



York Luxury Suites
BLUEDORS
Apartment Boutique Hotels

COMIDA

• Camarones al ajillo	\$ 37.000
• Ceviche de camarón	\$ 58.000
• Ceviche nomade	\$ 51.000
• Wonton de camarón	\$ 36.000
• Trío de mini hamburguesas (calamar, pollo, res)	\$ 38.000
• Montaditos de queso camembert y mermelada de tomatillos	\$ 34.000
• Albondiguilla a la riojana	\$ 32.000
• Nachos con sour cream y guacamole	\$ 25.000
• Montaditos en dos texturas de jamón serrano	\$ 56.000
• Piruletas de langostinos y alioli	\$ 55.000
• Jalea de mariscos	\$ 48.000
• Carpaccio de res	\$ 38.000
• Carpaccio de pulpo	\$ 43.000
• Pulpo al olivo	\$ 62.000
• Tataki de atún	\$ 38.000
• Croquetas Ze view	\$ 36.000
• Dúo salchichas alemanas con ensalada Kartoffel	\$ 44.000
• Pizza hawaiana	\$ 37.000
• Pizza de carnes	\$ 41.000
• Pizza de manzanas, queso camembert y rúgula	\$ 44.000
• Picada de fritos	\$ 54.000
• Picada York	\$ 74.000
• Tabla de embutidos y quesos (jamón serrano, salami, jamón de pavo, queso holandés, queso tilsit ahumado, queso emmental, grisines)	\$ 104.000
• Mix ZE VIEW (alitas piña asada, chicharrón de pescado, chicharrón de cerdo, anticuchos de res, chip de camote, arracacha con alioli y guacamole)	\$ 88.000

CÓCTELES CLÁSICOS



Los favoritos de siempre, la clásica receta hecha con amor y calidad.

BLOODY MARY SMOKE \$ 35.000

Fresco y revitalizante, con jugo de tomate ahumado, tocineta caramelizada y aceituna.

APEROL SPRITZ \$ 45.000

Aperol, prosecco y naranja natural.

MOSCOW MULE \$ 35.000

Ginger beer, Vodka y zumo de limón.

PALOMA \$ 48.000

Tequila y Mezcal, Sparkling de toronja y michelado con sal de flor de Jamaica.

PIÑA COLADA \$ 45.000

Ron blanco, Trozos de piña y crema de coco.

MOJITO \$ 30.000

Clásico mojito cubano, pero si quieres salir de lo común puedes agregarle sabor: frutos rojos, lulo, frutos Amarillos, uva Isabella o maracuyá.

MARGARITA \$ 36.000

Tequila 100% de agave, licor de naranja y zumo de limón.

MIMOSA \$ 28.000

Prosecco y jugo de naranja recién exprimido.

GIN TONIC

TANQUERAY TEN

Cardamomo, Toronja fresca, Elderflower tónica.

\$ 64.000

HENDRICKS

Pimienta negra, Rama de romero flameado y dry tonic wáter.

\$ 59.000

TANQUERAY DRY

Pimienta Zechuan y Elderflower tónica.

\$ 59.000

SELVA GIN

Pimienta rosada y Dry Tonic wáter con kiwi.

\$ 42.000

MONKEY 47

Cardamomo y dry tonic wáter con toronja fresca.

\$ 65.000

CÓCTELES DE AUTOR



Pensados para brindarte una experiencia Super Wow, cócteles perfectamente balanceados, con sabores, recetas e inspiraciones de nuestros batenders.

YORK \$ 49.000

Ron Hechicera Colombiano, ron de cuba, Ron blanco macerado en coco, Almíbar de frutos amarillos, Coconut sparkling, bitters de angostura y coronado con gulupa.

LULO GIMLET \$ 35.000

Selva Gin, Limoncello, zumo de limón y Licor macerado con lulo.

FLUKE SPICY \$ 48.000

Mezcal, Shrub de uchuva y jalapeños y zumo de limón.

SODAS SABORIZADAS



Puedes convertirlas en cóctel agregándole Ginebra o Vodka de tu preferencia

ROSAS Y LYCHEES \$ 13.000

Rose cider, agua de lychees y gotas de limón.

TORONJA & PIÑA \$ 13.000

Almíbar de piña, zumo de limón y toronja sparkling.

FRUTOS ROJOS \$ 13.000

Almíbar de frutos rojos, zumo de limón y soda.

LULO \$ 13.000

Almíbar de lulo, zumo de limón y soda.

MARACUYÁ \$ 13.000

Reducción de maracuyá en hierbas, zumo de limón y soda.

COCO & BERRYS \$ 13.000

Uvas isabellas maceradas en almíbar, limón y coconut sparkling.

JENGIBRE \$ 13.000

Almíbar de jengibre y miel, zumo de limón y soda.

BEBIDAS ALCOHÓLICAS



TEQUILA

Don Julio Blanco

\$ 605.000

Don Julio añejo

\$ 849.000

Don Julio Reposado

\$ 774.000

Don Julio 70

\$ 1.023.000

Patrón blanco

\$ 746.000

TRAGO

\$ 45.000

\$ 60.000

\$ 58.000

\$ 77.000

\$ 56.000

MEZCAL

Mezcal Amores

\$ 637.000

Mezcal 7 misterios

\$ 680.000

TRAGO

\$ 40.000

\$ 51.000

SINGLE MALT WHISKY

Macallan 12 Años

\$ 1.008.000

Macallan 15 Años

\$ 2.032.000

Macallan 18 Años

\$ 3.905.000

Glenfiddich 12 Años

\$ 523.000

Glenfiddich 15 Años

\$ 936.000

Glenfiddich 18 Años

\$ 1.580.000

Glenfiddich 21 Años

\$ 2.448.000

Talisker 10 islay malt

\$ 596.000

TRAGO

\$ 76.000

\$ 152.000

\$ 391.000

\$ 39.000

\$ 70.000

\$ 119.000

\$ 184.000

\$ 45.000

BLENDED MALT

Monkey shoulder

\$ 446.000

BOTELLA

TRAGO

\$ 33.000

BOURBON

Bulleit Bourbon

\$ 519.000

Bulleit Rye

\$ 575.000

Jack Daniels Tennessee

\$ 366.000

TRAGO

\$ 39.000

\$ 43.000

\$ 27.000

BLENDED SCOTCH WHISKY

Johnnie Walker Blue Label
Johnnie Walker Black Label
Buchanans 12
Buchanans 18
Old Parr 12
Old Parr 18

BOTELLA

\$ 2.970.000
\$ 431.000 240.000½
\$ 499.000 276.000½
\$ 1.030.000
\$ 451.000 331.000½
\$ 972.000

TRAGO

\$ 223.000
\$ 32.000
\$ 48.000
\$ 77.000
\$ 42.000
\$ 73.000

RON

Hechicera
Zacapa ámbar 12 Años
Zacapa 23
Havana Club 7 años
Havana club 3 años
Ron viejo de caldas 8

BOTELLA

\$ 605.000
\$ 370.000
\$ 850.000
\$ 302.000
\$ 183.000
\$ 240.000

TRAGO

\$ 43.000
\$ 28.000
\$ 64.000
\$ 23.000
\$ 14.000
\$ 18.000

VODKA

Grey Goose
Tito's
Absolut

BOTELLA

\$ 554.000
\$ 511.000
\$ 259.000 160.000½

TRAGO

\$ 49.000
\$ 38.000
\$ 30.000

APERITIVOS Y DIGESTIVOS

Remmy Martin
Grand Mainer
Antioqueño azul
Antioqueño Rojo
Jagermeister
Amaretto disaronno
Cointreau
Bailey's

BOTELLA

\$ 125.000 67.000½
\$ 125.000 67.000½
\$ 308.000
\$ 429.000
\$ 451.000
\$ 227.000

TRAGO

\$ 35.000
\$ 49.000
\$ 10.000
\$ 10.000
\$ 23.000
\$ 29.000
\$ 34.000
\$ 17.000

SANGRÍAS

Con Lambrusco Tinto, Rosé o blanco, notas agrídulces, Lichis, arándanos y fresas, una explosión de sabor en el paladar

JARRA

\$ 130.000

CERVEZA

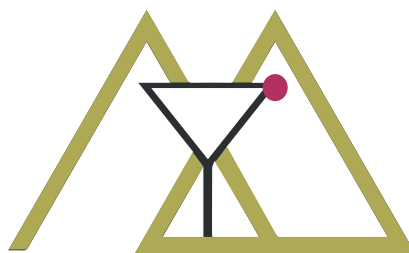
Artesanal Colombiana	\$ 22.000
Stella Artois	\$ 14.000
Heineken	\$ 14.000
Corona	\$ 14.000
Club Colombia Roja, Negra, Dorada	\$ 9.000

OTROS

Coca Cola	\$ 8.000
Coca cola sin azúcar	\$ 8.000
Manzana Postobón	\$ 7.000
Colombiana Postobón	\$ 7.000
Ginger Ale	\$ 7.000
Te hatsu	\$ 11.000
Agua gas Hatsu	\$ 7.000
Agua Natural Hatsu	\$ 9.000
Redbull	\$ 16.000
Redbull sin azúcar	\$ 16.000
Soda/Bretaña	\$ 7.000

TÉ Y CAFÉ

Americano	\$ 7.000
Capuchino	\$ 8.000
Mocaccino	\$ 9.000
Expreso	\$ 6.000
Macchiato	\$ 6.000
Té	\$ 6.000
Aromática de frutas	\$ 10.000



ZE VIEW

The Art Of Living

ROOFTOP - POOL BAR

Se informó a los comensales que este establecimiento de comercio les sugiere una propina correspondiente al 10% del total de la cuenta el cual podrá ser aceptado modificado rechazado por usted, de acuerdo con la valoración del servicio recibido.

En el momento de solicitar su cuenta, favor indique a la persona que lo atendió si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura, o indíqueles el valor que quiere aceptar como propina. En el establecimiento de comercio los dineros recogidos por concepto de propina se destinan al 100% a todo el personal que participa en toda la cadena de producción y servicios del área de alimentos y bebidas del hotel.

IMPORTANTE: Si tiene algún tipo de alergias, restricción alimenticia o duda sobre los ingredientes de nuestras preparaciones por favor informar al personal de servicio.