

**Bretaña**  
CON ALCOHOL



G43S - 08/2025

---

## Entradas Frías / Cold Appetizers

---

### **TARTAR DE ATUN A LA TOSCANA / Tuscany Tuna Tartar**

**\$ 39.900 + IMPO**

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**

**\$ 41.900 + IMPO**

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**

**\$ 43.900 + IMPO**

Camarones Rostizados en Mantequilla Avellanada, Marinados con Zumo de limón y Aceite de Oliva, Plumas de Cebolla, Ají 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**

**\$47.900 + IMPO**

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

### **PULPO A LA PARMESANA / Parmesan Octopus**

**\$ 69.900 + IMPO**

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 + IMPO**

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**

**\$ 27.900 + IMPO**

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



---

## Entradas Calientes / Hot Appetizers

---

### **BERENJENAS A LA PARMESANA.**

**\$ 27.900 + IMPO**

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 + IMPO**

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**

**\$37.900 + IMPO**

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**

**\$ 39.900 + IMPO**

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 + IMPO**

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 + IMPO**

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 + IMPO**

**\$ 49.900 + IMPO**

### **ENSALADA D' VITTORIO / D'vittorio Salad**

**\$ 31.900 + IMPO**

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*

**\$ 45.900 + IMPO**

**\$ 59.900 + IMPO**

**ENSALADA WALDORF DE LA CASA**

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

**\$49.90+ IMPO**

---

## Sushi/ Sushi

---

**PHILADELPHIA ROLL / PHILADELPHIA ROLL**

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

**\$ 33.900 + IMPO****FURAY ROLL/ Roll Furay**

Relleno de Camarones Apanados en Panko y Ajonjoli, 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*

**\$ 45.900 + IMPO****43 STREET ROLL / Roll 43 Street**

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*

**\$ 45.900 + IMPO****CARLTON ROLL / Roll Carlton**

Salmón Fresco, Queso Philadelphia Apanado en Panko, Finalizado con Ceviche de Pulpo y Crocante de Tapioca

*Fresh Salmon, Philadelphia Cheese Breaded in Panko, Finished with Octopus Ceviche and Tapioca Crunch*

**\$ 45.900 + IMPO****OJO DE TIGRE / Tiger's Eye**

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

**\$ 49.900 + IMPO**

---

## Carnes, Aves y Cerdo / Meat, Birds and Pig

---

**POLLO VATICANO / Vatican Chicken**

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.*

**\$ 65.900 + IMPO****CODILLO CROCANTE**

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*

**\$ 69.900 + IMPO**

**RABO DE TORO ESTOFADO AL VINO CHIANTI****\$ 69.900 + IMPO**

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****\$ 75.900+ IMPO**

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 + IMPO**

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 PARRILA / New york steak****\$ 87.900 + IMPO**

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+ IMPO**

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****\$ 63.900+ IMPO**

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 + IMPO**

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**

**\$ 79.900 + IMPO**

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**

**\$ 79.900 + IMPO**

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 Mozzarella Cheese Filling**

**\$ 49.900 + IMPO**

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

### **ARROZ CHAUFA TRADICIONAL**

**\$53.900 + IMPO**

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 **\$ 43.900 + IMPO**  
*Neapolitan: Olive Oil, Tomato and Spices*
- **ALFREDO:** Crema, Parmesano y Mantequilla Avellanada, Perejil **\$ 43.900 + IMPO**  
*Alfred: Cream, Parmesan and Hazelnut Butter, Parsley*
- **BOLOGNESA:** Napolitana, Carne, Vino Tinto y Especies **\$ 45.900 + IMPO**  
*Bolognesa: Neapolitan, Meat, Red Wine and Spices*
- **CARBONARA:** Crema, Panceta Ahumada, Pimienta, Parmesano **\$ 49.900 + IMPO**  
*Carbonara: Cream, Smoked Bacon, Pepper, Parmesan*

## Postres / Desserts

<b>HELADO AFOGATO / Frost Afphogate</b> Macchiato, Helado de Macadamia , Amaretto, Tuile Crocante <i>Macchiato, Macadamia Ice Cream, Amaretto, Tuile Crispy</i>	<b>\$ 23.900 + IMPO</b>
<b>TORTA DE CHOCOLATE / Chocolate Cake</b> Torta de Chocolate Cordillera, Ganache de Caramelo, Helado de Macadamia, Tuile <i>Chocolate Cordillera Cake, Caramel Ganache, Macadamia ice cream, Tuile</i>	<b>\$ 25.900 + IMPO</b>
<b>FRUTOS ROJOS Y LIMONCELLO / Red Fruits And Limoncello</b> Helado de Frutos Rojos, Crocante, Limoncello y Yerbabuena <i>Red fruit ice cream, crispy, lemongrass and peppermint</i>	<b>\$ 25.900 + IMPO</b>
<b>CREMOSO DE AREQUIPE / Arequipe Creamy</b> Cremoso de Arequipe y Coco, Tuile, Ganache Montada de Chocolate Blanco <i>Creamy Arequipe and Coconut, Tuile, Ganache Montada de White chocolate</i>	<b>\$ 25.900 + IMPO</b>
<b>TIRAMISÚ / Tiramisú</b> Biscocho con toque de café, Queso Philadelphia, Cocoa, <i>Delicious italian dessert with coffee, cheese, cocoa.</i>	<b>\$25.900 + IMPO</b>

### 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](mailto:contactenos@sic.gov.co) escribiendo en el asunto o texto del correo - Queja cobro de propina.”



# LICORES Y BEBIDAS LIQUORS & BEVERAGES





## WHISKY SÚPER PREMIUM



	Trago / Drink	Media / ½ Bottle	Botella / Bottle
Macallan 18 años	\$ 299.000+IMPO		\$3.990.000+IMPO
Macallan 15 años	\$ 135.900+IMPO		\$2.119.900+IMPO
Johnnie Walker Blue Label	\$ 169.000+IMPO		\$2.799.000+IMPO
Glenfiddich 18 años	\$ 69.900+IMPO		\$1.239.900+IMPO
Buchanan's 18 Años	\$ 59.900+IMPO		\$ 999.900+IMPO
Old Parr 18 Años	\$ 59.900+IMPO		\$ 999.900+IMPO
Chivas 18 Años	\$ 59.900+IMPO		\$ 999.900+IMPO

## WHISKY PREMIUM / PREMIUM WHISKY

	Trago / Drink	Media / ½ Bottle	Botella / Bottle
Macallan 12 años	\$ 60.900+IMPO		\$ 999.900+IMPO
Old Parr 12 años	\$ 29.900+IMPO	\$ 280.900+IMPO	\$ 439.900+IMPO
Buchanan's 12 años	\$ 29.900+IMPO	\$ 280.900+IMPO	\$ 439.900+IMPO
Johnnie Walker Black Label	\$ 27.900+IMPO		\$ 399.000+IMPO
Jack Daniel's Old 7	\$ 19.900+IMPO		\$ 329.900+IMPO

## WHISKY STANDARD / STANDARD WHISKY

	Trago / Drink	Media / ½ Bottle	Botella / Bottle
Johnnie Walker Red Label	\$ 16.900+IMPO		\$ 199.900+IMPO

## COGNAC

	Trago / Drink	Media / ½ Bottle	Botella / Bottle
Hennessy VS	\$ 32.900+IMPO		\$ 699.900+IMPO
Remy Martin VSOP	\$ 43.900+IMPO		\$ 840.900+IMPO

## VODKA

	Trago / Drink	Media / ½ Bottle	Botella / Bottle
Smirnoff	\$ 15.900+IMPO		\$269.900+IMPO
Absolut	\$ 16.900+IMPO		\$ 240.900+IMPO
Grey Goose	\$ 39.900+IMPO	\$ 369.900+IMPO	\$ 599.900+IMPO
Belvedere	\$ 36.900+IMPO		\$ 599.900+IMPO

## GINEBRA / GIN



	Trago / Drink	Media / ½ Bottle	Botella / Bottle
Hendricks	\$ 35.900+IMPO		\$ 600.900+IMPO
Bombay Sapphire	\$ 25.900+IMPO		\$ 369.900+IMPO
Tanqueray London Dry Gin	\$ 31.900+IMPO		\$ 399.900+IMPO
Beefeater	\$ 24.900+IMPO		\$ 379.900+IMPO
Gordon's Dry Gin	\$ 16.900+IMPO		\$ 210.900+IMPO



## AGUARDIENTE ANTIOQUEÑO

	Trago / Drink	Media / ½ Bottle	Botella / Bottle
Aguardiente Antioqueño Real 24° Sin Azucar (Amarillo)	\$ 13.900+IMPO		\$ 169.900+IMPO
Aguardiente Antioqueño Sin Azucar (Tapa Azul)	\$ 11.900+IMPO	\$ 76.900+IMPO	\$ 145.900+IMPO
Aguardiente Antioqueño 24° Sin Azucar (Tapa Verde)	\$ 11.900+IMPO	\$ 69.900+IMPO	\$ 139.900+IMPO
Aguardiente Antioqueño Tradicional (Tapa Roja)	\$ 11.900+IMPO	\$ 72.900+IMPO	\$ 145.900+IMPO

## RON / RUM PREMIUM

	Trago / Drink	Media / ½ Bottle	Botella / Bottle
Ron Medellin Dos Maderas 18 Años	\$ 39.900+IMPO		\$ 559.000+IMPO
Ron Medellin 8 Años	\$ 16.900+IMPO	\$ 140.900+IMPO	\$ 260.900+IMPO
Ron Medellin 5 Años	\$ 13.900+IMPO	\$ 99.900+IMPO	\$ 170.900+IMPO

## RON IMPORTADO

	Trago / Drink	Media / ½ Bottle	Botella / Bottle
Ron Bacardí Reserva 8 Años	\$ 19.900+IMPO		\$ 359.900+IMPO
Ron Zacapa 23 años	\$ 52.900+IMPO		\$ 729.900+IMPO

## TEQUILA



	Trago / Drink	Media / ½ Bottle	Botella / Bottle
Don Julio 1942	\$ 139.900+IMPO		\$ 2.599.900+IMPO
Don Julio 70	\$ 73.900+IMPO		\$ 999.900+IMPO
Don Julio Reposado	\$ 39.900+IMPO		\$ 699.900+IMPO
José Cuervo Especial Reposado	\$ 17.900+IMPO		\$ 230.900+IMPO
José Cuervo Tradicional	\$ 23.900+IMPO		\$ 339.900+IMPO
Herradura Ultra	\$ 59.900+IMPO		\$ 799.900+IMPO
Herradura Reposado	\$ 42.900+IMPO		\$ 560.900+IMPO
1800 Reposado	\$ 38.900+IMPO		\$ 530.900+IMPO
Patrón Reposado	\$ 39.900+IMPO		\$ 699.900+IMPO
Patrón Añejo	\$ 41.900+IMPO		\$ 699.900+IMPO
Patrón Cristalino	\$ 59.900+IMPO		\$ 899.900+IMPO

## ESPUMOSOS Y CHAMPAÑAS / SPARKLING WINE AND CHAMPAGNE



	Trago / Drink	Media / ½ Bottle	Botella / Bottle
Dom Perignon Blanc Bot			\$3.499.900+IMPO
Veuve Clicquot Brut			\$1.199.900+IMPO
M & Chandon Brut Imperial Rose			\$1.399.900+IMPO
M & Chandon Brut Imperial			\$1.169.900+IMPO
Paris de Nuit Sparkling Brut			\$ 139.900+IMPO
Lambrusco Rosado			\$ 120.900+IMPO

	Trago / Drink	Media / ½ Bottle	Botella / Bottle
Lambrusco Tinto			\$ 120.900+IMPO
Lambrusco Blanco			\$ 120.900+IMPO
Baron Rothbert Extra Brut			\$ 99.900+IMPO
Mioneto Prosecco Brut			\$ 220.900+IMPO
Navarro Correa Extra Brut			\$ 230.900+IMPO
Freixenet Cordon Negro			\$ 240.000+IMPO
Chandon Extra Brut			\$ 220.900+IMPO
Chandon Brut Rose			\$ 259.900+IMPO


**DISLICORES**  
SINCE 1976

**VINOS BLANCOS / WHITE WINES**

	Trago / Drink	Media / ½ Bottle	Botella / Bottle
<b>ORGANICOS</b>			
Ramon Bilbao Verdejo Organico			\$ 239.900+IMPO
<b>ARGENTINA</b>			
Las Moras Chardonnay	\$ 29.900+IMPO		\$ 125.900+IMPO
Michel Torino Torrentes			\$ 169.900+IMPO
La Celia Reserva Chardonnay			\$ 169.900+IMPO
Trivento Reserva White Malbec			\$ 180.900+IMPO
Navarro Correa Colección Privada chardonnay			\$ 215.900+IMPO
Terrazas Reserva Chardonnay			\$ 266.900+IMPO
Catena Zapata Chardonnay			\$ 530.900+IMPO
Rutini Chardonnay			\$ 320.900+IMPO
Catena Zapata Alta Chardonnay			\$ 599.900+IMPO
<b>CHILE</b>			
Vino de la casa	\$ 22.900+IMPO		\$ 92.900+IMPO
Santa Carolina Reservado Sauvignon Blanc		\$ 69.900+IMPO	\$ 120.900+IMPO
Frontera Chardonnay			\$ 115.900+IMPO
Maipo Classic Chardonnay			\$ 139.900+IMPO
Casillero del Diablo Chardonnay			\$ 189.900+IMPO
Castillo Molina Chardonnay			\$ 220.900+IMPO
Marques Casa Concha Chardonnay			\$ 352.900+IMPO
Amelia Chardonnay			\$ 960.900+IMPO
<b>ESTADOS UNIDOS</b>			
Napa Cellars Sauvignon Blanc			\$ 242.900+IMPO
Kendal Jackson Chardonnay			\$ 299.900+IMPO
<b>ESPAÑA</b>			
El Coto de Rioja			\$ 179.900+IMPO
Torres Viña Esmeralda		\$ 139.900+IMPO	\$ 239.900+IMPO
Ramon Bilbao Verdejo			\$ 199.900+IMPO
Muga Viura			\$ 265.900+IMPO
Pazo de San Mauro Albariño			\$ 330.900+IMPO
Vega Sicilia Mandolas			\$ 539.900+IMPO



	Trago / Drink	Media / ½ Bottle	Botella / Bottle
<b>ITALIA</b>			
Piccini Venetian Prosecco			\$ 279.900+IMPO
<b>FRANCIA</b>			
Cloudy Bay Sauvignon Blanc			\$ 699.900+IMPO
<b>VINOS ROSADOS / ROSE WINES</b>			
	Trago / Drink	Media / ½ Bottle	Botella / Bottle
<b>ARGENTINA</b>			
Trapiche Rosado			\$ 149.900+IMPO
Las Moras Rose	\$ 32.900+IMPO		\$ 128.900+IMPO
Trivento Malbec Rose			\$ 189.900+IMPO
<b>CHILE</b>			
Vino de la casa	\$ 22.900+IMPO		\$ 92.900+IMPO
Maipo Classic Rose			\$ 139.900+IMPO
Frontera Rose			\$ 110.900+IMPO
Santa Carolina Reservado			\$ 120.900+IMPO
<b>ESTADOS UNIDOS</b>			
Robert Mondavi Woodbrige White Zinfandel			\$ 259.900+IMPO
<b>ESPAÑA</b>			
Sangre de Toro Rose			\$ 239.900+IMPO
Ramon Bilbao Garnacha Rosado			\$ 210.900+IMPO
Muga Rosado Reserva			\$ 272.900+IMPO
<b>FRANCIA</b>			
Rock Angel			\$ 499.900+IMPO
<b>VINOS TINTOS / RED WINES</b>			
	Trago / Drink	Media / ½ Bottle	Botella / Bottle
<b>ORGANICOS</b>			
Adobe Orgánico Carmenere			\$ 179.900+IMPO
Ramon Bilbao Orgánico			\$ 199.900+IMPO
<b>ARGENTINA</b>			
Las Moras Cabernet Sauvignon	\$ 32.900+IMPO		\$ 120.900+IMPO
Las Moras Malbec		\$ 78.900+IMPO	\$ 120.900+IMPO
Trapiche Fino Malbec			\$ 122.900+IMPO
Michel Torino Colección Malbec			\$ 138.900+IMPO
Trivento Reserva Malbec			\$ 178.900+IMPO
La Celia Reserva Malbec			\$ 170.900+IMPO
Los Intocables Malbec			\$ 208.900+IMPO
Navarro Correa Colección Privada Malbec			\$ 215.900+IMPO

	Trago / Drink	Media / ½ Bottle	Botella / Bottle
Mora Black Label Malbec			\$ 256.900+IMPO
Terrazas Reserva Malbec		\$ 199.900+IMPO	\$ 289.900+IMPO
Catena Zapata Malbec			\$ 355.900+IMPO
Navarro Correas Alegoria Gran Reserva Malbec			\$ 430.900+IMPO
Rutini Malbec			\$ 460.900+IMPO
Catena Zapata Alta Cabernet Sauvignon			\$ 799.900+IMPO
Nicolas Catena Zapata			\$1.699.900+IMPO
Felipe Rutini			\$1.799.900+IMPO
<b>CHILE</b>			
Vino de la casa	\$ 22.900+IMPO		\$ 92.900+IMPO
Maipo Classic Cabernet Sauvignon			\$ 105.900+IMPO
Frontera Cabernet Sauvignon			\$ 115.900+IMPO
Santa Carolina Reservado Cabernet Sauvignon		\$ 66.900+IMPO	\$ 120.900+IMPO
Casillero del Diablo Cabernet Sauvignon			\$ 176.900+IMPO
Tarapaca Reserva Carmenere			\$ 160.900+IMPO
Castillo Molina Carmenere			\$ 220.900+IMPO
Castillo Molina Cabernet Sauvignon			\$ 220.900+IMPO
Marques de Casa Concha Carmenere			\$ 332.900+IMPO
Montes Purple Angel Carmenere			\$1.399.900+IMPO
Don Melchor			\$1.890.900+IMPO
<b>ESTADOS UNIDOS</b>			
Robert Mondavi Private Selection Cabernet Sauvignon			\$ 275.900+IMPO
Kendall Jackson Merlot			\$459.900+IMPO
			
<b>ESPAÑA</b>			
Ramon Bilbao Crianza			\$ 189.900+IMPO
Torres Sangre de Toro Selección Especial			\$ 190.900+IMPO
El Coto Crianza Tempranillo de Rioja			\$ 197.900+IMPO
Finca Resalso Emilio Moro			\$ 270.900+IMPO
Marques de Murrieta Reserva			\$ 440.900+IMPO
Muga Reserva Tempranillo			\$ 450.900+IMPO
Pago de Capellanes Crianza			\$ 565.900+IMPO
Emilio Moro Malleolus			\$ 770.900+IMPO
Marques Murrieta Gran Reserva			\$ 890.900+IMPO
Vega Sicilia Alion			\$1.499.900+IMPO
Torre Muga			\$1.599.900+IMPO
Vega Sicilia Valbuena			\$2.799.900+IMPO
<b>ITALIA</b>			
Mastrojanni Rosso Di Montalcino			\$ 559.000+IMPO
<b>FRANCIA</b>			
Entrecote			\$ 199.900+IMPO

## POUSSE CAFÉ / POUSSE COFFEE

	Trago / Drink	Media / ½ Bottle	Botella / Bottle
Amaretto Disaronno	\$ 19.900+IMPO		
Crema Baileys	\$ 21.900+IMPO		\$205.900+IMPO
Cointreau	\$ 21.900+IMPO		
Grand Marnier	\$ 23.900+IMPO		

## APERITIVOS / APERITIFS

	Trago/ Drink
Campari	\$ 29.900+IMPO
Dubonnet	\$ 21.900+IMPO
Jerez Tio Pepe	\$ 21.900+IMPO

## CERVEZAS / BEERS

# ANDINA

### NACIONALES

	Botella / Bottle
3 Cordilleras Mulata	\$ 16.900+IMPO
Andina	\$ 11.900+IMPO
Club Colombia Dorada	\$ 13.900+IMPO
Águila Light	\$ 13.900+IMPO

### IMPORTADAS

Corona - México	\$ 15.900+IMPO
Heineken - Estados Unidos	\$ 15.900+IMPO
Stella Artois	\$ 15.900+IMPO
Heineken 0.0 % (sin alcohol) - Estados Unidos	\$ 10.900+IMPO

## SANGRIAS / SANGAREE

### SANGRIA TINTO / Red Sangria

Fresa, Arándanos, jugo de naranja infusionado con albahaca, vodka, soda, vermut rosso, vino tinto de la casa

\$ 159.900+IMPO

### SANGRIA ROSÉ/ Rose Sangria

Fresa, Lychee, hierbabuena, Almíbar de frutos rojos, vodka, vino espumoso (rose)

\$159.900+IMPO

### SANGRIA BLANCA / White Sangria

Kiwi, manzana verde, Te , Romero, vodka, vino blanco de la casa

\$ 159.900+IMPO

### TINTO DE VERANO / Summer Red

Kiwi, manzana verde, Te , Romero, vodka, vino de la casa

\$ 122.900+IMPO

### REFAJO ALEMAN

\$ 99.900+IMPO



## CÓCTELES / COCKTAILS



	Trago / Drink
<b>Aperol Spritz</b> / A base de vino espumoso cinzano, te spritz aperol, soda breña	\$ 46.900+IMPO
<b>Daiquiri</b> / Preparado con ron, zumo de limón, triple sec, escarchado con azucar. Opciones: (mango o fresa)	\$ 29.900+IMPO
<b>Cuba Libre</b> / A base de ron, cocacola, zumo de limon y gotas amargas	\$ 29.900+IMPO
<b>Mojito</b> / Preparado con ron, azucar, zumo de limon, hierba buena. Opciones: (tradicional o fresa)	\$ 33.900+IMPO
<b>Piña Colada</b> / Preparada con ron, crema de coco y piña	\$ 33.900+IMPO
<b>Dry Martini (Dirty Dry)</b> / Preparado con ginebra, vermouth, y aceitunas	\$ 33.900+IMPO
<b>Tequila Sunrise</b> / Preparado con tequila, jugo de naranja y granadina	\$ 33.900+IMPO
<b>Margarita Frappe</b> / Preparado con tequila, zumo de limon, triple sec, escarchado con sal	\$ 33.900+IMPO
<b>Cosmopolitan</b> / Preparado con vodka, triple sec, zumo de limon y jugo de arandanos	\$ 41.900+IMPO
<b>Bloody Mary</b> / Preparado con vodka, jugo de tomate, zumo de limón, salsa inglesa, tabasco y pimienta	\$ 43.900+IMPO
<b>Manhatan</b> / Preparado con whiskey, vermouth rojo	\$ 45.900+IMPO
<b>Moscow Mule</b> / Preparado con vodka, zumo de limón y cerveza de jengibre	\$ 46.900+IMPO
<b>Paloma Clasico</b> / Preparado con tequila, zumo de limón y tónica de toronja	\$ 49.900+IMPO
<b>Negroni</b> / Preparado con ginebra, campari y vermouth rojo	\$ 59.900+IMPO

## GIN TONIC / GIN AND TONIC



	Trago / Drink
<b>GIN TANQUERAY LONDON DRY</b> Naranja, enebro, romero, Tónica de elección	\$ 59.900+IMPO
<b>GIN BOMBAY SAPPHIRE</b> Toronja, manzanilla, albahaca, tónica de elección	\$ 57.900+IMPO
<b>GIN HENDRICKS</b> Pepino, rodaja de limón, tónica de elección	\$ 69.900+IMPO

## SODAS SABORIZADAS



	Trago / Drink
<b>SODA PASIÓN</b> Almibar de maracuyá, maracuyá, albahaca	\$ 15.900+IMPO
<b>SODA FRUTOS DEL BOSQUE</b> Frutos rojos, zumo de limón, fresa, Hierbabuena	\$ 17.900+IMPO
<b>SODA DE LYCHEE Y MANDARINA</b> Lychee, Almibar de lychee, Mandarina	\$ 19.900+IMPO

## JUGOS / JUICES

Trago / Drink

### JUGOS

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

- En Agua / Water
- En Leche / Milk

\$ 13.900+IMPO  
\$ 15.900+IMPO

## LIMONADAS / LEMONADES

Trago/ Drink

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

\$ 17.900+IMPO  
\$ 17.900+IMPO  
\$ 17.900+IMPO  
\$ 18.900+IMPO

## AGUA / WATER

## HATSU

Botella / Bottle

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

\$ 8.900+IMPO  
\$ 8.900+IMPO  
\$ 7.900+IMPO  
\$ 9.900+IMPO  
\$ 17.900+IMPO  
\$ 19.900 +IMPO

## OTROS / OTHERS



Botella / Bottle

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

\$ 9.900+IMPO  
\$ 14.900+IMPO  
\$ 19.900+IMPO

## CAFÉ / COFFEE

DISLICORES  
SINCE 1978

Trago / Drink

CAFE AMERICANO  
ESPRESSO  
● Sencillo  
● Doble

\$ 5.900+IMPO  
\$ 6.900+IMPO  
\$ 7.900+IMPO

CAFÉ MACCHIATO	\$ 9.900+IMPO
CAFÉ MOCCA	\$ 15.900+IMPO
CAPUCHINO	
● Sin licor	\$ 10.900+IMPO
● Con licor	\$ 15.900+IMPO
● Frappe	\$ 13.900+IMPO
CAFFE LATTE	\$ 10.900+IMPO
CAFÉ OPERA	\$ 17.900+IMPO
CAFÉ IRLANDES	\$ 20.900+IMPO

## 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](mailto: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**