



Menú



Para Picar

TOSTADAS DE TARTAR DE SALMÓN **\$38.500**
Cinco bocados crocantes de maíz con salmón fresco, soya, jengibre, salsa dinamita y aguacate.

MINI HAMBURGUESAS DE LANGOSTINOS **\$39.500**
Langostinos envueltos en tocinefa, rúgula con crema de queso azul y cheddar.

TEQUEÑOS DE FETA FRITO **\$34.000**
Queso de oveja en masa filo con mermelada de tomate y uchuvas.

JALAPEÑOS CHEDDAR **\$29.000**
Rebosados y acompañados de mermelada de tomate y uchuvas.

KOFTA CORDERO **\$34.000**
Albóndigas de cordero, aromatizadas con menta y cinco especias. Acompañadas de pan pita y salsa de yogurt griego.

GYOZAS DE CAMARÓN **\$32.000**
A nuestro estilo, cinco empanadas chinas, selladas y cocidas al vapor.

PATATAS BRAVAS **\$29.000**
Criollas Richie con chorizo, salsa picosa de morrones y ajos ahumados.

LANGOSTINOS QUINUA **\$39.500**
Rebosados en quinua y acompañados de salsa de tamarindo.

BAOS DE CERDO **\$29.000**
Tres panecillos cocinados al vapor, rellenos de bondiola de cerdo mechada en reducción de salsa barbacoa, soya, miel y jengibre.

CHICHARRONES CROCANTES **\$35.500**
Panceta de cerdo toteada, acompañada de papa criolla, guacamole y ají casero.

TABLA DE CARIMAÑOLAS **\$29.500**
Carimañolas de carne y queso, acompañadas de suero costeño.

MAZORCAS **\$24.000**
Tocinefa en polvo, suero y Tajín.

CHORIZOS GLASEADOS **\$35.000**
Suero costeño y papa sabanera Richie.

HONGOS EN QUESO AZUL **\$37.000**
Rellenos de queso y mermelada de tocinefa.

STEAK TARTAR **\$39.500**
Lomo de res finamente picado a cuchillo, aderezado con mostaza Dijon, acompañado con tostadas de pan.

Cervezas

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

Aperitivos

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 3 Caballos blanco, 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.

A glass of yellow cocktail with a slice of orange and a sprig of mint, next to a slice of orange on a white surface.

Vinos
Tintos

		COPA	BOTELLA
MOJITO Ron Blanco Bacardí, sirope simple, limón, hierbabuena y soda.	\$22.000	MARQUÉS DE RISCAL RESERVA Tempranillo, Graciano, Rioja, España.	\$327.000
BLOODY MARY Vodka, jugo de tomate, limón, salsa inglesa y tabasco.	\$27.500	ALTO LOS CARNEROS RESERVA Tempranillo, España.	\$132.300
APEROL SPRITZ Aperol, vino espumoso, soda y naranja.	\$34.000	TORO BRAVO Tempranillo, Merlot, Valencia.	\$20.000 \$87.200
PIÑA COLADA Ron blanco, jugo de piña y crema de coco.	\$24.000	TORO BRAVO Cabernet Sauvignon, Monastrell, España.	\$103.000
CAFÉ IRLANDÉS Whisky irlandés, café y crema batida.	\$23.000	UNDIR RAGA Cabernet Sauvignon, Chile.	\$189.000
De Autor		SALENTEIN RESERVA Cabernet, Argentina.	\$320.000
MY LADY Ron blanco Bacardí, triple sec, zumo de lulo, sirope de hierbabuena y crema de coco.	\$23.000	CALLIA Cabernet Sauvignon, Argentina.	\$116.000
SUSPIRO CAFETAL Tequila Olmeca Reposado, expreso, miel de agave, licor de café y sal.	\$24.500	UNDURRAGAR RESERVA Merlot, Chile.	\$189.000
CUERVO DE LA PASIÓN Tequila Olmeca Reposado, zumo de lulo y limón, sirope de maracuyá y Sugg de vainilla.	\$22.000	ALTOS LOS CARNEROS RESERVA Merlot, Chile.	\$125.000
PASSION MARGARITA Tequila Olmeca Reposado, sirope de maracuyá picante, sal de Tajín y zumo de limón.	\$22.000	PORTILLO Merlot, Mendoza, Argentina.	\$116.000
MOJITO FRESH Ron Blanco Bacardí, sirope simple, limón, zumo de piña, hierbabuena y soda de coco.	\$22.000	CALLIA Malbec, Argentina.	\$320.000
Mocktails		SALENTEIN RESERVA Malbec, Argentina.	\$145.000
FRESH VIRGIN MOJITO Zumo de piña, sirope simple, hierbabuena, limón y soda de coco.	\$19.000	PORTILLO Malbec, Mendoza, Argentina.	\$155.200
BASIL FIZZ Zumo de pepino, sirope simple de albahaca, zumo de limón, albahaca y soda de ginger beer.	\$19.000	LA MALDITA Garnacha, España.	\$85.000
		RESERVADO CONCHA Y TORO Carmenere, Chile.	

Blancos

	COPA	BOTELLA		BOTELLA
MARQUÉS DE RISCAL Verdejo, Rueda, Valladolid, España.	\$165.850		PORTILLO Sauvignon Blanc, Argentina.	\$145.000
TORO BRAVO Verdejo, Sauvignon Blanco.	\$20.000	\$87.200	LA MALDITA Garnacha Blanca, España.	\$193.000
ALTO LOS CARNEROS Verdejo, España.	\$126.000		UNDURRAGA RESERVA Chardonnay, Chile.	\$189.000
UNDURRAGA RESERVA Sauvignon Blanc, Chile.	\$189.000		CALLIA Chardonnay, Argentina.	\$116.000
			ALTO LOS CARNEROS RESERVA Sauvignon Blanc, Chile.	\$125.000

Rosados

		BOTELLA
LA MALDITA Garnacha Rosé, España.		\$159.200
PORTILLO Rosé, Malbec, Argentina.		\$145.000
CALLIA Syrah Rosé, Argentina.		\$116.000

Espumantes

	BOTELLA
CHANDON EXTRA BRUT Pinot noir, Chardonnay, Mendoza, Argentina.	\$191.000

Licores
Whisky

	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 JACK	\$22.000	\$255.000
DANIEL'S JAMESON	\$19.000	\$270.000
MACALLAN 12 AÑOS	\$15.000	\$177.000
CHIVAS 12 AÑOS	\$39.000	\$598.000
SINGLENTON 12 AÑOS	\$22.000	\$255.000
	\$21.000	\$259.000

Tequilas

	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
3 CABALLOS	\$13.000	\$145.000
TEQUILA PATRON REPOSADO	\$30.000	\$455.000

Vodkas

	BOTELLA
ABSOLUT	\$160.000
SMIRNOFF	\$156.000
FINLANDIA	\$169.000
GREY GOOSE LUT	\$470.000

Rones

	TRAGO	BOTELLA
BACARDÍ LIMÓN		\$106.000
ZACAPA ÁMBAR		\$270.000
RON BOYACÁ	\$8.000	\$99.100
HAVANA ESPECIAL		\$149.000
LA HECHICERA		\$380.000

Ginebras

	BOTELLA
GORDON'S	\$125.000
BOMBAY	\$290.000
HENDRICKS	\$465.500
TANQUERAY	\$260.000
MONKEY 47	\$420.000
SELVA GIN	\$312.000

Aguardientes

	TRAGO	BOTELLA
AGUARDIENTE LÍDER	\$8.000	\$95.000
PISCO DEMONIO	\$19.000	\$220.000

Crema

	TRAGO	BOTELLA
BAILEY'S ORIGINAL	\$13.000	\$155.000

Estos precios incluyen el 8% del impuesto al consumo nacional.