



ME NÚ

BAJO LAS
ESTRELLAS





TAPAS

CROQUETAS DE CHORIZO Y DUXELLE DE HONGOS	\$15.500
ALBÓNDIGAS A LA GALLEGA	\$14.000
QUESO BRIE FUNDIDO CON MERMELADA DE HIGOS Y NUECES	\$22.000
TOSTÓN DE MORCILLA, HUEVO DE CODORNIZ Y MORRONES ASADOS	\$12.500
RABAS FRITAS CON ALIOLI	\$19.500
CAMARONES AL AJILLO	\$19.200
MONTADITO DE SALMÓN AHUMADO CON QUESO AZUL Y TOCINETA CARAMELIZADA	\$21.600
SOPA DE TOMATES ASADOS	\$16.000

PAELLAS PARA COMPARTIR

PAELLA BAJO LAS ESTRELLAS (A nuestro estilo con mix de mariscos, carnes y vegetales).	\$85.000
PAELLA DE MARISCOS (A nuestro estilo con camarones, mejillones, pescado blanco, calamar, almejas y vegetales).	\$82.000
PAELLA DE CARNES (A nuestro estilo con lomo de res, cerdo, pollo, chorizo español y vegetales).	\$78.000

NUESTRA PARRILLA

ENTRECOTE EN SALSA BERNESA

\$51.000

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

PUNTA DE ANCA CON CHIMICHURRI DE AJOS CONFITADOS

\$52.500

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

LOMO AL OPORTO

\$55.400

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

SALMÓN ENCOSTRADO EN MENIERE DE ARAZÁ

\$60.700

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

PESCADO BLANCO A LA GRIEGA

\$59.500

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

ELIGE UN ACOMPAÑAMIENTO:

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





NUESTRA PARRILLA

SOLOMILLO DE CERDO CON SALSA DE MOSTAZA ANTIGUA

\$43.500

250g de lomo de cerdo asado a la parrilla terminado en su salsa.

COSTILLAS DE CERDO CRUJIENTES

\$49.900

450g de costillas asadas en baja temperatura acompañadas con salsa Bourbon.

POLLO ROSTIZADO

\$39.900

Medio pollo deshuesado a la parrilla con hierbas y especias.

MILANESA DE POLLO

\$38.000

Pollo deshuesado y apanado con salsa de tomates frescos, albahaca.

ELIGE UN ACOMPAÑAMIENTO:

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

PASTAS

Elige penne o tagliatelle

CARBONARA

Salsa cremosa con tocineta, parmesano y huevo.

\$29.000

AL PESTO

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

\$23.700

AL 4 FORMAGGIO

Queso azul, provolone, mozzarella y parmesano.

\$39.000

NAPOLITANA

A base de tomates y albahaca.

\$25.500

HAMBURGUESAS

CLÁSICA

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

\$24.000

CHEDDAR CON TOCINETA

Pan tipo brioche, mezcla de carne de la casa, queso mozzarella y cheddar, tocineta crocante y cebolla caramelizada, acompañada de papas a la francesa.

\$33.000

POLLO CROCANTE

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

\$28.900





MENÚ INFANTIL

MINI BABY BEEF

\$25.500

100g de filete de lomo hecho a la plancha servido con papas a la francesa.

DEDITOS DE PESCADO APANADOS

\$23.500

Cuatro deditos de pescado apanados en panko, acompañados con papas a la francesa.

PASTA CARBONARA

\$23.000

Salteada con tocineta y queso parmesano.

CANASTA DE POLLO CROCANTE

\$23.500

Cinco deditos de pollo acompañados de papas a la francesa.

PASTA CON POLLO

\$23.000

Pasta larga salteada con pollo, crema y queso parmesano.

PASTA BOLOGNESA

\$24.000

Acompañada de carne de res en salsa a base de tomate chonto.

POSTRES

CREMA CATALANA

\$12.500

TORTA DE QUESO Y MANZANAS ACARAMELADAS CON HELADO

\$14.000

AREQUIPE Y QUESILLO DEL MAGDALENA GRATINADO

\$11.500

VOLCÁN DE DULCE DE LECHE CON HELADO DE VAINILLA SILVESTRE

\$14.000



BEBIDAS

Limonada natural	\$5.200
Limonada de coco	\$9.400
Limonada de lyches	\$9.900
Jugo de fruta en leche	\$5.700
Jugo de fruta en agua	\$4.400
jugo de naranja	\$6.100
Gaseosa	\$5.600
Agua en botella	\$4.100

BEBIDAS CALIENTES

Café americano	\$3.500
Café latte	\$5.500
Espresso	\$3.500
Capuccino	\$7.200
Chocolate	\$3.400
Té en leche	\$3.800
Té en agua	\$2.300
Aromática	\$5.700

TÓNICAS

Schweppes	\$6.900
Fever tree	\$14.200
Mil 976	\$14.200

SODAS

Frutos rojos	\$9.900
Frutos amarillos	\$9.900
Arazá y Gulupa	\$9.900
Limonada de panela	\$9.900
Uva isabella	\$9.900

CERVEZAS

Club Colombia	\$7.100
Aguila	\$6.200
Aguila light	\$6.200
Poker	\$6.200
Heineken	\$9.300
Corona	\$10.200
Stella artois	\$10.400

VINOS TINTOS

	COPA	BOTELLA
MARQUÉS DE RISCAL RESERVA Tempranillo, Graciano, Rioja, España.		\$306.300
RAMÓN BILBAO CRIANZA Tempranillo, Rioja, España.		\$149.500
ARIENZO MARQUÉS CRIANZA Malbec, Mendoza, Argentina.		\$173.100
FINCAS LAS MORAS Malbec San Juan, Argentina.	\$21.000	\$92.500
NORTON D.O.C MALBEC Norton D.O.C Malbec. Mendoza, Argentina.		\$180.800
CASTILLO DE MOLINA RESERVA Merlot Valle del Rapel, Chile.		\$172.000
SANTA CAROLINA RESERVA Merlot, Valle del Colchagua, Chile.		\$139.700
TRAPICHE RESERVA Merlot, Mendoza, Argentina.		\$135.700
TARAPACÁ RESERVA Carmenere, Valle del Maipo, Chile.		\$141.400
SANTA CAROLINA RESERVA Cabernet Sauvignon, Valle Central, Chile.		\$139.700





BLANCOS

	COPA	BOTELLA
MARQUÉS DE RISCAL Verdejo, Rueda, Valladolid, España.		\$155.000
RAMÓN BILBAO Verdejo, Rueda, Valladolid, España.		\$139.400
TARAPACÁ Sauvignon Blanc, Valle Central, Chile.		\$89.600
SANTA CAROLINA RESERVA Sauvignon Blanc, Valle de Leyda, Chile.		\$134.600
FINCAS LAS MORAS Chardonnay, Argentina.	\$21.000	\$97.500

ROSADO

		BOTELLA
TARAPACÁ Rosé, Valle Central, Chile.		\$98.000
SANTA CAROLINA RESERVADO Rosé, Valle Central, Chile.		\$90.200
RAMÓN BILBAO Rioja, Haro, España.		\$138.200

ESPUMANTES

PICCINI LAMBRUSCO REGGIANO

Lambrusco Reggiano, Rosso Dolce, Reggio Emilia, Italia.

PICCINI LAMBRUSCO DELL'EMILIA

Bianco Dolce, Reggio Emilia, Italia.

CHANDON EXTRA BRUT

Pinot noir, chardonnay, Mendoza, Argentina.

FREIXENET CAVA BRUT

Parellada, Macabeo y Xarel-lo, Sant Sadurni d'anoia, España.

FIZZY ROSE LATA JP CHENET 250ML

FIZZY BLANCO LATA JP CHENET 250ML

BOTELLA

\$104.500

\$95.500

\$190.700

\$172.800

\$24.000

\$24.000

LICORES

VODKA

BOTELLA

Absolut

\$150.000

Smirnoff

\$152.000

Finlandia

\$165.400





AGUARDIENTE

	TRAGO	MEDIA	BOTELLA
Aguardiente Antioqueño		\$59.900	\$89.800
Aguardiente Nectar		\$45.000	\$65.000
Pisco Demonio	\$15.700		\$197.000

WHISKY

	TRAGO	BOTELLA
Buchanan's 18 años	\$40.700	\$500.000
Buchanan's 12 años	\$19.000	\$244.700
Buchanan's Master	\$22.600	\$302.000
The Glenlivet 12 años	\$22.600	\$290.000
Old Parr 12 años	\$20.800	\$244.700
Jack Daniel's	\$16.800	\$249.000
Jameson	\$14.500	\$165.700
Macallan 12 años		\$560.000

RON

	TRAGO	MEDIA	BOTELLA
Bacardí Limón			\$98.000
Ámbar Zacapa			\$252.700
Centenario			\$229.000
Ron Viejo de Caldas	\$8.900	\$53.800	\$99.000
Havana Especial			\$139.600
La Hechicera			\$369.000

TEQUILA

	TRAGO	BOTELLA
Don Julio 70	\$27.500	\$412.000
Don Julio Reposado	\$31.000	\$435.000
José Cuervo Especial Reposado	\$16.000	\$196.000
Olmecca Reposado	\$12.000	\$163.000
3 Caballos	\$12.000	\$135.000

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



GINEBRA

	BOTELLA
Bombay	\$279.000
Tanqueray	\$246.000
Beefeater	\$233.700
Monkey 47	\$402.000
Hendricks	\$435.000
Gordon's	\$110.000

CREMA

	TRAGO	BOTELLA
Bailey's Original	\$10.900	\$145.000

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