



ME NÚ

BAJO LAS
ESTRELLAS





TAPAS

CROQUETAS DE CHORIZO Y DUXELLE DE HONGOS	\$18.400
ALBÓNDIGAS A LA GALLEGA	\$18.400
QUESO BRIE FUNDIDO CON MERMELADA DE HIGOS Y NUECES	\$25.000
TOSTÓN DE MORCILLA, HUEVO DE CODORNIZ Y MORRONES ASADOS	\$14.700
RABAS FRITAS CON ALIOLI	\$22.500
CAMARONES AL AJILLO	\$22.600
MONTADITO DE SALMÓN AHUMADO CON QUESO AZUL Y TOCINETA CARAMELIZADA	\$27.300
SOPA DE TOMATES ASADOS	\$18.400

PAELLAS PARA COMPARTIR

PAELLA BAJO LAS ESTRELLAS A nuestro estilo con mix de mariscos, carnes y vegetales.	\$93.000
PAELLA DE MARISCOS A nuestro estilo con camarones, mejillones, pescado blanco, calamar, almejas y vegetales.	\$89.000
PAELLA DE CARNES A nuestro estilo con lomo de res, cerdo, pollo, chorizo español y vegetales.	\$86.000

NUESTRA PARRILLA

ENTRECOTE EN SALSA BERNESA

250g de chata de res a la parrilla con salsa de vino y hierbas.

\$55.000

PUNTA DE ANCA CON CHIMICHURRI DE AJOS CONFITADOS

250g de punta de anca de res a la parrilla acompañada de chimichurri de ajos confitados.

\$55.300

LOMO AL OPORTO

200g de lomo fino de res a la parrilla, terminado en una emulsión de oporto y mantequilla especiada.

\$58.000

SALMÓN ENCOSTRADO EN MENIERE DE ARAZÁ

Encostrado en quinua acompañado de una salsa de mantequilla, vino blanco y arazá.

\$63.000

PESCADO BLANCO A LA GRIEGA

200g de corvina asada, terminada en una salsa de tomates frescos, aceitunas, albahaca y quinoa.

\$64.000

Elige un acompañamiento:

Vegetales salteados, ensalada orgánica, papas a la parrilla, pasta Alfredo o papas a la francesa.





NUESTRA PARRILLA

.

SOLOMILLO DE CERDO CON SALSA DE MOSTAZA ANTIGUA
250g de lomo de cerdo asado a la parrilla terminado en su salsa.

\$46.500

COSTILLAS DE CERDO CRUJIENTES
450g de costillas asadas en baja temperatura acompañadas con salsa Bourbon.

\$55.800

POLLO ROSTIZADO
Medio pollo deshuesado a la parrilla con hierbas y especias.

\$45.500

MILANESA DE POLLO
Pollo deshuesado y apanado con salsa de tomates frescos y albahaca.

\$43.400

Elige un acompañamiento:

Vegetales salteados, ensalada orgánica, papas a la parrilla, pasta Alfredo o papas a la francesa.

PASTAS

.

Elige penne o tagliatelle.

CARBONARA

Salsa cremosa con tocineta, parmesano y huevo.

\$33.300

AL PESTO

Pesto cremoso a nuestro estilo, albahaca, oliva, almendras y parmesano.

\$28.000

AL 4 FORMAGGIO

Queso azul, provolone, mozzarella y parmesano.

\$42.600

NAPOLITANA

A base de tomates y albahaca.

\$31.500

HAMBURGUESAS

.

CLÁSICA

Pan tipo brioche, nuestra carne, queso mozzarella, tomates frescos y lechuga romana acompañada de papas a la francesa.

\$34.500

CHEDDAR CON TOCINETA

Pan tipo brioche, tocineta crocante, mermelada de cebolla, queso mozzarella, queso cheddar, salsa Jack Daniel's, acompañada de papas a la francesa.

\$41.500

POLLO CROCANTE

Pan tipo brioche, coleslaw, tártara de la casa y queso mozzarella, acompañada de papas a la francesa.

\$32.500





MENÚ INFANTIL

MINI BABY BEEF 150g de filete de lomo hecho a la plancha servido con papas a la francesa.	\$29.000	CANASTA DE POLLO CROCANTE Cinco deditos de pollo, acompañados de papas a la francesa.	\$28.900
DEDITOS DE PESCADO APANADOS Cuatro deditos de pescado apanados en panko, acompañados de papas a la francesa.	\$28.900	PASTA CON POLLO Pasta larga salteada con pollo, crema y queso parmesano.	\$28.900
PASTA CARBONARA Salteada con tocineta y queso parmesano.	\$28.900	PASTA BOLOGNESA Acompañada de carne de res en salsa a base de tomate chonto.	\$28.900

POSTRES

MILHOJA DE AREQUIPE	\$17.900	AREQUIPE Y QUESILLO DEL MAGDALENA GRATINADO	\$14.000
CREMA CATALANA	\$15.800	VOLCÁN DE DULCE DE LECHE CON HELADO DE VAINILLA SILVESTRE	\$16.100
TORTA DE QUESO Y MANZANAS ACARAMELADAS CON HELADO	\$16.100		



BEBIDAS

LIMONADA NATURAL	\$6.300
LIMONADA DE COCO	\$13.500
LIMONADA DE LYCHEES	\$12.600
JUGO DE FRUTA EN LECHE	\$6.600
JUGO DE FRUTA EN AGUA	\$5.600
JUGO DE NARANJA	\$6.900
GASEOSA	\$6.200
AGUA EN BOTELLA	\$4.500

TÓNICAS

SCHWEPPES	\$7.800
SODAS	
FRUTOS ROJOS	\$11.300
FRUTOS AMARILLOS	\$11.300
ARAZÁ Y GULUPA	\$11.300
LIMONADA DE PANELA	\$11.300
UVA ISABELLA	\$11.300

BEBIDAS CALIENTES

CAFÉ AMERICANO	\$4.500
CAFÉ LATTE	\$6.000
ESPRESSO	\$4.200
CAPUCCINO	\$7.400
MILO	\$7.700
TÉ EN LECHE	\$4.700
TÉ EN AGUA	\$3.100
AROMÁTICA	\$3.100
AROMÁTICA DESHIDRATADA	\$6.100

CERVEZAS

CLUB COLOMBIA	\$8.300
AGUILA	\$7.300
AGUILA LIGHT	\$7.300
POKER	\$7.300
CORONA	\$11.800
STELLA ARTOIS	\$11.800
HEINEKEN	\$10.800

APERITIVOS

	BOTELLA
CAMPARI	\$215.500
APEROL	\$204.000
CINZANO ROSÉ	\$92.900
CINZANO BLANCO	\$92.900

COCTELES
TRADICIONALES

NEW YORK SOUR	\$38.000
Whisky Jack Daniel's, limón, sirope simple, clara de huevo y vino tinto.	
PISCO SOUR	\$30.000
Pisco Demonio de los Andes Tacama, limón, sirope simple, clara de huevo y gotas amargas.	
MOSCOW MULE	\$21.000
Vodka Absolut, zumo de limón, ginger beer, espuma de jengibre y canela.	
GIN TONIC	\$24.000
Ginebra Gordon's, agua tónica, acompañante pepino, romero y pimienta.	
GIN TONIC ROSÉ	\$24.000
Ginebra Gordon's, agua tónica y concentrado de frutos rojos.	
GIN BASIL SMASH	\$22.000
Ginebra Gordon's, syrup de albahaca y zumo de limón.	
MARGARITA	\$25.000
Tequila Olmeca Reposado, triple sec, zumo de limón y sal de limón.	
PALOMA	\$29.000
Tequila Olmeca Reposado, zumo de limón, miel de agave y soda de toronja.	
MOJITO	\$22.000
Ron Blanco Bacardí, sirope simple, limón, hierbabuena y soda.	
BLOODY MARY	\$27.500
Vodka, jugo de tomate, limón, salsa inglesa y tabasco.	
APEROL SPRITZ	\$34.000
Aperol, vino espumoso, soda y naranja.	
PIÑA COLADA	\$24.000
Ron blanco, jugo de piña y crema de coco.	
CAFÉ IRLANDÉS	\$23.000
Whisky irlandés, café y crema batida.	

DE AUTOR		VINOS	
		TINTOS	
		COPA	BOTELLA
PEÑALISA	\$24.200		
Ron blanco, ron añejo, zumo de limón y zumo de naranja.			
SAN MIGUEL	\$24.200		
Aguardiente, sirope de miel, zumo de limón y jugo de uva isabella.			
EL BOGA	\$24.200		
Ron blanco, ron añejo, zumo de limón, zumo de mandarina, soda y sirope de hierbabuena.			
MY LADY	\$23.000		
Ron blanco Bacardi, triple sec, zumo de lulo, sirope de hierbabuena y crema de coco.			
SUSPIRO CAFETAL	\$24.500		
Tequila Olmeca Reposado, expreso, miel de agave, licor de café y sal.			
CUERVO DE LA PASIÓN	\$23.100		
Tequila Olmeca Reposado, zumo de lulo y limón, sirope de maracuyá y sugg de vainilla.			
PASSION MARGARITA	\$22.000		
Tequila Olmeca Reposado, sirope de maracuyá picante, sal de tajín y zumo de limón.			
MOJITO FRESH	\$22.000		
Ron Blanco Bacardi, sirope simple, limón, zumo de piña, hierbabuena y soda de coco.			
MOCTAILS		VINOS	
		TINTOS	
FRESH VIRGIN MOJITO	\$19.000		
Zumo de piña, sirope simple, hierbabuena, limón y soda de coco.			
BASIL FIZZ	\$19.000		
Zumo de pepino, sirope simple de albahaca, zumo de limón, albahaca y soda de ginger beer.			
MARQUÉS DE RISCAL RESERVA			\$327.000
Tempranillo, Graciano, Rioja España.			
ALTO LOS CARNEROS RESERVA			\$126.000
Tempranillo, España.			
TORO BRAVO	\$20.000		\$87.200
Tempranillo, Merlot, Valencia.			
TORO BRAVO			\$103.000
Cabernet Sauvignon, Monastrell, España.			
UNDURRAGA RESERVA			\$189.000
Cabernet Sauvignon, Chile.			
SALENTEIN RESERVA			\$320.000
Cabernet, Argentina.			
CALLIA			\$116.000
Cabernet Sauvignon, Argentina.			
UNDURRAGA RESERVA			\$189.000
Merlot, Chile.			

VINOS
TINTOS

BOTELLA

ALTOS LOS CARNEROS RESERVA
Merlot, Chile.

\$125.000

PORTILLO
Merlot, Mendoza Argentina.

\$145.000

ALTO LOS CARNEROS RESERVA
Malbec, Argentina.

\$125.000

CALLIA
Malbec, Argentina.

\$116.000

SALENTEIN RESERVA
Malbec, Argentina.

\$320.000

PORTILLO
Malbec, Mendoza Argentina.

\$145.000

LA MALDITA
Garnacha, España.

\$155.200

RESERVADO CONCHA Y TORO
Carmenere, Chile.

\$85.000

BLANCOS

COPA

BOTELLA

MARQUÉS DE RISCAL
Verdejo, Rueda, Valladolid, España.

\$165.850

TORO BRAVO
Verdejo, Sauvignon Blanco.

\$20.000

\$87.200

ALTO LOS CARNEROS
Verdejo, vino de España.

\$126.000

UNDURRAGA RESERVA
Sauvignon Blanc, Chile.

\$189.000

PORTILLO
Sauvignon Blanc, Argentina.

\$145.000

RESERVADO CONCHA Y TORO
Sauvignon Blanc, Chile.

\$85.000

LA MALDITA
Garnacha Blanca, España.

\$193.000

UNDURRAGA RESERVA
Chardonnay, Chile.

\$189.000

CALLIA
Chardonnay, Argentina.

\$116.000

ALTO LOS CARNEROS RESERVA
Sauvignon Blanc, Chile.

\$125.000

SALENTEIN RESERVA
Chardonnay, Argentina.

\$315.000

• • • • •

BOTELLA	
LA MALDITA Garnacha Rosé, España.	\$159.200
PORTILLO Rosé, Malbec, Argentina.	\$145.000
CALLIA Syrah Rosé, Argentina.	\$116.000
RESERVADO CONCHA Y TORO Rosé, Chile.	\$80.000

• • • • •

	BOTELLA
CHANDON EXTRA BRUT	\$191.000
Pinot noir, Chardonnay, Mendoza Argentina.	
MONTELVINI	\$127.000
Promosso Bianco, Extra Dry, Italia.	
MONTELVINI	\$127.000
Rosé Brut, Italia.	

• • • • •

• • • •

	TRAGO	BOTELLA
BUCHANAN'S 18 AÑOS	\$44.000	\$580.000
BUCHANAN'S 12 AÑOS	\$21.000	\$259.000
BUCHANAN'S MASTER	\$24.000	\$329.000
THE GLENLIVET 12 AÑOS	\$25.000	\$310.000
OLD PARR 12 AÑOS	\$22.000	\$255.000
JACK DANIEL'S	\$19.000	\$270.000
JAMESON	\$15.000	\$177.000
MACALLAN 12 AÑOS		\$598.000
CHIVAS 12 AÑOS		\$255.000
SINGLENTON 12 AÑOS		\$259.000

• • • • •

	TRAGO	BOTELLA
DON JULIO 70	\$31.000	\$460.000
DON JULIO REPOSADO	\$31.000	\$460.000
JOSÉ CUERVO ESPECIAL REPOSADO	\$17.000	\$197.000
OLMECA REPOSADO	\$15.000	\$175.000

VODKA			GINEBRA		
		BOTELLA			BOTELLA
ABSOLUT		\$160.000	BOMBAY		\$290.000
SMIRNOFF		\$156.000	TANQUERAY		\$260.000
FINLANDIA		\$169.000	MONKEY 47		\$420.000
GREY GOOSE		\$470.000	HENDRICKS		\$465.500
			GORDON´S		\$125.000
			SELVA GIN		\$312.000
RON			AGUARDIENTE		
				TRAGO	BOTELLA
	TRAGO	BOTELLA	AGUARDIENTE ANTIOQUEÑO		\$93.000
			AGUARDIENTE NECTAR		\$70.000
BACARDÍ LIMÓN		\$106.000	PISCO DEMONIO	\$19.000	\$220.000
ZACAPA ÁMBAR		\$270.000			
CENTENARIO		\$249.000			
RON VIEJO DE CALDAS	\$9.700	\$105.000			
HAVANA ESPECIAL		\$149.000			
LA HECHICERA		\$380.000			
Estos precios incluyen el 8% del impuesto al consumo nacional.					
CREMA				TRAGO	BOTELLA
			BAILEY´S ORIGINAL	\$13.000	\$155.000