



# ME NÚ

---

B A R

---





## PARA PICAR

<p><b>DEDITOS DE QUESO APANADOS</b> \$18.200</p> <p>Cuatro deditos de queso rebozados y fritos acompañados con mermelada de tomate.</p>	<p><b>MINI HAMBURGUESAS DE RES</b> \$27.000</p> <p>Tres mini hamburguesas de res, pan brioche, queso cheddar, queso y vegetales acompañadas con papas a la francesa.</p>
<p><b>TACOS DE RES Y CERDO CROCANTE</b> \$39.000</p> <p>Cuatro tacos acompañados con guacamole y sour cream.</p>	<p><b>TABLA DE FRITOS</b> \$33.100</p> <p>Carimañola, mini arepa de huevo y empanada de carne con suero y ají.</p>
<p><b>TABLA DE JAMONES Y QUESOS</b> \$65.500</p> <p>Jamón serrano, salami, jamón tipo york, queso paipa, queso fresco, queso holandés, aceitunas, almendras y uvas.</p>	<p><b>PHYLLIS CHEESESTEAK</b> \$33.300</p> <p>Dos mini sándwiches a nuestro estilo con carne de res, cebolla caramelizada, crema y salsa cheddar.</p>
<p><b>MINI SÁNDWICHES DE PULLED PORK</b> \$28.500</p> <p>Tres mini sándwiches de cerdo desmechado en salsa barbacoa y ensaladilla de col.</p>	<p><b>CLUB DEL SÁNDWICH</b> \$32.100</p> <p>Pechuga de pollo a la plancha, tocineta crocante, huevo frito, jamón tipo york, queso mozzarella, lechuga y tomate con mayonesa de ajo acompañado con papas a la francesa.</p>
<p><b>PAPAS CHEDDAR TOCINETA</b> \$19.800</p> <p>Cascos de papa con tocineta crocante y salsa de queso cheddar.</p>	<p><b>TAHINI DE GARBANZOS CON TZATZIKI</b> \$19.000</p> <p>Puré de garbanzos con salsa de yogurt griego y pepino acompañados con pan tipo árabe.</p>
<p><b>CHICHARRONES</b> \$15.000</p> <p>Fritos acompañados con arepa, ají y limón.</p>	<p><b>TOTOPOS CON GUACAMOLE</b> \$24.000</p> <p>Tortillas de maíz crocantes acompañados con guacamole.</p>
<p><b>PORCIÓN DE CHORIZO</b> \$4.600</p>	<p><b>MINI PERROS</b> \$24.500</p> <p>Dos mini perros con salchicha, tocineta, papitas crocantes, queso y salsa de cheddar.</p>
<p><b>EMPANADA DE CARNE</b> \$8.500</p>	
<p><b>ONCES PAIPANAS</b> \$14.000</p>	<p><b>ALITAS BBQ</b> \$19.500</p>

## MENÚS INFANTILES

<p><b>CANASTA DE POLLO CROCANTE</b> \$23.500</p> <p>Cinco deditos de pollo acompañado con papas a la francesa.</p>	<p><b>MINI BABY BEEF</b> \$25.500</p> <p>100g de filete de lomo hecho a la plancha acompañado con papas a la francesa.</p>
--	--

<p><b>LINGUINE Carbonara</b> \$23.000</p>	<p><b>Bolognesa</b> \$24.000</p>	<p><b>Pollo a la crema</b> \$23.000</p>
---	----------------------------------	---

## SODAS

<p>Arazá y gulupa \$9.900</p>	<p>Frutos rojos \$9.900</p>
<p>Uva Isabela \$9.900</p>	<p>Frutos amarillos \$9.900</p>
<p>Limonada de panela \$9.900</p>	

## TÓNICAS

<p>Fever tree \$14.200</p>	<p>Arazá \$9.900</p>
<p>Schweppes \$6.900</p>	<p>Gulupa \$9.900</p>
<p>Mil 976 \$14.200</p>	<p>Corozo \$9.900</p>

## CERVEZAS

<p>Club Colombia (roja, negra y dorada) \$7.100</p>	<p>Guayaba agria \$9.900</p>
<p>Nacional (Aguila o Poker) \$6.200</p>	<p>Feijoa \$9.900</p>
<p>Corona \$10.200</p>	<p>Limonada de coco \$9.400</p>
<p>Stella Artois \$10.200</p>	<p>Limonada cerezada \$8.500</p>
<p>Heineken \$9.300</p>	<p>Limonada de hierbabuena \$5.500</p>
<p>Heineken Cero \$6.200</p>	<p>Jugo de fruta en agua \$4.400</p>
<p>Bruder Especial \$15.200</p>	<p>Jugo de fruta en leche \$5.700</p>
<p>Tres Cordilleras \$11.500</p>	<p>Lulada \$11.000</p>
	<p>Gaseosa \$5.600</p>
	<p>Agua en botella \$4.100</p>



## APERITIVOS

Aperol	\$189.700	Campari	\$201.400	Cinzano Rosso	\$86.800
--------	-----------	---------	-----------	---------------	----------

## CÓCTELES

<b>FRENCH 75</b> Ginebra, limón, azúcar morena, espumante.	\$25.000	<b>PISCO SOUR</b> Pisco, piña, limón.	\$28.000
<b>MOJITO</b> Ron blanco, hierbabuena, soda.	\$19.000	<b>PIÑA COLADA</b> Ron blanco, jugo de piña, crema de coco.	\$21.500
<b>NEW YORK SOUR</b> Whisky, limón, simple, vino tinto.	\$36.400	<b>PENICILIN</b> Whisky, limón, jengibre, miel, single malt ahumado.	\$32.200
<b>JUNGLE BIRD</b> Ron añejo, piña, limón, campari, amargos de naranja.	\$20.000	<b>MAI TAI</b> Ron añejo, limón, orgeat.	\$20.000
<b>MOSCOW MULE</b> Vodka, jengibre fresco, limón, soda, angostura.	\$19.000	<b>MARGARITA</b> Tequila, triple sec, limón.	\$22.500
<b>GIN TONIC</b> Ginebra, limón, pimienta negra, pepino, romero, soda.	\$21.500	<b>CAFÉ IRLANDÉS</b> Whisky irlandés, café, crema batida.	\$22.000
<b>BLOODY MARY</b> Vodka, jugo de tomate, limón, salsa inglesa, tabasco.	\$25.500	<b>APEROL SPRITZ</b> Aperol, vino espumoso, soda y naranja.	\$32.200

## VINOS

### TINTOS

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

### BLANCOS

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





## ROSADO

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

## ESPUMANTES

	BOTELLA		BOTELLA
<b>PICCINI LAMBRUSCO REGGIANO</b> Lambrusco Reggiano, Rosso Dolce, Reggio, Emilia, Italia.	\$104.500	<b>PICCINI LAMBRUSCO DELL 'EMILIA</b> Bianco, Dolce, Reggio, Emilia, Italia.	\$95.500
<b>CHANDON EXTRA BRUT</b> Pinot noir, Chardonnay, Mendoza, Argentina.	\$190.700	<b>FREIXENET CAVA BRUT</b> Parellada, Macabeo y Xarel-lo, Sant Sadurni d'anoia, España.	\$172.800

<b>FIZZY ROSE LATA JP CHENET 250ML</b>	\$24.000	<b>FIZZY BLANCO LATA JP CHENET 250ML</b>	\$24.000
--	----------	--	----------

## VODKA

	BOTELLA		TRAGO	BOTELLA
Absolut	\$150.000	Líder	\$6.500	\$89.800
Smirnoff	\$152.000	Pisco Demonio	\$15.700	\$197.000
Finlandia	\$165.400	de los Andes Tacama		

## CREMA

		TRAGO	BOTELLA
Baileys Original		\$10.900	\$145.000

## LICORES

### WHISKY

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

### TEQUILA

	TRAGO	BOTELLA		TRAGO	BOTELLA
Don Julio 70	\$27.000	\$412.000	Olmecca Reposado	\$11.000	\$163.000
José Cuervo Especial Reposado	\$15.000	\$196.000	3 Caballos	\$11.000	\$135.000

### RON

	BOTELLA		BOTELLA
Boyacá	\$99.100	Havana Especial	\$139.600
Bacardí Limón	\$98.000	La Hechicera	\$361.900
Centenario	\$229.000		

### GINEBRA

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