MIXTO DE FRITOS

Una longaniza 180 gr, Chicharrones 90 gr, tres empanadas cachacas, un patacón solo solito, papas criollas, yuca, acompañado de hogao rojo, guacamole, suero costeño y limón.

Longaniza, pork rinds, empanadas, unripe plantain, yellow potatoes, fried casava, hogao, guacamole, cream sauce and lemon
\$ 79.800

QUESOS

CHEESE

PROVOLETA EN PLANCHA Caliente, con tomate, orégano y pimienta, acompañada con pan de la casa

Provoleta with tomato, oregano and pepper

PORCIÓN 200 gr **\$ 59.600**

MEDIA 100 gr **\$ 34.600**

PROVOLETA EN PLANCHA CON CHORIZO ANTIOQUEÑO 125 GR

Acompañado con pan de la casa

Provoleta with chorizo

PORCIÓN **\$ 76.500**

MEDIA **\$ 51.500**

QUESO BRIE CALIENTE

Apanado en achiras y almendras, con miel, pepperoncino y chips de manzana verde

Brie cheese

\$ 56.500



CHAMPIÑONES

MUSHROOMS

CHAMPIÑONES ASADOS

Acompañados con pan de la casa

Sauteed mushrooms

\$ 39.400

CHAMPIÑONES AL AJILLO

Acompañados con pan de la casa

Mushrooms with garlic butter

\$ 41.400

CHAMPIÑONES CON QUESO

GRUYERE

Acompañados con pan de la casa

Mushrooms with gruyere cheese

\$ 54.600

FAVORITOS DE SIEMPRE

FAVORITES

DOS HUEVOS ESTRELLADOS CON PAPAS (SOLO EN CHÍA)

Starry eggs with fries

\$ 20.400

DOS HUEVOS ESTRELLADOS CON PAPAS Y CHORIZO ANTIOQUEÑO

120 Gr (SOLO EN CHÍA)

Starry eggs with fries and chorizo

\$ 30.400

ARROZ CON HUEVO Y PAPA CHIPS

Rice with fried eggs and papas chips

\$ 29.400

TORTILLA DE PEGA DE ARROZ

Rice "tortilla"

\$ 29.400

PIZZA LUCIANO

Con queso tipo Mozzarella, queso

Boconccini y tomate

(SOLO EN CHÍA)

\$ 34.500

Precios en pesos colombianos. Impuesto incluido.

Prices are in colombian pesos. Taxes included.





DEL RIO Y DEL MAR



PULPO PARRILLA

120 Gr servido sobre papa gratinada,
con cascos de tomate.

Grilled octopus

\$ 67.800

CAMARONES APANADOS CON SALSA TÁRTARA

150 Gr

Fried shrimps

\$ 58.400

CALAMARES APANADOS CON SALSA TÁRTARA

200 Gr

Fried calamari

\$ 49.800

LANGOSTINOS APANADOS U15 CON SALSA TÁRTARA

7 unidades U15

\$ 75.600

MUELAS DE CANGREJO

170 Gr preparadas en caldillo de ajo y jerez,
acompañadas con pan de la casa.

Crab claws

\$ 92.800

*Por temporada



LOMO TÁRTARO

"Para preparar al gusto en la mesa"
(SOLO CHÍA)

150 Gr acompañado de alcaparras, aceitunas, anchoas, yema de huevo, cebolla, mayonesa, salsa de tomate, mostaza Dijón, salsa soya, pimienta negra, zumo de limón y cognac. Acompañado con tostadas de pan baguette

\$ 84.400

OSSOBUCO DE TERNERA

650 Gr Acompañado con arroz blanco

\$ 94.500

SOBREBARRIGA A LA CRIOLLA

200 Gr acompañada con arroz blanco, papa, yuca, mazorca y hogao

\$ 62.400

MOLLEJA DE TERNERA EN SALSA DEMI-GLACE

190 Gr en salsa demi-glace, acompañadas con arroz blanco

Veal sweetbreads with demi glace sauce

\$ 36.800

ALBÓNDIGAS DE RES EN SALSA

250 Gr acompañadas con arroz blanco y papas chips

Meatballs with rice and potato chips

\$ 51.400

EJECUTIVO FRANCÉS

165 gr de lomo con tocineta, acompañado de papas chips, arroz blanco, ensalada Barú y salsa de champiñones

\$ 79.800

MILANESA DE TERNERA

300 Gr acompañada de puré de papa, tomates aderezados y rúgula

\$ 84.400

TERNERA A LA LLANERA 250 GR

Acompañada de papa salada, plátano maduro y guacamole

SOLO CHÍA

\$ 50.000

Favoritos de

Siempre





BARRA MARINA

CEVICHE DE CAMARÓN CARIBEÑO

80 Gr de camarón en preparación caribeña,
Acompañado de patacón.

Caribbean Shrimp ceviche

\$ 46.400

CEVICHE DE CAMARÓN PERUANO

80 Gr de camarón en preparación peruana
Acompañado de patacón.

Peruvian Shrimp ceviche

\$ 46.400

CEVICHE DE PESCADO BLANCO

80 Gr de pescado en preparación
peruana,

Acompañado de patacón.

Peruvian fish Ceviche

\$ 46.400

CEVICHE ANDRÉS CON PESCADO BLANCO

100 Gr de pescado blanco en leche de coco con
cebolla roja, aguacate, mango biche, maíz tostado,
ají rocoto, vinagre blanco y cilantro, acompañado
de patacón.

Fish ceviche with onion, avocado, mango and toast corn

\$ 52.400

LANGOSTINOS AL DENTE

Dos langostinos U8 servidos con salsa
rosada de la casas y dos moneditas de
patacón.

(solo Chía)

\$ 64.400

COCTEL DE LANGOSTINOS U15

7 unidades U15 en salsa rosada y espinaca
chiffonade.

Prawns

\$ 88.600

COCTEL DE CAMARÓN

80 gr en salsa rosada y espinaca chiffona-
de, acompañado de patacón

Shrimp

\$ 44.700

PATACÓN MARINO CON CAMARÓN CARIBEÑO

80 gr de camarón en salsa roja caribeña

Caribbean shrimp ceviche

\$ 46.400

PATACÓN MARINO CON PESCADO BLANCO

80 gr de pescado blanco en preparación peruana

Fish Ceviche

\$ 46.400

MONEDITAS DE PLÁTANO CON CAMARÓN CARIBEÑO

(Solo Chía)

80 gr de camarón en salsa roja caribeña

Shrimp Ceviche

\$ 46.400

Precios en pesos colombianos. Impuesto incluido.

Prices are in colombian pesos. Taxes included.

SOPAS

CONSOMÉS Y CREMAS

AJIACO CON POLLO

Servido con arroz blanco, aguacate, crema de leche, alcaparras y cilantro

Ajiaco Soup with chicken

\$ 53.400

TAZONCITO DE AJIACO PARA COMPARTIR

Recomendado para 3 personas

\$ 44.600

*Solo en Chía

CUCHUCO DE TRIGO CON ESPINAZO

Con espinazo desmechado, acompañado con arroz blanco y aguacate

Cuchuco soup with pork rump

\$ 45.800

TAZONCITO DE CUCHUCO PARA COMPARTIR

Recomendado para 3 personas

\$ 45.800

*Solo en Chía

SANCOCHO TRIFÁSICO

Pollo, costilla de res y costilla de cerdo, con papa, yuca, mazorca, plátano y hogao; acompañado con arroz blanco, aguacate y caldo con picadillo de cebolla y cilantro

Soup with beef rib, chicken and pork rib, potatoes, casava, corn, ripe plantain and hogao

\$ 58.600

PLATO DE FRÍJOLES

Acompañado de carne molida, chicharrones, chorizo antioqueño, plátano maduro, arroz blanco, arepa mini, aguacate y hogao

Red beans with ground beef, pork rinds, chorizo, ripe plantains, rice, arepa, avocado and hogao

\$ 47.500

FRÍJOLES CON CHILE

Con carne, acompañados con chips de plátano verde

Red beans with chili

\$ 30.400

PLATO DE FRÍJOLES VEGETARIANOS

Acompañado con arroz blanco, ensalada de aguacate, plátano maduro y chorizo vegetariano

Vegetarian red beans

\$ 39.400



SOPA ANTIOQUEÑA DE ARROZ

Con carne molida, platano maduro, huevo
frito, chicharrones, aguacate y hogao
Rice soup with ground beef, ripe plantain, fried egg,
pork rinds, avocado and hogao

\$ 30.400



TAZÓN DE GARBANZOS CON CALLO

Acompañado con Arroz blanco
Chickpeas soup with tripe and rice

***Solo en Chía**

\$ 25.500

SOPA DE CEBOLLA CON PAN Y QUESO GRUYERE GRATINADO

Onion soup with bread and gruyere cheese

\$ 27.800

***Solo en Chía**

SOPA DE VERDURAS

Acompañada con tostadas de pan baguette
Vegetables soup

\$ 23.400

***Solo fines de semana en Chía**

CREMA DE TOMATE

Acompañada con tostadas de pan baguette
Tomato soup

\$ 20.400

CREMA DE TOMATE CON PESCADO BLANCO

Crema de tomate con pescado blanco, aguacate
acompañada con tostadas de pan
Tomato soup with white fish

\$ 38.500

SOPA DE PESCADO CON MARISCOS

Dos langostinos U15, calamares, almejas y
mejillones, acompañada de arroz con coco
Sea food soup

\$ 65.400

CONSOMÉ SOLO SOLITO

Servido con arepa mini y aguacate picado
Served with mini arepa and chopped avocado

\$ 13.500

CONSOMÉ DE CARNE Y PAPA PICADA

Con arepa mini y aguacate
Soup with beef and potatoes

\$ 26.500

CONSOMÉ CON COSTILLA Y PAPA

Con arepa mini y aguacate
Soup with beef rib and potatoes

\$ 27.500



ADICIÓN PECHUGA DE POLLO 125 g SOBRE LA ENSALADA DE SU GUSTO

ADDITION OF GRILLED CHICKEN BREAST 125 g
OVER THE SALAD OF YOUR CHOICE

\$ 11.500

ENSALADA DEL MES (PREGUNTALE A TU MESERO)

MONTHLY SALAD
(ASK YOUR
WAITER/WAITRESS)

\$ 27.000

ENSALADA GRIEGA GREEK SALAD

Cogollos de lechuga, rúgula, tomate
chonto, pepino, aceitunas, cebolla roja,
queso feta, alcaparras y aderezo.

Greek salad .(Lettuce hearts, arugula,
chonto tomato, cucumber, olives, red
onion, feta cheese, capers and dressing.)

\$ 36.500

ENSALADA ITALIANA ITALIAN SALAD

Mix de lechugas, espárragos blancos y verdes,
queso bocconcini en salsa pesto, marañones,
queso parmesano y aderezo.

Lettuce mix, white and green asparagus,
bocconcini cheese in pesto sauce, cashews,
Parmesan cheese and dressing.

\$ 36.500

ENSALADA CASERA MARINERA HOMEMADE SEAFOOD SALAD

Mix de lechugas, 100 Gr de anillos de calamar, 2 langostinos
u15, tomate chonto, cebolla, queso parmesano, maní, aguacate,
aceite de oliva.

Lettuce mix, squid rings, prawns, chonto tomato, onion,
Parmesan cheese, peanuts, avocado, olive oil.

\$ 47.500

ENSALADA PAJARES PAJARES SALAD

Mix de lechugas, 3 Langostinos U15, tomate, pepino,
aguacate, almendras, rábano rojo con aceite de oliva y
vinagre balsámico.

Lettuce mix, prawns, tomato, cucumber, avocado, almonds, red
radish with olive oil and balsamic vinegar

SOLA
\$ 35.500

CON LANGOSTINOS
\$ 53.500

ENSALADA MEDITERRÁNEA MEDITERRANEAN SALAD

Espárragos verdes, berenjenas, tomate, orégano y queso tipo
mozzarella.

Green asparagus, eggplant, tomato, oregano and mozzarella
cheese.

\$ 43.500

ENSALADA CÉSAR CAESAR SALAD

Lechuga romana, queso parmesano, filete de anchoas,
croutones y aderezo César

Romaine Lettuce, Croutones, Parmesan Cheese, Anchovy Fillets
And Dressing

SOLA
\$ 33.500

CON 125 G DE POLLO
\$ 43.500

ENSALADA DE AGUACATE

Con tomate, cebolla, cilantro y
aceite de oliva

AVOCADO SALAD
\$ 18.000

GUACAMOLE CASERO (SÓLO CHÍA)

Aguacate, cilantro, ají, ajo,
sal y pimienta

HOME AVOCADO SALAD
\$ 30.400

TOMATES ADEREZADOS TOMATOES WITH DRESSING

\$ 11.600

ENSALADA BARÚ

House salad

Mix de lechugas, tomates cherry
colores, tomate chonto, pepino,
aguacate, almendras y vinagreta

Lettuce mix, cherry and chonto
tomato, cucumber, almonds and
bar dressing-

\$ 20.500

VERDURAS ASADAS

Grilled Vegetables

Pimentones, berenjenas, palmitos, zucchini
amarillo, tomates cherry aderezados en
pesto, champiñones y espárragos,
acompañado con pan de la casa.

Grilled vegetables (peppers, aubergines,
hearts of palm, yellow zucchini, cherry tomatoes
dressed in pesto, mushrooms, asparagus and
rugula, served with house bread.)

\$ 54.500

*TODAS NUESTRAS ENSALADAS VIENEN ACOMPAÑADAS DE UNA CANASTA DE TOSTADAS DE LA CASA

A vibrant, artistic illustration of various vegetables like tomatoes, mushrooms, and bell peppers floating around a central menu. The background is a mix of green and yellow tones, suggesting a fresh, natural theme. The menu items are presented in a clean, modern font, with prices clearly marked.

VEGETARIANOS

EMPANADA VEGETARIANA

With vegetables and quinoa

\$ 5.900

CHORIZO VEGETARIANO

Dos unidades de 50 Gr cada uno

Acompañados de una Arepa hecha a mano

vegetarian chorizo

\$ 13.800

PLATO DE FRÍJOLES VEGETARIANOS

Acompañado con arroz blanco, ensalada de aguacate, platano maduro y chorizo vegetariano

Vegetarian red beans

\$ 39.400

PORCIÓN DE FRIJOLES VEGETARIANOS

Vegetarian red beans

\$ 16.800

CHORIPÁN VEGETARIANO

Acompañado de papas chips

Vegetarian Chorizo sandwich

\$ 24.800

HAMBURGUESA VEGETARIANA

Preparada con mezcla de vegetales, quinoa y lentejas, acompañada de papas a la francesa

Vegetarian burger

\$ 33.600

EL
INGREDIENTE
ES LA
GRANDEZA



Quadrés[®]

"PROHÍBESE EL EXPENDIO DE BEBIDAS EMBRIAGANTES A MENORES DE EDAD".
"EL EXCESO DE ALCOHOL ES PERJUDICIAL PARA LA SALUD".

18+



www.habtemosdealcohol.com

DE NUESTRA
PARRILLA
Y COCINA

GUARNICIONES PARA PLATOS FUERTES

CHÍA

PAPAS AL ROMERO ROSEMARY CUBE FRIES
TOMATE RELLENO DE PURÉ DE PAPA
TOMATO FILLED WITH MASHED POTATOES
ENSALADA BARÚ - HOUSE SALAD

DC

PAPAS FRANCESAS FRENCH FRIES
PAPAS CRIOLLAS CREOLE POTATOES
TOMATE RELLENO DE PURÉ DE PAPA
TOMATO FILLED WITH MASHED POTATOES
ARROZ BLANCO RICE
PAPAS CHIP POTATOES CHIPS
ENSALADA BARÚ HOUSE SALAD
PAPAS AL ROMERO ROSMERY FLAVOR POTATOES WITH BACON

IMPORTADOS

TOMAHAWK 950 GR

Con ensalada Barú y
puré de papas

Tomahawk

\$ 405.400

NEW YORK 400 GR

Con una guarnición
a elegir

New York

\$ 120.400

ASADO DE TIRA A LA PARRILLA 600 GR

Con una guarnición
a elegir

Asado de Tira

\$ 195.600

ARGENTINO 400 GR

Con una guarnición
a elegir

Argentinian beef

\$ 117.400

ARGENTINO 200 GR

Con una guarnición
a elegir

Argentinian beef

\$ 69.200

ARGENTINO SELLADO EN PIMIENTA 400 GR

Acompañado de puré de
papa y ensalada Barú

Argentinian beef

\$ 117.400

TÉRMINOS DE NUESTRAS CARNES



AZUL

CORTE CRUDO QUE
CONSERVA SU COLOR.
PIEZA ATEMPERADA.



1/4

SELLADO POR FUERA.
CONTORNO CAFÉ AGRADABLE.
CON CENTRO ROJO INTENSO
TIBIA AL INTERIOR



1/2

SELLADO POR FUERA.
CONTORNO CAFÉ CLARO Y
TONO ROJIZO AL CENTRO.
PERFECTO PARA NO PERDER
LA HUMEDAD.



A PUNTO

SELLADO POR FUERA.
CONTORNO CAFÉ EN MAYOR
PROPORCIÓN. PRESENCIA DE
ZONAS DORADAS. PERDIDA
LIGERA DE HUMEDAD.



3/4

SELLADO POR FUERA.
COSTRA TOSTADA Y
CENTRO ROSADO PALIDO.
POCA JUGOSIDAD



4/4

COSTRA EXTERIOR.
MARRÓN, COLOR GRISÁCEO
EN SU INTERIOR. MINIMA
JUGOSIDAD. MAYOR
RESISTENCIA A LA
MORDIDA

*GRAMAJES EN CRUDO

NUESTRA PARRILLA

LOMOS

LOMO DE RES

Con una guarnición a elegir
Beef tenderloin

250 gr	330 gr
\$ 86.600	\$ 102.400

LOMO AL TRAPO

Con una guarnición a elegir
Cloth salted tenderloin

250 gr	330 gr
\$ 86.600	\$ 102.400

LOMO MOSTAZA

Con una guarnición a elegir
Beef tenderloin with mustard sauce

250 gr	330 gr
\$ 86.600	\$ 102.400

LOMO PIMIENTA

Con una guarnición a elegir
Beef tenderloin with pepper sauce

250 gr	330 gr
\$ 86.600	\$ 102.400

LOMO AL VINO AJISOSO

Con una guarnición a elegir
Beef tenderloin with sweet wine reduction

250 gr	330 gr
\$ 86.600	\$ 102.400

LOMO SELLADO EN PIMIENTA

Con una guarnición a elegir
Beef tenderloin sealed with black pepper

250 gr	330 gr
\$ 86.600	\$ 102.400

CHATEAUBRIAND

Con una guarnición a elegir
Chateaubriand

330 gr
\$ 102.400

FILET MIGNON

2 medallones de lomo con tocineta y salsa de champiñones con una guarnición a elegir
Filet mignon

300 gr
\$ 102.400

CHATAS

CHURRASCO

Con una guarnición a elegir
Churrasco

300 gr	390 gr
\$ 86.600	\$ 102.400

BISTEC A CABALLO

Con papas chips, arroz blanco y huevo frito
With tomato, onions, fried egg and potatoes chips

300 gr	150 gr
\$ 102.400	\$ 53.600
	(Solo Chía)

ENTRECOT

Servido con cebolla salteada y una guarnición a elegir
Entrecot

300 gr
\$ 102.400

ENTRECOT BERNESA

Con salsa bernesa y una guarnición a elegir
Entrecot with bernaïse sauce

300 gr
\$ 102.400

BIFE CHORIZO

Con una guarnición a elegir
Bife Chorizo

300 gr	420 gr
\$ 86.600	\$ 102.400

CHATA SELLADA EN 3 PIMIENTAS

Reducción de vino tinto, acompañada de
puré de papa y ensalada barú
Top sirloin steak with peppers

300 gr
\$ 102.400

(Solo ADC)

T BONE STEAK

Con una guarnición a elegir

T bone

600 gr
\$ 117.400

CHULETÓN DE RES

Con una guarnición a elegir

Chuleton

600 gr
\$ 109.400

PUNTA DE ANCA

PUNTA DE ANCA

Con una guarnición a elegir

Punta de anca

250 gr
\$ 86.600

420 gr
\$ 102.400

POSTA DE PUNTA DE ANCA PARA COMPARTIR

Acompañada de tocineta,
ensalada barú y puré de papa
Punta de anca

650 gr
\$ 158.200

1.000 gr
\$ 243.400

PUNTA DE ANCA AL VINO AJISOSO

Con una guarnición a elegir

Punta de anca with sweet wine reduction

250 gr
\$ 86.600

420 gr
\$ 102.400

COSTILLAS

COSTILLA DE RES EN SALSA DEMI-GLACE 480 GR

Acompañadas de papas al romero

Beef ribs on a demi glace sauce

\$ 102.400

PARA COMPARTIR

PICADA RUMBERA

Churrasco 150 Gr, pechuga de pollo 200 Gr, costilla de cerdo 375 gr
en salsa BBQ, chunchullo 200 Gr, chorizo antioqueño 125 Gr,
acompañada de papas criollas, arepa de maíz y guacamole.

Churrasco , chicken breast, bbq pork ribs ,chunchullo, chorizo antioqueño
with yellow potatoes , arepa and guacamole

\$ 176.400

POLLO

PECHUGA DE POLLO A LA PARRILLA

Con una guarnición a elegir

Grilled chicken breast

200 gr
\$ 49.400

400 gr
\$ 79.800

POLLO EN SALSA CRIOLLA

Muslos deshuesados con una
guarnición a elegir

Chicken on a colombian sauce

400 gr
\$ 65.400

*GRAMAJES EN CRUDO

POLLO PARRILLA

Pollo deshuesado con una guarnición a elegir
Grilled chicken

½ Pollo 400 gr
\$ 55.600

1 Pollo 800 gr
\$ 86.600

POLLO AL HORNO

Pollo deshuesado acompañado de papas criollas
Roasted chicken

800 gr
\$ 86.600
(Solo Chía) Fin de semana

CANASTA DE POLLO

Medio pollo apanado y frito con papas a la francesa
Fried chicken

600 gr
\$ 55.600

CERDO

RACK DE COSTILLA DE CERDO PARA CHUPARSE LOS DEDOS

Con una guarnición a elegir

Pork ribs
500 gr
\$ 68.500
(Solo Chía)

COSTILLA DE CERDO (marinadas y preparación cocción lenta)

Marinada y en cocción lenta, bañadas en salsa BBQ con una guarnición a elegir

Pork ribs with BBQ sauce
375 gr \$ 66.800
750 gr \$ 94.400

PANCETA DE CERDO

Al Horno acompañada de ensalada de espinaca, melocotón y almendras

Panceta
330 gr
\$ 58.600

CHULETAS DE CERDO

Acompañada de ensalada de espinaca, melocotón y almendras

Pork chop
550 gr
\$ 89.400

COCHINILLO

Al horno, servido con papas al romero, ensalada de espinaca, melocotón y almendras

Cochinillo
360 gr
\$ 127.400

DE TODO UN POCO

HAMBURGUESA CAMPESINA

Con tocineta y queso tipo mozzarella, acompañada de papas a la francesa

Hamburger
\$ 47.400

HAMBURGUESA VEGETARIANA

Preparada con mezcla de vegetales, quinua y lentejas, acompañada de papas a la francesa

Vegetarian burger
\$ 33.600

CHORIPÁN

Acompañado de papas chips

Chorizo sandwich
\$ 31.500

PINCHO MIXTO LOMO 175 GR Y POLLO 155 GR

Acompañado con una ciruela envuelta en tocineta y una guarnición a elegir

(Solo Chía)
\$ 76.600

SÁNDUCHE PEPITO DE LOMO 165 Gr

Sellado en pimienta, queso tipo mozzarella, tocineta, cebolla caramelizada, tomate, aguacate y mayonesa; acompañado de papas a la francesa.

Pepito sandwich
\$ 66.800

LOMO TÁRTARO

"Para preparar al gusto en la mesa"
(SOLO CHÍA)

150 Gr acompañado de alcaparras, aceitunas, anchoas, yema de huevo, cebolla, mayonesa, salsa de tomate, mostaza Dijón, salsa soya, pimienta negra, zumo de limón y cognac. Acompañado con tostadas de pan baguette

\$ 84.400

OSSOBUCO DE TERNERA

650 Gr Acompañado con arroz blanco

\$ 94.500

SOBREBARRIGA A LA CRIOLLA

200 Gr acompañada con arroz blanco, papa, yuca, mazorca y hogao

\$ 62.400

MOLLEJA DE TERNERA EN SALSA DEMI-GLACE

190 Gr en salsa demi-glace, acompañadas con arroz blanco

Veal sweetbreads with demi glace sauce

\$ 36.800

ALBÓNDIGAS DE RES EN SALSA

250 Gr acompañadas con arroz blanco y papas chips

Meatballs with rice and potato chips

\$ 51.400

EJECUTIVO FRANCÉS

165 gr de lomo con tocineta, acompañado de papas chips, arroz blanco, ensalada Barú y salsa de champiñones

\$ 79.800

MILANESA DE TERNERA

300 Gr acompañada de puré de papa, tomates aderezados y rúgula

\$ 84.400

TERNERA A LA LLANERA 250 GR

Acompañada de papa salada, plátano maduro y guacamole

SOLO CHÍA

\$ 50.000

Favoritos de

Siempre





TRIVENTO
RESERVE
MALBEC X 750
\$122.800



CASILLERO DEL
DIABLO
CABERNET SAUVIGNON X 750
\$136.400



DIABLO
DARK RED
BLEND X 750
\$185.800

X 375
\$68.200



PULPO PARRILLA

120 Gr servido sobre papa gratinada,
con cascós de tomate.

Grilled octopus

\$ 67.800

CAMARONES APANADOS CON SALSA TÁRTARA

150 Gr

Fried shrimps

\$ 58.400

CALAMARES APANADOS CON SALSA TÁRTARA

200 Gr

Fried calamari

\$ 49.800

LANGOSTINOS APANADOS U15 CON SALSA TÁRTARA

7 unidades U15

\$ 75.600

PESCADO APANADO EN CUBOS

Acompañado de ensalada de repollo, espinaca y zanahoria "coleslaw"

\$ 56.600

SARTÉN DE LANGOSTINOS AL AJILLO

7 unidades U15 acompañados con papas al
romero y arroz con coco.

With garlic butter

\$ 89.400

ENCOCADO DE LANGOSTINOS

5 unidades U15 acompañado con arroz blanco
y patacón

Coconut sauce with shrimps

\$ 78.600

ENCOCADO DE CAMARONES

150 Gr acompañado con arroz blanco y patacón.

\$ 62.400

CAMARONES AL AJILLO

150 Gr Acompañados con
pan de la casa.

Shrimp with garlic butter

\$ 62.400

Solo Chía PESCADO BLANCO ACR 220 GRS

Acompañado de papas al romero y
verduras al vapor

White fish

\$ 67.000

PESCADO BLANCO 250 GRS

Con ensalada barú y una guarnición a
elegir

White fish

\$ 77.400

SALMÓN 220 GRS

Acompañado de papas al romero y
verduras al vapor

SOLO CHÍA

Salmon

\$ 69.000

SALMÓN 250 GRS

Con ensalada barú y una guarnición a
elegir .

Salmon

\$ 79.400

CAZUELA DE MARISCOS

Mix de mariscos, langostinos U8, gratinada con queso parmesano, acompañada de patacón, arroz blanco o arroz coco.

Sea food stowe

\$ 79.800

ATÚN SELLADO EN PIMIENTA

300 GRS

Con reducción de vino acompañado de pasta al burro.

Tuna sealed with black pepper

\$ 79.400

FILETE DE TRUCHA 250 GRS

Acompañada de papas al romero y arroz con coco.

Trout fillet

\$ 68.500

TRUCHA MARINERA 250 GRS

Con camarones, gratinada con queso parmesano, acompañada de papas al romero y arroz con coco.

Trout with shrimps and parmesan cheese

\$ 81.400

MOJARRA FRITA 500 -600 GRS

acompañada de patacón o moneditas de patacón (solo Chía), yuca frita, arroz con coco y ensalada

Fried crappie

\$ 69.800

PARGO ROJO FRITO

550-600 GRS

Acompañado de patacón o moneditas de patacón (solo Chía), yuca frita, arroz con coco y ensalada

Friedred snapper

\$ 79.600

*Por temporada

PINCHO DE LANGOSTINOS

7 unidades U15 acompañados con papas al romero y arroz con coco.

\$ 87.600

(Solo Chía)

OLLA DE MEJILLONES

450 Gr acompañados con papas a la francesa.

Pot of mussels

\$ 56.500

ARROZ CALDOSO

Arroz arborio con mejillones, calamares, camarones, 2 langostinos U15 y pescado blanco

\$ 73.400

(Solo Chía)

COLAS DE LANGOSTA A LA PARRILLA 250G

Acompañadas con papa al romero y mantequilla de ajo.

Red lobster tails

\$ 127.500

(Solo Chía)

SPAGUETTI MARINERO

(salsa a base de tomates)

Dos langostinos U15, Anillos de calamar, mejillones, queso parmesano acompañada de pan baguette.

Sea food pasta

\$ 55.600

MUELAS DE CANGREJO

170 Gr preparadas en caldillo de ajo y jerez, acompañadas con pan de la casa.

Crab claws

\$ 92.800

*Por temporada

**POSTRECITO
NIÑO**

\$ 5.400

**SPAGHETTI CON
MANTEQUILLA**

Servida con pan, queso parmesano
y postrecito.

Spaghetti with butter

\$ 31.200

SPAGHETTI CON POLLO

125 Gr de pollo, servido con pan, queso
parmesano y postrecito.

Spaghetti with chicken

\$ 34.400

SPAGHETTI CON CARNE

80 Gr de carne, servido con pan, queso
parmesano y postrecito.

Spaghetti with beef

\$ 38.600

**SPAGHETTI CON
ALBÓNDIGAS
(SÓLO EN CHÍA)**

125 Gr de albondigas en salsa
napolitana, servido con pan, queso
parmesano y postrecito.

Spaghetti with meatballs

\$ 38.600

AJIAQUITO

Con postrecito.

Ajiaquito

\$ 29.200

**DOS
HAMBURGUESITAS**

60 Gr cada una, con queso tipo
mozzarella, tocineta,
acompañadas de papas a la
francesa y postrecito.

Mini burgers

\$ 40.200

**CHICKEN
FINGERS**

Dedos de pollo apanados,
acompañados con miel,
papas a la francesa y
postrecito.

(SOLO CHÍA)

\$31.400

**PERRO GUAU
GUAU**

acompañado con postrecito.

(SOLO CHÍA)

\$25.000

**LOMITO DE RES
125 GR**

Acompañado de papas a la
francesa y postrecito.

Kids beef tenderloin

\$ 42.600

**PECHUGA DE POLLO
125G GRATINADA CON
QUESO TIPO MOZZARELLA
(SÓLO EN CHÍA)**

En salsa bechamel, acompañada de papas a
la francesa y postrecito (solo chía)

\$ 41.400

**PECHUGA DE
POLLO A LA
PARRILLA 125 GR**

Acompañado de papas a la
francesa y postrecito.

Grilled chicken breast

\$ 38.400

**PINCHITO
MIXTO 125 GR**

Res y pollo con cebolla y
pimentón, acompañado de
papas a la francesa y
postrecito.

\$ 41.400

**PINCHITO DE LOMITO
DE RES 125 GRs**

Con pimentón y cebolla acompañado de
papas a la francesa y postrecito.

\$ 42.400

PIZZA CAPRICIOSA

haz tu propia pizza

\$ 34.400

(Solo Chía)

**Divinas
FIESTAS
para
Divinos
NIÑOS**
INFO:
**316-
5264777
317-
5732595**

HAMBUR
GUESITAS

Algodón de azúcar

PINCHITO DE PECHUGA DE POLLO 125 GRS

Con pimentón y cebolla acompañado de papas a la francesa y postrecito.

\$ 41.400

SALCHICHA

Acompañada de papas a la francesa y postrecito.

Sausage

\$ 30.400

COLOMBINAS DE ALAS DE POLLO

CARAMELIZADAS 300 gr

Acompañadas de papas a la francesa y postrecito

(SOLO CHÍA)

\$ 34.600



KITS INFANTILES

SOLO FINES DE SEMANA

ALGODÓN DE AZUCAR

\$ 6.600

PALOMITAS DE MAÍZ

\$ 6.800

RASPAO

\$ 6.600

KIT CAMISETA

Una camiseta para pintar, cuatro acritelas, un delantal y una bolsa de carpintería.

\$ 34.400

KIT COLORES

Hojas para colorear, caja de crayolas y plastilina.

\$ 14.600

KIT ALCANCÍA

Una alcancia para pintar, cuatro temperas, un delantal y una bolsa de carpintería

\$ 34.400

KIT TULA

Una tula para pintar, cuatro acritelas, un delantal y una bolsa de carpintería.

\$ 34.400

KIT CORAZÓN AMARILLO (SOLO CHÍA)

Incluye estas actividades: Bisutería, carpintería, Danzas, futbol, Maquillaje, Mascaras de yeso y llaveros de porcelanicon.

\$ 35.500

KIT CORAZÓN ROJO (SOLO CHÍA)

Incluye estas actividades: Carrusel, bisutería, carpintería, Danzas, Galletas, Inflable, futbol, Chiquiteca neón, percusión, zancos, simulador, Maquillaje, Mascaras de yeso y llaveros de porcelanicon.

\$ 67.400

KIT CORAZÓN AZUL (SOLO CHÍA)

Incluye estas actividades: Carrusel, bisutería, carpintería, Danzas, Galletas, Inflable, futbol, Chiquiteca neón, percusión, alcancia- camiseta o tula, materas, zancos, simulador, Maquillaje, Mascaras de yeso y llaveros de porcelanicon.

\$ 98.400

KIT CORAZÓN RETOÑO (SOLO CHÍA)

Baile, caballetes, carrusel, inflable, maquillaje y zona de retoños.

\$ 40.000

KIT CORAZÓN VERDE (SOLO DC)

Galletería, porcelanicon, mándalas, plastilina, carpintería, caballetes, maquillaje y bisutería.

\$ 56.000

➤ Preguntar al Mesero por: ➤

SAN ANDRESITO



EN Quidres[®] TU FORTUNA
ESTARÁ SIEMPRE EN LAS
MEJORES MANOS



SOMOS:

Territorio

 **Redeban[®]**



POSTRES

DESSERTS



HELADO PARA POSTRE

70 gr

\$ 4.600

TRES LECHE

\$ 20.500

CRÊME BRÛLÉE

\$ 20.500

NAPOLEÓN

\$ 20.500

TIRAMISÚ

\$ 20.500

CHOCOFLAN

\$ 20.500

CHIPS DE CHOCOLATE

\$ 20.500

POSTRE DE NATAS

\$ 23.500

MAZAMORRA CON PANELA

\$14.000

PIE DE MARACUYÁ (POSTRE FRÍO)

\$ 20.500

TORTA DE CHOCOLATE

\$ 20.500

PROFITEROLES CON HELADO

Y SALSA DE CHOCOLATE CALIENTE

\$ 20.500

TORTA DE RED VELVET

\$ 20.500

VOLCÁN DE CHOCOLATE CON HELADO DE VAINILLA

\$ 20.500

MOUSSE DE CHOCOLATE

\$ 20.500

CUAJADA CON MELAO

\$ 20.500

QUESO CON AREQUIPE CALIENTE

\$ 20.500

QUESO CON JALEA DE GUAYABA

\$ 20.500

MERENGÓN DE GUANABANA

\$ 21.500

MERENGÓN DE FRESA

\$ 21.500

OBLEAS CON AREQUIPE Y MERMELADA DE FRESA Y MORA

\$ 19.500

TENTACIÓN DE AREQUIPE

\$ 21.500

MILHOJA AREQUIPE

\$ 21.500

**MILHOJA
CLÁSICA CREMA**
\$ 21.500

**MILHOJA
MIXTA**
\$ 21.500

FRESAS CON CREMA
\$ 16.000

**CHEESECAKE
FRUTOS ROJOS**
\$ 23.500

BANANA SPLIT
\$ 24.000

**MALTEADA
FRUTOS ROJOS**
\$ 23.500

MALTEADA FRESA
\$ 23.500

MALTEADA VAINILLA
\$ 23.500

MALTEADA CHOCOLATE
\$ 23.500

ADICIÓN DE AREQUIPE
\$ 3.500

CRÊPES SUZETTE
ACOMPÑADO DE UNA BOLA DE HELADO DE VAINILLA
\$ 18.500
Solo Chía

POSTRE DE NATAS LIGHT
*SIN AZUCAR ADICIONADA
\$ 24.500



FINES DE SEMANA

MOUSSE DE LIMÓN
\$ 21.500

**MOUSSE DE
MARACUYÁ**
\$ 21.500

**TARTELETA DE
GUAYABA**
CON HELADO DE CANELA
SOLO CHIA
\$ 21.500

ISLAS FLOTANTES
En Chía todos los días - DC solo FDS
\$ 21.500

**ARROZ
CON LECHE**
\$ 19.500

TORTAS

TORTA DE CHOCOLATE
PARA 6-8 PAX
\$ 92.400

TORTA DE CHOCOLATE
PARA 10-12 PAX
\$ 139.600

RED VELVET
PARA 6-8 PAX
\$ 92.400



ADICIONES

SIDES

AREPITA -unidad - SOLO D.C	\$ 1.300
AREPITA BOLA -unidad-	\$1.300
CANASTA DE PAN SEIS GRANOS	\$ 12.800
CANASTA DE PAN BAGUETTE	\$ 12.800
CANASTA DE TOSTADAS DE LA CASA	\$ 8.300
PORCIÓN SALSA DE CHAMPIÑONES	\$ 15.500
PORCIÓN DE SALSA MARINERA	\$ 24.500
GUACAMOLITO 30 gr	\$ 3.800
GUACAMOLE 150 gr	\$ 16.400
GUACAMOLE EN MORTERO (Solo chía)	\$ 30.400
PORCIÓN DE AGUACATE	\$ 13.500
SUERITO COSTEÑO 30 gr	\$ 3.800
SUERO COSTEÑO 50 gr	\$ 6.400
CAPRICHIO SALSA DE PIMIENTA	\$ 2.200
CAPRICHIO SALSA DE MOSTAZA	\$ 2.200
PORCIÓN DE HOGAO ROJO	\$ 11.200
PORCIÓN DE HOGAO BLANCO	\$ 11.200
CAPRICHIO DE ALCAPARRAS	\$ 1.000
CAPRICHIO SALSA TÁRTARA	\$ 2.500
CAPRICHIO DE SALSA BBQ	\$ 1.000
QUESO ANTIOQUEÑO	\$ 9.400
ADICIÓN DE TOCINETA	\$ 14.800
PORCIÓN DE CARNE MOLIDA 80 gr	\$ 14.800
PORCIÓN CARNE DESMECHADA 80 gr	\$ 17.500
TOMATE RELLENO CON PURÉ DE PAPA	\$ 15.400
PURÉ DE PAPA EN CERAMICA PARA 1 PERSONA	\$ 10.400
QUESO TIPO MOZZARELLA SOBRE LA CARNE	\$ 16.800
PORCIÓN CEBOLLA SALTEADA	\$ 12.600
PORCIÓN DE FRIJOLES	\$ 17.800
PORCIÓN DE FRIJOLES VEGETARIANOS	\$ 16.800
PORCIÓN DE ARROZ BLANCO	\$ 11.500
PORCIÓN DE ARROZ CON COCO	\$ 11.500
OLLA DE AROZ BLANCO	\$ 28.400
HUEVO FRITO	\$ 4.500





**QUE NO SE LE VUELEN
SUS COROTOS, PIDA
UNA TULA A SU MESERO
MÁS CERCANO Y GUARDE
SUS COSITAS**



Audrés No puede responder por celulares, anillos de oro, billeteras boyantes, cámaras de ojos biónicos, ray bans, aretes de diamantes y/o zafiros, mont blancs, cheques al portador, i-pods, y demás objetos de valor sentimental, económico, esotérico, ó sensual, olvidados, descuidados, abandonados, esfumados o refundidos por comensales enamorados, despistados, atolondrados o alucinados. Punto.

ENCUÉNTRANOS EN



Calle 3 #11a- 56
Chía - Colombia



Calle 82 #12 - 21
Bogotá - Colombia



Carrera 43 A # 6 Sur 26
Medellín- Colombia



Carrera 11 # 39 - 21
Cartagena- Colombia



455 Lincoln Road
Miami - FL -USA

WWW.ANDRESCARNEDERES.COM



Quidres

HAZ QUE TU
MARCA

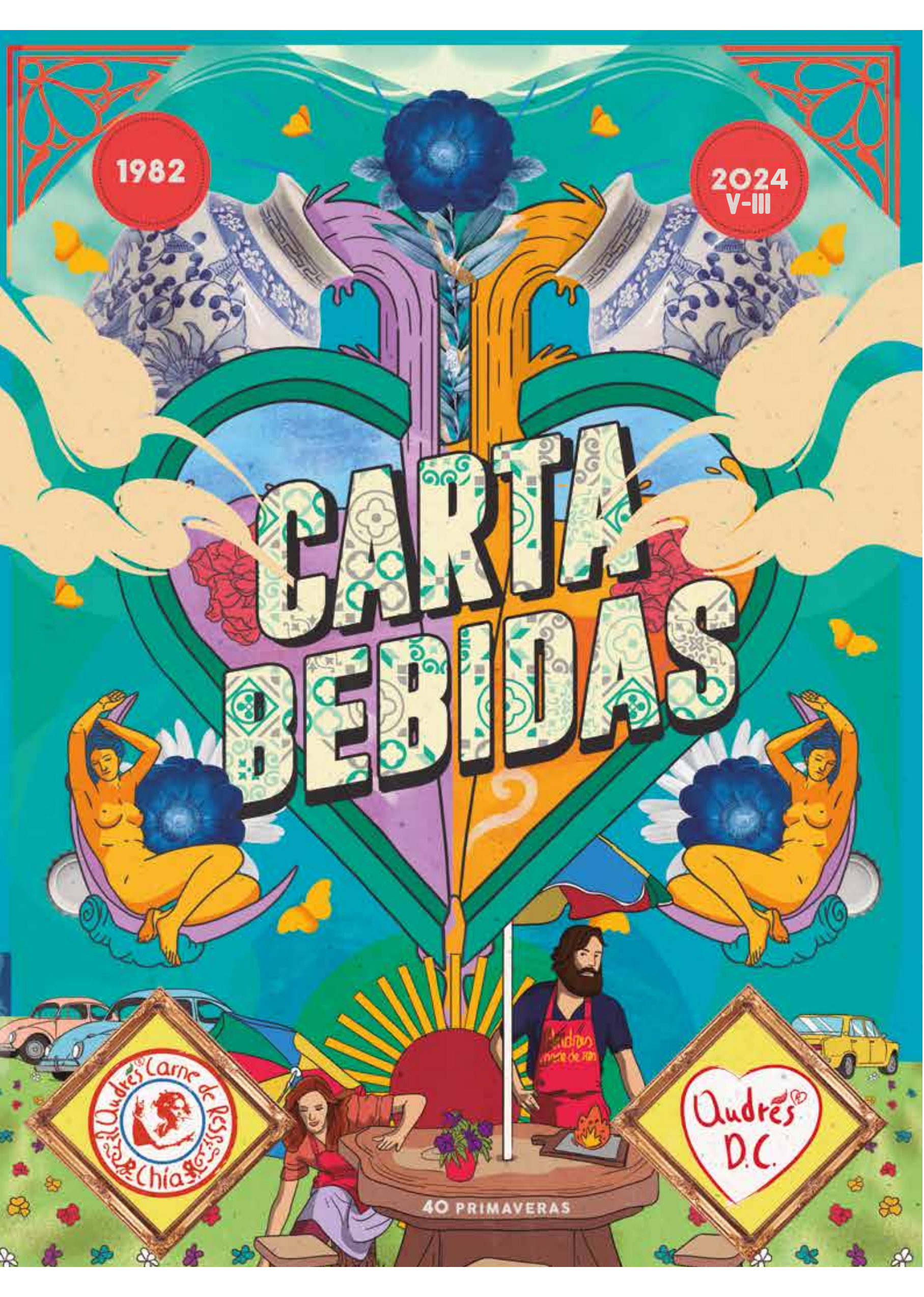
TOQUE
CORAZO
NES

PAUTA CON
NOSOTROS

1982

2024
V-III

CARTA BEBIDAS



40 PRIMAVERAS

Bebidas

**LIMONADA
NATURAL**
NATURAL
LEMONADE
\$ 13.800

**LIMONADA
CEREZADA**
CHERRY
LEMONADE
\$ 18.400

**LIMONADA
DE COCO**
COCONUT
LEMONADE
\$ 28.600

**LIMONADA DE
HIERBABUENA**
PEPPERMINT LEMONADE
\$ 13.800

JUGOS NATURALES

(MORA, MANGO, MARACUYÁ, LULO, PIÑA, GUANÁBANA, FRESA)

NATURAL JUICES (BLACKBERRY, MANGO, PASSION
FRUIT, LULO, PINEAPPLE, SOURSOP, STRAWBERRY)

EN AGUA
IN WATER
\$ 17.400

EN LECHE
IN MILK
\$ 20.400

JUGO DE PAPAYA

PAPAYA JUICE

AGUA
\$ 16.400

LECHE
\$ 20.400

**JUGO DE
MANDARINA**
TANGERINE JUICE
\$ 20.400

**JUGO DE
NARANJA**
ORANGE JUICE
\$ 17.400

NARANJADA FRAPPE
CITRUS JUICE FRAPP
(TANGERINE, ORANGE
AND LEMON)
\$ 22.400

**NARANJADA CON
GRANADINA**
\$ 23.800

BATIDOS ACR
(SOLO CHÍA)
PREGÚNTALE A TU
MESERO POR LA OFERTA

\$ 22.400

CREMA DE FRUTA*
MANDARINA, LIMON, NARANJA

FRUIT SMOOTHIE, TANGERINE, LEMON,
ORANGE
\$ 22.400

**JUGO DE
CRAMBERRY**
CRAMBERRY JUICE
\$ 19.200

**TRAGO JUGO
CRAMBERRY**
75 ML
CRAMBERRY JUICE
SHOT
\$ 4.800

KOLA NEVADA
KOLA ROMÁN, NIEVE DE
LIMÓN, LECHE CONDENSADA
Y CEREZAS
\$ 24.000

**TRAGO
GRANADINA**
30 ML
GRANADINE SHOT
\$ 3.800

LULADA
LULO PULP WITH
CONDENSED MILK
\$ 25.500

CHOLAO
REFRESHING
TROPICAL
FRUITPUNCH WITH
CONDENSED MILK
\$ 25.500

CHOLAO CON HELADO
REFRESHING TROPICAL
FRUITPUNCH WITH
CONDENSED MILK AND
ICE CREAM
\$ 28.600

PORCIÓN DE FRUTA
Pregúntale a tu mesero por
la oferta
\$ 13.600

PRECIOS EN PESOS COLOMBIANOS. IMPUESTO INCLUIDO
ALL PRICES ARE IN COLOMBIAN PESOS. TAX INCLUDED

Bebidas

JARRA DE AGUA
DE COCO
COCONUTWATER JAR
\$ 20.200

MILO FRÍO
\$ 14.800

TÉ HELADO DE LIMÓN
ICED LEMON TEA
\$ 13.800

AGUA DE LA CASA
SOLO CHIA
\$ 1.500

SODA
SODA
\$ 11.800


GASEOSAS
SODAS
\$ 11.800

MANANTIAL
CON O SIN GAS 600 ml
WATER OR SPARKLING WATER
\$ 11.800

AGUA SAN PELLEGRINO 250 ML
MINERAL WATER SAN PELLEGRINO
250 ML
\$ 15.900

JARRA DE AGUA POPULAR
\$ 7.200

AGUA TÓNICA IMPORTADA
TONIC WATER (IMPORTED)
\$ 15.800

AGUA TÓNICA NACIONAL
TONIC WATER
\$ 11.800

GINGER BEER

\$ 14.800



RED BULL
ENERGY DRINK

\$ 20.100



RED BULL
SIN AZÚCAR
SUGAR FREE

\$ 20.100



RED BULL
RED EDITION

\$ 20.100

PRECIOS EN PESOS COLOMBIANOS. IMPUESTO INCLUIDO
ALL PRICES ARE IN COLOMBIAN PESOS. TAX INCLUDED



Quidres

STELLA ARTOIS

ANNO 1328
STELLA ARTOIS
LA BIÈRE FINE
DE LUXE

STELLA * ARTOIS

Convirtiendo cada ocasión
en un momento
extraordinario

REFAJO Y CERVEZAS

CERVEZA NACIONAL NATIONAL BEER

CLUB COLOMBIA DORADA, NEGRA Y ROJA;
ANDINA, AGUILA, AGUILA
LIGHT, POKER

\$ 19.500

CERVEZA IMPORTADA IMPORTED BEER

CORONA, STELLA ARTOIS, HEINEKEN,
SOL, MILLER LITE, CORONA CERO

\$ 21.400

CERVEZA ARTESANAL CRAFTBEER

TRES CORDILLERAS: NEGRA,
MULATA, MESTIZA Y ROSADA

BBC:MONSERRATE Y ROSADA

\$ 20.400

SIFÓN 500 CC (CLUB COLOMBIA DORADA)

CLUB COLOMBIA BEER
FROM DRAFTX 500 CC

\$ 26.400

SIFÓN CAÑITA 250 CC (SOLO EN CHÍA)

CLUB COLOMBIA BEER FROM
DRAFTX 250 CC

\$ 20.400

REFAJO

REFAJOS(BEER MIXED WITH SODA AND "AGUARDIENTE")

REFAJO POR CADA 2 SEDIENTOS

2 Polas, 1 Colombiana y 1 Aguardientico

REFAJO FOR EVERY 2 THIRSTY

\$ 57.600

REFAJO POR CADA 4 SEDIENTOS

4 Polas, 2 Colombianas y 1 Aguardientico

REFAJO FOR EVERY 4 THIRSTY

\$ 98.400

REFAJO POR CADA 6 SEDIENTOS

6 Polas, 3 Colombianas y 2 Aguardienticos

REFAJO FOR EVERY 6 THIRSTY

\$ 136.700

REFAJO POR CADA 8 SEDIENTOS

8 Polas, 4 Colombianas y 2 Aguardienticos

REFAJO FOR EVERY 4 THIRSTY

\$ 177.600

REFAJO POR CADA 10 SEDIENTOS

10 Polas, 5 Colombianas y 3 Aguardienticos

REFAJO FOR EVERY 4 THIRSTY

\$ 206.400

GUARAPO

SOLO CHÍA

\$ 14.500

PRECIOS EN PESOS COLOMBIANOS. IMPUESTO INCLUIDO
ALL PRICES ARE IN COLOMBIAN PESOS. TAX INCLUDED



Elixir orgullosamente Colombiano

Qudrés®



Club Colombia

MAESTRIA CERVECERA

PROHÍBASE EL EXPENDIO DE BEBIDAS EMBRIAGANTES A MENORES DE EDAD.
EL EXCESO DE ALCOHOL ES PERJUDICIAL PARA LA SALUD

SIQUE LA ESTRELLA ROJA



1982

Audes

2024

COCTEILLES

{Cockteles de *la casa*}



Andrés Carne de Res

2024

PRECIOS EN PESOS COLOMBIANOS. IMPUESTO INCLUIDO
ALL PRICES ARE IN COLOMBIAN PESOS. TAX INCLUDED

COCTELES *de autor*



Tequila Don Julio
45ml, stevia, zumo de
toronja rosada y limón.

\$53.800

Paloma Keto



Tequila Cazadores
Cristalino 75 ml, zumo
de toronja clarificado,
almíbar de romero y agua
tónica.

\$53.800

Cazador Cristalino



Mezcal 400 conejos 75 ml, ginger
beer, carbón activado, zumo de
limón, almíbar de romero y pepino

\$53.800

Volcan Mule

Quidrés

{ Cocteles de la casa }

MANDARINO

150 ml de Vodka Smirnoff
y Nieve de Mandarina

\$ 68.400

MEDIO \$ 57.600

BACARDÍ

MOJITO

180 ml de Ron Bacardí,
30ml triplesec,
hierbabuena y tónica

\$ 68.400

MEDIO \$ 57.600

MARGARITA

75 ml de tequila, 30ml
triplesec y zumo de
limón

\$ 57.600

LULAZO

200 ml oz de vodka
Smirnoff X1,
pulpa de lulo
y nieve de limón

\$ 68.800

MARGARITA TROPICAL

75 ml de tequila, nieve
de maracuya y zumo de
limón

\$ 57.600

COCTEL OFICIAL

75 ml de Whisky
Buchanan's 12, miel, tónica
y zumo de limón

\$ 69.800

ATARDECER DE VERANO

75 ml de Whisky Old parr 12 años, nieve de limón,
almibar de manzana, Zumo de limón y hierbabuena

\$ 69.800

LUPE

120 ml de tequila,
almíbar de tomillo,
nieve de limón y zumo
de limón

\$ 62.400

PALOMA

90 ml de tequila,
almíbar de romero,
zumo de toronja y tónica

\$ 53.400

PALOMA KETO

45 ml de Tequila Don
Julio, Stevia, zumo de
Toronja rosada y limón

\$ 53.800

MARGARITA DELUXE

90 ml de tequila blanco Don Julio
30 ml de Cointreau, triplesec,
toronja, tajín y Zumo de limón

\$ 67.700

PALOMA PREMIUM

75 ml de tequila blanco don Julio
almibar de romero, zumo de toronja
y tónica

\$ 59.700

PRECIOS EN PESOS COLOMBIANOS

IMPUESTO INCLUIDO

CAZADOR CRISTALINO

75ml de Tequila
Cazadores Cristalino,
zumo de toronja
clarificado, almíbar
de romero y agua
tónica.

\$ 53.800

VOLCÁN MULE

75ml de Mezcal 400
conejos, ginger beer,
carbón activado, zumo
de limón, almíbar de
romero y pepino.

\$ 53.800

All prices are in Colombian pesos.
Tax included.

GIN TONIC

75 ml de ginebra
Gordon's y tónica

\$ 68.200

GIN TONIC FRUTOS ROJOS

75 ml de ginebra
Gordon's almíbar de
frutos rojos, licor de
lychees y tónica

\$ 68.200

GIN LYCHE MARTINI

75 ml de ginebra
Gordons, licor de
lychee y lychee

\$ 68.200

SANTERÍA



150 ml de Ron Bacardí
mandarina, nieve de limón
y moras

\$ 59.800

SALVADOR

90 ml de ginebra Bombay
Sapphire, nieve de limón, licor
de lychees y pepino

\$ 69.800

LADRÓN DE FRUTAS

90 ml de Whisky Old Parr 12
años, gotas de angostura,
nieve de maracuyá, banano y
zumo de limón

\$ 68.200

BLANCO DE VERANO

120 ml de Vino Blanco, 30 ml
de Ginebra, gaseosa,
almíbar y Zumo de limón

\$ 45.400

TINTO DE VERANO

120 ml de Vino tinto, 30 ml
de Ginebra, triplesec,
gaseosa y zumo de limón

\$ 45.400

MOSCOW MULE

90 ml de vodka, ginger
beer, zumo de limón y
hierbabuena

\$ 63.400



{ Cocteles de la casa }

DRY MARTINI

120 ml de ginebra,
vermouth dry y
aceitunas

\$ 69.800

Dorado

120 ml de Ron Flor de
caña 4 años, nieve de
maracuyá, crema de
coco y zumo de limón

\$ 61.200

COLOMBIANÍSIMO

150 ml de aguardiente Néctar,
pulpa de maracuyá y nieve de limón

\$ 40.400

MIEL DE TENESSEE

90 ml de Jack Daniel's honey, miel
de jengibre, gotas de angostura,
ginger y zumo de limón

\$ 59.800

CUBA LIBRE BLANCO

75 ml de ron
blanco Bacardí,
gaseosa, gotas de
angostura y limón

\$ 43.400

APEROL SPRITZ

75 ml de Aperol, 187
ml Cinzano to Spritz

\$ 43.000

NEGRONI

45 ml de ginebra,
45 ml de
Vermouth Rosso y
45 ml Campari

\$ 48.900

PISCO SOUR

90 ml de pisco, clara
de huevo, gotas de
angostura, almíbar
simple y zumo de
limón

\$ 54.600

CAIPIROSKA

120 ml de vodka y
limón macerado

\$ 56.400

TOM COLLINS

120 ml de ginebra,
soda y zumo de limón

\$ 59.800

MANHATTAN

60 ml de whisky
Tennessee, 60 ml Vermouth
Rosso y gotas de angostura

\$ 53.400

PADRINO

60 ml de whisky y 60 ml
de amaretto

\$ 57.600

COSMOPOLITAN

75 ml de vodka, 30 ml
triplesec, jugo de
arándano y zumo de
limón

\$ 58.800

PRECIOS EN PESOS COLOMBIANOS.

IMPUESTO INCLUIDO.

ATARDECER DE VERANO

Old Parr



COCTEL OFICIAL



BUCHANAN'S



DIAGEO TE INVITA A DISFRUTAR CON RESPONSABILIDAD. EL EXCESO DE ALCOHOL ES PERJUDICIAL PARA LA SALUD. PROHÍBASE EL EXPENDIO DE BEBIDAS EMBRIAGANTES A MENORES DE EDAD. 40% VOL ALC.

All prices are in Colombian pesos.
Tax included.



CARAJILLO DEL 43

45 ml de licor 43, café nespresso

\$36.800

CAIPIRINHA

120 ml de aguardiente cachaça y limón

\$ 59.800

WHISKY SOUR

90 ml de whisky, clara de huevo, syrup, gotas de angostura y zumo de limón

\$ 56.700

CANELAZO AGUARDIENTE

120 ml de aguardiente Néctar, agua panela y zumo de limón

\$ 44.800

BLOODY MARY

120 ml de vodka Smirnoff, jugo de tomate, zumo de limón, salsa inglesa, pimienta y ají tabasco

\$ 67.800

VINO CALIENTE

150 ml de vino tinto, 20 ml brandy, triplesec, jugo de naranja y almíbar

\$ 40.200

PIÑA COLADA

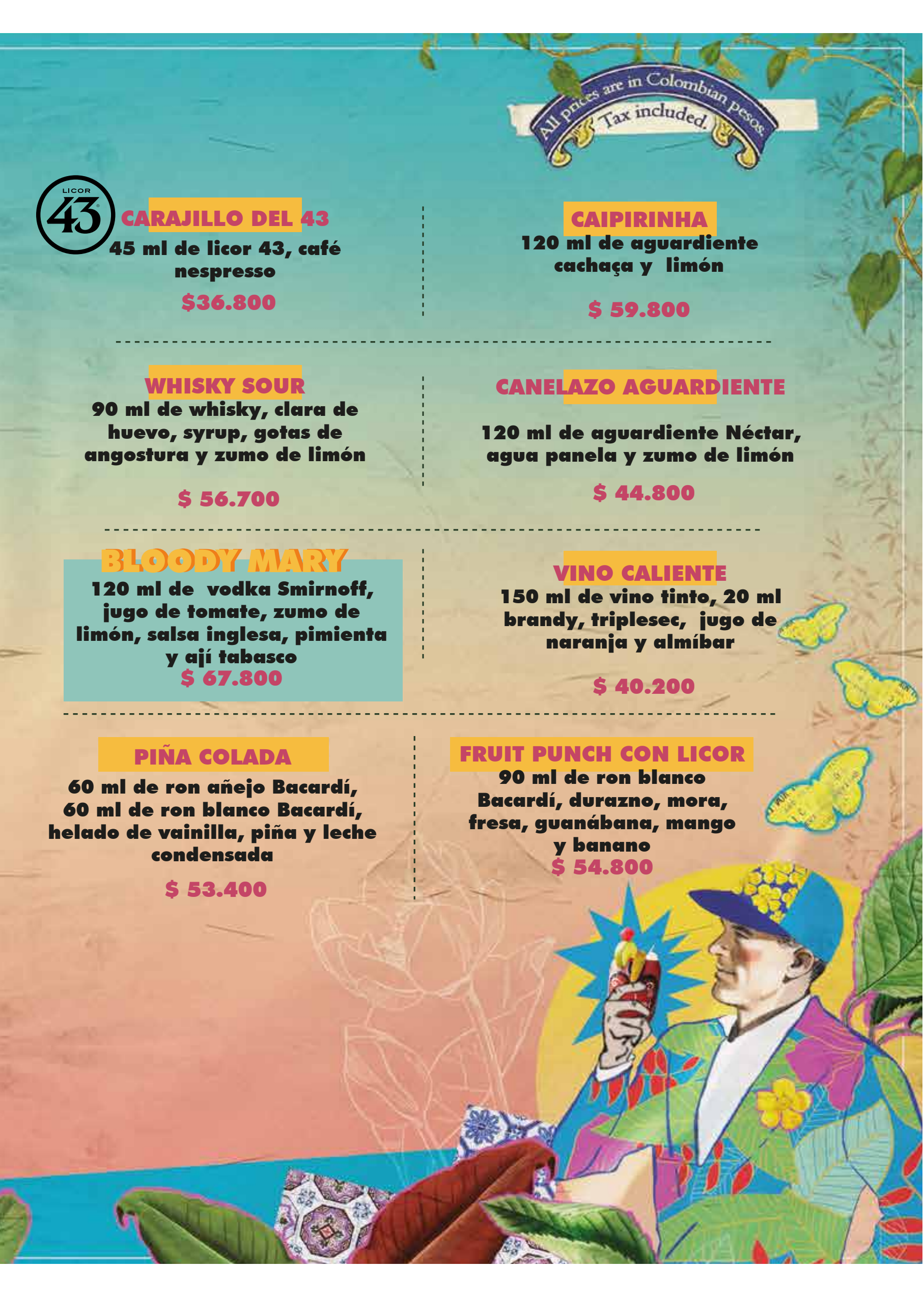
60 ml de ron añejo Bacardí, 60 ml de ron blanco Bacardí, helado de vainilla, piña y leche condensada

\$ 53.400

FRUIT PUNCH CON LICOR

90 ml de ron blanco Bacardí, durazno, mora, fresa, guanábana, mango y banano

\$ 54.800



Quidres



LA FÓRMULA PERFECTA
PARA PRENDER LA FIESTA.

All prices are in Colombian pesos.
Tax included.

PORCIÓN DE LYCHEES \$ 14.800
PORCIÓN DE CEREZAS \$ 6.000
PORCIÓN DE ACEITUNAS \$ 7.400

COCTELES SIN LICOR

PAGÁNO

Batido de helado de vainilla, banano, mora y leche condensada

\$ 31.400

AMBROSÍA

Batido de helado de vainilla, maracuyá y leche condensada

\$ 31.400

MANDARINO ESTRELLA

Nieve de mandarina e infusión de anís

\$ 31.400

GREGARIO

Mezcla de lulo, zumo de limón, hierbabuena y ginger

\$ 21.400

SANTO BEBEDIZO

Zumo de toronja, miel de romero, albahaca y agua tónica

\$ 20.400

BLOODY MARY SIN LICOR

Jugo de tomate en lata, salsa inglesa, sal, pimienta y ají tabasco

\$ 30.200

PIÑA COLADA SIN LICOR

Batido de helado de vainilla, piña y leche condensada

\$ 30.200

LULAZO SIN LICOR

Nieve de limón, pulpa de lulo y sirope

\$ 26.800

FRUIT PUNCH CON HELADO

Helado de vainilla, Mora, guanábana, fresa, banano, melocotón, mango y almíbar de melocotón

\$ 34.600

FRUIT PUNCH

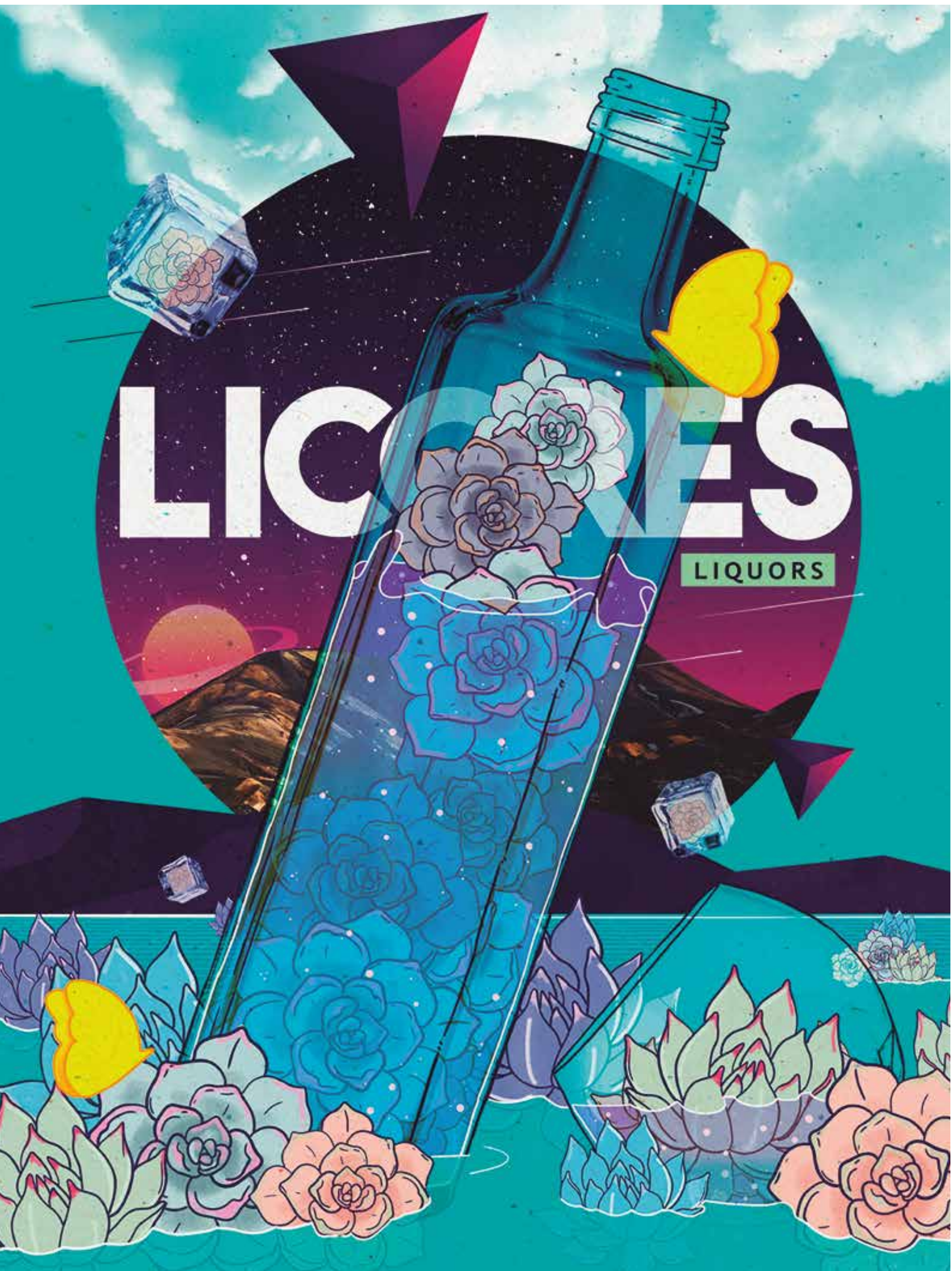
Mora, Mango, guanábana, fresa, banano, melocotón y almíbar de melocotón

\$ 30.200



LICQVIES

LIQUORS



Bye Bye
Soltería
xoxo



\$190.000cop



RESERVA EL TUYO

312-4288559

AGUARDIENTES

AGUARDIENTE NECTAR CLUB 750 ml	\$ 257.600
AGUARDIENTE NECTAR CLUB 375 ml	\$ 142.400
AGUARDIENTE NECTAR CLUB 75 ml	\$ 28.400
AGUARDIENTE NECTAR AZUL SIN AZÚCAR 750 ml	\$ 257.600
AGUARDIENTE NECTAR AZUL SIN AZÚCAR 375 ml	\$ 142.400
AGUARDIENTE NECTAR AZUL SIN AZÚCAR 75 ml	\$ 28.400
AGUARDIENTE NECTAR 750 ml	\$ 257.600
AGUARDIENTE NECTAR 375 ml	\$ 142.400
AGUARDIENTE NECTAR 75 ml	\$ 28.400
AGUARDIENTE NECTAR SUGAR FREE 750ml	\$ 257.600
AGUARDIENTE NECTAR SUGAR FREE 375 ml	\$ 142.400
AGUARDIENTE NECTAR SUGAR FREE 75 ml	\$ 28.400
AGUARDIENTE NECTAR PREMIUM 750 ml	\$ 281.400
AGUARDIENTE NECTAR PREMIUM 75 ml	\$ 30.800

AGUARDIENTE ANTIOQUEÑO VERDE 24 GRADOS 750 ml	\$ 257.600
AGUARDIENTE ANTIOQUEÑO VERDE 24 GRADOS 375 ml	\$ 142.400
AGUARDIENTE ANTIOQUEÑO VERDE 24 GRADOS 75 ml	\$ 28.400
AGUARDIENTE ANTIOQUEÑO AZUL SIN AZÚCAR 750 ml	\$ 257.600
AGUARDIENTE ANTIOQUEÑO AZUL SIN AZÚCAR 375 ml	\$ 142.400
AGUARDIENTE ANTIOQUEÑO AZUL SIN AZÚCAR 75 ml	\$ 28.400
AGUARDIENTE ANTIOQUEÑO TRADICIONAL 750 ml	\$ 257.600
AGUARDIENTE ANTIOQUEÑO TRADICIONAL 375 ml	\$ 142.400
AGUARDIENTE ANTIOQUEÑO TRADICIONAL 75 ml	\$ 28.400
AGUARDIENTE ANTIOQUEÑO REAL 750 ml	\$ 281.400
AGUARDIENTE ANTIOQUEÑO REAL 75 ml	\$ 30.800
AGUARDIENTE MIL DEMONIOS 750 ml	\$ 426.400
AGUARDIENTE MIL DEMONIOS 75 ml	\$ 46.800
AGUARDIENTE CRISTAL VERDE XS SIN AZÚCAR 750 ml	\$258.400
AGUARDIENTE CRISTAL VERDE XS SIN AZÚCAR 75 ml	\$28.400



GINEBRAS

GINEBRA TANQUERAY 700 ml	\$ 425.400
GINEBRA TANQUERAY 75 ml	\$ 46.800
GINEBRA TANQUERAY TEN 750 ml	\$ 616.500
GINEBRA TANQUERAY TEN 75 ml	\$ 67.800
GINEBRA TANQUERAY RANGPUR 750 ml	\$ 465.800
GINEBRA TANQUERAY RANGPUR 75 ml	\$ 51.200
GINEBRA GORDON 'S 700 ml	\$ 315.400
GINEBRA GORDON 'S 75 ml	\$ 34.600
GINEBRA HENDRICK 'S 750 ml	\$ 684.600
GINEBRA HENDRICK 'S 350 ml	\$ 376.600
GINEBRA HENDRICK 'S 75 ml	\$ 75.400
GINEBRA BOMBAY SAPPHIRE 700 ml	\$ 464.800
GINEBRA BOMBAY SAPPHIRE 75 ml	\$ 51.200

BOOSTER

JAGERMEISTER 700 ml	\$ 299.800
JAGERMEISTER 75 ml	\$ 32.800

PRECIOS EN PESOS COLOMBIANOS. IMPUESTO INCLUIDO
ALL PRICES ARE IN COLOMBIAN PESOS. TAX INCLUDED

Que Fluya



DIAGEO

TE INVITA A DISFRUTAR CON RESPONSABILIDAD. EL EXCESO DE ALCOHOL ES PERJUDICIAL PARA LA SALUD. PROHÍBASE EL EXPENDIO DE BEBIDAS EMBRIAGANTES A MENORES DE EDAD. 40% VOL ALC.

RONES

RON ZACAPA 23 AÑOS 700 ml	\$ 548.600
RON ZACAPA 23 AÑOS 75 ml	\$ 60.400
RON BACARDÍ CARTA BLANCA 750 ml	\$ 273.400
RON BACARDÍ CARTA BLANCA 375 ml	\$ 150.400
RON BACARDÍ CARTA BLANCA 75 ml	\$ 30.100
RON BACARDÍ 8 AÑOS 750 ml	\$ 487.800
RON BACARDÍ 8 AÑOS 75 ml	\$ 53.600
RON BACARDÍ AÑEJO 750 ml	\$ 159.400
RON BACARDÍ AÑEJO 75 ml	\$ 17.600
RON BACARDÍ MANDARINA 750 ml	\$ 154.500
RON BACARDÍ MANDARINA 75 ml	\$ 16.800
RON SANTA TERESA 1796 750 ml	\$ 673.400
RON SANTA TERESA 1796 75 ml	\$ 74.200
RON MEDELLÍN 8 AÑOS 750 ml	\$ 287.600
RON MEDELLÍN 8 AÑOS 75 ml	\$ 31.600
RON MEDELLÍN AÑEJO 12 AÑOS 750 ml	\$ 327.400
RON MEDELLÍN AÑEJO 12 AÑOS 75 ml	\$ 36.000
RON VIEJO DE CALDAS TRADICIONAL 750 ml	\$ 254.600
RON VIEJO DE CALDAS TRADICIONAL 375 ml	\$ 140.000
RON VIEJO DE CALDAS TRADICIONAL 75 ml	\$ 28.000
RON SANTA FE AÑEJO 750 ml	\$ 254.600
RON SANTA FE AÑEJO 375 ml	\$ 140.000
RON SANTA FE AÑEJO 75 ml	\$ 28.000

PRECIOS EN PESOS COLOMBIANOS. IMPUESTO INCLUIDO
ALL PRICES ARE IN COLOMBIAN PESOS. TAX INCLUDED

RON LA HECHICERA EXTRA AÑEJO 700 ml \$ 576.800

RON LA HECHICERA EXTRA AÑEJO 75 ml \$ 63.400

RON SAILOR JERRY 700 ml \$ 308.400

RON SAILOR JERRY 75 ml \$ 33.900

RON FLOR DE CAÑA 4 AÑOS 750 ml \$160.000

RON FLOR DE CAÑA 4 AÑOS 75 ml \$18.000

RON FLOR DE CAÑA 7 AÑOS 750 ml \$ 216.400

RON FLOR DE CAÑA 7 AÑOS 75 ml \$ 23.800

RON FLOR DE CAÑA 12 AÑOS 750 ml \$ 436.400

RON FLOR DE CAÑA 12 AÑOS 75 ml \$48.000

RON FLOR DE CAÑA 18 AÑOS 750 ml \$ 687.500

RON FLOR DE CAÑA 18 AÑOS 75 ml \$75.600

SANGRITA EN JARRA

JAR OF SANGRITA (TOMATO JUICE, PEPPER, TABASCO, ENGLISH SAUCE, ORANGE JUICE, LEMON JUICE, SALT)

\$ 24.800

TRAGO 75 ML

\$ 5.000

TEQUILAS

TEQUILA DON JULIO BLANCO 700 ml \$ 681.600

TEQUILA DON JULIO BLANCO 75 ml \$ 74.900

TEQUILA DON JULIO AÑEJO 700 ml \$ 751.800

TEQUILA DON JULIO AÑEJO 75 ml \$ 82.600

TEQUILA DON JULIO REPOSADO 700 ml \$ 705.600

TEQUILA DON JULIO REPOSADO 75 ml \$ 77.600

TEQUILA DON JULIO 70 700 ml \$ 980.600

TEQUILA DON JULIO 70 75 ml \$ 107.800

TEQUILA DON JULIO 1942 750 ml \$1.920.000

TEQUILA DON JULIO 1942 75 ml \$212.000

TEQUILA JOSE CUERVO CLÁSICO 750 ml \$ 345.800

TEQUILA JOSE CUERVO CLÁSICO 75 ml \$ 38.000

TEQUILA JOSE CUERVO ESPECIAL 750 ml \$ 317.600

TEQUILA JOSE CUERVO ESPECIAL 375 ml \$ 174.600

TEQUILA JOSE CUERVO ESPECIAL 75 ml \$ 34.900

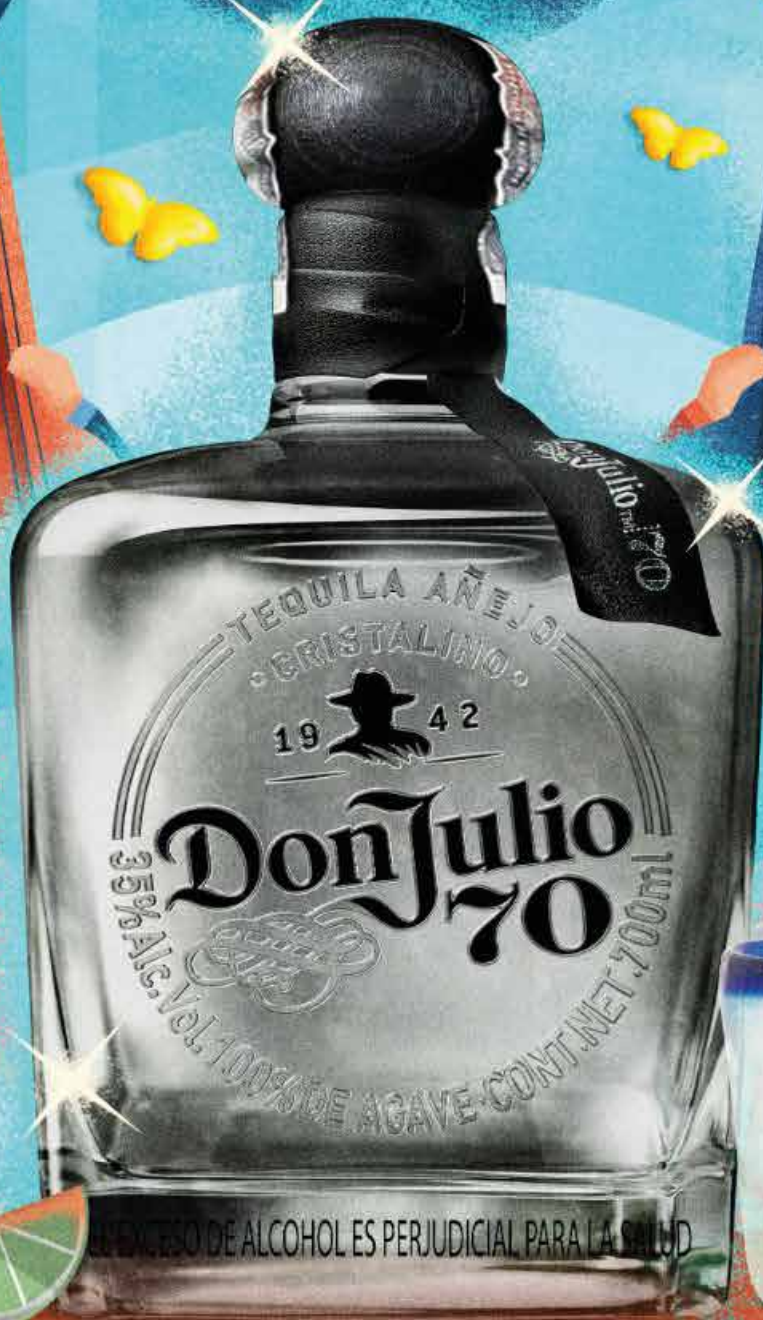
TEQUILA JOSE CUERVO TRADICIONAL 750 ml \$ 504.600

TEQUILA JOSE CUERVO TRADICIONAL 75 ml \$ 55.600

TEQUILA JOSE CUERVO RESERVA FAMILIA 750 ml \$ 1.456.800

TEQUILA JOSE CUERVO RESERVA FAMILIA 75 ml \$ 160.400

19 42
TEQUILA RESERVA DE
Don Julio
Por Amor



EL EXCESO DE ALCOHOL ES PERJUDICIAL PARA LA SALUD

Andrés
Celebra por amor

TEQUILAS

TEQUILA CENTENARIO REPOSADO 700 ml	\$ 454.800
TEQUILA CENTENARIO REPOSADO 75 ml	\$ 50.200
TEQUILA CENTENARIO PLATA 700 ml	\$ 352.600
TEQUILA CENTENARIO PLATA 75 ml	\$ 38.800
TEQUILA CENTENARIO AÑEJO 695 ml	\$ 534.200
TEQUILA CENTENARIO AÑEJO 75 ml	\$ 58.800
TEQUILA MAESTRO DOBEL DIAMANTE 700 ml	\$ 905.400
TEQUILA MAESTRO DOBEL DIAMANTE 75 ml	\$ 99.500
TEQUILA CAZADORES BLANCO 700 ml	\$ 346.200
TEQUILA CAZADORES BLANCO 75 ml	\$ 38.000
TEQUILA CAZADORES REPOSADO 700 ml	\$ 482.400
TEQUILA CAZADORES REPOSADO 75 ml	\$ 53.200
TEQUILA CAZADORES CRISTALINO 700 ml	\$ 542.400
TEQUILA CAZADORES CRISTALINO 75 ml	\$ 59.600
TEQUILA PATRÓN REPOSADO 700 ml	\$ 646.400
TEQUILA PATRÓN REPOSADO 75 ml	\$ 71.200
TEQUILA PATRÓN AÑEJO 700 ml	\$ 656.600
TEQUILA PATRÓN AÑEJO 75 ml	\$ 72.400
TEQUILA PATRÓN SILVER 700 ml	\$ 579.480
TEQUILA PATRÓN SILVER 75 ml	\$ 63.700
TEQUILA PATRÓN CRISTALINO 700 ml	\$ 980.600
TEQUILA PATRÓN CRISTALINO 75 ml	\$ 107.800
TEQUILA 1800 SILVER 750 ml	\$ 541.800
TEQUILA 1800 SILVER 75 ml	\$ 59.600
TEQUILA 1800 REPOSADO 750 ml	\$ 646.400
TEQUILA 1800 REPOSADO 75 ml	\$ 71.200
TEQUILA RESERVA 1800 AÑEJO 750 ml	\$ 752.400
TEQUILA RESERVA 1800 AÑEJO 75 ml	\$ 82.600

PLATO TEQUILERO

Naranja, tajín y sal
o limón, tajín y sal
\$ 5.200

PRECIOS EN PESOS COLOMBIANOS. IMPUESTO INCLUIDO
ALL PRICES ARE IN COLOMBIAN PESOS. TAX INCLUDED

MEZCALES

MEZCAL 400 CONEJOS JOVEN SPADIN 750 ml	\$ 649.800
MEZCAL 400 CONEJOS JOVEN SPADIN 75 ml	\$ 71.400
MEZCAL SANTA ANA ALIPUS 700 ml	\$ 649.800
MEZCAL SANTA ANA ALIPUS 75 ml	\$ 71.400
MEZCAL SIETE MISTERIOS 750 ml	\$ 548.400
MEZCAL SIETE MISTERIOS 75 ml	\$ 60.400
MEZCAL AMORES 700 ml	\$ 548.400
MEZCAL AMORES 75 ml	\$ 60.400

POLÍTICA DE DESCORCHE

Destilado en cualquier presentación que no estén en carta
\$140.000 + impuestos

Vinos en cualquier presentación que no estén en carta
\$ 95.000 + impuestos

UN TRAGO DE TRADICIÓN PARA SEGUIR
CELEBRANDO LA ALEGRÍA DE LA FIESTA.



DISLICORES TE INVITA A DISFRUTAR CON RESPONSABILIDAD. EL EXCESO DE ALCOHOL ES PERJUDICIAL PARA LA SALUD. LEY 30 DE 1986.
PROHÍBASE EL EXPENDIO DE BEBIDAS EMBRIAGANTES A MENORES DE EDAD Y MUJERES EMBARAZADAS. LEY 124 DE 1994.
LOS GRADOS ALCOHOLÍMETROS VARÍAN SEGÚN LA REFERENCIA DEL PRODUCTO, VÉASE LA ETIQUETA.

VODKAS

VODKA SMIRNOFF 700 ml	\$ 288.800
VODKA SMIRNOFF 350 ml	\$ 159.400
VODKA SMIRNOFF 75 ml	\$ 31.800
VODKA SMIRNOFF LULO XI 750 ml	\$ 135.800
VODKA SMIRNOFF LULO XI 375 ml	\$ 74.800
VODKA SMIRNOFF LULO XI 75 ml	\$ 14.900
SMIRNOFF SPICY TAMARINDO 750 ml	\$135.800
SMIRNOFF SPICY TAMARINDO 75 ml	\$14.900
VODKA ABSOLUT 700 ml	\$ 343.400
VODKA ABSOLUT 350 ml	\$ 188.800
VODKA ABSOLUT 75 ml	\$ 37.800
VODKA ABSOLUT CITRON 700 ml	\$ 327.400
VODKA ABSOLUT CITRON 75 ml	\$ 36.400
VODKA GREY GOOSE 700 ml	\$ 576.800
VODKA GREY GOOSE 375 ml	\$ 317.300
VODKA GREY GOOSE 75 ml	\$ 63.400

WHISKY

WHISKY OLD PARR 12 AÑOS 750 ml	\$ 580.300
WHISKY OLD PARR 12 AÑOS 500 ml	\$ 425.400
WHISKY OLD PARR 12 AÑOS 75 ml	\$ 63.800
WHISKY OLD PAR 18 AÑOS 750 ml	\$ 728.600
WHISKY OLD PAR 18 AÑOS 75 ml	\$ 80.200
WHISKY BUCHANAN 'S 12 AÑOS 750 ml	\$ 580.300
WHISKY BUCHANAN 'S 12 AÑOS 375 ml	\$ 319.200
WHISKY BUCHANAN 'S 12 AÑOS 75 ml	\$ 63.800
WHISKY BUCHANAN 'S MASTER 750 ml	\$ 599.500
WHISKY BUCHANAN 'S MASTER 75 ml	\$ 65.800
WHISKY BUCHANAN 'S TWO SOULS 750 ml	\$ 611.600
WHISKY BUCHANAN 'S TWO SOULS 75 ml	\$ 67.300
WHISKY BUCHANAN 'S 18 AÑOS 750 ml	\$ 728.600
WHISKY BUCHANAN 'S 18 AÑOS 75 ml	\$ 80.200

PRECIOS EN PESOS COLOMBIANOS. IMPUESTO INCLUIDO
ALL PRICES ARE IN COLOMBIAN PESOS. TAX INCLUDED

MARGARITA DELUXE

90 ML DE TEQUILA
BLANCO DON JULIO
32 ML DE COINTREAU
TRIPLESEC. TORONJA,
TAJÍN Y ZUMO DE LIMÓN

\$67.700



Andrés



PALOMA PREMIUM

75 ML DE TEQUILA
BLANCO DON JULIO
ALMIBAR DE ROMERO,
ZUMO DE TORONJA Y
TONICA

\$59.700

COCTELES

PREMIUM

19



42

TEQUILA RESERVA DE

Don Julio

DIAGEO

TE INVITA A DISFRUTAR CON RESPONSABILIDAD. EL EXCESO DE ALCOHOL ES PERJUDICIAL PARA LA SALUD. PROHÍBASE EL EXPENDIO DE BEBIDAS EMBRIAGANTES A MENORES DE EDAD. 37,5% VOL. ALC.



UN MANANTIAL DE SENSACIONES



ESTAMOS EN FAMILIA

DIAGEO TE INVITA A DISFRUTAR CON RESPONSABILIDAD. EL EXCESO DE ALCOHOL ES PERJUDICIAL PARA LA SALUD. PROHÍBASE EL EXPENDIO DE BEBIDAS EMBRIAGANTES A MENORES DE EDAD. 40% VOL ALC.

WHISKY

WHISKY SELLO ROJO 700 ml	\$ 316.400
WHISKY SELLO ROJO 375 ml	\$ 174.000
WHISKY SELLO ROJO 75 ml	\$ 34.800
WHISKY SELLO NEGRO 700 ml	\$ 580.300
WHISKY SELLO NEGRO 375 ml	\$ 319.200
WHISKY SELLO NEGRO 75 ml	\$ 63.800
WHISKY SELLO AZUL 750 ml	\$ 1.456.800
WHISKY SELLO AZUL 75 ml	\$ 160.400
WHISKY SELLO DOBLE NEGRO 700 ml	\$ 600.200
WHISKY SELLO DOBLE NEGRO 75 ml	\$ 66.000

WHISKY MONKEY SHOULDER 700 ml	\$ 499.400
WHISKY MONKEY SHOULDER 75 ml	\$ 54.900
WHISKY MACALLAN SHERRY 12 AÑOS 700 ml	\$ 917.900
WHISKY MACALLAN SHERRY 12 AÑOS 75 ml	\$ 100.900
WHISKY JACK DANIEL'S TENNESSE N° 7 750 ml	\$ 568.300
WHISKY JACK DANIEL'S TENNESSE N° 7 75 ml	\$ 62.500
WHISKY JACK DANIEL'S HONEY 750 ml	\$ 415.400
WHISKY JACK DANIEL'S HONEY 75 ml	\$ 45.600
WHISKY GLENFIDDICH 750 ml	\$ 529.800
WHISKY GLENFIDDICH 75 ml	\$ 58.400
WHISKY DEWAR'S SPECIAL 12 AÑOS 750 ml	\$ 436.200
WHISKY DEWAR'S SPECIAL 12 AÑOS 75 ml	\$ 43.600

PRECIOS EN PESOS COLOMBIANOS. IMPUESTO INCLUIDO
ALL PRICES ARE IN COLOMBIAN PESOS. TAX INCLUDED

RON
Flor de Caña
EST. 1890

**RON AÑEJADO
DE FORMA NATURAL,**
ELABORADO DE FORMA SOSTENIBLE



APERITIVOS

Y POUSSE CAFÉS

BAILEYS 375 ml	\$ 113.800
BAILEYS 75 ml	\$ 12.600
LICOR 43 30 ml	\$ 9.700
LICOR DE LYCHEES 30 ml	\$ 18.000
AMARETO DISSARONO 750 ml	\$ 238.200
AMARETO DISSARONO 30 ml	\$ 15.800
CAMPARI 750 ml	\$ 205.200
CAMPARI 90 ml	\$ 28.800
COGNAC HENNESSY V.S.O.P. 700 ml	\$ 857.600
COGNAC HENNESSY V.S.O.P. 75 ml	\$ 91.800
BRANDY GRAN DUQUE DE ALBA 750 ml	\$ 601.200
BRANDY GRAN DUQUE DE ALBA 75 ml	\$ 67.800
PISCO TACAMA D. DE LOS ANDES 700 ml	\$ 225.200
PISCO TACAMA D. DE LOS ANDES 90 ml	\$ 34.800
CREMA SAMBUCA 30 ml	\$ 14.000
TRIPLESEC 30 ml	\$ 10.800
VERMOUTH ROSSO 750 ml	\$ 115.200
VERMOUTH ROSSO 90 ml	\$ 15.800
VERMOUTH EXTRA DRY 750 ml	\$ 114.800
VERMOUTH EXTRA DRY 90 ml	\$ 15.800
SABAJÓN 750 ml	\$ 50.200
SABAJÓN 60 ml	\$ 9.300

PRECIOS EN PESOS COLOMBIANOS. IMPUESTO INCLUIDO
ALL PRICES ARE IN COLOMBIAN PESOS. TAX INCLUDED

Quidres



CELEBRANDO CON EL CORAZÓN ENCENDIDO.
100 AÑOS DE VIAJE

DESDE 1924

1



AÑOS

RAMÓN BILBAO

Café Coffee

POCILLO DE TINTO COLADO
(SOLO CHIA)
\$4.900

OLLETA DE TINTO COLADO
(SOLO DC)
POT OF FILTERED BLACK COFFEE
\$ 6.300

CAFÉ AMERICANO NESPRESSO
AMERICAN COFFEE
\$ 10.600

CAFÉ ESPRESSO NESPRESSO
ESPRESSO COFFEE
\$ 11.400

CAFÉ ESPRESSO DOBLE NESPRESSO
DOUBLE ESPRESSO COFFEE (2 CAPSULES OF
COFFEE)
\$ 16.200

CAPPUCCINO NESPRESSO
CAPPUCCINO NESPRESSO
LECHE ENTERA, DESLACTOSADA O DE
ALMENDRAS
\$ 12.800

CAFÉ LATTE NESPRESSO
LECHE ENTERA, DESLACTOSADA O DE
ALMENDRAS
\$ 12.800

MACCHIATO NESPRESSO
MACCHIATO NESPRESSO
\$ 12.800

MOCACCINO
MOCCACCINO
\$ 14.000

CREMA BAILEYS
75 ml
\$ 12.600

CREMA BAILEYS PARA CAFÉ
30 ml
\$ 5.100

AROMÁTICA DELUXE
INFUSION OF HERBS DELUXE
\$ 6.400

AROMÁTICA DE FRUTAS
INFUSION OF FRUITS
\$ 6.400

Cafetos

Fig.1

Se autoriza la reproducción de esta información para fines educativos, siempre y cuando se cite la fuente original. No se permite la explotación económica ni la transformación de esta obra. Queda permitida la impresión en su totalidad.



TRUFA
UNIDAD
\$ 3.000

TÉ HARNEY & SONS EN AGUA
HARNEY & SONS TEA IN WATER
\$ 10.600

TÉ HARNEY & SONS EN LECHE
HARNEY & SONS TEA IN MILK
\$ 13.700

TÉ EN AGUA CALIENTE
TEA IN HOT WATER
\$ 5.800

AGUA DE PANELA SOLA
SOLITA
"AGUA PANELA" (WATER WITH
PANELA)
\$ 5.800

AGUA DE PANELA CON
CANELA Y LIMÓN
"AGUA PANELA" (WATER WITH
PANELA, CINNAMON AND
LEMON)
\$ 5.800

AGUA DE PANELA CON QUESO TIPO MOZZARELLA 100 GR
Y AMASIJO (Solo chía)
"AGUA PANELA" (WATER WITH PANELA, MOZZARELLA CHEESE)
\$ 14.800

MILO CALIENTE
HOT CHOCOLATE (MILO)
\$ 14.800

TAZA DE CHOCOLATE
HOT CHOCOLATE CUP
\$ 13.700

TAZA DE CHOCOLATE, CON MOZZARELLA Y AMASIJO
\$ 21.500

JARRITA LECHE ESPUMADA
ENTERA, DESLACTOSADA O DE ALMENDRAS
SMALL MILK JAR
\$ 3.900

Fig.2



FRÍO
Y



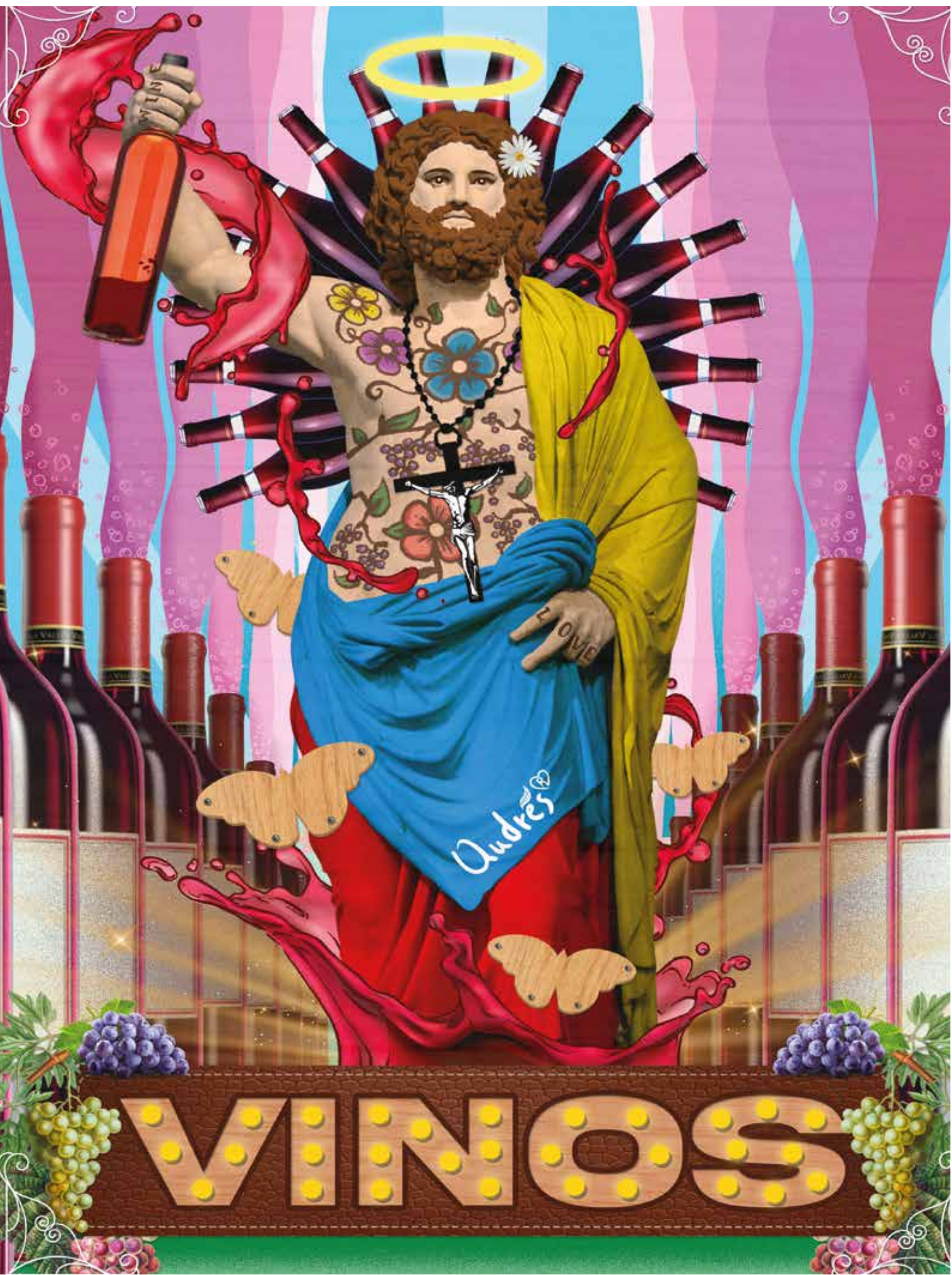
EN
SHOTS

SMIRNOFF™
SPICY
TAMARIND

DIAGEO

TE INVITA A DISFRUTAR CON RESPONSABILIDAD. EL EXCESO DE ALCOHOL ES PERJUDICIAL PARA LA SALUD. PROHÍBASE EL EXPENDIO DE BEBIDAS EMBRIAGANTES A MENORES DE EDAD. 25% VOL. ALC.

18+ PRODUCTO SOLO PARA ADULTOS



VINOS

SANGRÍAS

PÍDELA CON
VINO TINTO
VINO BLANCO O
VINO ROSADO

BOTELLA
\$ 158.800
1/2 BOTELLA
\$ 79.400
COPA
\$ 39.700

JARRA PARAÍSO

CHARDONNAY PINOT NOIR
\$ 205.400

VINOS BLANCOS

TRIMBACH RIESLING 750 ml \$ 273.600

SANTA MARGHERITA PINOT GRIGIO 750 ml \$ 218.600

MARQUÉS DE CASA CONCHA CHARDONNAY 750 ml \$ 208.400

MARQUÉS DE CASA CONCHA CHARDONNAY 187 ml \$ 52.100

ENATE CHARDONNAY 750 ml \$ 191.800

LES FUMÉES BLANCHES SAUVIGNON BLANC 750 ml \$ 191.800

SANTA RITA VIEJA RESERVA SAUVIGNON BLANC 750 ml \$ 162.600

CASILLERO DEL DIABLO SAUVIGNON BLANC 750 ml \$ 155.600

CASILLERO DEL DIABLO SAUVIGNON BLANC 187 ml \$ 38.900

TORRE LA MOREIRA ALBARIÑO 750 ml \$ 141.400

TORRE LA MOREIRA ALBARIÑO COPA 187 ml \$ 35.400

PAGO DE OTAZU CHARDONNAY CON CRIANZA 750 ml \$386.600

AMELIA CHARDONNAY BOT 750 ML \$ 660.500

AMELIA CHARDONNAY BOT 187 ML \$ 165.200

PRECIOS EN PESOS COLOMBIANOS. IMPUESTO INCLUIDO
ALL PRICES ARE IN COLOMBIAN PESOS. TAX INCLUDED

MARQUÉS DE RISCAL VERDEJO 750 ml	\$ 141.400
MARQUÉS DE RISCAL VERDEJO 375 ml	\$ 70.700
MARQUÉS DE RISCAL VERDEJO 187 ml	\$ 35.400

♥ CASILLERO DEL DIABLO CHARDONNAY 750 ml	\$ 140.800 ♥
--	--------------

BERONIA VERDEJO RUEDA 750 ml	\$ 151.400
------------------------------	------------

♥ FRONTERA SAUVIGNON BLANC 750 ml	\$ 90.800
FRONTERA SAUVIGNON BLANC 187 ml	\$ 22.800 ♥
LA MALDITA GARNACHA BLANCA 750 ML	\$155.000

LEGADO MUÑOZ MACABEO VERDEJO 750 ml	\$ 102.800
-------------------------------------	------------

LEGADO MUÑOZ MACABEO VERDEJO 187 ml	\$ 25.700
-------------------------------------	-----------

TRES MEDALLAS SAUVIGNON BLANC 750 ml	\$ 90.800
--------------------------------------	-----------

TRES MEDALLAS SAUVIGNON BLANC 187 ml	\$ 22.700
--------------------------------------	-----------

MONTES CLASSIC CHARDONNAY 750 ml	\$157.600
----------------------------------	-----------

MONTES CLASSIC CHARDONNAY 187 ml	\$ 39.400
----------------------------------	-----------

MONTES SELECTION SAUVIGNON BLANC 187 ml	\$ 39.400
---	-----------

♥ TRIVENTO WHITE MALBEC RESERVE 750 ML	\$ 139.800 ♥
--	--------------

MAR DE FRADES ALBARIÑO 750 ML	\$ 267.500
-------------------------------	------------

RAMÓN BILBAO VERDEJO 750 ml	\$172.400
-----------------------------	-----------

RAMÓN BILBAO VERDEJO 187 ml	\$43.100
-----------------------------	----------

VINOS TINTOS

FELIPE RUTINI TRIVARIETAL CABERNET SAUVIGNON/ MERLOT/ MALBEC 750 ml	\$ 1.025.500
---	--------------

MONTES PURPLE ANGEL CARMENÈRE 750 ml	\$ 675.800
--------------------------------------	------------

LAÑ RESERVA TEMPRANILLO 750 ml	\$ 296.800
--------------------------------	------------

RAMÓN BILBAO RESERVA TEMPRANILLO 750 ml	\$ 290.800
---	------------

NAVARRO CORREAS COLECCIÓN PRIVADA MALBEC 750 ml	\$ 178.800
---	------------

NAVARRO CORREAS COLECCIÓN PRIVADA MALBEC 187 ml	\$ 44.700
---	-----------

NAVARRO CORREAS ALEGORÍA 750 ml	\$ 266.800
---------------------------------	------------

♥ ROBERT MONDAVI PRIVATE SELECTION MERLOT 750 ml	\$ 208.400 ♥
--	--------------

MARQUES CASA CONCHA CABERNET SAUVIGNON 750 ml	\$ 262.400
---	------------

MARQUES DE CASA CONCHA CARMÉNERE 750 ml	\$ 251.400
---	------------

BERONIA RESERVA TEMPRANILLO 750 ml	\$ 251.400
------------------------------------	------------

PAGO DE OTAZU CABERNET SAUVIGNON 750 ml	\$266.500
---	-----------

PROTOS CRIANZA TEMPRANILLO 750 ml \$ 262.400

MONTES ALPHA SYRAH 750 ml \$ 268.800

MONTES ALPHA SYRAH COPA 187 ml \$ 67.200

MARQUÉS DE CASA CONCHA MERLOT 750 ml \$ 230.600

MARQUÉS DE RISCAL TEMPRANILLO 750 ml \$ 230.600

LA MALDITA GARNACHA TINTA 750 ML \$158.000

CLOS DE LOS SIETE BLEND MALBEC, MERLOT, SYRAH, CABERNET 750 ml \$ 208.500

LEPORE MONTEPULCIANO D'ABRUZZO 750 ml \$ 197.800

MONTES ALPHA CABERNET SAUVIGNON 750 ml \$ 200.800

NAVARRO CORREAS TRIVARIETAL MALBEC, CABERNET, MERLOT 750 ml \$ 200.800

CATENA MALBEC 750 ml \$ 192.400

CATENA MALBEC 375 ml \$ 96.200

CATENA MALBEC COPA 187 ml \$ 48.100

DIABLO DARK RED BLEND CABERNET SAUVIGNON/ MALBEC/ SYRAH/ TANNAT 750 ml \$ 185.800

SANGRE DE TORO TEMPRANILLO 750 ml \$ 185.800

RAMÓN BILBAO CRIANZA TEMPRANILLO 750 ml \$ 185.800

RAMÓN BILBAO CRIANZA TEMPRANILLO 187 ml \$46.500

RAMÓN BILBAO ORGÁNICO 750 ML \$ 138.600

DON MELCHOR CABERNET SAUVIGNON BOT 750 ML \$ 1.660.000

HERITAGE CABERNET SAUVIGNON BOT 750 ML \$ 586.500

HERITAGE CABERNET SAUVIGNON COP 187 ML \$ 146.700

TERRUNYO CARMENERÉ BOT 750 ML \$ 596.400

TERRUNYO CARMENERÉ COP 187 ML \$ 149.100

PRUNO TEMPRANILLO 750 ml \$ 171.500

PRUNO TEMPRANILLO COPA 187 ml \$ 42.800

CHIANTI RUFFINO SANGIOVESE 750 ml \$ 165.600

CASILLERO DEL DIABLO CABERNET SAUVIGNON 750 ml \$ 136.400

CASILLERO CABERNET SAUVIGNON COPA 187 ml \$ 34.100

FINCA ANTIGUA MERLOT DE LA MANCHA 750 ml \$ 162.400

FINCA ANTIGUA MERLOT DE LA MANCHA COPA 187 ml \$ 40.600

BERONIA CRIANZA TEMPRANILLO 750 ml \$ 161.400

BERONIA CRIANZA TEMPRANILLO 375 ml \$ 80.700

FLOR DE VETUS TORO TEMPRANILLO 750 ml \$ 155.800

FLOR DE VETUS TORO TEMPRANILLO COPA 187 ml \$ 38.950

UNDURRAGA CABERNET SAUVIGNON PINOT NOIR 750 ml \$ 156.800

UNDURRAGA CABERNET SAUVIGNON PINOT NOIR 375 ml \$ 78.400

PRECIOS EN PESOS COLOMBIANOS. IMPUESTO INCLUIDO
ALL PRICES ARE IN COLOMBIAN PESOS. TAX INCLUDED

VINOS TINTOS

DADÁ 3 CABERNET SAUVIGNON 750 ml	\$ 146.800
CASILLERO DEL DIABLO MERLOT 750 ml	\$ 141.400
NORTON DOC MALBEC 750 ml	\$ 141.400
NORTON DOC MALBEC COPA 187 ml	\$ 35.400
LONGCHAMPS MERLOT 750 ml	\$ 141.800
LONGCHAMPS MERLOT COPA 187 ml	\$ 35.500
CASILLERO DEL DIABLO CARMENÈRE 750 ml	\$ 134.400
CASILLERO DEL DIABLO CARMENÈRE COPA 187 ml	\$ 33.600
TRIVENTO RESERVE MALBEC 750 ml	\$ 122.800
LEGADO MUÑOZ TEMPRANILLO 750 ml	\$ 119.500
MANON TEMPRANILLO 750 ml	\$ 106.500
FRONTERA MALBEC 750 ml	\$ 91.400
FRONTERA MALBEC COPA 187 ml	\$ 22.800
MONTES CLASSIC CABERNET SAUVIGNON 750 ml	\$155.600
MONTES CLASSIC CABERNET SAUVIGNON 187 ml	\$ 38.900
MONTES SELECTION CABERNET SAUVIGNON CARMENÈRE 187 ml	\$ 38.900
MONTES ALPHA CARMENÈRE 187 ml	\$ 53.900

VINOS ROSADOS

LES JOLIES FILLES CINSAULT 750 ml	\$ 200.600
LES JOLIES FILLES CINSAULT 187 ml	\$ 50.200
MUGA ROSE GARNACHA VIURE TEMPRANILLO 750 ml	\$ 192.400
CASILLERO DEL DIABLO SUMMER ROSÉ SYRAH 750 ml	\$ 162.400
LA MALDITA GARNACHA ROSE BOT 750 ML	\$151.000
MONTES CHERUB SYRAH 750 ml	\$ 155.800
MONTES CHERUB SYRAH 187 ml	\$ 38.900
IZADI LARROSA GARNACHA 750 ml	\$ 140.800
TRES MEDALLAS ROSÉ 750 ml	\$ 85.600
TRES MEDALLAS ROSÉ 187 ml	\$ 21.400
COUSIÑO GRIS CABERNET SAUVIGNON 750 ml	\$ 118.600
RAMÓN BILBAO ROSADO 750 ml	\$172.400
RAMÓN BILBAO ROSADO 187 ml	\$43.100
ENATE ROSADO CABERNET SAUVIGNON 750 ml	\$235.400

PRECIOS EN PESOS COLOMBIANOS. IMPUESTO INCLUIDO
ALL PRICES ARE IN COLOMBIAN PESOS. TAX INCLUDED

BURBUJAS

DOM PERIGNON 750 ml \$ 2.230.500

TAITTINGER ROSÉ CHARDONNAY/ PINOT NOIR 750 ml \$ 685.500

MOET & CHANDON ROSÉ CHARDONNAY PINOT NOIR 750 ml \$ 645.000

MOET & CHANDON BRUT IMPERIAL PINOT NOIR / CHARDONNAY 750 ml \$ 478.900

VEUVE CLICQUOT PONSARDIN BRUT 750 ml \$ 835.000

CHANDON ARGENTINO ROSÉ PINOT NOIR / PINOT MEUNIER 750 ml \$ 210.500

CHANDON DELICE MALBEC CHARDONNAY PINOT 750 ml \$ 210.500

NAVARRO CORREAS ROSÉ MALBEC 750 ml \$ 205.000

NAVARRO CORREAS EXTRA BRUT CHARDONNAY PINOT NOIR 750 ml \$ 205.000

CHANDON ARGENTINA EXTRA BRUT 750 ml \$ 161.400

CHANDON ARGENTINA EXTRA BRUT 187 ml \$ 43.500

CODORNIU CLÁSICO BRUT PARELLADA/ XAREL - LO/ MACABEO 750 ml \$ 174.500

PROSECCO 200 ml \$ 65.400



PRECIOS EN PESOS COLOMBIANOS. IMPUESTO INCLUIDO
ALL PRICES ARE IN COLOMBIAN PESOS. TAX INCLUDED

VINO TINTO MONTES SELECTION CABERNET SAUVIGNON/ CARMENÈRE 750 ml \$ 216.500

VINO TINTO MONTES ALPHA CARMENÈRE 750 ml \$ 255.500

VINO BLANCO MONTES SELECTION SAUVIGNON BLANC 750 ml \$ 215.400

CIGARRILLOS Y TABACOS

CIGARETTES AND TOBACCO

LUCKY STRIKE ALASKA

X 10
\$ 7.600

LUCKY STRIKE MORA ICE

X 10
\$ 7.600

LUCKY STRIKE GIN

X 10
\$ 7.600

X 20
\$ 13.000

LUCKY STRIKE DAIQUIRI

X 10
\$ 7.600

X 20
\$ 13.000

MARLBORO LIGHT

X 10
\$ 7.600

X 20
\$ 13.000

MARLBORO

X 10
\$ 7.600

X 20
\$ 13.000

MARLBORO ICE FUSION

X 10
\$ 7.600

X 20
\$ 13.000

PIELROJA SIN FILTRO

X 18
\$ 9.400

TABACO DON JOSÉ CORREA TORPEDO Solo Chía

\$60.500

TABACO DON JOSÉ CORREA CHURCHILL Solo chía

\$82.000

TABACO VILLIGER (N7) Solo Chía

\$ 24.800

VAPEADORES

VUSE GO
GRAPE ICE
1000
\$30.000

VUSE GO
GREEN APPLE
1000
\$30.000

VUSE GO
WATERMELON ICE
1000
\$30.000


vuse
+18

PRECIOS EN PESOS COLOMBIANOS. IMPUESTO INCLUIDO
ALL PRICES ARE IN COLOMBIAN PESOS. TAX INCLUDED



EVERTOS

SE LE TIENEN - SE LE ATIENDEN - SE LE ORGANIZAN



3174052526
317 5732595
316-3007180

WWW.ANDRESCARNEDERES.COM

ACR_EVENTOS@ANDRESCARNEDERES.COM

Andrés



Quidres

PEDIDAS DE MANO
PREBODAS
MATRIMONIOS
COMPROMISOS
DESPEDIDAS DE SOLTER@
ANIVERSARIOS

CONTÁCTENOS

317-4052526
317-4366870

KOLA Nevada



✕ Kola Román ✕
✕ Nieve de Limón ✕
✕ Leche condensada ✕
✕ Cerezas ✕

KOLA[®]
ROMÁN



**QUE NO SE LE VUELEN
SUS COROTOS, PIDA
UNA TULA A SU MESERO
MÁS CERCANO Y GUARDE
SUS COSITAS**



Audrés

No puede responder por celulares, anillos de oro, billeteras boyantes, cámaras de ojos biónicos, ray bans, aretes de diamantes y/o zafiros, mont blancs, cheques al portador, i-pods, y demás objetos de valor sentimental, económico, esotérico, ó sensual, olvidados, descuidados, abandonados, esfumados o refundidos por comensales enamorados, despistados, atolondrados o alucinados. Punto.

QUERIDO COMENSAL

“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, DE ACUERDO CON SU VALORACIÓN DEL SERVICIO PRESTADO. AL MOMENTO DE SOLICITAR LA CUENTA, INDÍQUELE A LA PERSONA QUE LO ATIENDE SI QUIERE QUE DICHO VALOR SEA O NO INCLUIDO EN LA FACTURA O INDÍQUELE EL VALOR QUE QUIERE DAR COMO PROPINA.

EN ESTE ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO LOS DINEROS RECOGIDOS POR CONCEPTO DE PROPINA SE DESTINAN ÚNICA Y EXCLUSIVAMENTE A RECONOCER EL TRABAJO DE LAS PERSONAS QUE HACEN PARTE DE LA CADENA DE SERVICIOS. EN CASO DE QUE TENGA ALGÚN INCONVENIENTE CON EL COBRO DE LA PROPINA, COMUNÍQUESE CON LA LÍNEA DE ATENCIÓN AL CIUDADANO DE LA SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO: (601) 592 0400 EN BOGOTÁ O PARA EL RESTO DEL PAÍS LÍNEA GRATUITA NACIONAL: 01 8000 910165, PARA QUE RADIQUE SU QUEJA. TAMBIÉN PUEDE RADICARLA A TRAVÉS DEL CORREO CONTACTENOS@SIC.GOV.CO ESCRIBIENDO EN EL ASUNTO O TEXTO DEL CORREO - QUEJA COBRO DE PROPINA.”

**SÍGANOS
EN NUESTRAS
REDES SOCIALES**



@ANDRES_C_DE_RES



UNIVERSOANDRESIANO



@ANDRES_C_DE_RES



ANDRESCARNEDERES



8612233



WWW.ANDRES
CARNEDERES.COM

