

TEQUILA



SUPER PREMIUM

	BT
DON JULIO 1942	\$1'990.000
JOSE CUERVO RESERVA DE LA FAMILIA EXTRA AÑEJO	\$1'700.000
JOSE CUERVO RESERVA PLATINO	\$930.000

CRISTALINOS

	BT
DON JULIO 70	\$760.000
MAESTRO DOBEL DIAMANTE	\$720.000
1800 CRISTALINO	\$650.000
JIMADOR CRISTALINO	\$400.000

AÑEJOS

	BT
DON JULIO AÑEJO	\$560.000
PATRÓN AÑEJO	\$590.000
1800 AÑEJO	\$550.000
GRAN CENTENARIO AÑEJO	\$550.000



BLANCOS

	TR	BT
DON JULIO (INCLUYE 1 LATA RED BULL)	\$50.000	\$520.000
PATRÓN SILVER		\$550.000
CAMPO AZUL		\$500.000
1800 SILVER		\$460.000
JIMADOR BLANCO		\$330.000
JOSE CUERVO SILVER		\$330.000
GRAN CENTENARIO PLATA		\$310.000

REPOSADOS

	MD	BT
DON JULIO		\$540.000
PATRÓN		\$560.000
CAMPO AZUL		\$530.000
1800		\$500.000
JOSE CUERVO TRADICIONAL		\$400.000
JIMADOR REPOSADO	\$185.000	\$350.000
GRAN CENTENARIO		\$330.000
JOSE CUERVO ESPECIAL		\$330.000

WHISKY

SINGLE MALT

	BT
MACALLAN 15 DOUBLE CASK	\$1'900.000
MACALLAN 12 DOUBLE CASK	\$1.000.000

WHISKY BLENDED

	BT
BUCHANAN'S 18 AÑOS	\$640.000
OLD PARR 18 AÑOS	\$640.000
BUCHANAN'S TWO SOULS	\$570.000
BUCHANAN'S MASTER	\$540.000
BUCHANAN'S 12 AÑOS	\$510.000
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	\$510.000
OLD PARR 12 AÑOS	\$510.000
JOHNNIE WALKER RED LABEL	\$350.000

BLENDED SUPERPREMIUM BT

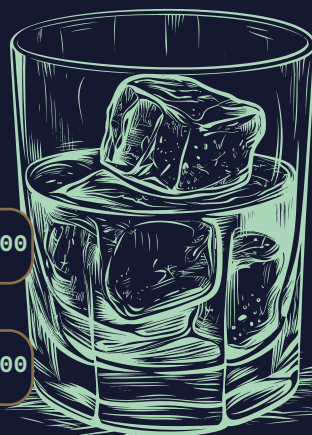
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL	\$2'100.000
------------------------------	-------------

WHISKEY

	BT
JACK DANIEL'S N.7	\$480.000
JACK DANIEL'S HONEY	\$480.000



BUCHANAN'S



MEDIA \$320.000

MEDIA \$350.000

DIAGEO

TE INVITA A DISFRUTAR CON RESPONSABILIDAD. EL EXCESO DE ALCOHOL ES PERJUDICIAL PARA LA SALUD. PROHÍBASE EL EXPENDIO DE BEBIDAS EMBRIAGANTES A MENORES DE EDAD.

18+ PROHIBIDO REENVIAR A MENORES

OTROS LICORES

MEZCAL

	BT
CONTRALUZ	\$600.000
MONTELOBOS	\$600.000
400 CONEJOS	\$450.000

GINEBRAS

	BT
TANQUERAY	\$350.000
TANQUERAY TEN	\$520.000
HENDRICK'S	\$500.000
BULLDOG	\$470.000
GORDON'S	\$280.000

VODKA

	BT
GREY GOOSE	\$520.000
KETEL ONE	\$430.000

APERITIVOS

	BT
BAILEYS	\$260.000
JÄGERMEISTER	\$350.000

VINOS

BLANCO

	BT
ALMA MORA BLANCO	\$220.000

TINTO

	BT
ALMA MORA MALBEC	\$230.000
CASILLERO TINTO	\$220.000

CHAMPAÑAS & ESPUMOSOS

	BT
DOM PÉRIGNON	\$2'500.000
MOËT & CHANDON BRUT IMPERIAL	\$790.000
ESPUMOSO CHANDON	\$360.000
JP CHENET ROSÉ	\$250.000

CERVEZAS

CORONA	\$23.000
CORONA CERO	\$23.000
STELLA ARTOIS	\$23.000
PIDELA CHELADA (Sal y limón)	\$1.000
PIDELA MICHELADA (Cítricos, chiles y tomate asado)	\$4.000

OTROS

SMIRNOFF ICE	\$25.000
SMIRNOFF ICE APPLE	\$25.000

RON

	TR	BT
ZACAPA 23		\$540.000
RON MEDELLÍN SOLERA 19 AÑOS		\$420.000
FLOR DE CAÑA 7 AÑOS GRAN RESERVA	\$30.000	\$300.000
BACARDÍ LIMÓN		\$240.000
DORADO 750		\$240.000
VIEJO DE CALDAS		\$240.000

AGUARDIENTE

	MD	BT
INCLUYE UN RED BULL		
AMARILLO MANZANARES		\$270.000
REAL SILVER		\$300.000
REAL AMARILLO		\$260.000
ANTIOQUEÑO AZUL	\$150.000	\$240.000
ANTIOQUEÑO ROJO		\$240.000
ANTIOQUEÑO VERDE		\$240.000



CÓCTELES

MARGARITA

Selecciona el tequila de tu preferencia y pídelo del sabor de tu gusto (tradicional o flor de jamaica).

DON JULIO 70	\$89.000
MEZCAL MONTELOBOS	\$69.000
DON JULIO REPOSADO	\$60.000
DON JULIO BLANCO	\$55.000
1800 BLANCO	\$50.000
TRADICIONAL	\$45.000
MEZCAL AMORES	\$45.000

LUPE

\$45.000

Tequila 1800 blanco, zumo de limón y sirope de tomillo.

CANTARITO

\$45.000

Tequila 1800 blanco, cítricos y refresco de toronja.

MOSCOW MULE

\$45.000

Vodka Tito's, Ginger beer y zumo de limón.

FRIDA

\$45.000

Tequila 1800 Silver zumo de limón sirope de chipotle y albahaca

RED BERRY PUNCH

\$45.000

Tanqueray, frutos rojos, agua tónica, aromatizado con hierbabuena.

OTROS

GIN LICHEE MARTINI	\$45.000
PALOMA	\$45.000
JALISCO MULE	\$45.000
MOJITO	\$45.000
MOJITO SIN LICOR	\$30.000
CHAPULIN SIN LICOR	\$30.000

PARA BOTANEAR

FLAUTAS MIXTAS \$28.000

Rollos de maíz crocantes, barbacoa de res, pollo deshebrado, salsa azteca, lechuga y guacamole.

NACHOS MX 🌶️ \$38.000

Totopos, cerdo al pastor, salsa de quesos, sour cream y mousse de aguacate, pico de gallo y piña asada.

EMPANADAS \$28.000

MEXICANAS
6 PIEZAS

Carne desmechada, frijol, maíz tierno, papa criolla. Acompañadas de guacamole ligeramente picante.

GUACAMOLE \$35.000 CON CHICHARRÓN

Panceta en trozos, sobre guacamole fresco y totopos.

QUESADILLAS \$32.000 DE CARNITAS

Tortilla artesanal, carnitas al estilo michoacan, sour cream, mousse de aguacate y queso mozzarella.

QUESADILLAS \$25.000 DE QUESO

Tortilla artesanal, queso mozzarella, salsa azteca, sour cream y mousse de aguacate.

GUACAMOLE \$22.000 CON TOTOPOS

Guacamole clásico acompañado con totopos.

NIVELES DE PICANTE 🌶️ BAJO 🌶️🌶️ MEDIO 🌶️🌶️🌶️ ALTO



ORDEN DE TACOS



TAQUIZA \$110.000

12 tacos de 3 variedades distintas (Sujetos a temporada)

CHORIZO CON PAPA 🌶️ \$35.000

Chorizo mexicano, papa, salsa verde cruda, mousse de aguacate y cebolla cilantro.

CHICHARRÓN 🌶️ \$35.000

Chicharrón, salsa azteca, mousse de aguacate, cebolla y cilantro.

BIRRIA 🌶️🌶️ \$35.000

Falda de res marinada con chiles en cocción lenta, cebolla, cilantro, salsa verde asada y caldo de birria.

PASTOR 🌶️🌶️ \$35.000

Bondiola y pierna de cerdo al pastor, cebolla, cilantro, salsa al pastor y piña asada.

CARNITAS 🌶️ \$35.000

Variedad de cortes de cerdo confitados, salsa verde cruda, cebolla puerro caramelizada, salsa pasilla y cebolla encurtida.

TODOS NUESTROS TACOS, LLEGAN A TU MESA EN ÓRDENES DE 4 PIEZAS.



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.

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. 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.

TÍPICOS MEXICANOS



PICADA MX \$150.000

Excelente combinacion de cadera, pierna pernil, costillas de cerdo, chorizo, morcillas y chicharron acompañado de elotes cremosos, papa criolla y arepa. (para 4 personas)

COSTILLAS BIRRIA \$65.000 EN SALSA BBQ DE CHIPOTLE

Rak de costillas de cerdo marinada en mezcla de chiles, preparado en coccion lenta a baja temperatura, acompañada de papa artesanal, aguacate parrillado, glaseadas con salsa barbacoa y crocantes de cebolla.

LOMO BIRRIA \$65.000

300 gr de lomo fino bañado en salsa birria acompañado de papa artesanal y ensalada.

HAMBURGUESA DE RES \$45.900

Carne de res, queso americano, lechuga, guacamole, tomate. acompañado de papa artesanal y mayonesa de la casa.

ALAMBRES MIXTOS \$43.000

Lomo fino Y pechuga de pollo acompañada con una variedad de pimentones en julianas, cebolla, champiñones y queso fundido pico e gallo, guacamole y sour crema. (plato para armar con tortillas de maiz artesanal)

POLLO PARRILLA \$42.000

Pierna pernil deshuesada y marinada al pastor acompañada de papa artesanal, ensalada y salsa chipotle.

HAMBURGUESA DE POLLO AL PASTOR \$41.900

Jugoso pollo parrilla, piña asada, queso americano, lechuga. acompañado de papa artesanal y mayonesa de la casa.

ALAMBRES DE POLLO \$40.000

Pechuga de pollo acompañada con una variedad de pimentones en julianas, cebolla, champiñones y queso fundido pico e gallo, guacamole y sour crema. (plato para armar con tortillas de maiz artesanal)

BURRO AZTECA \$40.000

Tortilla de trigo, lomo, pollo, champiñon, maiz tierno, queso fundido, lechuga, guacamole y pico de gallo.

BURRO RANCHERO \$40.000

Tortilla de harina de trigo con cerdo al pastor y chorizo mexicano, maiz tierno, lechuga, queso fundido acompañado de picoegalle y sour cream.

COSTRA GRINGA \$39.900

Tortilla de harina de trigo, cerdo al pastor, queso mozzarella y picadillo de cebolla y cilantro.

QUESABIRRIA \$39.900

Quesadillas rellenas de jugosa birria de res, acompañado de caldo birria.

BURRO PASTOR \$35.000

Bondiola de cerdo al pastor, trozos de piña, lechuga, queso fundido, guacamole y pico de gallo.

FAJITAS VEGETARIANAS \$35.000

Variedad de pimentones en julianas, carbolla, champiñones, tomate y sour cream. Plato para armar con tortillas de maiz artesanal.

BEBIDAS SIN ALCOHOL

AGUA

MANANTIAL	\$10.000
MANANTIAL GAS	\$10.000

TÓNICAS

MIL976 GINGER BEER	\$16.000
SCHWEPES	\$10.000

GASEOSAS

SODA SCHWEPES	\$12.000
COCA COLA	\$10.000
COCA COLA ZERO	\$10.000
QUATRO	\$10.000
GINGER SCHWEPES	\$10.000

ENERGIZANTES

RED BULL ENERGY DRINK	\$23.000
RED BULL SUGARFREE	\$23.000
RED BULL RED EDITION	\$23.000
RED BULL TROPICAL EDITION	\$23.000

HIDRATANTES

GATORADE TROPICAL	\$18.000
-------------------	----------

OTROS

MALBORO FUSIÓN	\$15.000
MALBORO ROJO	\$15.000
LUCKY GIN	\$15.000
CHICLES TRIDENT	\$7.000
MANÍ SALADO	\$7.000