

MENÚ

MARIACHIS

BLANCOS

DON JULIO BLANCO	\$ 450.000
	MD \$ 320.000
1800 SILVER	\$ 540.000
JOSE CUERVO SILVER	\$ 370.000
GRAN CENTENARIO PLATA	\$ 390.000
CAMPO AZUL	\$ 620.000

CRISTALINOS

DON JULIO 70	\$ 980.000
MAESTRO DOBEL DIAMANTE	\$ 880.000
1800 CRISTALINO	\$ 780.000

★ INCLUYE UN (1) Red Bull ★

WHISKY

BLENDED SUPER PREMIUM BT

JOHNNIE WALKER BLUE LABEL	\$ 2'380.000
CHIVAS 21 AÑOS ROYAL	\$ 2'350.000



WHISKY BLENDED

BUCHANAN'S READ SEAL	\$ 1'600.000
BUCHANAN'S 18 AÑOS	\$ 780.000
BUCHANAN'S TWO SOULS	\$ 610.000
BUCHANAN'S MASTER	\$ 560.000
BUCHANAN'S 12 AÑOS	\$ 540.000
	MD \$ 360.000
OLD PARR 18 AÑOS	\$ 740.000
OLD PARR 12 AÑOS	\$ 540.000
	MD \$ 360.000
JOHNNIE WALKER RED LABEL	\$ 390.000
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	\$ 540.000
JACK DANELS HONEY	\$ 520.000
JACK DANIELS No7	\$ 520.000

SINGLE MALT

THE MACALLAN 25 YEARS OLD	\$ 22'000.000
MACALLAN 15 AÑOS DOUBLE CASK	\$ 2'000.000
MACALLAN 12 AÑOS DOUBLE CASK	\$ 690.000
SINGLENTON 12 AÑOS	\$ 620.000
GLENMORANGE 10 AÑOS	\$ 550.000

★ INCLUYE UN (1) Red Bull ★

TEQUILA

SUPER PREMIUM



JOSE CUERVO RESERVA FAMILIA	
EXTRA AÑEJO	\$ 1.990.000
CLASE AZUL	\$ 3.600.000
JOSE CUERVO RESERVA PLATINO	\$ 940.000

REPOSADOS

DON JULIO REPOSADO	\$ 600.000
1800 REPOSADO	\$ 600.000
CUERVO TRADICIONAL	\$ 490.000
GRAN CENTENARIO REPOSADO	\$ 400.000
JOSE CUERVO ESPECIAL	\$ 380.000
CAMPO AZUL	\$ 620.000

AÑEJOS

DON JULIO AÑEJO	\$ 740.000
1800 AÑEJO	\$ 620.000
GRAN CENTENARIO AÑEJO	\$ 480.000



MEZCAL



400 CONEJOS	\$ 600.000
MONTELOBOS	\$ 600.000
AMORES ESPADIN	\$ 600.000
AMORES VERDE	\$ 490.000

GINEBRAS

TANQUERAY TEN	\$ 600.000
TANQUERAY	\$ 450.000
MARTIN MILLER	\$ 550.000
BEEFEATER	\$ 500.000
HENDRICK'S	\$ 600.000
BULL DOG	\$ 560.000

VODKA

GREY GOOSE	\$ 600.000
BELVEDERE	\$ 580.000
KETEL ONE	\$ 450.000
TITTO'S	\$ 430.000
ABSOLUT	\$ 400.000

OTROS LICORES

BAILEYS	\$ 320.000
JÄGERMEISTER	\$ 400.000

DIAGEO Te invita a disfrutar con responsabilidad. el exceso de alcohol es perjudicial para la salud. prohíbese el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad.

RON

RON MEDELLIN SOLERA 19 AÑOS	\$ 460.000
FLOR DE CAÑA CENTENARIO 12 AÑOS	\$ 450.000
FLOR DE CAÑA 7 AÑOS GRAN RESERVA	\$ 340.000
TR I \$ 30.000	
VIEJO DE CALDA GRAN RESERVA	\$ 420.000
VIEJO DE CALDAS TRADICIONAL	\$ 350.000
VIEJO DE CALDAS CARTA DE ORO	\$ 350.000
VIEJO DE CALDAS OSCURO	\$ 300.000
MEDELLÍN DORADO	\$ 360.000
BACARDI LIMÓN	\$ 340.000

AGUARDIENTE

AMARILLO MANZANARES	\$ 340.000
REAL 24 AMARILLO	\$ 340.000
REAL SILVER	\$ 340.000
ANTIOQUEÑO AZUL	\$ 250.000
MD I \$ 180.000	
ANTIOQUEÑO VERDE	\$ 250.000
ANTIOQUEÑO ROJO	\$ 250.000

RTO

SMIRNOFF ICE	\$30.000
SMIRNOFF ICE APPLE	\$30.000

CHAMPAGNE

DOM PERIGNON	\$ 3.400.000
MOET & CHANDON ROSE IMPERIAL	\$ 1.500.000
MOET & CHANDON BRUT IMPERIAL	\$ 1.200.000
VEUVE CLICQUOT	\$ 1.200.000

ESPUMOSOS

CHANDON ROSÉ	\$ 490.000
JP CHENET ROSÉ	\$ 350.000
PROSECCO MIONETTO ROSÉ	\$ 270.000

VINO BLANCO

MAR DE FRADES	\$ 300.000
RAMÓN BILBAO VERDEJO	\$ 250.000
ALMA MORA CHARDONNAY	\$ 250.000

VINO TINTO

RAMÓN BILBAO GRAN RESERVA	\$ 350.000
RAMÓN BILBAO ORGANICO	\$ 250.000
ALMA MORA MALBEC	\$ 250.000
CASILLERO DEL DIABLO CABERNET SAUVIGNON	\$ 250.000

CERVEZAS

	\$ 25.000
STELLA ARTOIS	\$ 25.000
CORONA CERO	\$ 20.000

CÓCTELES

MARGARITA

Selecciona el Tequila de tu preferencia y pidelo del sabor de tu gusto (*Tradicional o Flor de Jamaica*).

DON JULIO 70	\$ 105.000
DON JULIO REPOSADO	\$ 75.000
DON JULIO BLANCO	\$ 70.000
MEZCAL MONTELOBOS	\$ 69.900
TRADICIONAL (1800)	\$ 55.900
MEZCAL AMORES	\$ 49.900

PALOMA

Tequila 1800 silver, Zumo de toronja y mil976 toronja.

MOJITO

Ron Bacardi Carta blanca, zumo de limón, hierbabuena y tónica.

RED BERRY

Infusión de frutos rojos, ginebra tanqueray y tónica.

GIN AND TONIC DE LA CASA

Ginebra tanqueray, zumo de toronja y tónica.

MOSCOW MULE

Vodka Titos, zumo de limón y ginger beer.

FRIDA

Tequila 1800 silver, sirup de chipotle, Zumo de limón y albaca.

CANTARITO

Tequila 1800, cítricos y Soda de toronja

JALISCO MULE

Tequila 1800, Zumo de limón y ginger beer.

SIN LICOR

MOJITO	\$ 30.000
CHAPULIN	\$ 30.000
JUGO DE NARANJA	\$ 18.000
LIMONADA DE COCO	\$ 13.900
LIMONADA NATURAL	\$ 11.900

VAPOR Y TABAQUERIA

VAPEADOR VEEV ULTRA 2ML	\$ 100.000
BOLSAS DE NICOTINA ZYN 1.5MG	\$ 50.000
TABACO CALENTADO TERE A X20	\$ 50.000
CIGARRILLOS MARLBORO X10	\$ 18.000

“El tabaco es nocivo para la salud y altamente adictivo. Prohibida la venta de productos de tabaco y sus derivados a menores de 18 años. Ley 1335 de 2009.”

BEBIDAS

AGUA

SAN PELLEGRINO 505ml	\$ 25.000
MANANTIAL	\$ 12.000
MANANTIAL GAS	\$ 12.000

Tónicas

MIL976 GINGER BEER	\$ 20.000
MIL976 OCEAN	\$ 20.000
MIL976 TORONJA	\$ 20.000
TÓNICA SCHWEPES	\$ 15.000
SODA SCHWEPES	\$ 15.000

Gaseosas

COCA COLA	\$ 15.000
COCA COLA ZERO	\$ 15.000
QUATRO	\$ 15.000
GINGER SCHWEPES	\$ 15.000

Energizantes

RED BULL ENERGY DRINK	\$ 25.000
RED BULL SUGARFREE	\$ 25.000
RED BULL RED EDITION	\$ 25.000
RED BULL TROPICAL EDITION	\$ 25.000

Hidratantes

GATORADE TROPICAL	\$ 22.000
-------------------	-----------

PARA BOTANEAR

Guacamole Chicharron \$ 50.000

Crujiente chicharron en trozos, sobre una base de guacamole fresco, acompañado de totopos.

Guacamole clásico \$ 24.900

Acompañado de totopos y cebollita encurtida.

Nachos \$ 55.000

Totopos gratinados con res, pollo, cerdo, sour cream, pico de gallo y guacamole.

Quesabirrias \$ 50.000

Crocantes tortillas de masa artesansal, rellenas de birria, queso fundido y caldo.

Flautas Mixtas \$ 29.900

De res y pollo con guacamole, queso, salsa roja y lechuga fresca apenas picante. (4 und)

Quesadillas de carnitas \$ 29.900

Crocantes tortillas de masa artesansal, rellenas de birria, queso fundido y caldo. (4 und)

TACOS

NIVELES DE PICANTE



Al Pastor 🌿

Piña asada, cebolla cilantro y salsas.

\$ 45.000
(4 und)

Chicharron

Salsa roja, cebolla, cilantro y crema de aguacate.

\$ 45.000
(4 und)

Tacos de Birria 🌿

Cebolla, cilantro, salsa verde asada y caldo.

\$ 45.000
(4 und)

Carnitas

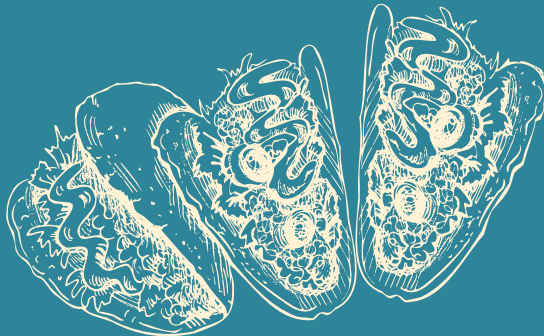
Variedad de cortes de cerdo, salsa verde y puerco crocante.

\$ 45.000
(4 und)

Taquiza

12 tacos de 3 variedades distintas (PASTOR, BIRRIA Y CHICHARRÓN)

\$ 120.000
(12 und)



*Todos nuestros precios están en COP y ya incluyen el 8% de Impuesto al consumo

SABORES
MEXICANOS

Costillas barbacoa
chipotle \$ 89,900

Esquites cremosos, sour cream, guacamole y pico de gallo con tortillas de harina.

Burro mixto gratinado \$ 60,000

Pollo y res, frijol refrito, arroz rojo y salsa roja.

Fajitas mixtas \$ 49,900

Julianas de res, pollo y vegetales salteados, salsa ranchera, sour cream, pico de gallo, guacamole y tortillas de harina.

Fajitas MX \$ 59,900

Julianas de res, pollo y vegetales salteados, salsa ranchera, arroz rojo, frijol charro, sour cream, pico de gallo, guacamole y tortillas de harina.

ADICIONES

PORCIÓN MORCILLA	\$18.000
PORCIÓN CHORIZO	\$18.000
PORCIÓN ELOTE	\$15.000
PORCIÓN PAPA ARTESANAL	\$11.000
PORCIÓN AREPAS MINI	\$11.000
PORCIÓN GUACAMOLE	\$11.000
PORCIÓN TORTILLAS	\$11.000
PORCIÓN PAPA CRIOLLA	\$11.000
PORCIÓN PICO DE GALLO	\$6.000
PORCIÓN SOUR CREAM	\$6.000
PORCIÓN VERDE ASADA	\$5.000

PARA
COMPARTIR

Picada MX \$ 220,000

Pollo parrilla, picaña, costilla de cerdo BBQ morcilla artesanal, chorizo artesanal, chicharrón, elotes, papa criolla, arepa dulce, acompañado de chimichurri, ají cacero y mayochipotle

! *Apreciado cliente, tenga en cuenta que en nuestras cocinas utilizamos ingredientes considerados ALÉRGICOS tales como: soya, maní, nueces, mariscos, ajonjolí, lácteos y apio. Si usted tiene alguna restricción o ALERGIA ALIMENTARIA, por favor comuníquese al equipo de servicio y haremos lo posible por atender su solicitud.*



STEAK
HOUSE

Arrachera 650GR \$ 136,900
CERTIFIED ANGUS BEEF®

Es un corte que proviene del diafragma de la res y se encarga de separar la cavidad toraxica donde estan los pulmones y el corazon de la res. Es una carne suave y de sabor intenso. Viene acompañado de arroz mexicano y frijol charro.

Lomo Birria 250GR \$ 80,000

Es un corte magro y jugoso preparado en horno Josper, servido en salsa de birria, con puerro crocante, papa crispy y mayonesa de chipotle. Acompañado con arroz mexicano y frijol charro.

New York 400GR \$ 162,900
CERTIFIED ANGUS BEEF®

Es un corte reconocido por su jugosidad entre ternura y firmeza sellado en horno Josper. Acompañado con piña asada y tajin.

Salmón 250GR \$ 79,900

Salmón parrillado servido sobre puré de papa y salsa mayochipotle, acompañado de mix de mizunas y reducción de vinagre balsámico.

Churrasco 400GR \$ 72,900
CHOICE AMERICANO

Es un corte con gran marmoleo que caracteriza una textura jugosa y un sabor profundo. Acompañado con papa francesa o arroz mexicano y frijol charro.

Pollo Parrilla \$ 50,000

Dos piernas pernil deshuesadas y parrilladas al horno Josper, servidas con chimichurri, papa francesa y mayonesa de chipotle.

MENÚ
MARIACHIS