# TEQUILA

Don Julio



## 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 |

## AÑEJOS

| | BT |
|---|---|
| DON JULIO AÑEJO | $560.000 |
| **1800 AÑEJO** | $550.000 |
| **GRAN CENTENARIO AÑEJO** | $550.000 |

## BLANCOS

| | BT |
|---|---|
| DON JULIO BLANCO | $420.000 |
| DON JULIO BLANCO MD | $290.000 |
| **1800 SILVER** | $500.000 |
| **GRAN CENTENARIO PLATA** | $310.000 |
| **JOSE CUERVO SILVER** | $370.000 |
| CAMPO AZUL BLANCO | $500.000 |

## CRISTALINOS

| | BT |
|---|---|
| DON JULIO 70 | $760.000 |
| **MAESTRO DOBEL** *DIAMANTE* | $720.000 |
| **1800 CRISTALINO** | $650.000 |



## REPOSADOS

| | BT |
|---|---|
| DON JULIO REPOSADO | $540.000 |
| **1800 REPOSADO** | $500.000 |
| **GRAN CENTENARIO** | $330.000 |
| **CUERVO TRADICIONAL** | $400.000 |
| **JOSE CUERVO ESPECIAL** | $330.000 |
| CAMPO AZUL | $530.000 |

# WHISKY

BUCHANAN’S

## BLENDED SUPERPREMIUM

| | BT |
|---|---|
| JOHNNIE WALKER BLUE LABEL | $2’100.000 |

## WHISKY BLENDED

| | MD | BT |
|---|---|---|
| BUCHANAN’S 18 AÑOS | | $640.000 |
| BUCHANAN’S TWO SOULS | | $570.000 |
| BUCHANAN’S MASTER | | $540.000 |
| BUCHANAN’S 12 AÑOS | $320.000 | $510.000 |
| OLD PARR 12 AÑOS | $350.000 | $510.000 |
| JOHNNIE WALKER RED LABEL | | $350.000 |
| JOHNNIE WALKER BLACK LABEL | | $510.000 |
| JACK DANELS HONEY | | $480.000 |
| JACK DANIELS No. 7 | | $480.000 |

## SINGLE MALT

| | BT |
|---|---|
| **THE MACALLAN** | |
| 15 AÑOS DOUBLE CASK | $1’900.000 |
| 12 AÑOS DOUBLE CASK | $650.000 |

# OTROS LICORES

## MEZCAL

| | BT |
|---|---|
| 400 CONEJOS | $600.000 |

## GINEBRAS

| | BT |
|---|---|
| TANQUERAY TEN | $520.000 |
| TANQUERAY | $350.000 |
| BULL DOG | $470.000 |
| HENDRICKS | $500.000 |
| GORDON’S | $280.000 |

## VODKA

| | BT |
|---|---|
| GREY GOOSE | $520.000 |
| KETEL ONE | $430.000 |

## OTROS LICORES

| | BT |
|---|---|
| BAILEYS | $260.000 |
| JÄGERMEISTER | $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

## RON

| | TR | BT |
|---|---|---|
| FLOR DE CAÑA CENTENARIO 12 AÑOS | | $400.000 |
| FLOR DE CAÑA 7 AÑOS GRAN RESERVA | $30.000 | $300.000 |
| RON MEDELLÍN SOLERA 19 AÑOS | | $420.000 |
| VIEJO DE CALDAS TRADICIONAL | | $240.000 |
| VIEJO DE CALDAS CARTA DE ORO | | $270.000 |
| VIEJO DE CALDAS OSCURO | | $250.000 |
| MEDELLIN DORADO | | $240.000 |
| BACARDI LIMÓN | | $240.000 |




## AGUARDIENTE

**INCLUYE UN RED BULL**

| | BT |
|---|---|
| AMARILLO MANZANARES | $270.000 |
| REAL SILVER | $300.000 |
| REAL AMARILLO | $270.000 |
| ANTIOQUEÑO AZUL | $240.000 |
| ANTIOQUEÑO VERDE | $240.000 |
| ANTIOQUEÑO ROJO | $240.000 |

## RTD

| | |
|---|---|
| SMIRNOFF ICE | $25.000 |
| SMIRNOFF ICE APPLE | $25.000 |

# CHAMPAGNE

| | |
|---|---|
| DOM PÉRIGNON | $2’500.000 |
| MOËT & CHANDON BRUT IMPÉRIAL | $790.000 |

## ESPUMOSOS

| | |
|---|---|
| ESPUMOSO CHANDON | $360.000 |
| JP CHENET ROSÉ | $250.000 |

## BLANCO

| | BT |
|---|---|
| ALMA MORA CHARDONNAY | $220.000 |

## TINTO

| | BT |
|---|---|
| ALMA MORA MALBEC | $230.000 |
| CASILLERO DEL DIABLO CABERNET SAUVIGNON | $220.000 |

## CERVEZAS

Corona

| | |
|---|---|
| CORONA | $23.000 |
| CORONA CERO | $23.000 |
| STELLA ARTOIS | $23.000 |
| PIDELA CHELADA (Sal y limón) | $1.000 |

# 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 |
| DON JULIO REPOSADO | $60.000 |
| DON JULIO BLANCO | $55.000 |
| TRADICIONAL (CENTENARIO) | $45.000 |
| MEZCAL AMORES | $45.000 |

## PALOMA — $45.000

Tequila 1800 silver, zumo de toronja, y MIL 976 toronja.

| | |
|---|---|
| CANTARITO | $45.000 |
| JALISCO MULE | $45.000 |
| FRIDA | $45.000 |
| LUPE | $45.000 |
| MOJITO | $45.000 |
| RED BERRY PUNCH | $45.000 |
| GIN LICHEE MARTINI | $45.000 |
| MOSCOW MULE | $45.000 |

## SIN LICOR

| | |
|---|---|
| MOJITO SIN LICOR | $30.000 |
| CHAPULIN SIN LICOR | $30.000 |
| LIMONADA CEREZADA | $13.000 |
| LIMONADA DE COCO | $13.000 |
| LIMONADA NATURAL | $12.000 |

## PRODUCTOS CON NICOTINA

| | |
|---|---|
| VEEV ULTRA 2ML GRAPE | $40.000 |
| ZYN 1.5MG | $30.000 |
| TEREA x 20 | $28.000 |
| CIGARRILLOS MARLBORO X 10 | $16.000 |

“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.”

EL EXCESO DE ALCOHOL ES PERJUDICIAL PARA LA SALUD. PROHÍBASE EL EXPENDIO DE BEBIDAS EMBRIAGANTES A MENORES DE EDAD.

# SIN ALCOHOL

## AGUA

| | |
|---|---|
| MANANTIAL | $10.000 |
| MANANTIAL GAS | $10.000 |

## TÓNICAS

| | |
|---|---|
| MIL976 GINGER BEER | $16.000 |
| TONICA SCHWEPPES | $10.000 |
| SODA SCHWEPPES | $12.000 |

## GASEOSAS

| | |
|---|---|
| COCA COLA | $10.000 |
| COCA COLA ZERO | $10.000 |
| QUATRO | $10.000 |
| GINGER SCHWEPPES | $10.000 |

## ENERGIZANTES

| | |
|---|---|
| RED BULL ENERGY DRINK | $23.000 |
| RED BULL SUGAR FREE | $23.000 |
| RED BULL RED EDITION | $23.000 |
| RED BULL TROPICAL EDITION | $23.000 |

## HIDRATANTES

| | |
|---|---|
| GATORADE TROPICAL | $18.000 |

# PARA BOTANEAR

### GUACAMOLE — $40.000
CON CHICHARRÓN

Panceta carnuda, crocante con totopos

### GUACAMOLE — $25.000
CLÁSICO

Acompañado de totopos y cebollita encurtida.

### NACHOS — $55.000

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

### QUESABIRRIAS — $45.000

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

### QUESADILLAS — $45.000
DE CARNITAS

**3 UNIDADES**

Tortilla artesanal, crema de aguacate y sour cream.

### FLAUTAS MIXTAS — $35.000

De res y pollo con guacamole, queso, salsa roja y lechuga fresca.

# TACOS

### AL PASTOR — $35.000
**4 UNIDADES**

Piña asada, cebolla, cilantro y salsas.

### CHICHARRÓN — $35.000
**4 UNIDADES**

Salsa roja, cebolla, cilantro y crema de aguacate.

### BIRRIA — $35.000
**4 UNIDADES**

Cebolla, cilantro, salsa verde asada y caldo.

### CARNITAS — $35.000
**4 UNIDADES**

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

### TAQUIZA — $120.000
**12 UNIDADES**

3 variedades distintas ( pastor, birria, y chicharrón)



NIVELES DE PICANTE — BAJO — MEDIO — ALTO

# TÍPICOS MEXICANOS

## COSTILLAS A LA BARBACOA CON CHIPOTLE — $75.000

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

## BURRO MIXTO GRATINADO — $50.000

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

## FAJITAS MIXTAS — $50.000

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

## FAJITAS MX — $50.000

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

# PARA COMPARTIR

## PICADA MX — $170.000

Pollo al parilla, Chata de res, costillas de cerdo bbq, morcilla, chicharrón, chorizo coctelero, elotes cremosos, papa criolla, y arepas dulces.



# STEAK HOUSE

## LOMO BIRRIA *250G* — $75.000

Es un corte magro y jugoso preparado a la parrilla, servido en salsa de birria, con puerro crocante, papa crispy y mayonesa de chipotle.

## CHURRASCO *400G* — $70.000

*USDA CHOICE*

Es un corte con gran marmoleo que caracteriza una textura jugosa y un sabor profundo. Acompañado con papa francesa.

## POLLO PARRILLA — $50.000

Pierna pernil deshuesada y parrillada, servida con chimichurri, papa francesa y mayonesa de chipotle.

# ADICIONES

| | |
|---|---|
| PORCIÓN MORCILLA | $12.000 |
| PORCIÓN CHORIZO | $12.000 |
| PORCIÓN ELOTE CREMOSOS | $18.000 |
| PORCIÓN PAPA FRANCESA | $12.000 |
| PORCIÓN FRIJOL CHARRO | $8.000 |
| PORCIÓN GUACAMOLE | $8.000 |
| PORCIÓN TORTILLAS | $12.000 |
| PORCIÓN PAPA CRIOLLA | $13.000 |
| PORCIÓN PICO DE GALLO | $6.000 |
| PORCIÓN SOUR CREAM | $8.000 |
| PORCIÓN VERDE ASADA | $6.000 |
| PORCIÓN PIÑA ASADA | $8.000 |
| PORCIÓN ARROZ MEXICANO | $8.000 |

# IMPORTANTE

Apreciado cliente, tenga en cuenta que en nuestras cocinas utilizamos ingredientes considerados **ALÉRGENOS tales como: soya, maní, nueces, mariscos, ajonjolí, lácteos y apio. Si usted tiene alguna restricción o ALERGIA ALIMENTARIA, por favor comuniqueselo 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, indíquele a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura.