



CARTA MENÚ



RECOMENDADO



AVISO DE ALERGENOS:

Aviso desde la cocina con alma.

Nuestros platillos viajan por mundos de sabores, aromas y emociones. Cada receta es una historia y cada bocado, un poema.

Pero en esta sinfonia culinaria, a veces se cuejan ingredientes que podrian no llevarse bien con todos los paladares.

Entre ellos: gluten, crustáceos, pescados, mariscos, huevo, soya, nueces, lácteos, mostaza, apio, maní, ajonjolí y ajíes.

Si tu cuerpo tiene memorias sensibles y reacciones alergicas con alguno de ellos, h́ablanos con confianza.

Aqui cocinamos con amor y con atenci3n.

NUESTROS PRODUCTOS CONTIENEN O PUEDEN CONTENER ALERGENOS



COCTELES



MANDARINO \$ 37.900

60 ml de Vodka y nieve de mandarina.

MARGARITA CAZADORES \$38.900

45 ml de Tequila Cazadores, Triple Sec y zumo de limón

GIN TONIC \$37.900

45 ml de ginebra y tónica.

Puedes elegir:

Con Toronja y Tomillo

Con frutos rojos

Con Pepino y limón.

MOJITO LULO \$27.800

45 ml de Ron Bacardí, hierbabuena, limón, soda, azúcar y lulo macerado.

CUBA LIBRE \$25.900

45 ml de Ron Bacardí Añejo, Coca Cola y limón.

SANTERÍA \$32.600

45 ml de Bacardí mandarina, nieve de limón, moras, zumo cítrico.

SANGRÍA \$26.900 VINO TINTO O BLANCO

105 ml de vino, brandy, zumo de naranja, fruta (uva, manzana, naranja, melocotones, arándanos).

SAINT GERMAIN´S SPRITZ \$35.800

45 ml licor Saint Germain´s , Cinzano to spritz y limón

LULAZO \$ 37.900

45 ml de vodka, pulpa de lulo y nieve de limón.

MOJITO \$27.800

45 ml de Ron Bacardí, hierbabuena , limón, soda y azúcar.

MOJITO MORENO \$29.800

45 ml de Ron Bacardí añejo, hierbabuena, limón, soda y azúcar morena.

MOJITO FRUTOS ROJOS \$27.800

45 ml de Ron Bacardí, hierbabuena, limón, soda, azúcar y mix frutos rojos.

PIÑA COLADA \$37.900

45 ml de Ron Bacardí, helado de vainilla, leche condensada y leche de coco.

TINTO DE VERANO \$22.900

105 ml de vino tinto, syrup de naranja, zumo de naranja y gaseosa.

VINO CALIENTE \$27.800

180 ml de vino aromatizado con naranja y canela

MOSCOW MULE \$39.800

60 ml de vodka, ginger beer, zumo de toronja y syrup.

MIMOSA \$17.900

105 ml de vino espumoso y zumo de naranja.



PARA EMPEZAR Y ACOMPAÑAR

AREPA DE CHÓCOLO \$22.800

Con masa de mazorca tierna, queso mozzarella y suero costeño.



CHICHARRONES \$29.800

100 g de chicharrones, con guacamole, arepa y limón.

CHUNCHULLO \$26.800

200 g con arepa, limón y aji.



MAZORCA ASADA \$15.900

A la parrilla

Precios en pesos colombianos. Impuesto incluido

EMPANADAS

CANASTAS

4 EMPANADAS ARGENTINAS \$25.600

4 EMPANADAS CAMPESINAS \$22.400

DE LA PLAZA \$23.800
(2 Argentinas y 2 Campesinas)

4 EMPANADAS DE QUESO \$25.600

4 EMPANADAS CACHACAS \$25.600

4 EMPANADAS DE CARNE \$25.600



EMPANADA ARGENTINA UNIDAD \$6.900

En masa de harina de trigo, rellena con trozos de carne de res y aceitunas.

EMPANADA CAMPESINA UNIDAD \$6.200

En masa de harina de trigo, rellena con arroz, arveja, carne de res y cerdo, huevo y comino

EMPANADA DE QUESO UNIDAD \$6.900

En masa de harina de trigo rellena con queso tipo mozzarella

EMPANADA CACHACA UNIDAD \$6.900

En masa de maíz peto, rellena de papa y carne, con ají y limón.

EMPANADA DE CARNE UNIDAD \$6.900

En masa de harina de trigo, rellena de carne molida, pimentón, cebolla y pimienta. Acompañada de ají y limón.

AREPAS

DE CHÓCOLO \$22.800

Con masa de mazorca tierna, queso mozzarella y suero costeño.

CON QUESO ANTIOQUEÑO \$8.600

Con mantequilla y queso antioqueño molido.

DE MAÍZ CON CARNE DESMECHADA \$22.800

Con 80 gr de carne desmechada, maduro y hogao.

BOYACENSE \$7.800

Arepa de maíz rellena con cuajada.

DE HUEVO \$8.900

Preparada con masa de maíz, rellena con huevo frito acompañada de suero costeño.

DE HUEVO CON CARNE DESMECHADA \$15.600

Preparada con masa de maíz, rellena con huevo frito, carne desmechada acompañada de suero costeño.



CON POLLO Y MAÍZ \$15.600

Con pollo desmechado, hogao y maíz.

CON POLLO Y SALSA DE CHAMPIÑONES \$15.500

Con pollo desmechado y champiñones.

DE MAÍZ CON MANTEQUILLA \$2.900

Asada a la parrilla con mantequilla y un toque de sal.

CON QUESO MOZZARELLA \$9.600

De maíz peto con queso tipo mozzarella gratinado.

AREPA CON HOGAO \$7.400

Asada a la parrilla con hogao.



Precios en pesos colombianos. Impuesto incluido

PATACONES Y PLATANOS

SOLO SOLITO \$8.900

GRATINADO \$14.800

CON CARNE DESMECHADA \$27.800

Con 80gr de carne desmechada, maduritos y hogao.

CON HOGAO \$11.800

MARINO \$35.800 

Ceviche de camarón con aguacate.

GRATINADO CON HOGAO \$14.800

Con queso mozzarella y hogao.

CON POLLO Y MAÍZ \$21.200

Con 60gr de pollo desmechado, hogao y maíz.

CON POLLO Y SALSA DE CHAMPIÑONES \$21.200

Con 60gr de pollo desmechado y salsa de champiñones.



MADURO SOLO SOLITO \$13.600

MADURO CON QUESO Y BOCADILLO \$17.800

MADURO CON QUESO GRATINADO \$16.800



EMBUTIDOS

MORCILLA 100 G \$11.900

Con arepa mini, ají y limón.

CHORIZO ANTIOQUEÑO 100G \$14.900

Con arepa mini, ají y limón.

LONGANIZA 100G \$13.600

Con arepa mini, ají y limón.

SOPAS Y CONSOMÉS



AJIACO CON POLLO \$38.600

Con pollo desmechado, arroz blanco, mazorca y aguacate, con alcaparras y crema de leche.



CAZUELA DE FRIJOLES \$39.800

Con hogao, carne molida, chicharrones, arroz blanco, aguacate y arepa mini.

TAZA DE FRIJOLES CON HOGAO \$13.600

SANCOCHO TRIFÁSICO \$49.800

Costilla de res, costilla de cerdo, pollo, papa, yuca, plátano, mazorca, arroz, cebolla, cilantro, hogao y aguacate.

MONDONGO \$35.800

(SÁBADOS, DOMINGOS Y FESTIVOS)

Acompañado de arroz blanco, aguacate, cebolla, cilantro y banano

CREMA DE TOMATE \$22.200

Acompañada con rodajas de pan, crema de leche, queso y aguacate.

SOPA DE VERDURAS \$15.200

En fondo de pollo. Con pan baguette y aguacate.

CALDO DE COSTILLA \$17.800

Con costilla de res, papa y picadillo.

CONSOMÉ DE RES \$16.400

Con carne de res, papa, picadillo.

CALDERETA DE MARISCOS \$57.800 🔥

Mix de mariscos y pescado salteados, con una base de bisque, acompañada de 2 patacones guineos y arroz blanco o arroz con coco.

SOPA DE LA ABUELA \$18.600 🔥

Sopa caldosa con bisque, pescado y papa

SANCOCHO DE BAGRE \$41.800

200 gr de bagre, papa, yuca, plátano, cebolla, cilantro y hogao con arroz blanco y aguacate.



NUESTRA PARRILLA

30 años
Unidos



LOMO DE RES 220 G \$62.800
Con una garnición a elegir

-TÉRMINOS DE LA CARNE-



GUARNICIONES

Papas criollas
Papas casco
Papas a la francesa
Papas chips
Puré de papa
Porción de yuca (Frita o al vapor)
Arroz blanco
Ensalada fresca
Verduras al wok

PICADA PERSONAL (400G) \$56.200

2 pinchos de res de 140 gr, 150 gr de pechuga, 110 gr de lomo de cerdo con una guarnición a elegir.

PICADA PA' DOS (870G) \$111.800

3 pinchos de res (210gr), 150 gr de pechuga de pollo, 110 gr de Lomo de Cerdo, chorizo, 2 morcillas, longaniza, 4 arepas mini, papas criollas, yuca frita.

CANASTA FRITANGUERA \$41.200

1 morcilla, 1 chorizo, 1 longaniza, 2 arepas mini, papa criolla, ají y limón.

PUNTA DE ANCA ANGUS

IMPORTADA 250 G \$72.900

Con una guarnición a elegir

ENTRECOT 180 G \$42.100

Con una guarnición a elegir

ENTRECOT 250 G \$53.900

Con una guarnición a elegir

CHURRASCO 250 G \$58.800

Con una guarnición a elegir

LOMO DE RES 220 G \$62.800

Con una guarnición a elegir

LOMO DE RES 330 G \$81.900

Con una guarnición a elegir

BISTEC A CABALLO CON

ENTRECOTE DE 180 G \$43.800

Con salsa a base de cebolla y tomate con un huevo frito, acompañado de 1 guarnición a elegir.

BISTEC A CABALLO CON

ENTRECOTE DE 250 G \$56.900

Con salsa a base de cebolla y tomate con un huevo frito, acompañado de 1 guarnición a elegir.

BISTEC A CABALLO CON CHATA

DE 250 G \$62.900

Con salsa a base de cebolla y tomate con un huevo frito, acompañado de 1 guarnición a elegir.

SOBREBARRIGA EN SALSA

CRIOLLA 180 G \$52.800

Acompañada de papa con queso fundido y arroz blanco o ensalada fresca.

LOMO PROVENZAL \$39.900

150g de lomo, salteado con vino tinto, champiñones, salsa soya y crema de leche con de puré de papa.



DEL CERDO HASTA SUS ANDARES

BIFE DE CERDO 300G \$ 36.800

Con salsa de queso gouda maduro,
con una guarnición a elegir.

COSTILLAS DE CERDO CON SALSA BBQ 410 G \$61.200

Acompañadas de una guarnición a
elegir.

CHULETÓN DE CERDO 300 G \$36.800

Con salsa de queso gouda maduro,
con una guarnición a elegir.

CHURRASCO DE CERDO IMPORTADO 300G \$38.800

Con salsa chutney de manzana y
naranja, con una guarnición a elegir.

POLLERÍA



TODOS NUESTROS PLATOS DE POLLERÍA ESTAN ACOMPAÑADOS DE UNA GUARNICIÓN

Papas criollas - Papas casco -Papas a la francesa - Papas chips -
Papas saladas -Puré de papa - Arroz blanco - Ensalada fresca

POLLO ROSTIZADO ENTERO \$56.800
Con guarnición

MEDIO POLLO ROSTIZADO \$35.800
Con guarnición

1/4 POLLO ROSTIZADO \$21.800
Con guarnición

PECHUGA A LA PARRILLA 230 G
\$29.800
Con salsa BBQ

POLLO ROSTIZADO ENTERO \$49.800
Solo solito

MEDIO POLLO ROSTIZADO \$29.800
Solo solito

1/4 POLLO ROSTIZADO \$15.600
Solo solito

PECHUGA EN SALSA DE QUESO
Y CHAMPIÑONES \$38.800

*TODOS LOS GRAMAJES DE NUESTRAS CARNES ESTAN EXPRESADOS EN CRUDO

HAMBURGUESAS

HAMBURGUESA CAMPESINA

Carne de res de 125 gr, en pan brioche con salsa BBQ, salsa de la casa, queso, tomate, lechuga y cebolla.

\$20.800

EN COMBO \$33.200

Acompañada de una porción de papas a la francesa y una gaseosa de 470ml

HAMBURGUESA MILAGROSA

Carne de res de 180gr, en pan brioche con salsa BBQ, salsa de la casa, queso, tomate, lechuga y cebolla.

\$26.900

EN COMBO \$38.500

Acompañada de una porción de papas a la francesa y una gaseosa de 470 ml.

CHORIPAN 100 GR

Chorizo tipo argentino, en pan baguette, con queso gratinado y chimichurri.

\$26.400

EN COMBO

Acompañado de papas a la francesa y gaseosa 470ml

\$37.500





ENSALADA CÉSAR CON POLLO
\$39.800

150 gr de pollo parrillado, lechuga romana, croutones, láminas de queso parmesano y aderezo César.



ENSALADA DE TUS SUEÑOS 500G **\$38.900**

Base de lechuga y/o pasta, un fiambre, un queso, cuatro verduras y/o encurtidos, un fruto seco, aderezos a elegir.



ENSALADA COBB **\$28.900**

75 gr de pollo parrillado, lechuga romana, tomate, cebolla roja encurtida, cubos de queso antioqueño aromatizado, aguacate, huevo cocido, tocineta crocante y vinagreta de mostaza.



ENSALADA CÉSAR **\$24.900**

Lechuga romana, croutones, queso parmesano y salsa César

PASTAS

**PUEDES ELEGIR EL TIPO DE PASTA ENTRE:
SPAGUETTI, FUSILLI Y FETTUCCINE.**

Todas las pastas vienen acompañadas de pan
baguette y queso parmesano

PASTA CON SALSA BOLOGNESA

\$37.800

**PASTA CON POLLO Y
CHAMPIÑONES**

\$35.800

PASTA MARINERA

Con mariscos y pescados salteados en
una base bisque.

\$47.500

PASTA CON SALSA POMODORO

\$28.800



ARROCES Y CALENTADOS

BANDEJA PAISA \$48.600

Frijoles con hogao, carne molida, chorizo, chicharrones, maduritos, arroz blanco, huevo, aguacate y arepa mini.

CALENTADO DE CARNES \$38.900

Arroz con huevo revuelto, cerdo, res, chorizo tajado, mazorca desgranada, tocineta, cebolla, cilantro y envuelto.

CALENTADO ANDRÉS \$38.900

Arroz, lentejas, lomo, pollo desmechado, papa, maíz, hogao, cilantro, huevo y envuelto.

CALENTADO PAISA \$38.900

Arroz, frijoles, lomo, chorizo, maduro, hogao, cilantro, huevo y envuelto.

ARROZ CON CAMARONES \$36.800

Con camarones, arvejas, habichuela y salsa nuquí.



PAELLA DE LA PLAZA \$53.800

Trozos de costilla de cerdo, mix de mariscos, alas de pollo, chorizo tajado, verduras, pan baguette y cascós de limón.

ARROZ DE LA PLAZA \$34.900

Con carne de cerdo, longaniza, pollo desmechado, papa criolla, hogao, arveja, habichuela, cilantro cimarrón y pimentón.

ARROZ CON POLLO \$34.900

Pollo rostizado desmechado, arveja, habichuela y papas a la francesa.

VEGETARIANOS

ARROZ VEGETARIANO \$27.800

Con champiñones, zucchini, maíz tierno, plátano maduro, pimentón, habichuela y hogao.

PASTA CON SALSA POMODORO \$28.800

Puedes elegir el tipo de pasta entre: Spaguetti, Fusilli y Fettuccine.
Acompañadas de pan baguette y queso parmesano.

HAMBURGUESA VEGETARIANA \$22.900

Proteína apanada a base de lentejas, zucchini, berenjenas, champiñón y linaza (150g) con cogollos de tudela, tomate y de la mayonesa de la plaza en pan de remolacha.

EN COMBO \$33.800

Acompañada con papas a la francesa y gaseosa 470ml



PESCADERÍA

GUARNICIONES: Arroz blanco - Arroz con coco - Verduras al wok - patacón - Ensalada

SALMÓN EN SALSA NUQUÍ 200G

\$55.900

Acompañado de 1 patacón y una guarnición a elegir.

TRUCHA A LA PLANCHA 350G

\$39.600

Acompañada de 1 patacón y una guarnición a elegir.

TILAPIA EN SALSA NUQUÍ 200G

\$41.800

Acompañada de 1 patacón y una guarnición a elegir.

BAGRE EN SALSA NUQUÍ 200 G

\$41.800

Acompañado de 1 patacón y una guarnición a elegir.

BAGRE EN SALSA CRIOLLA

200G \$40.800

Acompañado de 1 patacón y una guarnición a elegir.

CALDERETA DE MARISCOS

\$57.800

Mix de mariscos y pescado salteados, con una base de bisque, acompañada de 2 patacones guineos y arroz blanco o arroz con coco.

SALMÓN A LA PLANCHA 200G

\$52.900

Acompañado de 1 patacón y una guarnición a elegir.

TRUCHA EN SALSA NUQUÍ 350G

\$43.200

Acompañada de 1 patacón y una guarnición a elegir.

TILAPIA A LA PLANCHA 200G

\$36.800

Acompañada de 1 patacón y una guarnición a elegir.

BAGRE A LA PLANCHA 200 G

\$37.800

Acompañado de 1 patacón y una guarnición a elegir.

FISH & CHIPS **\$38.800**

200 gr de cubos de pescado apanado, con papa francesa, limón y salsa de la casa.

ENCOCADO DE CAMARÓN

\$32.800

120 gr de camarón sobre una base de leche de coco y hogao. Acompañado de patacón guineo y arroz con coco.

CEVICHERÍA



CEVICHE MIXTO \$51.800

Ceviche mixto con camarones (100g), tilapia (120g) en preparacion caribeña, aguacate, maíz, cilantro, cebolla. Con un patacón.



CEVICHE CLÁSICO \$22.800

100 gr de pescado blanco en leche de tigre, cebolla morada, aguacate, cilantro, chips de plátano y maíz tostado.



CEVICHE PERSEVERANCIA

\$25.800

100gr de tilapia, acompañado de 5 empanadas de pipián y ají de maní



PATACÓN MARINO \$35.800

Con ceviche de camarón y aguacate.



GUARNICIONES

PAPAS CRIOLLAS	\$7.800
PAPAS CASCO	\$8.800
PAPAS A LA FRANCESA	\$7.800
PAPAS SALADAS	\$7.800
PAPAS CHIPS	\$7.800
PURE DE PAPA	\$7.800
VERDURAS AL WOK	\$7.800
YUCA Frita o al vapor	\$8.800
PORCIÓN DE ARROZ BLANCO	\$3.700
PORCIÓN DE ARROZ CON COCO	\$7.800
ENSALADA FRESCA ACOMPAÑAMIENTO	\$7.800
GUACAMOLE 60 GR	\$5.900
ADICIÓN DE AGUACATE 100 GR	\$6.400
ADICIÓN DE QUESO MOZZARELLA 60 GR	\$8.400
ADICIÓN DE QUESO ANTIOQUEÑO 100 GR	\$6.500
HUEVO FRITO	\$3.200
PORCIÓN DE TOCINETA	\$6.900
PORCIÓN DE POLLO DESMECHADO	\$8.900
MADURITOS	\$3.900

Precios en pesos colombianos. Impuesto incluido



CHOLADO



JUGOS EN LECHE



JUGOS EN AGUA



LULADA

BEBIDAS

JUGOS

470 ML

Arazá - Banano - Borojo - Curuba - Feijoa
- Fresa - Guanábana - Guayaba - Lulo -
- Mango - Maracuyá - Melón - Mora -
- Nispero - Papaya - Piña - Sandía -
- Tamarindo - Tomate de árbol - Uva-

EN AGUA

\$11.900

EN LECHE

\$15.400

**EN LECHE DE
ALMENDRAS
+\$10.000**

PONCHES

470 ML

Fresa - mora- coco / Mango - Banano /
Mandarina- Fresa / Gulupa- Mango /
Guanábana - Mora / Guanábana- Fresa /
Piña- Hierbabuena (solo en agua) / Piña-
naranja- hierbabuena

EN AGUA

\$13.600

EN LECHE

\$17.300

**EN LECHE DE
ALMENDRAS
+\$10.000**

ESPECIALES

CHOLAO \$19.800

Refreshante postre de frutas típicas (papaya,
maracuyá, granadilla, pera, manzana,lulo)
con hielo, leche condensada, salsa de mora y
helado de vainilla

LULADA \$16.800

Lulo macerado con leche condensada

MILO FRIO \$12.400

GUANABANADA \$14.800

Con ralladura de limón

SALPICÓN \$14.400

470 ML con fruta picada

ADICIÓN DE HELADO \$6.200

CÍTRICOS

JUGO DE NARANJA

\$12.600

JUGO DE NARANJA - ZANAHORIA

\$13.800

JUGO DE MANDARINA

\$16.200

LIMÓNADA NATURAL 470 ML

\$9.800

LIMONADA KOLA ROMÁN

\$11.200

LIMONADA DE COCO \$19.600

470 ml

Con leche de coco y leche condensada

LIMONADA DE PANELA \$11.200

470 ml

LIMONADA DE HIERBABUENA \$9.800

470 ml

SODAS



FRUTOS ROJOS
\$12.900

Fresas, arándanos y
salsa de mora

CÍTRICA \$12.900

Mandarina, maracuyá,
toronja y limón

LYCHEES Y SANDÍA
\$12.900



BEBIDAS



AGUA MANANTIAL SIN GAS Bot 500 ml
\$9.400

AGUA MANANTIAL SIN GAS Bot 500 ml
CON LIMÓN \$9.900

AGUA MANANTIAL CON GAS Bot 300 ml
\$7.400

AGUA MANANTIAL CON GAS Bot 300 ml
CON LIMÓN \$7.900

SODA SCHWEPPEES Pet 400 ml **\$8.800**

SODA SCHWEPPEES Pet 400 ml
CON LIMÓN \$9.200

GASEOSA Pet 570 ml **\$7.800**

COCA COLA Pet 400 ml **\$8.800**

SCHWEPPEES GINGER ALE Pet 300 ml
\$8.800

CERVEZAS

CLUB COLOMBIA \$12.900

BBC \$15.800

ANDINA \$12.900

CORONA \$14.600

STELLA ARTOIS \$17.800

HEINEKEN \$14.600

**MICHELADA
O CHELADA
+1.000**

El exceso de alcohol es perjudicial para la salud.
Prohibase el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad

BEBIDAS CALIENTES



ESPRESSO \$7.200

AMERICANO \$7.200

MACCHIATO \$7.200

CAPPUCCINO \$8.600

CAFÉ LATTE \$8.600

TINTO COLADO \$5.200

MOCACCINO \$8.600

CHOCOLATE \$8.600

MILO CALIENTE 350 ML \$9.900

AGUA DE PANELA \$5.800

AROMÁTICA \$4.900

De frutas o de hierbas

TÉ

EN AGUA \$5.200

EN LECHE \$8.600

**VASO DE LECHE ENTERA O
DESLACTOSADA 270 ML \$6.800**



POSTRES

ALFAJOR \$3.800

CHEESECAKE DE FRUTOS ROJOS \$18.900

TRES LECHE \$15.300

Clásico postre, servido con leche condensada y salsa de caramelo

MILHOJA \$14.200

Pídelo con Arequipe, crema pastelera o mixta

TORTA DE ALMOJÁBANA \$12.300

Acompañada con jalea de guayaba

TORTA DE CUAJADA \$12.400

Acompañada con melao

CUAJADA CON MELAO \$14.800

TORTA MARÍA LUISA \$14.600

Torta casera de vainilla y aguardiente rellena con compota de moras

TORTA DE CHOCOLATE \$15.800

GALLETA DE OJITOS \$4.200

CORAZÓN DE CHOCOLATE \$8.900

MERENGÓN \$15.800

PIE DE LIMÓN \$17.900

ADICION DE HELADO \$6.200

CREPES

CREPE NUTELLA FRESA \$15.600



VINOS

POR COPA \$22.900

VINO TINTO \$148.900

CASILLERO DEL DIABLO 750ML

Cabernet Sauvignon / Merlot / Malbec / Carménère

VINO BLANCO \$148.900

CASILLERO DEL DIABLO 750ML

Sauvignon Blanc / Chardonay

VINO ROSÉ \$148.900

CASILLERO DEL DIABLO 750ML

Rosé



LICORES

AGUARDIENTE

	TRAGO	BOTELLA
ANTIOQUEÑO	\$12.400	\$145.900
ANTIOQUEÑO <small>SIN AZÚCAR</small>	\$12.400	\$145.900
NECTAR CLUB	\$12.400	\$145.900

GINEBRA

	TRAGO	BOTELLA
TANQUERAY	\$25.900	\$246.000
BOMBAY	\$26.900	\$290.000
GORDONS	\$21.900	\$232.000
BEEFEATER	\$21.900	\$232.000

RON

	TRAGO	BOTELLA
BACARDÍ AÑEJO	\$15.600	\$163.000
BACARDÍ CARTA BLANCA	\$14.300	\$150.000
VIEJO CALDAS	\$12.500	\$130.000
BACARDÍ MANDARINA	\$13.900	\$150.000

TEQUILA

	TRAGO	BOTELLA
PATRON AÑEJO	\$40.900	\$450.000
PATRON SILVER	\$32.900	\$370.000
CAZADORES REPOSADO	\$25.900	\$278.000
CAZADORES PLATA	\$21.900	\$220.000
DON JULIO REPOSADO	\$42.900	\$470.000

VODKA

	TRAGO	BOTELLA
SMIRNOFF	\$19.500	\$204.000
ABSOLUT	\$27.900	\$306.000

WHISKY

	TRAGO	BOTELLA
BUCHANANS 12 AÑOS	\$31.300	\$412.000
OLD PARR	\$31.300	\$328.000
SELLO NEGRO	\$36.900	\$328.000
SELLO ROJO	\$21.900	\$230.000

Precios en pesos colombianos COP. Incluyen impuesto Nacional al consumo

El exceso de alcohol es perjudicial para la salud. Prohíbese el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad

2025

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, indíquelo a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indíquelo el valor que quiere dar como propina.

En este establecimiento de comercio 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 8008 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."

