



Entradas Frías / Cold Appetizers

TARTAR DE ATUN A LA TOSCANA / Tuscany Tuna Tartar

\$ 42.900 + INC

Atún Fresco , Quínoa Crocante, Tapioca Sour de Mango, Cebollín, Acompañado de Tejas Crocantes.
Fresh Tuna, Crispy Quinoa, Mango Sour, Chives, Accompanied by Crispy Tiles.

TARTAR DE CAMARONES AL JEREZ

\$ 43.900 + INC

Camarón Pochado en Court Bouillon, Marinado con Salsa de Jerez, Picadillo de Tomates Frescos al Oliva y Mousse de Aguacate, Acompañado de Tostadas de Wonton
Poached Shrimp in Court Bouillon, Marinated with Sherry Sauce, Picadillo of Fresh Tomatoes with Olive Oil and Avocado Mousse, Accompanied by Wonton Toasts

ESCABECHE DE CAMARONES ROSTIZADOS

\$ 45.900 + INC

Camarones Rostizados en Mantequilla Avellanada, Marinados con Zumo de limón y Aceite de Oliva, Plumas de Cebolla, Aji Dulce, Cilantro, Apio, Alcaparras Crocantes, Acompañado de Tejas de Wonton
Roasted Shrimp in Hazelnut Butter, Marinated with Lemon Juice and Olive Oil, Onion Feathers, Sweet Pepper, Cilantro, Celery, Crispy Capers, Accompanied by Wonton Tiles

CEVICHE MILANO

\$49.900 + INC

Ceviche de Mariscos y Pesca Fresca, cilantro, plumas de cebolla y aji dulce, marinado en leche de tigre y ponzu
Seafood and Fresh Fish Ceviche, cilantro, onion feathers and sweet pepper, marinated in tigre milk and ponzu

PULPO A LA PARMESANA / Parmesan Octopus

\$ 73.900 + INC

Pulpo con aceite de olivas y limón, Quinoa Crocante, Queso Parmesano y Tejas Crocantes
Octopus with olive oil and lemon, Quinoa Crispy, Parmesan Cheese and Crispy Texas

Sopas / Soups

SOPA DE TOMATE / Tomato Soup

\$ 27.900 + INC

Tradicional Sopa de Tomate Pomodoro, Queso Parmesano, Albahaca y Crotones de Brioche
Traditional Pomodoro Tomato Soup, Parmesan Cheese, Basil and Croutons of Brioche

VELOUTE DE ESPARRAGOS / Veloute Of Asparagus

\$ 29.900 + INC

Crema de Espárragos, Crotones, Perejil y Quínoa Crocante
Asparagus Cream, Croutons, Parsley and Quinoa Crispy

Entradas Calientes / Hot Appetizers

BERENJENAS A LA PARMESANA.

\$ 29.900 + INC

Berenjenas apanadas en queso parmesano, servidas con salsa pomodoro y especias.
Aubergines breaded in Parmesan cheese, served with pomodoro sauce and spices.

SPRING ROLL DE POLLO ROSTIZADO

\$37.900 + INC

Tradicionales Spring Roll, Rellenos de Pollo Rostizado con Especias, Servidos con Alioli y Ají de la Casa
Traditional Spring Roll, Stuffed with Spiced Roasted Chicken, Served with Alioli and House Chili

CAPRESSE DE QUESO PAPIALPA

\$39.900 + INC

Queso Papialpa a la parrilla, acompañado de tomate asado, aceite de oliva y albahaca fresca.
Grilled Papialpa cheese, accompanied by roasted tomato, olive oil and fresh basil

CALAMAR A LA PARMEZANA

\$43.900 + INC

Apanados a la Minuta en parmesano, Servidos con Alioli al Limón y Perejil
Breaded to the Minute in Parmesan, Served with Alioli with Lemon and Parsley.

TOCINO PORCHETA

\$49.900 + INC

Tocino cocido confitado por tres horas y finalizado a altas temperaturas, acompañado de vinagreta de palmitos asados y cilantro.
Bacon cooked confit for three hours and finished at high temperatures, accompanied by roasted hearts of palm and cilantro vinaigrette

Ensaladas / Salads

ENSALADA CESAR / Caesar Salad

\$33.900 + INC

Cogollos Europeos, Crotones de Brioche, Queso Parmesano, Aderezo Cesar
European Buds, Brioche Croutons, Parmesan Cheese, Cesar Dressing

- Con Pollo a la Parrilla / *Grilled chicken*
- Con Camarones rostizados

\$ 47.900 + INC

\$ 49.900 + INC

ENSALADA D' VITTORIO / D'vittorio Salad

\$ 33.900 + INC

Brocolini a la Parrilla, Espárragos Asados, Aguacate, Cogollitos Europeos, Aceituna verde y Negra, Alcachofas Asadas, Aderezo de Jerez
Grilled Brocolini, roasted asparagus, Avocado, European Cogollitos, Green and Black Olive, Roasted Artichokes, Jerez Dressing

- Con Pollo a la Parrilla / *Grilled chicken*
- Con Tataki de Atún / *with tataki tuna*

\$ 47.900 + INC

\$ 59.900 + INC

ENSALADA WALDORF DE LA CASA**\$49.900+ INC**

Carpaccio de Manzanas Verdes, Queso Azul, Nueces Garrapiñadas, Cogollitos
Aderezados con Aderezo de la Casa y Pollo Cremoso en Salsa Ranch

Sushi/ Sushi

PHILADELPHIA ROLL / PHILADELPHIA ROLL**\$ 39.900 + INC**

Salmón, Aguacate, Queso Philadelphia.
Salmon, avocado, Philadelphia cheese.

FURAY ROLL/ Roll Furay**\$ 47.900 + INC**

Relleno de Camarones Apanados en Panko y Ajonjolí, Aguacate, Queso Philadelphia,
finalizado con Salmon Ahumado, Flambeado en Teriyaki y Quinoa Negra
*Stuffed with Breaded Shrimp in Panko and Sesame, Avocado, Philadelphia Cheese,
finished with Smoked Salmon, Flambéed in Teriyaki and Black Quinoa*

43 STREET ROLL / Roll 43 Street**\$ 47.900 + INC**

Relleno de Tartar de Atún y Philadelphia, Finalizado con Aguacate,
Mayonesa de Chili dulce, Camarones Crocantes y Tobiko
Stuffed with Tuna and Philadelphia Tartare, Finished with Avocado, Sweet Chili Mayonnaise, Crispy Shrimp and Tobiko

CARLTON ROLL / Roll Carlton**\$ 49.900 + INC**

con Ceviche de Pulpo y Crocante de Tapioca
Fresh Salmon, Philadelphia Cheese Breaded in Panko, Finished with Octopus Ceviche and Tapioca Crunch

OJO DE TIGRE / Tiger's Eye**\$ 49.900 + INC**

Kanikama, Tilapia Fresca, Atún, Salmon, Philadelphia y Tobiko,
Kanikama, Fresh Tilapia, Tuna, Salmon, Philadelphia and Tobiko

Carnes, Aves y Cerdo / Meat, Birds and Pig

POLLO VATICANO / Vatican Chicken**\$ 65.900 + INC**

Pollo al Grill, Relleno de Queso Comte y Prosciutto, Finalizado Tomates Secos en salsa dijon,
Crocante de Tapioca acompañado de Tortellini de Mozzarella y Trufa en salsa Alfredo, Ensalada Milan.
*Grilled Chicken, Stuffed with Comte Cheese and Prosciutto, Finished Dried Tomatoes in Dijon Sauce,
Tapioca Crispy accompanied by Tortellini de Mozzarella and Truffle in Alfredo sauce, Milan Salad.*

CODILLO CROCANTE**\$ 73.900 + INC**

Cerdo en cocción al Vacío durante 12 horas, Finalizado a alta temperatura y Salsa de jerez,
acompañado de Rigatoni Alfredo
*Pork, vacuum cooking for 12 hours, Finished at high temperature and Sherry sauce,
accompanied by Rigatoni Alfredo*

RABO DE TORO ESTOFADO AL VINO CHIANTI

\$ 69.900 + INC

Rabo de Toro Estofado al horno en Baja Temperatura Durante 7 Horas y Media,
Servido Glaseado en sus Jugos, Acompañado de Arroz Basmati y Salvaje.

*Oxtail Stewed in the oven at Low Temperature for 7 and a half hours, Served Glazed in its Juices,
Accompanied by Basmati and Wild Rice.*

MEDALLON DE RES PIAMONTE

\$ 79.900+ INC

Res al Grill con Hierbas y Aceite de Olivas, Salsa de Vino Marsala y Champiñones,
Acompañado de Espinacas Estofadas y Papas Noisette

*Grilled beef with herbs and olive oil, Marsala and Mushroom Wine Sauce, Accompanied with Stewed
Spinach and Noisette Potatoes*

SOLOMITO CARLTON

\$ 79.900 + INC

Tres Laminas de Solomito, Envueltas en Tocineta, Asadas a la Parrilla a Fuego Lento,
Servidas con Salsa de Pimientas, Acompañado de Mini Ensalada Cesar y Papas a la Francesa

NEW YORK A LA PARRILLA / New york steak

\$ 89.900 + INC

Res al grill con Hierbas y Aceite de Oliva, Salsa de Pimientas y Chianti Clasico,
Acompañado de papa crocante y ensalada de vegetales asados

*Grilled beef with herbs and olive oil, Pepper Sauce and Classic Chianti,
Accompanied by crispy potato and roasted vegetable salad*

NEW YORK CERTIFIED ANGUS BEEF®

\$179.900+ INC

Ubicado en el Cuarto Trasero, de Carácter Graso y Marmoleo Alto.

Rostizada a Alta Temperatura con Salmoriglio, Finalizado con Chimichurri Japones,
Servido con Salsa de Pimientas, Tortellinis Hechos a Mano, Rellenos de Quesos Madurados,
Berros Frescos y Queso Grana Padano, Acompañado de Ensalada Mediterránea

Located in the Back Room, Fatty Character and High Marbling.

*Roasted at High Temperature with Salmoriglio, Finished with Japanese Chimichurri,
Served with Pepper Sauce, Handmade Tortellini, Stuffed with Aged Cheese,
Fresh Watercress and Grana Padano Cheese, Accompanied by Mediterranean Salad*

Del Mar / From Sea

PESCADO BLANCO FRESCO 43 STREET / 43 Street White Fish

\$ 75.900 + INC

Pesca del día en salsa Beurre Blanc, Acompañado de Rigatoni en Salsa Alfredo

Fishing of the day in Beurre Blanc sauce, Accompanied by Rigatoni in Alfredo Sauce

TATAKI DE ATÚN

\$ 79.900 + INC

Atún marinado al estilo oriental con jengibre sésamo y soja
acompañado con tallarines al ostión y vegetales

*Oriental-style marinated tuna with sesame ginger and soy
accompanied with oyster noodles and vegetables*

SALMON A LA SICILIANA / Sicilian Salmon

\$ 83.900 + INC

A la parrilla en salsa Beurre Blanc, Acompañado de Espinacas Estofadas y Papas Noisettej
Grilled in Beurre Blanc sauce, Accompanied with Stewed Spinach and Noisette Potatoes.

PESCADO CARIBEÑO

\$ 83.900 + INC

Delicioso filete de pescado, bañado con mariscos en leche de coco y pasta de aji,
Delicious fish fillet, bathed with seafood in coconut milk and chili paste

Platos del Chef / Chef's Dishes

TORTELLINI CON RELLENO DE ESPINACA Y QUESO MOZARELLA / Tortellini With Spinach And Mozarella Cheese Filling

\$ 49.900 + INC

Relleno de Espinaca y Queso Mozarella, en Salsa Alfredo, Crocante de Tapioca y Albahaca
Stuffed with Spinach and Mozarella Cheese, in Alfredo Sauce, Crispy Tapioca and Basil

ARROZ CHAUFA TRADICIONAL

\$ 59.900 + INC

Arroz Frito al Wok con Vegetales, Pollo, Solomito y Tortilla, Finalizado con Aromas Asiáticos
Wok Fried Rice with Vegetables, Chicken, Sirloin and Tortilla, Finished with Asian Aromas

Pasta / Pasta

PASTA: FETUCCINE, SPAGHETTI , RIGATONI

- **NAPOLITANA:** Aceite de Oliva, Tomate y Especies **\$ 45.900 + INC**
Neapolitan: Olive Oil, Tomato and Spices
- **ALFREDO:** Crema, Parmesano y Mantequilla Avellanada, Perejil **\$ 43.900 + INC**
Alfred: Cream, Parmesan and Hazelnut Butter, Parsley
- **BOLOGNESE:** Napolitana, Carne, Vino Tinto y Especies **\$ 47.900 + INC**
Bolognese: Neapolitan, Meat, Red Wine and Spices
- **CARBONARA:** Crema, Panceta Ahumada, Pimienta, Parmesano **\$ 51.900 + INC**
Carbonara: Cream, Smoked Bacon, Pepper, Parmesan

Postres / Desserts

HELADO AFFOGATO / Frost Afphogate

\$ 23.900 + INC

Macchiato, Helado de Macadamia , Amaretto, Tuile Crocante
Macchiato, Macadamia Ice Cream, Amaretto, Tuile Crispy

TORTA DE CHOCOLATE / Chocolate Cake

\$ 25.900 + INC

Torta de Chocolate Cordillera, Ganache de Caramelo, Helado de Macadamia, Tuile
Chocolate Cordillera Cake, Caramel Ganache, Macadamia ice cream, Tuile

FRUTOS ROJOS Y LIMONCELLO / Red Fruits And Limoncello

\$ 25.900 + INC

Helado de Frutos Rojos, Crocante, Limoncello y Yerbabuena
Red fruit ice cream, crispy, lemongrass and peppermint

CREMOSO DE AREQUIPE / Arequipe Creamy

\$ 25.900 + INC

Creoso de Arequipe y Coco, Tuile, Ganache Montada de Chocolate Blanco
Creamy Arequipe and Coconut, Tuile, Ganache Montada de White chocolate

TARTA DE LECHE CARAMELIZADA / Caramelized Milk Tart

\$ 25.900 + INC

Tarta de Leche Horneada, Servida con Salsa Toffe y Helado de Vainilla Francesa
Baked Milk Tart, Served with Toffee Sauce and French Vanilla Ice Cream

ADVERTENCIA PROPINA

“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 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.”

LICORES Y BEBIDAS

LIQUORS & BEVERAGES



DISLICORES

SINCE 1976

WHISKY SÚPER PREMIUM



	Trago / Drink	Media / ½ Bottle	Botella / Bottle
Macallan 18 años	\$ 336.900 + INC		\$ 4.488.000 + INC
Macallan 15 años	\$ 152.900 + INC		\$ 2.384.900 + INC
Johnnie Walker Blue Label	\$ 190.900 + INC		\$ 3.148.900 + INC
Glenfiddich 18 años	\$ 78.900 + INC		\$ 1.394.900 + INC
Buchanan's 18 Años	\$ 67.900 + INC		\$ 1.125.900 + INC
Old Parr 18 Años	\$ 67.900 + INC		\$ 1.125.900 + INC
Chivas 18 Años	\$ 67.900 + INC		\$ 1.125.900 + INC

WHISKY PREMIUM / PREMIUM WHISKY

	Trago / Drink	Media / ½ Bottle	Botella / Bottle
Macallan 12 años	\$ 68.900 + INC		\$ 1.125.900 + INC
Old Parr 12 años	\$ 33.900 + INC	\$ 316.900 + INC	\$ 494.900 + INC
Buchanan's 12 años	\$ 39.900 + INC	\$ 316.900 + INC	\$ 494.900 + INC
Johnnie Walker Black Label	\$ 31.900 + INC		\$ 449.000 + INC
Jack Daniel's Old 7	\$ 22.900 + INC		\$ 371.900 + INC

WHISKY STANDARD / STANDARD WHISKY

	Trago / Drink	Media / ½ Bottle	Botella / Bottle
Johnnie Walker Red Label	\$ 19.900 + INC		\$ 224.900 + INC

COGNAC

	Trago / Drink	Media / ½ Bottle	Botella / Bottle
Hennessy VS	\$ 37.900 + INC		\$ 787.900 + INC
Remy Martin VSOP	\$ 49.900 + INC		\$ 946.900 + INC

VODKA

	Trago / Drink	Media / ½ Bottle	Botella / Bottle
Smirnoff	\$ 17.900 + INC		\$ 303.900 + INC
Absolut	\$ 19.900 + INC		\$ 271.900 + INC
Grey Goose	\$ 44.900 + INC		\$ 674.900 + INC
Belvedere	\$ 41.900 + INC		\$ 674.900 + INC

GINEBRA / GIN



	Trago / Drink	Media / ½ Bottle	Botella / Bottle
Hendricks	\$ 40.900 + INC		\$ 676.900 + INC
Bombay Sapphire	\$ 29.900 + INC		\$ 416.900 + INC
Tanqueray London Dry Gin	\$ 35.900 + INC		\$ 449.900 + INC
Beefeater	\$ 28.900 + INC		\$ 427.900 + INC
Gordon's Dry Gin	\$ 19.900 + INC		\$ 237.900 + INC



AGUARDIENTE ANTIOQUEÑO

	Trago / Drink	Media / ½ Bottle	Botella / Bottle
Aguardiente Antioqueño Real 24° Sin Azucar (Amarillo)	\$ 15.900 + INC		\$ 191.900 + INC
Aguardiente Antioqueño Sin Azucar (Tapa Azul)	\$ 13.900 + INC	\$ 86.900 + INC	\$ 164.900 + INC
Aguardiente Antioqueño 24° Sin Azucar (Tapa Verde)	\$ 13.900 + INC	\$ 78.900 + INC	\$ 157.900 + INC
Aguardiente Antioqueño Tradicional (Tapa Roja)	\$ 13.900 + INC	\$ 82.900 + INC	\$ 164.900 + INC

RON / RUM PREMIUM

	Trago / Drink	Media / ½ Bottle	Botella / Bottle
Ron Medellín Gran Solera 19 Años	\$ 37.900 + INC		\$ 673.900 + INC
Ron Medellín Dos Maderas 18 Años	\$ 44.900 + INC		\$ 628.000 + INC
Ron Medellín 8 Años	\$ 19.900 + INC	\$ 158.900 + INC	\$ 293.900 + INC
Ron Medellín 5 Años	\$ 15.900 + INC	\$ 112.900 + INC	\$ 192.900 + INC

RON IMPORTADO

	Trago / Drink	Media / ½ Bottle	Botella / Bottle
Ron Bacardí Reserva 8 Años	\$ 22.900 + INC		\$ 404.900 + INC
Ron Zacapa 23 años	\$ 59.900 + INC		\$ 821.900 + INC

TEQUILA



	Trago / Drink	Media / ½ Bottle	Botella / Bottle
Don Julio 1942	\$ 157.900 + INC		\$2.924.900 + INC
Don Julio 70	\$ 83.900 + INC		\$1.124.900 + INC
Don Julio Reposado	\$ 44.900 + INC		\$ 787.900 + INC
José Cuervo Especial Reposado	\$ 20.900 + INC		\$ 259.900 + INC
José Cuervo Tradicional	\$ 26.900 + INC		\$ 382.900 + INC
Herradura Ultra	\$ 67.900 + INC		\$ 899.900 + INC
Herradura Reposado	\$ 48.900 + INC		\$ 631.900 + INC
1800 Reposado	\$ 43.900 + INC		\$ 597.900 + INC
Patrón Reposado	\$ 44.900 + INC		\$ 787.900 + INC
Patrón Añejo	\$ 47.900 + INC		\$ 787.900 + INC
Patrón Cristalino	\$ 67.900 + INC		\$1.012.900 + INC

ESPUMOSOS Y CHAMPAÑAS / SPARKLING WINE AND CHAMPAGNE



	Trago / Drink	Media / ½ Bottle	Botella / Bottle
Dom Perignon Blanc Bot			\$ 3.937.900 + INC
Veuve Clicquot Brut			\$ 1.349.900 + INC
M & Chandon Brut Imperial Rose			\$ 1.574.900 + INC
M & Chandon Brut Imperial			\$ 1.316.900 + INC

	Trago / Drink	Media / ½ Bottle	Botella / Bottle
Paris de Nuit Sparkling Brut			\$ 157.900 + INC
Lambrusco Rosado			\$ 136.900 + INC
Lambrusco Tinto			\$ 136.900 + INC
Lambrusco Blanco			\$ 136.900 + INC
Baron Rothbert Extra Brut			\$ 112.900 + INC
Mioneto Prosecco Brut			\$ 248.900 + INC
Navarro Correa Extra Brut			\$ 259.900 + INC
Freixenet Cordon Negro			\$ 270.900 + INC
Chandon Extra Brut			\$ 248.900 + INC
Chandon Brut Rose			\$ 292.900 + INC

VINOS BLANCOS / WHITE WINES	DISLICORES SINCE 1978	Trago / Drink	Media / ½ Bottle	Botella / Bottle
ORGANICOS				
Ramon Bilbao Verdejo Organico				\$ 269.900 + INC
ARGENTINA				
Las Moras Chardonnay		\$ 33.900 + INC		\$ 139.900 + INC
Michel Torino Torrentes				\$ 188.900 + INC
La Celia Reserva Chardonnay				\$ 188.900 + INC
Trivento Reserva White Malbec				\$ 200.900 + INC
Navarro Correa Colección Privada chardonnay				\$ 239.900 + INC
Terrazas Reserva Chardonnay				\$ 296.900 + INC
Catena Zapata Chardonnay				\$ 589.900 + INC
Rutini Chardonnay				\$ 356.900 + INC
Catena Zapata Alta Chardonnay				\$ 665.900 + INC
CHILE				
Vino de la casa		\$ 25.900 + INC		\$ 104.900 + INC
Santa Carolina Reservado Sauvignon Blanc			\$ 78.900 + INC	\$ 136.900 + INC
Frontera Chardonnay				\$ 130.900 + INC
Maipo Classic Chardonnay				\$ 157.900 + INC
Casillero del Diablo Chardonnay				\$ 213.900 + INC
Castillo Molina Chardonnay				\$ 248.900 + INC
Marques Casa Concha Chardonnay				\$ 397.900 + INC
Amelia Chardonnay				\$1.081.900 + INC
ESTADOS UNIDOS				
Napa Cellars Sauvignon Blanc				\$ 273.900 + INC
Kendal Jackson Chardonnay				\$ 337.900 + INC
ESPAÑA				
El Coto de Rioja				\$ 202.900 + INC
Torres Viña Esmeralda			\$ 157.900 + INC	\$ 269.900 + INC
Ramon Bilbao Verdejo				\$ 224.900 + INC
Muga Viura				\$ 299.900 + INC
Pazo de San Mauro Albariño				\$ 372.900 + INC
Vega Sicilia Mandolas				\$ 607.900 + INC

	Trago / Drink	Media / ½ Bottle	Botella / Bottle
ITALIA			
Piccini Venetian Prosecco			\$ 314.900 + INC
FRANCIA			
Cloudy Bay Sauvignon Blanc			\$ 787.900 + INC
VINOS ROSADOS / ROSE WINES			
	Trago / Drink	Media / ½ Bottle	Botella / Bottle
ARGENTINA			
Trapiche Rosado			\$ 168.900 + INC
Las Moras Rose	\$ 37.900 + INC		\$ 145.900 + INC
Trivento Malbec Rose			\$ 213.900 + INC
CHILE			
Vino de la casa	\$ 25.900 + INC		\$ 104.900 + INC
Maipo Classic Rose			\$ 157.900 + INC
Frontera Rose			\$ 124.900 + INC
Santa Carolina Reservado			\$ 136.900 + INC
ESTADOS UNIDOS			
Robert Mondavi Woodbrige White Zinfandel			\$ 292.900 + INC
ESPAÑA			
Sangre de Toro Rose			\$ 269.900 + INC
Ramon Bilbao Garnacha Rosado			\$ 237.900 + INC
Muga Rosado Reserva			\$ 307.900 + INC
FRANCIA			
Rock Angel			\$ 562.900 + INC
VINOS TINTOS / RED WINES			
	Trago / Drink	Media / ½ Bottle	Botella / Bottle
ORGANICOS			
Adobe Orgánico Carmenere			\$ 202.900 + INC
Ramon Bilbao Orgánico			\$ 224.900 + INC
ARGENTINA			
Las Moras Cabernet Sauvignon	\$ 37.900 + INC		\$ 136.900 + INC
Las Moras Malbec		\$ 88.900 + INC	\$ 136.900 + INC
Trapiche Fino Malbec			\$ 138.900 + INC
Michel Torino Colección Malbec			\$ 159.900 + INC
Trivento Reserva Malbec			\$ 201.900 + INC
La Celia Reserva Malbec			\$ 192.900 + INC
Los Intocables Malbec			\$ 235.900 + INC
Navarro Correa Colección Privada Malbec			\$ 242.900 + INC

	Trago / Drink	Media / ½ Bottle	Botella / Bottle
Mora Black Label Malbec			\$ 289.900 + INC
Terrazas Reserva Malbec		\$ 224.900 + INC	\$ 326.900 + INC
Catena Zapata Malbec			\$ 400.900 + INC
Navarro Correas Alegoria Gran Reserva Malbec			\$ 484.900 + INC
Rutini Malbec			\$ 518.900 + INC
Catena Zapata Alta Cabernet Sauvignon			\$ 899.900 + INC
Nicolas Catena Zapata			\$1.912.900 + INC
Felipe Rutini			\$2.024.900 + INC
CHILE			
Vino de la casa	\$ 25.900 + INC		\$ 104.900 + INC
Maipo Classic Cabernet Sauvignon			\$ 119.900 + INC
Frontera Cabernet Sauvignon			\$ 130.900 + INC
Santa Carolina Reservado Cabernet Sauvignon		\$ 75.900 + INC	\$ 136.900 + INC
Casillero del Diablo Cabernet Sauvignon			\$ 199.900 + INC
Tarapaca Reserva Carmenere			\$ 181.900 + INC
Castillo Molina Carmenere			\$ 248.900 + INC
Castillo Molina Cabernet Sauvignon			\$ 248.900 + INC
Marques de Casa Concha Carmenere			\$ 374.900 + INC
Montes Purple Angel Carmenere			\$1.574.900 + INC
Don Melchor			\$2.127.900 + INC
ESTADOS UNIDOS			
Robert Mondavi Private Selection Cabernet Sauvignon			\$ 310.900 + INC
Kendall Jackson Merlot			\$ 517.900 + INC
ESPAÑA			
Ramon Bilbao Crianza			\$ 213.900 + INC
Torres Sangre de Toro Selección Especial			\$ 214.900 + INC
El Coto Crianza Tempranillo de Rioja			\$ 222.900 + INC
Finca Resalso Emilio Moro			\$ 304.900 + INC
Marques de Murrieta Reserva			\$ 496.900 + INC
Muga Reserva Tempranillo			\$ 507.900 + INC
Pago de Capellanes Crianza			\$ 636.900 + INC
Emilio Moro Malleolus			\$ 867.900 + INC
Marques Murrieta Gran Reserva			\$ 1.002.900 + INC
Vega Sicilia Alion			\$ 1.687.900 + INC
Torre Muga			\$ 1.799.900 + INC
Vega Sicilia Valbuena			\$3.149.900 + INC
ITALIA			
Mastrojanni Rosso Di Montalcino			\$ 628.000 + INC
FRANCIA			
Entrecote			\$ 224.900 + INC



POUSSE CAFÉ / POUSSE COFFEE		Trago / Drink	Media / ½ Bottle	Botella / Bottle
Amaretto Disaronno	\$	22.900 + INC		
Crema Baileys	\$	24.900 + INC		\$231.900 + INC
Cointreau	\$	24.900 + INC		
Grand Marnier	\$	26.900 + INC		
APERITIVOS / APERITIFS		Trago/ Drink		
Campari	\$	33.900 + INC		
Dubonnet	\$	24.900 + INC		
Jerez Tio Pepe	\$	24.900 + INC		
CERVEZAS / BEERS		ANDINA		Botella / Bottle
NACIONALES				
3 Cordilleras Mulata	\$			19.900 + INC
Andina	\$			13.900 + INC
Club Colombia Dorada	\$			15.900 + INC
Águila Light	\$			15.900 + INC
IMPORTADAS				
Corona - México	\$			17.900 + INC
Heineken - Estados Unidos	\$			17.900 + INC
Stella Artois	\$			17.900 + INC
Heineken 0.0 % (sin alcohol) - Estados Unidos	\$			12.900 + INC
SANGRIAS / SANGAREE				Jarra / Jab
SANGRIA TINTO / Red Sangria				\$ 179.900 + INC
Fresa, Arándanos, jugo de naranja infusionado con albahaca, vodka, soda, vermut rosso, vino tinto de la casa				
SANGRIA ROSÉ/ Rose Sangria				\$ 179.900 + INC
Fresa, Lychee, hierbabuena, Almíbar de frutos rojos, vodka, vino espumoso (rose)				
SANGRIA BLANCA / White Sangria				\$ 179.900 + INC
Kiwi, manzana verde, Te , Romero, vodka, vino blanco de la casa				
TINTO DE VERANO / Summer Red				\$ 138.900 + INC
Kiwi, manzana verde, Te , Romero, vodka, vino de la casa				
REFAJO ALEMAN				\$ 112.900 + INC

CÓCTELES / COCKTAILS



	Trago / Drink
Aperol Spritz / A base de vino espumoso cinzano, te spritz aperol, soda bretaña	\$ 52.900 + INC
Daiquiri / Preparado con ron, zumo de limón, triple sec, escarchado con azucar. Opciones: (mango o fresa)	\$ 33.900 + INC
Cuba Libre / A base de ron, cocacola, zumo de limon y gotas amargas	\$ 33.900 + INC
Mojito / Preparado con ron, azucar, zumo de limon, hierba buena. Opciones: (tradicional o fresa)	\$ 38.900 + INC
Piña Colada / Preparada con ron, crema de coco y piña	\$ 38.900 + INC
Dry Martini (Dirty Dry) / Preparado con ginebra, vermut, y aceitunas	\$ 38.900 + INC
Tequila Sunrise / Preparado con tequila, jugo de naranja y granadina	\$ 38.900 + INC
Margarita Frappe / Preparado con tequila, zumo de limon, triple sec, escarchado con sal	\$ 38.900 + INC
Cosmopolitan / Preparado con vodka, triple sec, zumo de limon y jugo de arandanos	\$ 47.900 + INC
Bloody Mary / Preparado con vodka, jugo de tomate, zumo de limón, salsa inglesa, tabasco y pimienta	\$ 49.900 + INC
Manhatan / Preparado con whiskey, vermut rojo	\$ 51.900 + INC
Moscow Mule / Preparado con vodka, zumo de limón y cerveza de jengibre	\$ 52.900 + INC
Paloma Clasico / Preparado con tequila, zumo de limón y tonica de toronja	\$ 59.900 + INC
Negroni / Preparado con ginebra, campari y vermut rojo	\$ 67.900 + INC

GIN TONIC / GIN AND TONIC



	Trago / Drink
GIN HENDRICKS Pepino, rodaja de limón, tónica de elección	\$ 78.900 + INC
GIN TANQUERAY LONDON DRY Naranja, enebro, romero, Tónica de elección	\$ 67.900 + INC
GIN BOMBAY SAPPHIRE Toronja, manzanilla, albahaca, tónica de elección	\$ 65.900 + INC

SODAS SABORIZADAS



	Trago / Drink
SODA PASIÓN Almibar de maracuyá, maracuyá, albahaca	\$ 17.900 + INC
SODA FRUTOS DEL BOSQUE Frutos rojos, zumo de limón, fresa, Hierbabuena	\$ 20.900 + INC
SODA DE LYCHEE Y MANDARINA Lychee, Almibar de lychee, Mandarina	\$ 22.900 + INC

JUGOS / JUICES

Trago / Drink

JUGOS

Fresa, mango, mandarina, maracuyá, limonada
Strawberry, mango, tangerine, passion fruit, lemonade

- En Agua / Water
- En Leche / Milk

\$ 15.900 + INC
\$ 17.900 + INC

LIMONADAS / LEMONADES

Trago/ Drink

Limonada de lychee / lychee lemonade
Limonada de cereza / cherry lemonade
Limonada de coco / coconut lemonade
Limonada al vino / Wine lemonade

\$ 20.900 + INC
\$ 20.900 + INC
\$ 20.900 + INC
\$ 21.900 + INC

AGUA / WATER

HATSU

Botella / Bottle

AGUA
AGUA CON GAS
AGUA SABORIZADA H2O
AGUA TONICA POSTOBON
AGUA TONICA MIL976
AGUA IMPORTADA

\$ 10.900 + INC
\$ 10.900 + INC
\$ 8.900 + INC
\$ 11.900 + INC
\$ 20.900 + INC
\$ 22.900 + INC

OTROS / OTHERS



Botella / Bottle

HIDRA TAO
GASEOSAS / SODA / BRETAÑA
TE HATSU
RED BULL / RED BULL SUGGAR FREE

\$ 17.900 + INC
\$ 11.900 + INC
\$ 16.900 + INC
\$ 22.900 + INC

CAFÉ / COFFEE

DISLICORES

SINCE 1978

Trago / Drink

CAFE AMERICANO
ESPRESSO
● Sencillo
● Doble

\$ 6.900 + INC
\$ 7.900 + INC
\$ 8.900 + INC

CAFÉ MACCHIATO

\$ 11.900 + INC

CAFÉ MOCCA

\$ 17.900 + INC

CAPUCHINO

- Sin licor
- Con licor
- Frappe

\$ 12.900 + INC

\$ 17.900 + INC

\$ 15.900 + INC

CAFFE LATTE

\$ 12.900 + INC

CAFÉ OPERA

\$ 20.900 + INC

CAFÉ IRLANDES

\$ 23.900 + INC

ADVERTENCIA PROPINA

“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 comuníquelo 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.”

Precios NO incluyen impuesto al consumo del 8% / Taxes are not included